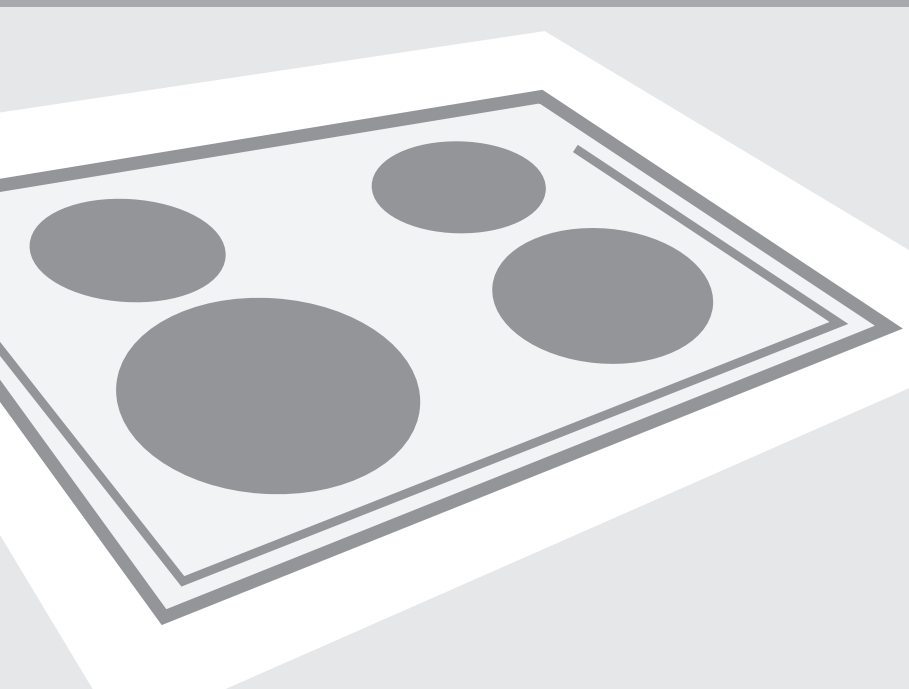


ES

Instrucciones de uso, instalación y conexión



Placa vitrocerámica de cocina

ECT610SC

Placa vitrocerámica de cocina

Estimado cliente



La placa vitrocerámica está diseñada para uso doméstico.

Nuestros productos se empaquetan con materiales respetuosos con el medio ambiente que se pueden reciclar, tirar o destruir sin suponer un peligro para el medio ambiente.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están diseñadas para el usuario. Describen el aparato y su funcionamiento. Las instrucciones se aplican a varios tipos de aparatos y, por lo tanto, pueden incluir la descripción de funciones que pueden no estar disponibles en su aparato.

Instrucciones de conexión

El aparato se debe conectar de acuerdo con las instrucciones adjuntas al mismo, al igual que de acuerdo con la normativa y estándares relevantes. La conexión debe ser realizada por una persona cualificada.

Placa de voltaje

La placa de voltaje que indica la información básica del aparato está en la parte inferior de la placa.

Protección contra incendio

Cuando se incorpora la placa de cocina, se puede colocar un mueble que sea más alto a un lado, siempre que el elemento de cocina del otro lado no supere el nivel de la placa.

Importante - Leer antes de la primera utilización	3
Descripción del aparato	5
Hornillos	6
Funcionamiento de los hornillos	8
Limpeza y mantenimiento	15
Instalación	16
Conectar el aparato a la red eléctrica	19
Características técnicas	21

Importante - Leer antes de la primera utilización

Advertencias de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con discapacidad física, motriz o mental o por personas que carecen de experiencias o conocimientos necesarios, pero sólo bajo supervisión adecuada y con tal de que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos del uso inadecuado. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar el aparato o efectuar en él operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Algunas partes del aparato que son de fácil acceso se calientan mucho durante su funcionamiento. Tener cuidado de no tocar los dispositivos de calentamiento. Los niños que tengan menos de 8 años deben estar todo el tiempo bajo supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Riesgo de incendio: no guardar ningún objeto sobre la placa de cocción.
- **ADVERTENCIA:** No dejar la grasa o el aceite a cocer en la placa de cocción sin supervisión, ya que es peligroso y puede causar un incendio. Nunca intentar a apagar el fuego con agua. Parar el aparato y cubrir la llama con una tapa o un trapo húmedo.
- Parar la placa de cocción después de su utilización por medio de elementos de mando, no confiar sólo en el sistema de detección de recipientes.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de la placa de cocción está agrietada, parar el aparato para prevenir el riesgo de choque eléctrico. Desactivar todos los interruptores de la placa de cocción, el fusible o el fusible general, de modo que el aparato esté totalmente desconectado de la red eléctrica.
- Para la limpieza del aparato no utilizar dispositivos a vapor o aspiradoras de alta presión, ya que puedan causar el choque eléctrico.
- El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

