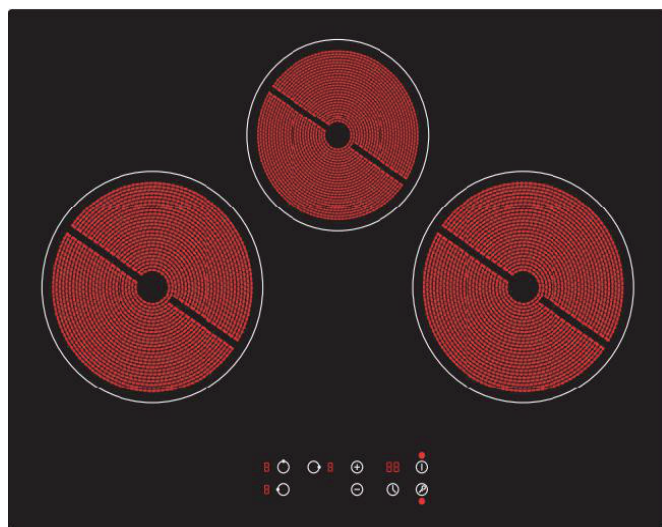


# SMARTHOME

monitor

## Encimera Cerámica Manual Del Usuario

**MODELO: Eficient IIID**



## Felicitaciones

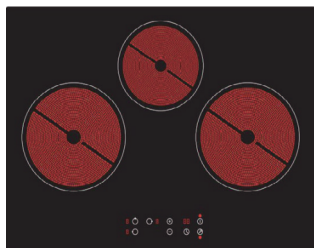
en la compra de su nueva vitrocerámica. Le recomendamos que dedique algún tiempo a leer este manual de instrucciones / instalación para comprender completamente cómo instalarlo correctamente y utilizarlo.

Para la instalación, lealaseccindeinstalación.

Lea todas las instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de usar y guarde este manual de instrucciones / instalación para referencia futura.

## Producto

### Vista Superior



1. max. 1200W zone
2. max. 1800W zone
3. max. 1800W zone
4. Glassplate
5. ON/OFF
6. Panel de control

### Panel de Control



1. ON/OFF
2. Regulador de potencia
3. keylock
4. Timer

## Información Del Producto

La vitrocerámica de la cocina del microordenador puede resolver diversos tipos de demandas de la cocina debido a la calefacción de la malla de resistencia, al control micro-computarizado ya la selección multi-power, realmente la opción perfecta para las familias modernas.

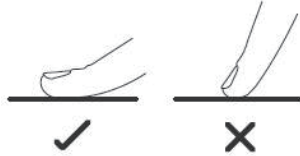
La cocina vitrocerámica se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa tiene funciones seguras y confiables, haciendo su vida cotidiana permitiendo disfrutar plenamente del placer de la vida.

## Antes De Usar Su Encimera SmartHome

- Lea esta guía, tomando especial nota de la sección 'Advertencias de seguridad'.
- Quite cualquier película protectora que aún pueda estar en su vitrocerámica.

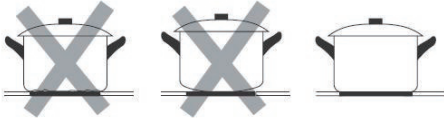
## Usando los Controles De Tacto

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Use la bola de su dedo, no su punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.

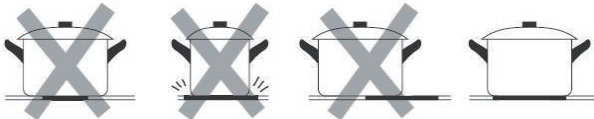


## Eligiendo El Utensilio Correcto

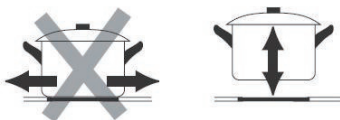
No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o una base curva.



Asegúrese de que la base de su sartén es suave, se sienta plana contra el cristal y es del mismo tamaño que la zona de cocción. Siempre centre la sartén en la zona de cocción.



Siempre levante las cacerolas de la vitrocerámica - no se deslice, o pueden rayar el vidrio.



## Para empezar a Cocinar

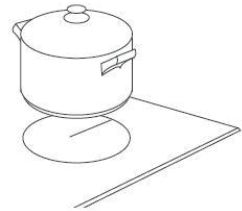
- Después de encender, el zumbador emite un pitido una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, indicando que la placa vitrocerámica ha entrado en estado de espera.

