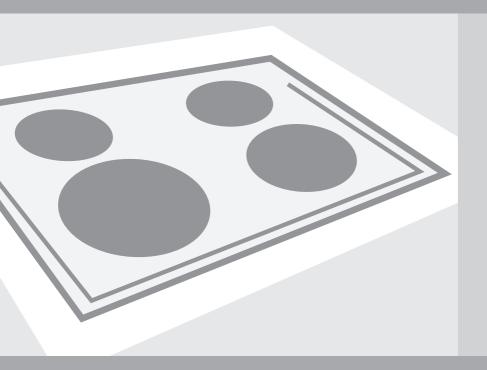
CI Instrucciones de uso, instalación y conexión



Encimera vitrocerámica integrada EC630SC

### ENCIMERA VITROCERÁMICA INTEGRADA

#### iEstimado cliente!



La encimera vitrocerámica está diseñada para su uso doméstico.

Nuestros productos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, desecharse o destruirse sin que supongan una carga para el medioambiente.

#### Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están destinadas al usuario. Describen el aparato y su funcionamiento. Las instrucciones se refieren a varios tipos de aparatos y, por tanto, pueden incluir descripciones de funciones que pueden no estar disponibles en su electrodoméstico.

### Instrucciones para la conexión

El aparato debe conectarse de acuerdo con las instrucciones que lo acompañan así como con las normativas y las reglamentaciones pertinentes. Sólo una persona cualificada debe realizar la conexión.

#### Placa de características

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en la parte inferior de la encimera.

#### Protección contra incendios

Cuando la encimera está integrada, a un lado de ella puede instalarse un elemento del mobiliario de la cocina más alto que ella, siempre que el elemento del otro lado sea más bajo que la altura de instalación de la encimera de cocción.

# ÍNDICE

IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO	5
Precauciones de seguridad	5
Advertencias	6
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	7
ZONAS DE COCCIÓN	8
Antes de utilizar el aparato por primera vez	8
Advertencias importantes	
Batería de cocina	9
Ahorro de energía	10
FUNCIONAMIENTO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN - ZONAS	
CONVENCIONALES	11
Interruptor de la zona de cocción de doble anillo	12
Luces de control	
Luces de advertencia (sólo con algunos modelos)	
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	
Limpieza	
INSTALACIÓN	
Advertencias importantes	
Instalación de las juntas de espuma	
Dimensiones de corte de la encimera de cocina	
CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA	
Advertencias importantes	
Diagrama de conexiones	
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	20
Placa de características	20

### IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELEC-TRODOMÉSTICO

# Precauciones de seguridad

- ADVERTENCIA: 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.
  - Los niños no deberán realizar su limpieza ni su mantenimiento sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- ADVERTENCIA: La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o un paño húmedo.
- Después de su uso, apague el elemento de la encimera con su mando y no confíe en el detector de ollas.
- ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar posibles descargas eléctricas.
- PRECAUCION: Si la superficie se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilice limpiadores de vapor ni de alta presión para limpiar la placa de cocción ya que podría causar descargas eléctricas.

 El electrodoméstico no ha sido diseñado para su uso con temporizadores externos ni con sistemas especiales de control.

#### Advertencias

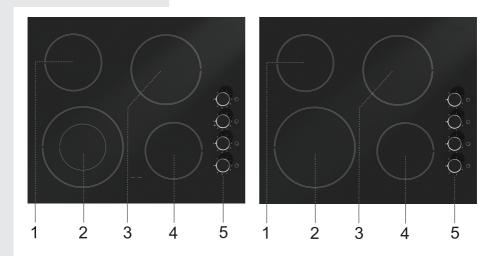
- La conexión del aparato a la red eléctrica sólo debe realizarla un técnico de servicio autorizado o una persona experta.
- La manipulación del aparato o las reparaciones del mismo por parte de personas no profesionales puede generar el riesgo de sufrir lesiones graves o daños en el producto.
   Todas las reparaciones deberán ser realizadas por un técnico de servicio autorizado o una persona experta.
- El electrodoméstico ha sido diseñado exclusivamente para cocinar. No lo utilice para ningún otro fin, p.ej. calentar la habitación.
   No coloque ollas vacías sobre las zonas de cocción.
- Si conecta otro aparato eléctrico a una toma de CA cercana al electrodoméstico, asegúrese de que el cable no entra en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guarde artículos sensibles a la temperatura, como productos de limpieza, detergentes, latas de sprays, etc., debajo del electrodoméstico.
- El uso de la placa vitrocerámica como lugar de almacenamiento puede causar arañazos u otros daños. Nunca caliente alimentos sobre láminas de aluminio o en contenedores de plástico situados sobre la encimera. Estas láminas o contenedores pueden fundirse, lo que puede causar incendios o daños a la encimera.