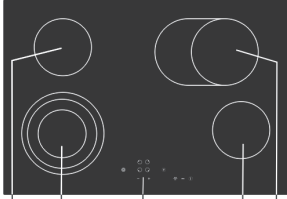
Advertencias

- El aparato debe ser conectado a la red eléctrica por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado.
- Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato. Las reparaciones deben ser efectuadas únicamente por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado.
- Los cables de conexión de otros aparatos que se hallan cerca de este aparato pueden dañarse y hasta provocar un cortocircuito si están cogidos entre la puerta del horno. Por eso, los cables de conexión de otros aparatos deben hallarse a una distancia suficiente.
- 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 en el horno. Debido a altas temperaturas, los moldes, las rejillas y el interior del horno están muy calientes, por eso hay que servirse de guantes de cocina.
- No poner papel aluminio en las paredes del horno ni colocar bandejas, moldes u otros recipientes en el fondo del horno, puesto que impiden la circulación del aire en el horno, frenan la cocción y dañan el esmalte.
- Durante el funcionamiento la puerta del horno se pone muy caliente. Para brindar mayor seguridad al usuario, la tercera capa de vidrio está integrada en la puerta del horno, lo que hace bajar la temperatura en la superficie del vidrio exterior (existe sólo en algunos modelos).
- La bisagra de la puerta del horno puede dañarse si se pone carga en la puerta abierta. No colocar baterías de cocina pesadas en la puerta del horno abierta. Tampoco apoyarse en la puerta abierta al limpiar el interior del horno. Desencajar la puerta antes de limpiar el horno (ver el capítulo Desencajar e insertar la puerta del horno). No sentarse o ponerse de pie en la puerta del horno (niños).

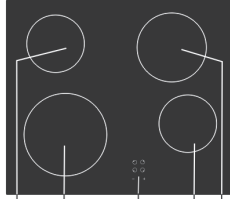


El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

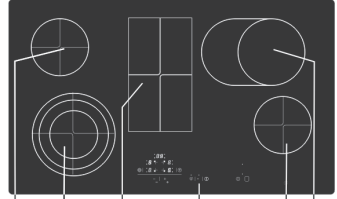
Descripción del aparato



1 2 3 4 5



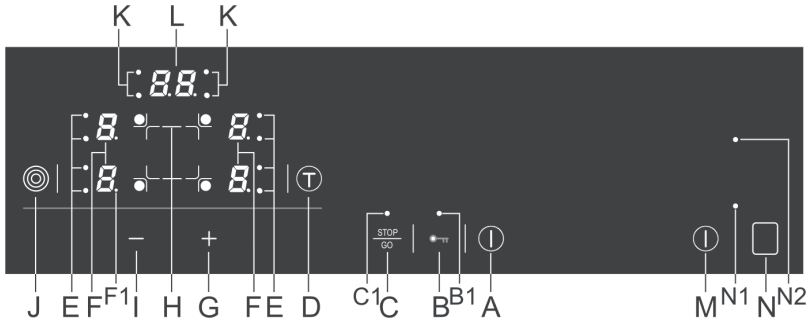
1 2 3 4 5



1 2 6 3 4 5

1. Hornillo izquierdo trasero
2. Hornillo izquierdo delantero
3. Unidad de control de la placa
4. Hornillo derecho delantero
5. Hornillo derecho trasero
6. Zona de calentamiento

Elementos de control de la placa (dependiendo del modelo)



Sensores de control:

- A** Sensor de encendido/apagado de la placa
- B** Sensor de bloqueo infantil
- B1** Luz de señal de bloqueo infantil
- C** Sensor Stop & Go (botón de suspensión temporal del progreso de cocinado)
- C1** Luz de señal de Stop & Go
- D** Sensor de alarma o temporizador
- E** Luz de indicador de expansión de hornillo
- F** Pantallas de nivel de energía /calor residual
- F1** Punto decimal de función activa
- G** Sensor de establecimiento /aumento de valor
- H** Sensor de selección de hornillo
- I** Sensor de establecimiento /disminución de valor
- J** Sensor de encendido/apagado de expansión de hornillo
- K** Luz de indicación de apagado de temporizador
- L** Visualización de tiempo
- M** Sensor de encendido/apagado de zona de calentamiento
- N** Sensor de activación de zona de calentamiento
- N1** Luz de señal de "Zona de calentamiento activa"
- N2** Luz de señal de "Zona de calentamiento caliente"

Antes de utilizar el aparato por primera vez

Advertencias importantes

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.

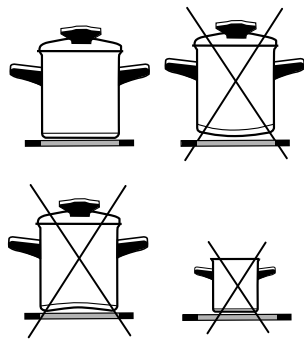
Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y algún lavavajillas a mano. No utilice detergentes agresivos como limpiadores abrasivos que puedan rayar la superficie, estropajos o quitamanchas.