1. Toque el ON/OFF  y todos los indicadores mostrarán “-”

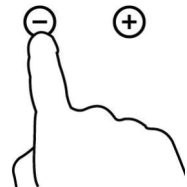




2. Coloque un recipiente adecuado en la zona de que desea utilizar.

- Asegúrese de que el fondo de la cacerola y la superficie de la zona de cocción están limpios y secos.



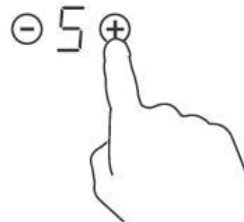
3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, y un indicador junto a la tecla parpadeará.



4. Seleccione un ajuste de calor tocando el botón  o 

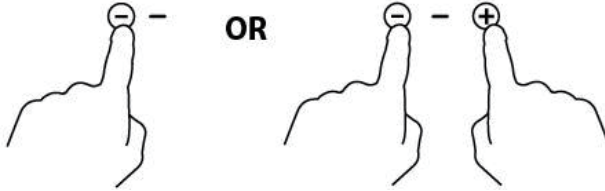
- Si no elige un ajuste de calor en 1 minuto, la placa vitrocerámica automáticamente apagar. Tendrá que empezar de nuevo en paso 1.

- Puede modificar el ajuste del calor en cualquier momento durante la cocción.

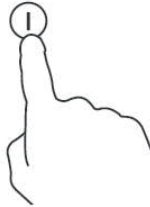


## Cuando Haya Terminado De Cocinar

1a. Apague la zona de cocción desplazándola a "-" o tocando juntos.



1b. Apague la encimera totalmente tocando el control ON / OFF.



2. Tenga cuidado con las superficies calientes

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más cacerolas, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.




- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que accionan accidentalmente las zonas de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el control ON / OFF están desactivados.

### Para Bloquear Los Controles

Toque el control de bloqueo. El indicador del temporizador mostrará "Lo"



## Para Desbloquear Los Controles

1. Toque y mantenga presionado el control de  bloqueo del teclado durante un rato.
2. Ahora puede comenzar a usar su vitrocerámica.



Cuando la encimera está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto ON / OFF, siempre puede apagar la vitrocerámica con el control ON / OFF en caso de emergencia, pero primero desbloquear la placa de cocción en la siguiente operación

## Protección de Sobre Temperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se supervisa una temperatura excesiva, la vitrocerámica detendrá automáticamente la operación.

## Advertencia de calor residual

Cuando la encimera ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algún residuo calor. La letra "H" aparece para advertirle para guardar lejos de ella.

## Auto Apagado

Otra característica de seguridad de la placa es el apagado automático. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la tabla siguiente:

Nivel De Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de apagado (Horas)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

## Usando el Timer

Puede utilizar el temporizador de dos formas diferentes:

- Puede usarlo como un minder minucioso. En este caso, el temporizador no desactivará ninguna zona de cocción cuando el tiempo ajustado es superior.
- Puede ajustarlo para que apague una zona de cocción después de que haya transcurrido el tiempo establecido.
- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

## Uso del temporizador como minuterero

### 1. Si no está seleccionando ninguna zona de cocción

Asegúrese de que la estufa esté encendida.

Nota: puede utilizar el minuterero incluso si no está seleccionando ninguna zona de cocción.

2. Toque los controles  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador, el indicador de minutos se apagará.

3. Ajuste la hora tocando el botón  $\ominus$  o  $\oplus$  del temporizador

Sugerencia: toque el botón  $\ominus$   $\circ$   $\oplus$  el control del temporizador una vez para disminuir o aumentar en 1 minuto.

Toque y mantenga presionado el  $\ominus$   $\circ$   $\oplus$  control temporizador para disminuir o aumentar en 10 minutos.

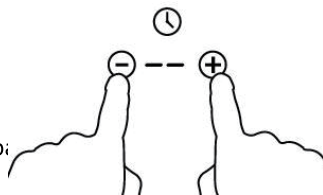


Si el tiempo de ajuste excede de 99 minutos, el temporizador automáticamente regresará a 0 minutos.