El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En lugar de ello, deberá entregarse en el punto de recogida pertinente para el reciclaje de sus componentes eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina

correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana que, de lo contrario, podrían ser consecuencia de una gestión de residuos inadecuada de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos, o el establecimiento donde adquirió el producto.

- El aparato se usa exclusivamente para cocinar. No utilizarlo a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina.
- Hay que estar muy atento al cocer alimentos. Debido a altas temperaturas, los utensilios pueden estar muy calientes, por eso hay que servirse de guantes de cocina.

# DESCRIPCIÓN DEL APARATO



- 1. Zona de cocción trasera izquierda
- 2. Zona de cocción delantera izquierda
- 3. Zona de cocción delantera derecha
- 4. Zona de cocción trasera derecha
- 5. Unidad de control de la encimera de cocción

### **ZONAS DE COCCIÓN**

#### Antes de utilizar el aparato por primera vez

# Advertencias importantes

Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un poco de detergente lavavajillas manual. No utilice detergentes agresivos, como productos de limpieza abrasivos que pueden arañar la superficie, esponjas abrasivas para el lavado de la vajilla o productos quitamanchas.

- No encienda una zona de cocción sin una olla sobre ella y nunca utilice la encimera para calentar la sala.
- Asegúrese de que las zonas de cocción y la base de las ollas están limpias y secas, y que se permite una transmisión de calor suficiente, para impedir que se produzcan daños en la superficie de calentamiento.
- Cualquier resto de grasa o aceite situado sobre las zonas de cocción puede inflamarse. Por tanto, tenga cuidado cuando utilice grasa o aceite para preparar alimentos (p.ej. patatas fritas) y controle el proceso en todo momento.
- No coloque ollas húmedas ni tapas con condensación de vapor sobre las zonas de cocción, ya que la humedad es perjudicial para ellas.
- No deje ollas calientes enfriando sobre las zonas de cocción ya que la humedad que se genera debajo de aquellas puede causar corrosión.

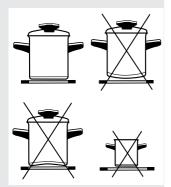
### Advertencias importantes relativas a las encimeras vitrocerámicas

- La zona de cocción alcanza el nivel de potencia o la temperatura seleccionados muy rápidamente; sin embargo, el área que rodea la zona de cocción permanece relativamente fría.
- La encimera resiste los cambios de temperatura.
- La encimera también es resistente a impactos. Las ollas pueden colocarse bruscamente sobre la encimera sin dañarla.
- Las encimeras vitrocerámicas no deben utilizarse como encimeras de cocina. Los objetos afilados pueden causar rayaduras.
- No está permitido preparar alimentos sobre el aluminio fino o contenedores de plástico colocados sobre las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni láminas de aluminio sobre la encimera vitrocerámica.
- Nunca utilice una encimera vitrocerámica que este agrietada o rota. Si un objeto cae sobre la encimera con un borde afilado hacia abajo, la encimera / el panel

vitrocerámico podría romperse. Las consecuencias son visibles inmediatamente o transcurridos unos instantes. Si aparece cualquier grieta visible, desconecte inmediatamente el electrodoméstico de la corriente eléctrica.

 Si se derrama azúcar, o un alimento lleno de azúcar, sobre una encimera vitrocerámica caliente, limpie la encimera inmediatamente.

#### Batería de cocina



#### Consejo sobre el uso de recipientes de cocina

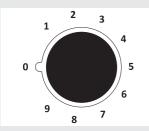
Utilice baterías de cocina de alta calidad con bases planas y estables.