- No encienda un hornillo sin un recipiente encima, ¡y nunca utilice un hornillo para calentar una habitación!
- Asegúrese de que los hornillos y el fondo de los recipientes están secos y limpios, que se produce una transmisión de calor suficiente entre ellos para evitar cualquier daño a la superficie caliente.
- Cualquier grasa o aceite sobre los hornillos se puede incendiar. Por lo tanto, tenga cuidado cuando utilice grasa o aceite para cocinar (p. ej. patatas fritas) y controle el proceso de cocinado en todo momento.
- No coloque un recipiente húmedo o una tapa con vapor sobre los hornillos, ya que la humedad les perjudica.
- No deje que un recipiente caliente se enfríe en los hornillos, porque se puede generar humedad debajo del mismo, causando corrosión.

Advertencias importantes con respecto a la placa vitrocerámica

- El hornillo alcanza el nivel de energía o de temperatura seleccionado muy rápidamente; sin embargo, la zona que rodea los hornillos permanece relativamente fría.
- La placa es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa también resiste los golpes. Los recipientes se pueden colocar sobre la placa de forma brusca si dañarla.
- Las placas vitrocerámicas no se deben utilizar como encimeras. Los objetos afilados pueden causar ralladuras.
- No está permitido preparar alimentos en recipientes de aluminio fino o de plástico sobre los hornillos calientes. No coloque objetos de plástico o de papel de aluminio sobre la placa vitrocerámica.
- No utilice la placa vitrocerámica si está quebrada o rota. Si cae un objeto afilado sobre la placa con el filo hacia abajo puede causar la rotura de la placa vitrocerámica. Las consecuencias son visibles inmediatamente o al poco tiempo. Si aparece alguna grieta visible, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente
- Si cae azúcar sobre una placa vitrocerámica caliente, o un alimento cubierto de azúcar, limpie la placa inmediatamente.

Menaje



Consejos sobre el uso de menaje de cocina

Utilice menaje de alta calidad con un fondo plano y estable.

- El calor se transmite mejor cuando el fondo del recipiente y el hornillo son del mismo diámetro, y si el recipiente se coloca en el centro del hornillo.
- Cuando utilice menaje de vidrio templado (Pyrex) o de porcelana, siga las instrucciones del fabricante del menaje.
- Cuando utilice una olla a presión, no la deje desatendida hasta que haya alcanzado la presión deseada. El hornillo se debe configurar a la potencia máxima al principio; según aumente la presión, utilice los sensores para disminuir el nivel de potencia según las instrucciones del fabricante de la olla.
- Asegúrese de que hay siempre agua suficiente, tanto en la olla a presión como en cualquier otra pieza de menaje, ya que utilizar un recipiente vacío sobre el hornillo puede provocar un sobrecalentamiento que dañará tanto el recipiente como el hornillo.
- El menaje de vidrio templado (Pyrex) con fondo especialmente preparado es apto para su uso en hornillos si se ajusta al diámetro del hornillo. El menaje de diámetro mayor se puede romper debido a la tensión termal.
- Cuando utilice menaje especial o no convencional, siga las instrucciones del fabricante.
- Cuando utilice un recipiente altamente reflectante (superficie metálica brillante) o un recipiente con fondo grueso para cocinar en una placa vitrocerámica, el tiempo de cocinado puede extenderse varios minutos (hasta 10 minutos). Si desea hervir una cantidad de alimentos mayor, se recomienda utilizar un recipiente con fondo plano oscuro.
- No utilice menaje de barro, porque puede dejar marcas en la placa vitrocerámica.

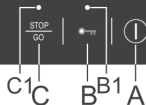
Ahorro de energía

- Los diámetros de fondo del menaje deben coincidir con el diámetro del hornillo. Si el recipiente es demasiado pequeño, se perderá parte del calor; es más, utilizar un recipiente demasiado pequeño puede dañar el hornillo.
- Utilice una tapadera siempre que sea posible.
- El recipiente debe tener el tamaño adecuado para la cantidad de alimentos preparada. Preparar una cantidad de alimentos pequeña en un recipiente grande malgastará energía.
- Los platos que tardan mucho tiempo en cocinarse se deben preparar en una olla a presión.
- Varias verduras, patatas, etc. se pueden cocinar con poca agua; sin embargo, se debe cerrar la tapa firmemente. Cuando el agua vaya a hervir, reduzca el nivel de potencia a una configuración que mantenga la temperatura justo por encima del punto de ebullición.

Funcionamiento de los hornillos

- La placa está equipada con sensores electrónicos que se activan, respectivamente, cuando se toca con el dedo la superficie indicada de un sensor en particular durante, al menos, un segundo.
- La activación del sensor se confirma con un pitido.
- No coloque objetos sobre la superficie del sensor (ya que puede producir informes de error).
- Asegúrese de que la superficie del sensor está siempre limpia.