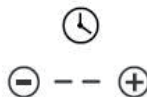
4. Tocando juntos, el  $\ominus$   $\oplus$  temporizador se cancela y el "-" mostrará en la pantalla de minutos.

5. Cuando se ajusta la hora, comenzará a contar hacia abajo inmediatamente. La pantalla mostrará el resto

y el indicador del temporizador parpadearán durante 5 segundos.



6. El zumbador sonará durante 30 segundos y el indicador del temporizador mostrará "- -" cuando finalice el tiempo de ajustado.



# Guía de Cocinado



Tenga cuidado al freír como el aceite y la grasa se calientan muy rápidamente, particularmente si usted está utilizando PowerBoost. A temperaturas extremadamente altas el aceite y la grasa se encenderán espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

## Tips de Cocinado

- Cuando el alimento llegue a hervir, reduzca el ajuste de la temperatura.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía conservando el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar en un ajuste alto y reduzca el ajuste cuando el alimento se haya calentado.

## Cocción de arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85 ° C, cuando las burbujas están aumentando ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para las deliciosas sopas y guisos de licitación porque los sabores se desarrollan sin cocción excesiva de la comida. También debe cocinar salsas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo cocinar el arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que el alimento se cocina adecuadamente en el tiempo recomendado.

## Carne asada

Para cocinar sabrosos filetes sabrosos:

1. Dejar reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinar.
2. Caliente una sartén pesada.
3. Cepille ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la cacerola caliente y luego baje la carne en la cacerola caliente.
4. Gire la carne sólo una vez durante la cocción. El tiempo de cocción exacto dependerá del espesor de la carne y cómo cocinado lo desea. Los tiempos pueden variar de aproximadamente 2 a 8 minutos por lado. Presione el filete para medir lo cocido que es - el más firme se siente más "bien hecho" que será.
- 5.



### **Para saltear**

1. Elija un wok de base plana compatible con cerámica o una sartén grande.
2. Tenga todos los ingredientes y el equipo listo. El revolver debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine los alimentos en varios lotes más pequeños.
3. Precaliente brevemente el molde y agregue dos cucharadas de aceite.
4. Cocinar primero cualquier carne, dejarla a un lado y mantenerla caliente.
5. Revuelva las verduras. Cuando estén calientes pero todavía crujientes, gire la zona de cocción a un ajuste más bajo, devuelva la carne a la cacerola y añada su salsa.
6. Revuelva los ingredientes suavemente para asegurarse de que se calientan a través.
7. Servir inmediatamente.

## Potencias

Los ajustes siguientes son sólo orientativos. El ajuste exacto dependerá de varios factores, incluyendo sus utensilios de cocina y la cantidad que está cocinando. Experimente con la estufa para encontrar la configuración que mejor le convenga.

Potencia	
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos</li><li>• derretir el chocolate, la mantequilla y los alimentos que arden rápidamente</li><li>• suave hervir a fuego lento</li><li>• calentamiento lento</li></ul>
3 - 4	Recalentamiento <ul style="list-style-type: none"><li>• cocción rápida</li><li>• cocinando arroz</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>
7 - 8	Salteando <ul style="list-style-type: none"><li>• cocinar pasta</li></ul>
9	Salteado Abrasador <ul style="list-style-type: none"><li>• llevar la sopa a ebullición</li><li>• agua hirviendo</li></ul>

