

**CL** Instrucciones de uso, instalación y conexión



Placa vitrocerámica de cocina  
ECT331CSC



# Placa de cocción vitrocerámica

## ***Distinguido cliente***

La placa vitrocerámica está destinada para el uso doméstico. El embalaje de nuestros productos está hecho de materiales inocuos y amigables con el medio ambiente que pueden ser reciclados, despositados y destruidos. Los envases están debidamente marcados. Cuando deja de usar el aparato, debe deshacerse de él sin hacer daño al medio ambiente, es decir llevarlo al centro autorizado de recogida de equipo eléctrico.

## ***Manual de instrucciones***

El manual de instrucciones está destinado para los usuarios. Describe el aparato y su funcionamiento. Puede incluir también algunas funciones de las que su aparato no dispone.

## ***Instrucciones de conexión***

La conexión del aparato a la red eléctrica debe ser efectuada de acuerdo con las instrucciones del capítulo "Conexión a la red eléctrica", según las normas y reglamentos vigentes. La conexión debe ser efectuada por un técnico cualificado.

## ***Placa de características***

La placa con características básicas sobre el aparato está fijada en la parte inferior del aparato.

## ***Protección contra incendios***

El aparato puede ser empotrado al lado de un mueble de cocina más alto que él. El mueble colocado al otro lado del aparato debe ser de la misma altura que el aparato.

<b>Advertencias importantes .....</b>	<b>3</b>
<b>Placa vitrocerámica.....</b>	<b>4</b>
<b>Consejos para ahorrar energía .....</b>	<b>6</b>
<b>Gestión de la zona de cocción .....</b>	<b>7</b>
<b>Limpeza y mantenimiento de la placa vitrocerámica .....</b>	<b>12</b>
<b>Instalación de la placa vitrocerámica .....</b>	<b>13</b>
<b>Conexión de la placa de cocción a la red eléctrica .....</b>	<b>15</b>
<b>Datos técnicos .....</b>	<b>17</b>

## Advertencias importantes

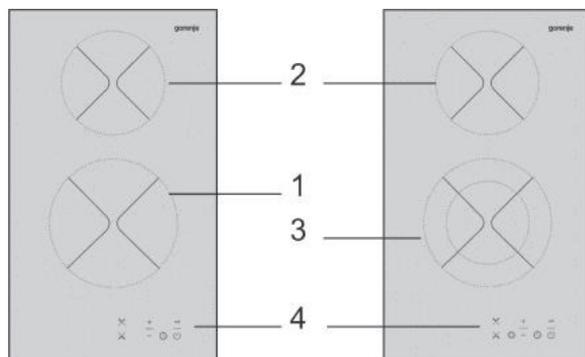
- El aparato debe ser empotrado y conectado a la red eléctrica por un técnico cualificado.
- Algunas partes del aparato se calientan mucho durante el funcionamiento (alrededor de las zonas de cocción).
- Cerciórese de que los niños no se acerquen demasiado al aparato y de que estén advertidos a tiempo del riesgo de quemaduras.
- La grasa sobrecalentada prende fuego rápidamente. Al cocinar alimentos en grasa o aceite (por ej. patatas fritas) tenga cuidado y vigile todo el tiempo la comida.
- Las zonas de cocción no deben funcionar vacías, sin que una olla esté colocada en ella.
- No utilice la placa para calentar la cocina.
- No utilice la placa vitrocerámica como superficie de trabajo, ya que objetos afilados podrían dañarla.
- No prepare la comida en ollas de aluminio de poco espesor o en recipientes de plástico sobre las zonas de cocción calientes. No coloque la película de plástico o de aluminio en la placa vitrocerámica.
- Si hay otro aparato conectado a la misma toma de corriente, cerciórese de que el cable no esté en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No coloque objetos frágiles tales como limpiadores, aerosoles, etc. debajo del aparato.
- No utilice la placa vitrocerámica si está rota o agrietada. Si aparece una grieta, desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica y contacte el servicio de asistencia técnica autorizado.
- Si se producen interferencias desconecte inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Para la limpieza del aparato no utilice dispositivos a vapor o limpiadoras de alta presión.