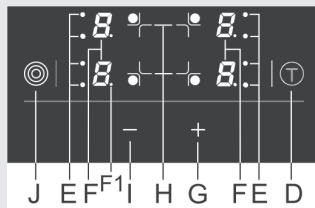
Encendido de la placa



- Toque el sensor de encendido/apagado (A) y manténgalo presionado durante, al menos, un segundo. La placa se activa, se muestra un "0" junto a todas las pantallas de nivel de potencia (F), y parpadea un punto decimal (F1).

⚠ Cualquier configuración subsecuente se debe realizar en los 10 segundos siguientes; de lo contrario, la placa se apagará automáticamente.

Encendido de los hornillos



- Si la placa se ha encendido con el sensor de encendido/pagado (A), el hornillo deseado se puede activar en los siguientes 10 segundos. Para hacerlo, toque el sensor (H). se encenderá un punto decimal (F1) junto a la pantalla de nivel de potencia del hornillo seleccionado.
- Toque el sensor "+" (G) para establecer el nivel de potencia de 1 a 9. Si toca primero el sensor "-" (I), se seleccionará inmediatamente la configuración 9.

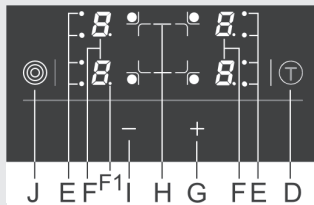
⚠ Cuando se mantienen presionados los sensores "+" (G) o "-" (I), los niveles comienzan a aumentar o disminuir automáticamente. El nivel de potencia también se puede cambiar tocando estos dos sensores varias veces; en este caso, el nivel de potencia cambia paso a paso.

⚠ Sólo se puede cambiar la configuración de un hornillo seleccionado cada vez – el indicado por el punto decimal (F1).

Cambiar el nivel de potencia del hornillo

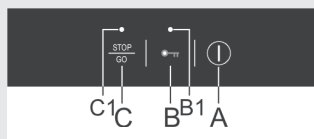
- Seleccione el hornillo presionando / tocando el sensor (H). Se encenderá un punto decimal (F1) en la pantalla del hornillo seleccionado (F).
- Presione el sensor "+" (G) o "-" (I) para cambiar el nivel de potencia.

Apagado de los hornillos



Apagado de la placa

Activación del bloqueo infantil



Indicadores de calor residual

Cambiar el nivel de potencia del hornillo

- El fin de la zona de recalentamiento es mantener calientes los alimentos ya cocinados.
- La función de recalentamiento se activa presionando el sensor “-” (I) hasta que el nivel se ajuste a 1
- Seleccione el hornillo presionando el sensor correspondiente (H). Se encenderá el punto decimal (F1) junto al hornillo seleccionado.
- Presione el sensor “-” (I) para establecer el nivel de potencia a “0”.
- Apagado rápido. El nivel de potencia se puede establecer a “0” instantáneamente presionando el sensor “+” (G) y el sensor “-” (I) simultáneamente.

- La placa se puede apagar presionando el sensor de encendido/apagado (A).
- Se apagan todos los indicadores, excepto los indicadores de calor residual, que quedan encendidos en las pantallas de aquellos hornillos que siguen calientes.
- Si se apaga el hornillo antes de que termine el proceso de cocinado, se utiliza el calor residual, lo que ahorra energía.

Al activar el bloqueo infantil, se evita el uso y funcionamiento de los hornillos. De este modo, los niños no serán capaces de activar el hornillo.

Activar el bloqueo infantil

- Active el bloqueo infantil presionando el sensor (B) durante unos tres segundos; se encenderá la luz de señal (B1).
- El bloqueo infantil se puede activar mientras funciona el hornillo.
- El bloqueo infantil evita la activación de cualquier sensor, excepto el interruptor principal (A) y el sensor de bloqueo infantil (B).

Desactivar el bloqueo infantil

- El bloqueo infantil se puede desactivar presionando el sensor (B) durante tres segundos. Sonará un pitido cuando se desactive el bloqueo y la luz de encima del sensor se apagará.

En el momento en que se apaga un hornillo, o cuando se apaga toda la placa, aparece lo siguiente en la pantalla de cada hornillo caliente:

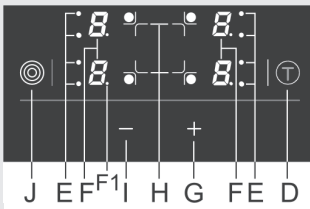
- “H” si el hornillo aún está caliente;
- “h” si el hornillo se está enfriando y aún está caliente para

tocarlo. La duración de esta pantalla se calcula según el nivel de potencia y depende del tiempo que el hornillo ha estado activado. Cuando la “H” o “h” se apaga, el hornillo puede, en algunos casos (fallo de energía, una olla caliente en el hornillo), seguir caliente. Tenga cuidado, ya que existe riesgo de quemaduras. Si se ha producido un fallo de energía cuando los hornillos estaban calientes, el indicador “H” o “h” parpadeará. Esto le avisa de que el hornillo puede seguir caliente, pero no necesariamente, dependiendo del tiempo que la corriente haya estado apagada.