## Limpieza y Cuidado

Que?	Como?	Importante!
<p>Suciedad cotidiana en el vidrio (huellas dactilares, marcas, manchas dejadas por alimentos o derrames no azucarados en el vaso)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la estufa.</li> <li>2. Aplique un limpiador de la estufa mientras el cristal esté caliente (pero no caliente).</li> <li>3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel.</li> <li>4. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando la alimentación de la estufa esté desconectada, no habrá indicación de "superficie caliente", pero la zona de cocción puede estar caliente. Tenga mucho cuidado.</li> <li>• Los estropajos resistentes, algunos estropajos de nylon y los agentes de limpieza abrasivos pueden rayar el vidrio. Siempre lea la etiqueta para comprobar si su limpiador o estropajo es adecuado.</li> <li>• Nunca deje residuos de limpieza sobre la superficie de cocción: el vidrio puede mancharse.</li> </ul>
<p>Boilovers, se derrite, y derrames de azúcar caliente el cristal</p>	<p>Quítelas inmediatamente con una rebanada de pescado, un cuchillo de paleta o un rascador de cuchilla de afeitar adecuado para las superficies de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la parrilla de cocción en la pared.</li> <li>2. Sostenga la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30 ° y raspe la suciedad o derrame a un área fría de la estufa.</li> <li>3. Limpie la suciedad o derrame con un paño de cocina o una toalla de papel.</li> <li>4. Siga los pasos 2 a 4 para "Suciedad cotidiana en el vidrio" de arriba.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retire las manchas dejadas por las comida azucarada o derrames tan pronto Como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso causar daño permanente en la superficie del vidrio.</li> <li>• Riesgo de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla en un rascador afilado. Se debe usar con extrema cuidado y almacenar siempre con seguridad y fuera del alcance de los niños.</li> </ul>
<p>Spillovers en el controles táctiles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desconecte la alimentación de la estufa.</li> <li>2. Absorba el derrame</li> <li>3. Limpie el área de control táctil con una esponja o paño húmedo limpio.</li> <li>4. Limpie el área completamente seca con una toalla de papel.</li> <li>5. Vuelva a encender la estufa.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La estufa puede sonar y girar y los controles táctiles puede no funcionar mientras hay líquido en ellos. Asegúrese de limpiar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.</li> </ul>

<b>Problema</b>	<b>Causas Posibles</b>	<b>Que Hacer</b>
La encimera se enciende.	No hay electricidad	Asegúrese de que la estufa esté conectada a la fuente de alimentación y que esté encendida. Compruebe si hay un corte de energía en su casa o área. Si ha comprobado todo y el problema persiste, llame a un técnico calificado.
Los controles no responden	Los controles están bloqueados	Desbloquear los controles, vaya al manual
Los controles tienen dificultad para operar	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o puede estar usando la punta de su dedo al tocar los controles.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seco y use la bola del dedo cuando toque los controles.
La Cubierta se ha rayado	Utensilios de cocina de borde áspero. Esponja abrasiva inadecuada o productos de limpieza utilizados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Ver "Cuidado y limpieza".
Algunas cacerolas hacen crujidos o chasquidos.	Esto puede deberse a la construcción de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metals vibración diferente).	Esto es normal para utensilios no indica una falla.

## Especificaciones Técnicas

Modelo	Efficient IID
Zonas	3 zonas
Voltage	220V~
Installed Electric Power	4800W
Tamaño L×W×H(mm)	600X450X52
Encastre A×B (mm)	570X428

Peso y dimensiones son aproximados. Debido a que continuamente nos esforzamos por mejorar nuestros productos podemos cambiar especificaciones y diseños sin previo aviso.

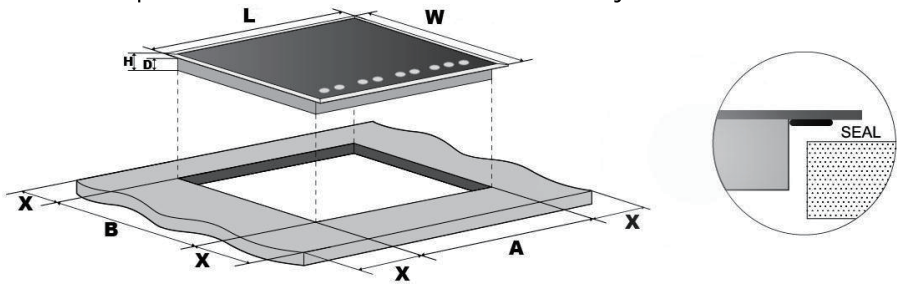
# Instalación

## Selección del equipo de instalación

Cortar la superficie de trabajo de acuerdo con los tamaños que se muestran en el dibujo.

Para el propósito de instalación y uso, se debe conservar un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero.