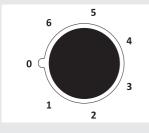
- La transmisión de calor se realiza mejor cuando la base de la olla y la zona de cocción tienen el mismo diámetro y la olla está situada sobre el centro de la zona de cocción.
- Cuando utilice recipientes de vidrio templado (Pyrex) o de porcelana, siga las instrucciones del fabricante de los mismos.
- Cuando utilice ollas a presión, no las deje sin supervisión hasta que alcancen la presión deseada. La zona de cocción debe ajustarse inicialmente al máximo nivel de potencia; cuando la presión aumente, utilice los sensores para disminuir el nivel de potencia siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
- Asegúrese de disponer siempre de una cantidad suficiente de agua, tanto en la olla a presión como en cualquier otra pieza de la batería, ya que utilizar una olla vacía sobre la encimera causará un sobrecalentamiento que dañará la olla y la zona de cocción.
- Las baterías de vidrio templado (Pyrex) con bases especialmente cepilladas son adecuadas para su uso sobre la encimera si su diámetro coincide con el de la zona de cocción. Los recipientes con diámetros de mayores dimensiones pueden romperse debido a la tensión térmica.
- Cuando utilice cualquier batería especial o no convencional, siga las instrucciones del fabricante de la misma.
- Cuando se utiliza una olla muy reflectante (superficie metálica brillante) o una olla con un fondo muy grueso para cocinar en una encimera vitrocerámica, el tiempo de cocción puede ampliarse varios minutos (hasta 10 minutos). Si desea cocer una mayor cantidad de alimentos, es recomendable utilizar un recipiente con un fondo plano y oscuro.
- No utilice recipientes de barro, ya que podría arañar la encimera vitrocerámica.

#### Ahorro de energía

- Los diámetros de las bases de las ollas deben coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña se pierde parte del calor; además, si se utilizan ollas demasiado pequeñas la zona de cocción puede sufrir daños.
- Siempre que el proceso de cocción lo permita, utilice una tapa.
- El tamaño de la olla debe ser proporcional a la cantidad de alimento preparado. Preparar pequeñas cantidades de alimento en una olla grande puede causar un gasto excesivo de energía.
- Los platos cuya duración de preparación sea larga deben cocinarse en ollas a presión.
- Pueden cocinarse distintas verduras, patatas, etc., en una pequeña cantidad de agua; no obstante, la tapa debe estar completamente cerrada. Cuando el agua comience a hervir, reduzca el nivel de potencia hasta un ajuste que mantenga la temperatura justo por encima del punto de ebullición.

### FUNCIONAMIENTO DE LA ENCIMERA DE COC-CIÓN - ZONAS CONVENCIONALES

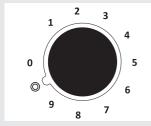




- Encienda la zona de cocción utilizando los botones instalados en el panel de control.
- El símbolo situado junto a cada botón señala la zona de cocción que acciona.
- El nivel de potencia de la zona de cocción puede ajustarse de forma continua (1-9) o por pasos (1-6).
- Los botones de ajuste por pasos pueden girarse en ambas direcciones. Con los botones de ajuste continuo, el nivel de potencia aumenta a medida que se giran hacia la derecha y se reduce cuando se giran hacia la izquierda.
- La zona de cocción puede apagarse entre tres y cinco minutos antes de finalizar la preparación con el fin de utilizar el calor residual y ahorrar energía (la tabla siguiente muestra algunos ejemplos de uso de los niveles de potencia individuales).

S	Е			
0	0	Zona de cocción apagada		
1	1-2	Mantenimiento de la temperatura y recalentamiento de pequeñas cantidades de alimentos		
2	3-4	Recalentamiento		
3	5-6	Recalentamiento o cocinado más prolongado de cantidades superiores		
4	7	Cocinado consecutivo / fritura (p.ej. tortillas, etc.)		
5	8	Fritura		
6	9	Calentamiento rápido		

#### Interruptor de la zona de cocción de doble anillo



Cuando se gira con normalidad el interruptor de la zona de cocción de doble anillo, se activa la zona de cocción básica (interna). Si desea activar toda la zona de cocción, gire el botón hasta el símbolo situado detrás de los símbolos numéricos, hasta que se escuche un »click«; a continuación, vuelva a girarlos hasta la posición deseada. Para apagar toda la zona de cocción, vuelva a colocar el botón en la posición »O«.