⚠ El aparato ha sido comprobado en fábrica. Este test incluye el calentamiento de todas los hornillos y zonas de calentamiento; por lo tanto, el símbolo “H” puede parpadear en la pantalla durante un tiempo tras conectar el aparato por primera vez a la red eléctrica.

Función de potencia máxima

Cuando se activa esta función, el hornillo funciona al nivel más alto posible durante un tiempo determinado, dependiendo del nivel de potencia seleccionado; tras esto, el hornillo cambiará automáticamente al nivel seleccionado inicialmente y continuará funcionando. La función de potencia máxima se puede activar para cada hornillo, para cualquier nivel de potencia, excepto para el nivel “9”, ya que en este caso el hornillo funciona constantemente a potencia máxima.



Activar la función de potencia máxima

- Establezca la potencia a nivel 9.
- Presione el sensor “+” (G). Se muestran los indicadores “A” y “9” en la pantalla alternativamente.
- Reduzca el nivel de potencia al nivel deseado en el que debe continuar la cocción.

El símbolo “A” y el nivel de potencia seleccionado se indicarán alternativamente en la pantalla. Cuando termine la función de potencia máxima, el hornillo cambiará automáticamente al nivel seleccionado, que se indicará permanentemente en la pantalla.

⚠ Si se cambia el nivel de potencia durante la potencia máxima en un hornillo en particular, la función de potencia máxima se desactiva automáticamente.

Plato/modo de cocinado	cantidad	nivel de potencia	duración (min)
Sopa/recalentar	0,5 - 1 lit	A7 - 8	4 - 7
leche/recalentar	0,2 - 0,4 lit	A1 - 2	4 - 7
arroz/hervir a fuego lento	125g - 250g aprox. 300ml - 600ml agua	A2 - 3	20 - 25
patatas cocinadas con piel	750g - 1,5kg aprox. 600ml - 900ml agua	A5 - 6	25 - 38
verduras frescas/hervir	0,5 - 1 kg aprox. 400ml - 600ml agua	A4 - 5	18 - 25

- La tabla anterior muestra los ejemplos de algunos platos para los que es apropiado el calentamiento rápido.
- Los valores indicados son aproximados y dependen de otros parámetros (p. ej. tipo y calidad del menaje, cantidad de agua adicional, etc.).
- Las cantidades pequeñas se indican para los hornillos pequeños y las cantidades grandes son para los hornillos grandes.
- **Cocine en ollas cubiertas con tapaderas en los dos hornillos más pequeños, izquierdo trasero y derecho delantero o en el hornillo doble izquierdo delantero.**

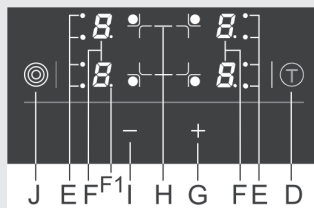
La función de potencia máxima es apropiada para:

- Los alimentos que están fríos al comienzo de la preparación se calientan rápidamente, y luego se dejan cocinar durante más tiempo; con la función de potencia máxima, esto se puede hacer sin controlar constantemente el proceso de cocinado (p. ej. guiso de ternera).

La función de potencia máxima no se recomienda para:

- Alimentos que se frien, hierven o guisan y se deben girar frecuentemente, añadiendo líquido o removiendo; masas o pasta con mucho líquido; alimentos que deben hervir durante mucho tiempo en una olla a presión.

Expansión de hornillo (dependiendo del modelo)



Activar la expansión del hornillo

- Para un hornillo seleccionado (un punto decimal se enciende junto a la pantalla del hornillo seleccionado) se puede activar un anillo de calor adicional presionando el sensor (J). Se encenderá la luz (E) junto a la pantalla.
- Seleccione el hornillo para los dos anillos de calor.
- Si un hornillo también presenta un tercer anillo de calor, se puede activar también presionando el sensor (J) una vez más.

Desactivar el anillo de calor adicional

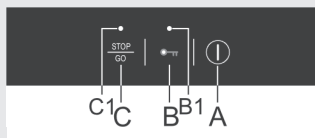
- Seleccione el hornillo (se encenderá un punto decimal junto a la pantalla de la zona seleccionada).
- El anillo de calor se puede desactivar presionando el sensor (J) para el hornillo seleccionado varias veces.

Límite de tiempo de uso

Para mejorar la seguridad, su placa está equipada con un dispositivo que limita el tiempo de funcionamiento de la placa para cada hornillo respectivamente. La duración del funcionamiento se mide desde el último cambio realizado en el nivel de potencia para un hornillo en particular. Si no se cambia el nivel durante un tiempo, el hornillo se apagará automáticamente tras un tiempo determinado que depende del nivel de potencia (cuanto mayor la potencia, menor la duración – consulte la tabla siguiente).

Nivel de potencia	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de uso máximo en horas	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Suspensión temporal del proceso de cocinado-STOP & GO (dependiendo del modelo)



La función STOP & GO le permite suspender temporalmente, o pausar, el proceso de cocinado (por otras tareas urgentes), mientras que mantiene la configuración.