**El aparato está marcado de acuerdo con la directiva 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Esta guía es el marco de validez europea para la devolución y reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.**

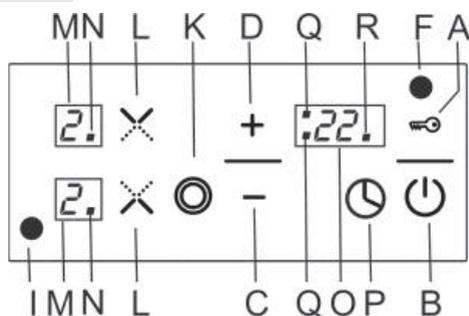
**Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.**

# Placa vitrocerámica



- 1 - Zona de cocción anterior derecha
- 2 - Zona de cocción posterior
- 3 - Zona de cocción anterior - zona doble
- 4 - Panel de control

## Panel de control



- A** - Sensor de bloqueo de funciones (llave)
- B** - Sensor de puesta en marcha
- C** - Sensor menos (-)
- D** - Sensor más (+)
- F** - Testigo de bloqueo de la placa vitrocerámica
- I** - Testigo de apagado del aro exterior de la zona doble
- K** - Sensor de la zona doble
- L** - Sensor de la zona de cocción
- M** - Visualización del nivel de potencia
- N** - Símbolo de activación de la zona de cocción
- O** - Visualización de tiempo
- P** - Sensor de ajuste de tiempo
- Q** - Símbolo de ajuste de tiempo de la zona
- R** - Símbolo de activación del minutero

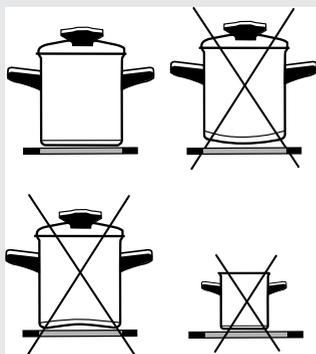
La placa vitrocerámica dispone de cuatro zonas de cocción.

- La superficie de la placa es plana y sin bordes donde podría acumularse la suciedad.
- La zona de cocción rápidamente alcanza altas temperatura pero su entorno se queda frío.
- La zona de cocción es resistente a cambios de temperatura.
- La zona de cocción es resistente a choques, incluso si se coloca la olla en la placa de manera más brusca.
- No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo, ya que objetos afilados podrían dañarla. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de un rato.
- No prepare café en una cafetera porque su fondo es mucho más pequeño y se puede dañar la zona de cocción.

### Advertencia

- Si se derrama azúcar o líquido azucarado sobre la placa de cocción hay que limpiarlo inmediatamente con un raspador, aunque la placa esté todavía caliente, para impedir daños en ella.
- No limpie la placa vitrocerámica caliente con productos químicos porque pueden dañarla.

### Ollas



Utilice ollas de buena calidad y de fondo plano y estable.

- Se debe colocar las ollas y sartenes en el centro de la zona de cocción.
- Si utiliza ollas de porcelana o resistentes al fuego lea las instrucciones del fabricante de las mismas.
- Al usar una olla a presión debe vigilarla hasta que la presión adecuada no esté alcanzada. La zona de cocción debe primero funcionar a la potencia máxima, después hay que bajarla según las instrucciones del fabricante de la olla a presión por medio del mando correspondiente.
- Al usar ollas y sartenes con superficie metálica brillante o base gruesa se tarda varios minutos más en alcanzar el punto de ebullición (10 minutos). Si desea hervir grandes cantidades de líquido, se recomienda que utilice ollas y sartenes con bases planas y oscuras.

### La zona de cocción se daña:

- si está encendida sin que una olla esté colocada en ella o si la olla está vacía;
- si se usan ollas o sartenes inadecuadas que no tengan el fondo plano u ollas de diámetro demasiado pequeño (por ej. cafeteras);
- si se usan ollas de arcilla que pueden rayar la placa de cocción;
- antes de colocar la olla sobre la placa de cocción, esta última debe estar perfectamente seca para poder transmitir el calor e impedir los daños en su superficie.

## Consejos para ahorrar energía

- En el momento en que compre las ollas preste atención porque el diámetro que se informa corresponde al diámetro superior o a la tapa, que es siempre mayor que el fondo de la olla.
- Las ollas a presión se recomiendan especialmente para ahorrar energía porque gracias a la elevada presión interna logran finalizar la cocción en menos tiempo. Además, los tiempos de cocción más breves conservan mejor las vitaminas en los alimentos.
- Cerciórese de que en la olla a presión haya siempre bastante líquido porque de otra manera puede sobrecalentarse, lo que causaría daños tanto en la olla como en la placa de cocción.
- Siempre cierre las ollas con tapas adecuadas.
- La olla debe ser de un tamaño apropiado que corresponda a la cantidad de alimentos. Si se prepara pequeñas cantidades de alimentos en una cacerola grande, se pierde energía.