#### Luces de control

Siempre que haya, al menos, una zona de cocción encendida, se encenderá una luz (LED) amarilla. En algunos modelos, esta función puede estar señalizada por la retroiluminación del botón activado.

#### Luces de advertencia (sólo con algunos modelos)



Las encimeras vitrocerámicas están equipadas con luces de advertencia situadas en la parte frontal del panel. Si se enciende una luz de advertencia determinada significa que la zona de cocción correspondiente está caliente (riesgo de quemaduras). Cuando se apaga una zona de cocción determinada, la luz de advertencia permanece encendida hasta que la temperatura de la zona de cocción desciende por debajo de 50°C.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### Limpieza



Tigura I

Figura 2

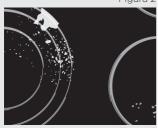


Figura 3



Figura 4





Después de cada uso de la encimera vitrocerámica, espere a que se enfríe y límpiela: de lo contrario, incluso los residuos más pequeños de alimentos se quemarán en la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato. Para la limpieza y el mantenimiento regular de la superficie vitrocerámica utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola contra la suciedad. Antes de cada uso, limpie el polvo y otras partículas de la superficie de la encimera y la parte inferior de la olla, ya que estos elementos podrían arañar la superficie (Figura 1). Cuidado: los estropajos metálicos, las esponias abrasivas y los detergentes abrasivos pueden arañar la superficie de la encimera. Los sprays agresivos y los agentes limpiadores líquidos agitados (mezclados) de forma inadecuada o insuficiente pueden también dañar la superficie vitrocerámica (Figura 1 y Figura 2).

Las zonas señalizadas pueden desgastarse cuando se utilizan limpiadores agresivos o abrasivos o baterías con bases dañadas (figura 2).

La suciedad ligera puede eliminarse utilizando un paño suave húmedo; a continuación seque la superficie (Figura 3). Las manchas de agua pueden eliminarse utilizando una solución suave de vinagre; sin embargo, no utilice esta solución para limpiar el marco (sólo con algunos modelos) ya que podría perder el brillo. No utilice sprays agresivos ni agentes descalcificadores (Figura 3). Las manchas más resistentes pueden eliminarse utilizando agentes y utensilios especiales para la limpieza de encimeras vitrocerámicas. Cuando utilice estos productos, siga las instrucciones suministradas por sus respectivos fabricantes.

Asegúrese de que los residuos de los agentes limpiadores se eliminan completamente, ya que podrían dañar la encimera vitrocerámica cuando se calienten las zonas de cocción (Figura 3).

Elimine los residuos resistentes y quemados con un rascador (figura 4).

Maneje el rascador con cuidado para evitar sufrir daños.

 $\Lambda$ 

Utilice el rascador únicamente cuando la suciedad no pueda eliminarse con un paño húmedo o con los limpiadores especiales para superficies vitrocerámicas.

Sujete el rascador en el ángulo correcto (entre 45° y 60°). Presione suavemente el rascador contra el cristal y deslícelo sobre las zonas señalizadas para eliminar la suciedad. Asegúrese de que el mango de plástico del

rascador (en algunos modelos) no entra en contacto con ninguna zona de cocción caliente.



No presione el rascador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.



Figura 5

El azúcar y los alimentos llenos de azúcar pueden dañar permanentemente la superficie vitrocerámica (Figura 5); por tanto, deben eliminarse de la superficie vitrocerámica lo más rápidamente posible, aunque la zona de cocción aún esté caliente (Figura 4).

Limpie la encimera vitrocerámica con un producto de limpieza suave y no abrasivo y con una esponja suave que no raye la superficie.

Cualquier cambio en el color de la superficie vitrocerámica no afecta a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie. Estas decoloraciones son consecuencia del quemado de residuos de alimentos, del uso de baterías fabricadas de materiales como aluminio o cobre; estas manchas son difíciles de eliminar.