Activar la función STOP & GO

- El cocinado se suspende temporalmente al tocar el sensor STOP & GO (I C).
- Se encenderá una luz (C1) encima del sensor.
- Se congelan todas las configuraciones y los hornillos no funcionan. Se indican las letras S, t, O, y P alternativamente en la pantalla.

Reiniciar el proceso de cocinado

- El hornillo continuará funcionando cuando se vuelva a presionar el sensor STOP & GO (C).
- La luz se apaga (C1).



Si no se desactiva la función STOP & GO en 10 minutos, se apagará toda la placa automáticamente.

Temporizador de programa (dependiendo del modelo)

La placa presenta dos funciones de temporizador:

A función de alarma - cuenta atrás sin opción de apagado

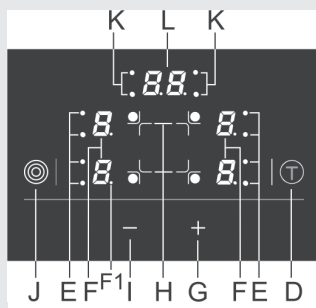
B función de apagado - cuenta atrás con opción de apagado para cada hornillo respectivo.

A Función de advertencia- cuenta atrás sin apagado del hornillo

El temporizador le avisa de que ha pasado el tiempo establecido, pero no apaga el hornillo. El temporizador de alarma se puede establecer cuando el hornillo está encendido.

- Presione el sensor del temporizador (D) para activarlo. Se muestra "00" en la pantalla de temporizador (L) y se enciende el punto decimal (F1).

- Presione los sensores “+” (G) y “-” (I) para establecer el tiempo en el rango de 1 a 99 minutos.
- Cuando ha pasado el tiempo establecido, sonará una alarma, pero el hornillo no se apagará.
- Reconozca y apague la alarma presionando cualquier sensor. Si no lo hace, la alarma se apagará tras un tiempo determinado.
- La alarma permanecerá activa también tras apagar la placa con el sensor (A).



B Temporizador con opción de apagar el hornillo

El temporizador de apagado facilita el proceso de cocinado permitiéndole establecer el tiempo de cocinado para un hornillo en particular. Para establecer el temporizador de apagado, primero debe establecer el nivel de potencia (consulte la sección “Encendido de los hornillos”).

- Presione el sensor de temporizador (D) para activarlo. Aparecerá “00” en la pantalla del temporizador (L) y se encenderá el punto decimal (F1). Cuando vuelva a presionar el sensor (D), el punto (K) que indica el hornillo seleccionado, comienza a parpadear.
- Mientras está encendido el punto decimal, se pueden utilizar los sensores “+” (G) y “-” (I) para establecer el tiempo en el rango de 1 a 99 minutos. Si se mantiene presionado el sensor, aumentará la velocidad a la que cambia la configuración del temporizador.
- Cuando se establece el valor, comienza la cuenta atrás. El punto correspondiente (K) sigue parpadeando, indicando el hornillo seleccionado.



El tiempo de cocinado se puede establecer para cada hornillo de forma independiente. Si se han programado varios temporizadores, siempre se mostrará el tiempo más cercano a cero. Esto se indica mediante una luz parpadeante (L) que indica el campo de cocinado.

Cambiar la configuración del temporizador

- Se puede cambiar la configuración del temporizador en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Presione el sensor del temporizador (D) para mostrar el tiempo restante para el hornillo seleccionado. La luz correspondiente (K) parpadeará.
- Presione el sensor “+” (G) o “-” (I) para establecer el tiempo nuevo.

Comprobar el tiempo de cocinado restante

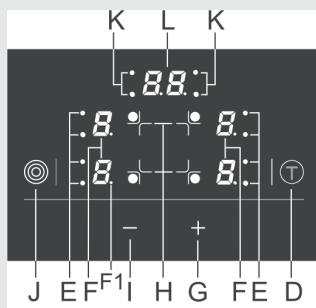
Si se establecen varios temporizadores, se puede mostrar el tiempo de cocinado restante tocando el sensor (D).

Apagar el temporizador

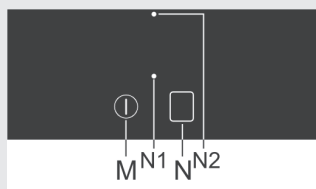
Cuando haya pasado el tiempo establecido, sonará una alarma y se apagará el hornillo. El valor "00" parpadea en la pantalla del temporizador. Apague la alarma presionando cualquier sensor; si no lo hace, la alarma se apagará tras un cierto tiempo.

Para desactivar el temporizador antes de que acabe el tiempo:

- Seleccione la pantalla del temporizador deseado (consulte la sección Cambiar la configuración del temporizador) – el tiempo seleccionado y el punto correspondiente que indica el hornillo parpadearán.
- Presione el sensor "–" (I) para establecer el valor a "00", o presione los sensores "+" (G) y "–" (I) simultáneamente, para restablecer el valor a cero inmediatamente.