# Gestión de la zona de cocción

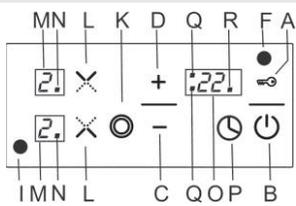
## Calibración del sensor

Durante el ajuste/calibración del sensor:

- no coloque ningún objeto en su superficie, pues de lo contrario el aparato pasará al modo de error;
- la superficie de los captores debe estar siempre limpia;
- no exponga el aparato a una luz fuerte, como lámparas halógenas o la luz solar directa, etc.

Si no se observa estas instrucciones, el resultado de la calibración puede ser incorrecto y el mensaje de error puede aparecer en la pantalla (vea el cuadro). Se corrige la calibración al suprimir la causa del error.

## ¡Cuidado!



- El sensor se activa tocando con el dedo el símbolo correspondiente en la placa de cocción. Se recomienda que el panel de control esté siempre seco y limpio.
- El sensor no reacciona a colores oscuros que no reflejan la luz (no utilice guantes negros). No deje ningún objeto en el panel de control.
- Cerciórese de que el aparato no haya sido puesto en marcha accidentalmente, por un animal de compañía por ejemplo.

## Encendido de la placa de cocción

Presione el símbolo B (conmutadores de red). Los símbolos "O" o "N" aparecen en ambas pantallas y el símbolo de cocción "N" empieza a parpadear. Si dentro de 10 segundos no se hace ninguna selección, la placa de cocción se apaga automáticamente.

## Encendido de la zona de cocción

10 segundos después de la puesta en marcha de la placa de cocción pulse el sensor "L" en la zona de cocción que quiere activar. El símbolo correspondiente a la zona de cocción escogida permanece encendido, mientras que otros símbolos "N" se apagan. En 8 segundos ajuste el nivel de potencia (1-9) por medio de sensores "+" y "-".

## Ajuste del nivel de potencia sin función de precalentamiento

Ponga en marcha la zona de cocción (el símbolo "H" está encendido todo el tiempo) y seleccione el nivel de potencia en 8 segundos.

## Nota

Si se ajusta el nivel de potencia con el sensor "-", el nivel de potencia escogido y el símbolo "A" parpadearán alternativamente durante 8 segundos. Una vez transcurrido este tiempo, sólo el nivel de potencia se queda visualizado.

## **Ajuste del nivel de potencia con función de precalentamiento**

Gracias a esta función, los alimentos empiezan a calentarse rápidamente a potencia máxima que luego pasa automáticamente al valor inferior ajustado.

- Active la zona de cocción deseada.
- Pulse el sensor “-” y el número 9. La letra A parpadea alternativamente en la pantalla.
- Ajuste el tiempo de precalentamiento deseado (en 8 segundos) pulsando repetidamente el sensor “-”. Una vez transcurrido este tiempo, seleccione el nivel de potencia (vea el cuadro).
- Si no activa el precalentamiento, el nivel 9 queda ajustado y la función de precalentamiento se desactiva automáticamente.

Mientras dura el precalentamiento, la zona de cocción está ajustada a la máxima potencia y el símbolo A o el nivel de potencia ajustado previamente aparece en la pantalla. Una vez transcurrido el tiempo de precalentamiento, la zona de cocción pasa al nivel de potencia previamente ajustado. En el cuadro se indican los tiempos de precalentamiento que corresponden a diferentes niveles de potencia.

<b>Nivel de potencia</b>	<b>Tiempo de funcionamiento a potencia máxima (tiempo de precalentamiento)</b>	<b>Apagado de seguridad</b>
U	-	6 horas
1	60 seg	6 horas
2	3 min	6 horas
3	4 min 42 seg	5 horas
4	6 min 30 seg	5 horas
5	8 min 30 seg	4 horas
6	2 min 30 seg	1,5 horas
7	3 min 30 seg	1,5 horas
8	4 min 30 seg	1,5 horas
9	-	1,5 hours

## **Cambio del nivel de potencia**

Para cambiar el nivel de potencia active la zona de cocción correspondiente (sensor “L”) y presione los sensores “+” y “-” para efectuar el cambio deseado.