Advertencia: Todos los daños descritos anteriormente están relacionados principalmente con la estética, es decir, el aspecto del electrodoméstico, y no afectan directamente a su funcionalidad. Estos errores no pueden ser sujetos a reclamaciones de garantía.

### INSTALACIÓN

# Advertencias importantes

- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Los chapados u otros acabados del mobiliario de la cocina en los que se va a instalar la encimera deben ser procesados con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera de la cocina puede decolorarse o deformarse.
- La encimera de cocción está diseñada para su colocación en una encimera de cocina situada sobre un mueble de cocina con una anchura de, como mínimo, 600 mm.
- Después de la instalación, debe poder accederse libremente a los dos elementos de sujeción delanteros desde abajo.
- Los elementos de cocina colgantes o montados en la pared deben estar instalados a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre la encimera de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 650 mm.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble alto de cocina adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
- El uso masivo de placas o tableros decorativos de madera en la encimera de cocina detrás de la encimera de cocción está permitido si la distancia mínima se ajusta a lo indicado en los gráficos de instalación.
- La distancia mínima entre la encimera de cocción integrada y la pared trasera se indica en el gráfico de instalación.

#### Instalación de las juntas de espuma

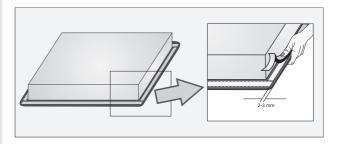
Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitrocerámica (cristal) (ver figura anterior). iNo instale el aparato sin la junta de espuma!

### La junta debe instalarse en el aparato de la siguiente forma:

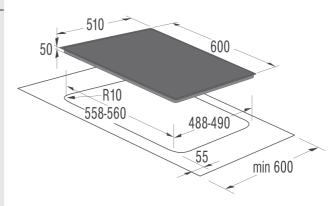
- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, 2-3 milímetros del borde (como muestra la figura). La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.

#### INOTA!

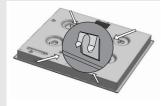
iEn algunos aparatos la junta ya está instalada!

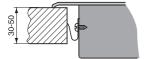


#### Dimensiones de corte de la encimera de cocina



- Las encimeras de cocción pueden instalarse en encimeras de cocina con un grosor de entre 30 y 50 mm.
- El mueble de cocina situado debajo de la encimera no debe disponer de cajones. Si el elemento del mobiliario de la cocina es una pared de partición horizontal, debe instalarse a un mínimo de 60 milímetros de la superficie inferior de la encimera de cocina. El espacio situado entre la pared de partición y la encimera debe estar vacío; no deben colocarse objetos en este espacio.
- En la pared trasera del mueble debe realizarse un corte con una anchura mínima de 175 mm a lo largo de toda su anchura.
- Debajo de esta encimera de cocción sólo deben instalarse los hornos tipo EVP4..,EVP2.., equipados con ventilador de refrigeración.





#### Procedimiento de instalación

- La encimera de cocina debe instalarse completamente horizontal.
- Las superficies de corte deben protegerse adecuadamente.
- Instale los elementos de sujeción (4x SVK6...600 mm; 6x
  - SVK7...750 mm; 6x SVK8...850 mm) con los tornillos suministrados (4x SVK6...600 mm; 6x SVK7...750 mm; 6x SVK8...850 mm) en las paredes derecha e izquierda de la encimera de coción y en el recorte de la encimera de cocina.
- Conecte la encimera de cocción a la red eléctrica (consulte las instrucciones de conexión de la encimera de cocción a la red eléctrica).
- Inserte la encimera de cocción en el recorte y presiónela con fuerza desde arriba contra la encimera de la cocina.
- Para atornillar los clips de fijación no pueden utilizarse tornillos más largos de 6,5 mm.
- Antes de instalar un horno, la pared trasera del mueble de cocina debe desmontarse en la zona coincidente con el corte de la encimera de la cocina.

# CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA

# Advertencias importantes

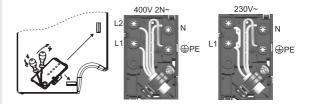
- · Sólo un técnico cualificado debe conectar el aparato.
- La protección del sistema eléctrico debe cumplir todas las normativas pertinentes.
- Puede accederse a los clips de conexión cuando sus cubiertas estén abiertas / desmontadas.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su circuito doméstico.
- La placa de características que contiene la información básica está instalada en la parte inferior de la encimera.
- Se debe permitir la desconexión del aparato de la alimentación después de la instalación.
  - La desconexión se puede alcanzar teniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en la instalación eléctrica conforme a las reglas de instalación. A fin de desenergizar el equipo con el propósito de realizar mantenciones, reparaciones o en caso de emergencia.
- El circuito eléctrico debe también disponer de un interruptor omnipolar que separe el aparato de la red eléctrica, si es necesario, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos. Entre los dispositivos adecuados se incluyen fusibles, interruptores de protección de corriente, etc.
- La conexión debe seleccionarse según las posibilidades de instalación relacionadas con la corriente y los fusibles.
- Debido a su protección contra el riesgo de incendios, los aparatos de este tipo pueden instalarse en una encimera de cocina junto a un mueble más alto que el aparato (una vez instalado); sin embargo, en este caso, debe instalarse un mueble de cocina más bajo al otro lado, junto al aparato.
- Las piezas conductoras de corriente y las aisladas deben protegerse contra la posibilidad de contacto directo.
- 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.

#### **IATENCIÓN!**

- Antes de manipular el electrodoméstico (con fines distintos a su uso habitual), desconéctelo de la red eléctrica. El aparato debe conectarse siguiendo el gráfico (diagrama) relevante dependiendo del voltaje de la red. Conecte el cable de tierra (PE) al clip indicado con el símbolo de tierra / masa.
- El cable de alimentación debe introducirse en el clip de sujeción / dispositivo de liberación de tensión que impide que el cable pueda arrancarse accidentalmente.
- Después de conectar el electrodoméstico, encienda todos los fogones durante, aproximadamente, tres minutos para comprobar su funcionamiento.

### Diagrama de conexiones

- "Los electrodomésticos son adecuados para el uso de energía eléctrica fotovoltaica con la condición de que el voltaje sea de 220VCA - 240VCA con frecuencia semitónica de 50 Hz para que pueda funcionar adecuadamente (alternativamente puede utilizarse un generador con las mismas características técnicas)«.
- Una conexión incorrecta puede destruir los componentes del aparato, anulando la garantía.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su red doméstica. Un técnico cualificado debe comprobar el voltaje de la conexión (230 V a través de N) utilizando un dispositivo de medición adecuado.
- El cable de conexión situado en la parte trasera del aparato debe guiarse de forma que no toque la pared trasera del mismo, ya que esta parte se calentará durante el funcionamiento.



#### NOTA:

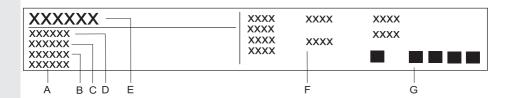
Los puentes de conexión están ya instalados en sus lugares correspondientes sobre el clip. Los tornillos de los terminales de conexión están abiertos, lo que significa que no deben aflojarse ni desatornillarse más. Cuando apriete los tornillos, oirá un ligero »click«, lo que significa que los tornillos están apretados / atornillados completamente.

Para la conexión pueden utilizarse los siguientes componentes:

- Cables de conexión de goma de tipo H05 RR-F 4×1,5 con cable de protección verde-amarillo.
- Cable de conexión aislado de tipo H05 VV-F 4x1,5
  PCV con cable de protección amarillo-verde, o cables
  de grado equivalente o superior. El aislamiento del
  cableado fijo debe protegerse, por ejemplo, mediante
  una camisa aislante con una característica de
  temperatura apropiada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### Placa de características



- A A Número de serie
- **B** Código
- C Modelo D Tipo
- E Marca comercial
- F Información técnica
- G Indicaciones de cumplimiento / símbolos

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A REALIZAR
CUALQUIER CAMBIO QUE NO AFECTE A LA
FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

Las instrucciones de uso del aparato también pueden encontrarse en nuestro sitio web www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />