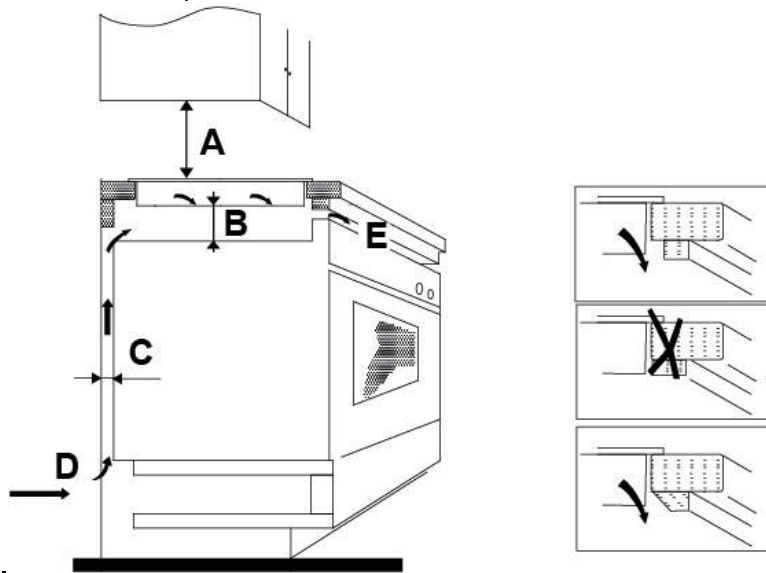
Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Por favor, seleccione el material de la superficie de trabajo resistente al calor para evitar una mayor deformación causada por la radiación de calor de la placa de cocción. Como se muestra abajo:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
600	450	52	47	570	428	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa vitrocerámica esté en buen estado de trabajo. Como se muestra abajo

Nota: La distancia de seguridad entre la placa de cocción y el armario encima de la placa de cocción debe ser de al menos 760

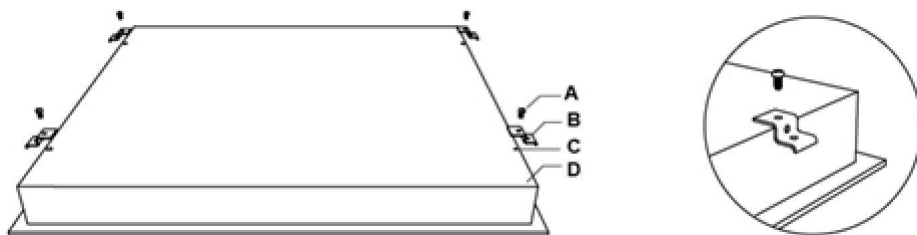


mm.

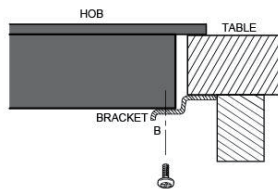
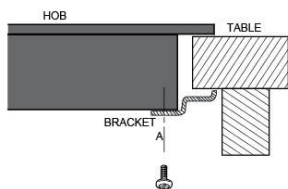
A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

## **Fijando los Brackets**

- Fije los brackets como se muestra a continuación:



- a) Tornillo   b) Bracket   c) agujero   d) Base



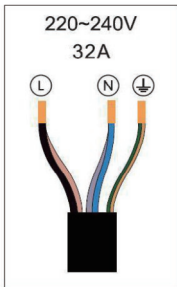
7

## Electrical Connection

Este electrodoméstico tiene una potencia nominal total de 3000W y debe ser "cableado" en un espolón fusible adecuado adyacente a la carcasa del aparato. El producto debe ser instalado por un

Electricista calificado.

Tenga en cuenta que un espolón conmutable debe ser accesible por encima de la superficie de trabajo para poder desconectar la alimentación.



<u>Hob</u>	<u>voltage</u>	<u>Total power</u>
3 Zone	220V	4·8KW

## **Cautions**

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal cualificado o técnicos. Tenemos profesionales a su servicio. Por favor nunca realice la operación por usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no debe montarse en equipos de refrigeración, lavaplatos y secadores rotativos.
3. La placa vitrocerámica se instalará de manera que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para aumentar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducida por encima de la superficie de trabajo deben resistir el calor.
5. Para evitar daños, la capa sandwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe usar un limpiador de vapor.





**ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como municipio residuos. Colección de residuos por separado para tratamiento especial es necesario.**

Este aparato está etiquetado de acuerdo con la directiva europea 2002/96 / CE para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que este aparato se elimina correctamente, usted ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente ya la salud humana, que de otro modo podría ser causado si fuera eliminado en el Sentido Contrario.

El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como residuo normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos.

Este aparato requiere la eliminación de desechos especiales. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su consejo local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde lo adquirió.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con la oficina local de la ciudad, con su servicio de eliminación de residuos domésticos o con la tienda donde adquirió el producto.