## **Apagado del aparato**

El aparato puede ser apagado en todo momento pulsando el sensor “B” durante 1 segundo.

## **Encendido de la zona doble**

La zona doble puede ser activada en todo momento durante la cocción.

- Active la zona pulsando el sensor “L” de la zona doble.
- En la pantalla se visualiza un número decimal. Pulsando el sensor “K” se activa la zona doble y se visualiza el símbolo “I”.

---

### **Apagado de la zona doble**

---

Repita el procedimiento. El símbolo "I" y el aro exterior de la zona de cocción se paran.

---

### **Apagado de la zona de cocción**

---

- Active la zona de cocción deseada.
- Para desactivar la zona de cocción presione simultáneamente los sensores D (+) y C (-) o el sensor C (-) y luego ponga el nivel de potencia a "0".
- Cuando la zona de cocción se apaga, en la pantalla correspondiente se visualiza el símbolo "H" que indica que esta zona está caliente y que el calor residual de esta zona puede ser utilizado.

---

### **Indicador del calor residual**

---

Después de apagar una zona o la placa de cocción, el símbolo "H" se visualiza, indicando que la temperatura de la zona de cocción es superior a 60°C. El símbolo desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

---

### **Nota**

---

**Si el símbolo "H" aparece en la pantalla al conectar la placa de cocción a la red eléctrica (por ej. al poner en marcha el aparato después de un corte de luz o al conectar la placa de cocción a la red eléctrica por primera vez, esto significa que el aparato no estaba conectado cuando el calentamiento estaba activado. Esto no es un problema y el símbolo "H" desaparecerá una vez transcurrido el tiempo ajustado de fábrica.**

---

### **Mantener la comida caliente**

---

La comida se mantiene caliente a baja potencia.

Ajuste de la función:

- Ajuste la potencia de la zona de cocción a nivel 1 y pulse el sensor "-".
- En la pantalla se visualiza "U".

---

### **Bloqueo del panel de control**

---

Si quiere bloquear los ajustes del aparato (para impedir cambios indeseados durante el funcionamiento), mantenga pulsado el sensor A (llave) durante 2 segundos. Se alumbra el testigo luminoso "F".

Cuando el panel de control está bloqueado, la única función posible es el paro del aparato pulsando el sensor A (llave). Al desactivar el bloqueo (el diodo del sensor A se apaga), todas las funciones del aparato están de nuevo disponibles.

---

### **Nota**

---

Se puede bloquear la placa de cocción sólo cuando el aparato está puesto en marcha.

---

### **Bloqueo de seguridad para niños**

---

El bloqueo de seguridad para niños sirve para evitar el uso del aparato. Puede ser activado sólo cuando el nivel de potencia de la zona de cocción no está ajustado.

## Procedimiento

- Ponga en marcha la placa de cocción pulsando el sensor "B". El punto decimal parpadea en la pantalla.
- En tres segundos, pulse simultáneamente los sensores „+“ y „-“ y luego pulse el sensor „L“.
- En poco tiempo, el símbolo „L“ se visualiza en la pantalla y la placa de cocción se apaga.
- Si se intenta encender la placa de cocción, en la pantalla vuelve a visualizarse el símbolo „L“.

## DESACTIVACIÓN – PARO DEL BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

- Ponga en marcha la placa de cocción pulsando el sensor "B". En la pantalla se visualiza el símbolo „L“.
- En tres segundos, pulse simultáneamente los sensores „+“ y „-“ y luego pulse el sensor „-“.
- La placa de cocción está lista para ser utilizada.

## DESACTIVACIÓN AUTOMÁTICA DE LA PLACA DE COCCIÓN

Si se apaga todas las zonas de cocción, el aparato se para automáticamente en 10 segundos.

## DESACTIVACIÓN PREVENTIVA DE LA PLACA DE COCCIÓN

El aparato se apaga si uno o varios sensores son pulsados durante 12 segundos (por ej. si se pone un paño o una olla en los símbolos de control).

## Desactivación de seguridad de la placa de cocción

La placa de cocción está provista de la función de desactivación de seguridad. El lapso de tiempo después del cual el aparato se apaga depende del nivel de potencia ajustado – vea el cuadro.

Cuadro de errores	
Error visualizado	Causa
F1	• Luminosidad excesiva
F2	• Fuerte chorro de luz (por ej. tubo fluorescente)
F3	• Sensor cubierto por un objeto brillante
F4	• Gran fluctuación de luminosidad
FF	• Sensor cubierto (por ej. por el líquido derramado)

Los símbolos FF y F1-F4 se visualizan simultáneamente con los símbolos A0-A9 que corresponden a sensores específicos.

Una utilización inapropiada de la placa de cocción (por ej. calentamiento de una olla vacía) puede causar sobrecalentamiento, lo que indica el símbolo "t" en la pantalla.

## Temporizador

La placa de cocción está provista de un temporizador que puede funcionar en dos modos:

- a) Minutero
- b) Temporizador de la zona de cocción

---

## **Minutero**

Sirve sólo para los ajustes de tiempo. Al transcurrir el tiempo ajustado, se oye un beep sonoro. La función del minutero está activada sólo cuando la placa de cocción está encendida. El nivel de potencia está ajustado a 0.

---

## **Procedimiento**

- Presione el sensor "B" para poner en marcha la placa de cocción.
- Presione el sensor del minutero "P"- el símbolo "O" de la hora actual se apaga y aparece el símbolo "R".
- En 8 segundos ajuste el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye el beep que puede ser desactivado presionando cualquier sensor.
- Para cambiar los ajustes presione el sensor »P«. El símbolo »R« empieza a parpadear. En este momento haga los ajustes deseados presionando »+« y »-«.

---

## **Nota**

El ajuste de tiempo en el modo »minutero« puede ser desactivado pulsando el sensor »B« y simultáneamente »+« y »-«.

---

## **Temporización De la zona de cocción**

- El modo de ajuste de la zona de cocción sirve sólo para apagar la zona, una vez transcurrido el tiempo ajustado. Al terminarse la operación, se oye una señal sonora.
- La temporización de la zona de cocción puede ser activada sólo si la placa de cocción y la zona de cocción están activadas (nivel de potencia 1-9).

---

## **Procedimiento**

- Para poner en marcha la placa de cocción pulse el sensor "B."
- Seleccione la zona deseada pulsando el sensor "L" y ajuste el nivel (1-9) de la zona seleccionada con "+" y "-".
- Pulse el sensor del temporizador "P" – el símbolo "O" del temporizador se enciende, como también el testigo luminoso "Q" de la zona de cocción correspondiente.
- En 8 segundos ajuste el tiempo de funcionamiento de la zona de cocción con sensores "+" y "-".
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, se oye la señal sonora, el símbolo "Q" parpadea en la pantalla de la zona y la zona de cocción se apaga.

---

## **Nota**

- La función de temporización puede ser utilizada simultáneamente para todas las zonas de cocción.
- El tiempo ajustado puede ser todo el tiempo controlado presionando el sensor del temporizador "P". El tiempo está visualizado en la pantalla "O".
- Para cambiar el tiempo ajustado, pulse el sensor del temporizador "P" y efectúe el cambio deseado presionando "+" o "-".
- Cuando se apaga la placa de cocción con el sensor „B“, el temporizador de la zona de cocción se apaga también.

## Limpeza y mantenimiento de la placa vitrocerámica

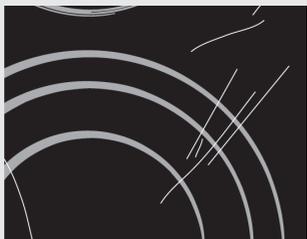


Figura 1



Figura 2

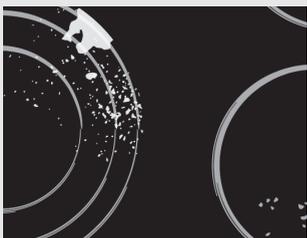


Figura 3



Figura 4

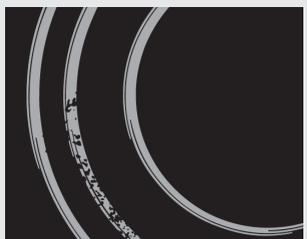


Figura 5

La placa vitrocerámica debe ser enfriada y limpiada después de cada utilización, ya que cualquier pequeño resto que permanezca sobre ella se quemará sobre la superficie caliente. Para la limpieza ordinaria use los detergentes especiales que forman una especie de película protectora contra suciedad. Antes de utilizar la superficie vitrocerámica hay que quitarle el polvo y la eventual suciedad del fondo de las ollas que podría arañar las zonas de cocción (Fig. 1). Atención: no use esponjitas de acero o detergentes abrasivos que puedan arañar la superficie. También se puede dañarla usando aerosoles agresivos o detergentes inadecuados (Fig. 1 y Fig. 2).

Las señalizaciones pueden desaparecer debido al uso de detergentes agresivos y esponjitas de acero, o a la suciedad en los fondos de las ollas (Fig. 2). Las suciedades más pequeñas se pueden eliminar con una esponjita húmeda. Después, la olla debe secarse bien (Fig. 3). Las manchas de agua se pueden eliminar con solución de vinagre, la que no se puede pasar por las molduras (de algunos modelos), ya que las mismas perderían el brillo.

No debe usar detergentes y aerosoles agresivos para eliminar la caliza (Fig. 3). La suciedad más rebelde se elimina con detergentes específicos para limpiar superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. Tenga cuidado de eliminar completamente el detergente de la superficie vitrocerámica, ya que cualquier residuo podría dañarla (Fig.3).

La suciedad más rebelde o quemada se elimina con un raspador. Tenga precaución para que el mango de plástico del raspador no entre en contacto con la placa de cocción (Fig. 4). Tenga cuidado de no lastimarse cuando use el raspador.

El azúcar o los alimentos que contengan azúcar pueden dañar permanentemente la superficie vitrocerámica (Fig. 5). Por este motivo, los residuos de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la superficie vitrocerámica usando el raspador, aunque la superficie esté aún caliente (Fig. 4). El cambio de color de la superficie vitrocerámica no influye sobre el funcionamiento o la estabilidad de la misma. Esta última es consecuencia del uso de ollas de cobre o aluminio o residuos de alimentos en los fondos de las ollas, pero es muy difícil eliminarlo.

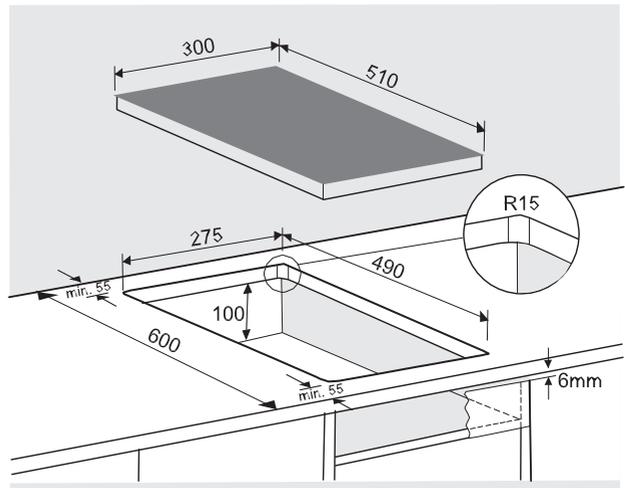
Advertencia: Todos los errores que se indicaron anteriormente son de carácter estético y no afectan directamente el funcionamiento del aparato. Los mismos no pueden ser objeto de garantía.

# Instalación de la placa vitrocerámica

## Importante

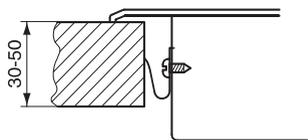
- El encastre y la conexión del aparato a la red eléctrica sólo pueden ser llevados a cabo por personas especializadas.
- En el revestimiento de las paredes del aparato de encastrar se deben utilizar colas resistentes a 100 °C (si no resisten a temperaturas de esta magnitud podrían cambiar la forma y el color).
- El aparato se puede encastrar en la encimera si la profundidad del mueble es  $\geq 600$  mm.
- Los muebles colgados encima de la placa de cocción deben ser colocados a tal altura que no molesten el proceso de trabajo.
- La distancia entre la placa de cocción y los muebles de cocina debe respetar las indicaciones de montaje de muebles de cocina. La distancia mínima es de 650 mm.
- La distancia mínima entre el borde del aparato y el mueble de cocina alto es de 40 mm.
- En la encimera se pueden poner molduras de madera maciza siempre y cuando se respete la distancia mínima, indicada en los planos de instalación.
- La distancia mínima entre la placa de cocción encastrada y la pared posterior se indica en el plano de instalación.

## Dimensiones del corte para la placa de cocción por inducción



- La placa de cocción sólo se puede encastrar en una encimera cuyo espesor es entre 30 y 50 mm.
- El módulo inferior de cocina no debe tener cajón. Debe tener una barrera horizontal integrada a 100 mm de distancia de la superficie inferior de la encimera. El espacio entre la barrera y la placa de cocción debe permanecer vacío y libre de todo objeto.
- En la parte trasera del mueble debe haber un corte de 100 mm de alto como mínimo a lo largo de todo el mueble.
- En la parte frontal debe haber una apertura mínima.

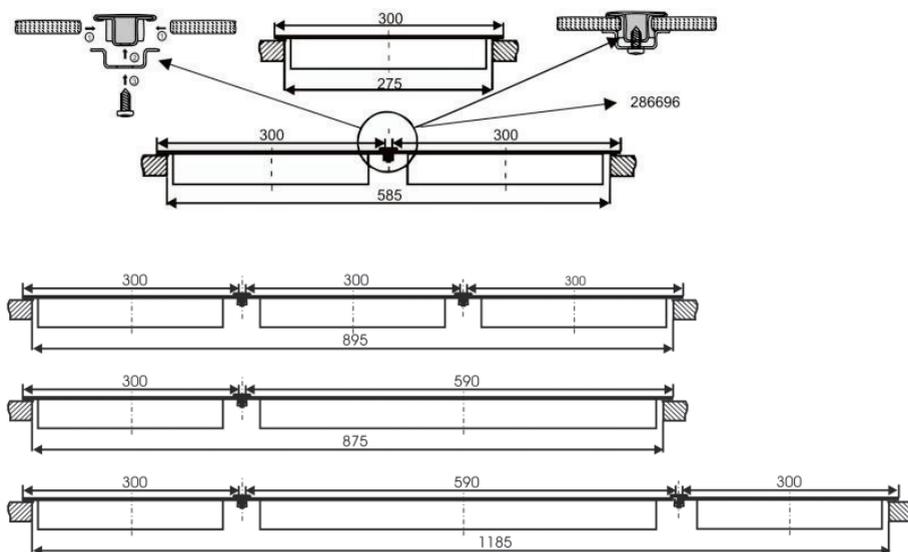
## Procedimiento de instalación



- La encimera debe estar completamente horizontal.
- Proteja las superficies cortadas.
- Apriete los elementos de sujeción con 4 tornillos adjuntos a la izquierda y a la derecha de la placa de cocción en el corte preparado.
- Conecte la placa de cocción a la red de alimentación (vea las instrucciones de conexión).

## Instalación de múltiples placas de cocción

Al encastrar varias placas de cocción es necesario instalar un listón entre ellos. (El listón es disponible en la tienda de reparación -286 696).



- La conexión eléctrica solo puede ser ejecutada por personas cualificadas. La protección de la instalación eléctrica debe respetar las normas en vigor.
- Los conectores para la conexión están al alcance cuando se abre la tapa de los conductores.
- Antes de efectuar la conexión hay que asegurarse que la tensión indicada en la etiqueta corresponda a la tensión de la red eléctrica.
- La etiqueta de la placa vitrocerámica se ubica en la parte inferior del aparato.
- El aparato funciona si se lo conecta a corriente alterna 230 V AC.
- En la conexión directa a la red se interpone entre el aparato y la propia red un interruptor omnipolar con abertura mínima de 3 mm entre los contactos, dimensionado según la carga, y de acuerdo con las normas vigentes. Se recomiendan los interruptores LS o las válvulas limitadoras.
- La conexión debe escogerse de acuerdo con la posibilidad de instalación de la corriente eléctrica y de las válvulas limitadoras.
- Por seguridad contra incendio los aparatos de este tipo se pueden encastrar entre un mueble más alto que él y un mueble de la misma altura.
- Las partes de la conexión eléctrica y las partes aisladas se deben proteger para que no haya la posibilidad de que puedan estar en contacto.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.  
En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

### **Adaptación básica de los sensores al ambiente**

Después de cada conexión a la red eléctrica se ejecuta automáticamente la adaptación básica que asegura el óptimo funcionamiento de los sensores. Todos los testigos luminosos se encienden durante algunos segundos. Durante la adaptación de los sensores ningún objeto debe cubrirlos. Si así fuera, la adaptación se interrumpe hasta que se retiren los objetos. Durante este tiempo no se puede utilizar la placa de cocción.

### **¡Atención!**

Antes de cada intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. La conexión debe ser efectuada según la tensión de la red, siguiendo el esquema. El conductor de protección (PE) debe estar conectado al cierre de conexión a tierra  $\perp$ .

El cable de conexión debe pasar a través de la brida que lo protege de movimientos accidentales. Después de haber

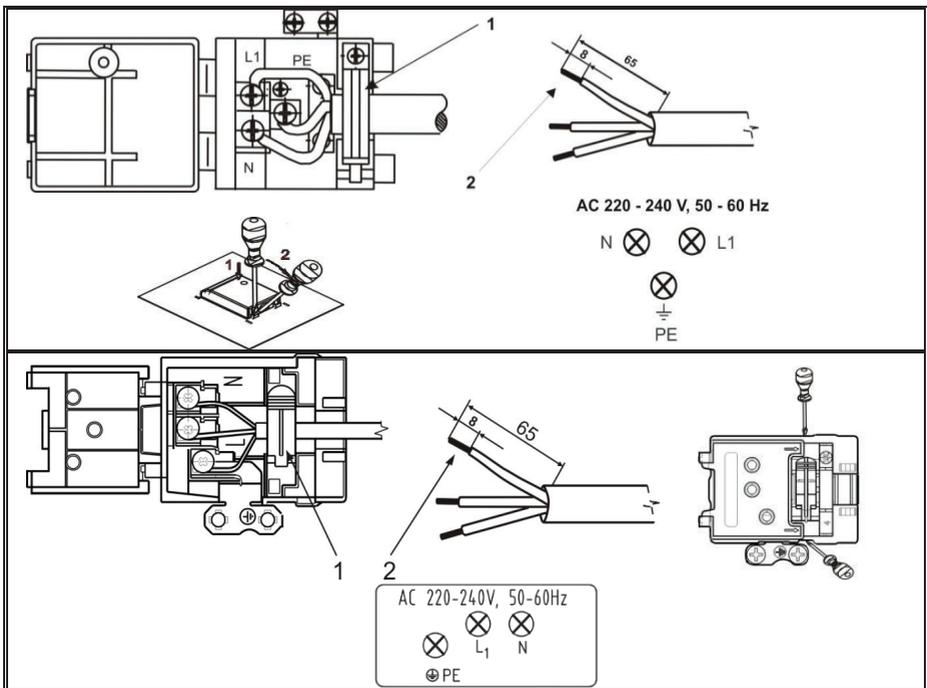
efectuado la conexión encienda todas las zonas de cocción durante al menos 3 minutos para controlar su funcionamiento.

### Esquema de conexión

- La conexión incorrecta puede dañar las partes del aparato, lo que no está cubierto por la garantía.
- Antes de conectar el aparato debe comprobar si la tensión indicada en la placa es igual a la de la red eléctrica.
- La tensión de conexión del aparato (230 V contra N) debe ser revisada por una persona autorizada con el medidor de voltaje.
- El cable de conexión en la parte posterior del aparato debe ser instalado sin tocar la parte posterior de la placa de cocción, ya que podría calentarse durante el funcionamiento de la misma.

### Para la conexión se pueden utilizar:

- cables recubiertos de goma de tipo H05-F 3 x 1.5 con conductor de protección de color amarillo/verde,
- cables de conexión aislados en PVC de tipo H05 VV-F 3 x 1.5 con conductor de protección de color amarillo/verde, u otros cables similares o mejores.



## Datos técnicos

Tipo	430C ECT330BC ECT331CSC	430B ECT300BC
Toma de corriente	AC 230 V	
Tensión de servicio	230 V, 50 Hz	
Tipos de enchufes	Sensores electrónicos - - TOUCH CONTROL	
Zonas de cocción (ø mm/kW)	HL = HI-easy heating	
ANTERIOR	180/120/1,7/HL	180/1,8/HL
POSTERIOR	145/1,2/HL	145/1,2/HL
Voltaje total (kW)	2,9	3,0

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A CAMBIOS QUE NO INFLUYEN EN LA FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

562098







562098