Zona de calentamiento



La zona de calentamiento está diseñada para mantener calientes los alimentos ya cocinados. No está diseñada para cocinar o recalentar alimentos fríos.

La zona de calentamiento calienta lentamente y alcanza una temperatura de aproximadamente 100°C; por lo tanto, existe peligro de quemaduras. Tenga cuidado para evitar lesiones y no guarde objetos sensibles al calor en la zona de calentamiento.

Encender la zona de calentamiento

- Toque el sensor de encendido/apagado (M) para apagar la zona de calentamiento. La luz (N1) se apagará.
- La zona de calentamiento también se puede apagar tocando el sensor de activación de la zona de calentamiento (N).

Apagar la zona de calentamiento

- Toque el sensor de encendido/apagado (M) para apagar la zona de calentamiento. La luz (N1) se apagará.
- La zona de calentamiento también se puede apagar tocando el sensor de activación de la zona de calentamiento (N).

Advertencia de la "Zona de calentamiento"

- Cuando la zona de calentamiento alcanza una temperatura que es demasiado caliente para tocarla, se enciende la luz de advertencia (N2).

Advertencias especiales e informes de error

- La luz de advertencia permanece encendida un tiempo incluso después de haber apagado la zona de calentamiento (N1).
- Si todos los niveles de potencia están a "00", la placa se apagará automáticamente en 10 segundos.
- Si se activa cualquier botón durante más de 10 segundos, la placa se apagará, se escuchará una alarma y se mostrará el símbolo "F" en la pantalla.
- Si se cubren varios botones con un objeto o si se vierte un líquido hirviendo sobre la superficie de los sensores, la placa se apagará automáticamente tras un tiempo.
- Si los botones no responden, desconecte la placa de la red eléctrica durante unos minutos (quite el fusible o salte el interruptor principal); después, vuelva a conectar la placa a la red eléctrica y conecte el interruptor principal.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

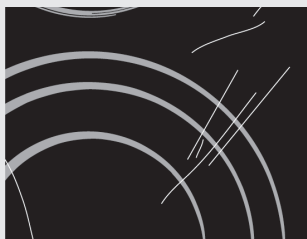


Imagen 1

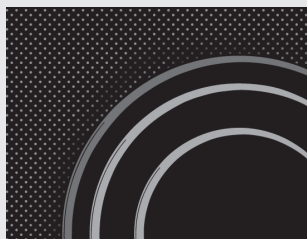


Imagen 2



Imagen 3

Tras cada uso de la **placa vitrocerámica**, espere a que se **enfríe** y límpiela; de lo contrario, incluso el residuo más pequeño se puede quemar encima de la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para una limpieza y mantenimiento regulares de la superficie vitrocerámica, utilice limpiadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola de la suciedad.. antes de cada uso, limpie cualquier suciedad o polvo de la superficie de la placa y del fondo del recipiente, ya que estas partículas pueden rayar la superficie (Imagen 1).

Cuidado: el estropajo de aluminio, los estropajos abrasivos y los detergentes abrasivos pueden rayar la superficie. La superficie vitrocerámica también se puede dañar con sprays agresivos y limpiadores inapropiados o insuficientemente agitados (mezclados) (Imagen 1 e Imagen 2).

Los detergentes agresivos o abrasivos o los fondos de batería de cocina dañados (fig. 2) pueden dañar **la superficie** de la placa vitrocerámica.

Las manchas ligeras se pueden quitar con un paño suave húmedo, después, seque la superficie (Imagen 3).

Las marcas de agua se pueden quitar utilizando una solución suave de vinagre; sin embargo, no utilice esta solución para limpiar el marco (sólo en algunos modelos, ya que se puede perder su brillo.) No utilice sprays agresivos o agentes descalcificadores (Imagen 3).

Las manchas difíciles se pueden quitar utilizando agentes o utensilios especiales para la limpieza de placas vitrocerámicas. Cuando utilice estos productos, siga las instrucciones proporcionadas por sus respectivos fabricantes.



Imagen 4

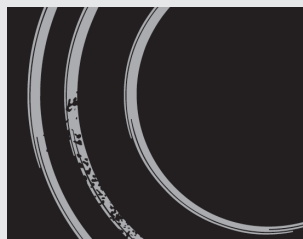
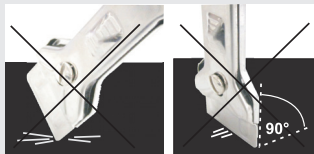


Imagen 5

Asegúrese de que retira cualquier residuo de los agentes limpiadores, ya que pueden dañar la placa vitrocérica cuando se calienten los hornillos (Imagen 3). Utilizar una cuchilla especial (fig. 4) para quitar suciedades dheridas y duras. Utilizarla con cautela para evitar heridas.



Servirse de la cuchilla únicamente cuando no puede quitar la suciedad con un trapo húmedo o con un detergente especial para placas vitrocéricas.

Tener la cuchilla bajo **un ángulo adecuado** (de 45° a 60°). Pasar con la cuchilla por la superficie vitrocérica **presionándola ligeramente** para quitar la suciedad. Cerciorarse de que el mango de plástico de la cuchilla (en algunos modelos) no esté en contacto con la superficie de cocción caliente.



No colocar la cuchilla perpendicularmente a la placa de cocción o arañar con su punta la superficie vitrocérica.

El azúcar y los alimentos bañados en azúcar pueden dañar la superficie vitrocérica permanentemente (Imagen 5); por lo tanto, se deben quitar de la superficie de la vitrocérica lo antes posible, aunque el hornillo siga caliente (Imagen 4). **Cualquier cambio de color de la superficie de la vitrocérica** no afecta a su funcionamiento o a la estabilidad de la superficie. Dichas decoloraciones son, principalmente, resultado de residuos quemados o por el uso de recipientes realizados con materiales como el aluminio o el cobre; estas manchas son difíciles de quitar.

Advertencia: Todos los daños arriba descritos se refieren a la estética, es decir, a la apariencia del aparato y no afectan a su funcionalidad directamente. Dichos errores no están cubiertos por la garantía.

Instalación

Advertencias importantes

- La instalación del aparato en una encimera de cocina y su conexión a la red eléctrica sólo debe realizarla un técnico cualificado.
- La chapa u otro acabado del mueble en el que se coloque la placa se debe tratar con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera se puede decolorar o deformar.
- La placa tiene unas dimensiones para incorporarla a una encimera sobre un mueble de cocina con una anchura de 600mm o más.
- Tras la instalación, los dos elementos de apretado delanteros deben quedar accesibles por debajo.
- Los elementos colgados de la pared deben quedar a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre la placa de cocina y la campana extractora no puede ser inferior a la indicada en las

instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 650mm.

- La distancia entre el borde del aparato y el mueble de cocina adyacente no debe ser inferior a 40mm.
- Se permite el uso de placas decorativas de madera sobre la encimera por detrás de la placa de cocina, si la distancia mínima sigue siendo la misma que la indicada en los gráficos de instalación.
- La distancia mínima entre la placa incorporada y la pared trasera es la indicada en el gráfico de instalación.

Instalación de la junta de espuma

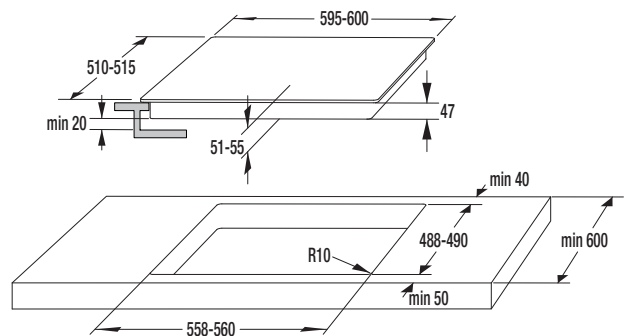
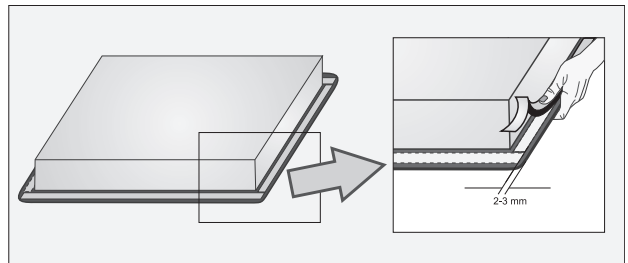
Antes de introducir el aparato en la apertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta de espuma incluida en la parte inferior de la placa de cocina vitrocerámica (vidrio) (consulte la imagen anterior). **¡No instale el aparato sin la junta de espuma!**

La junta se debe colocar en el aparato de la siguiente forma:

- Quite el film protector de la junta.
- Después, coloque la junta en la parte inferior del vidrio, aproximadamente a 2-3 milímetros del borde (como se muestra en la imagen). Se debe colocar la junta por todo el borde del vidrio y no se debe superponer en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el vidrio no entra en contacto con objetos afilados.

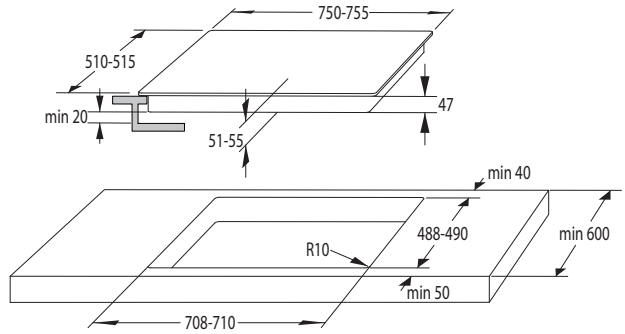
¡NOTA!

¡En algunos aparatos, la junta ya viene instalada!

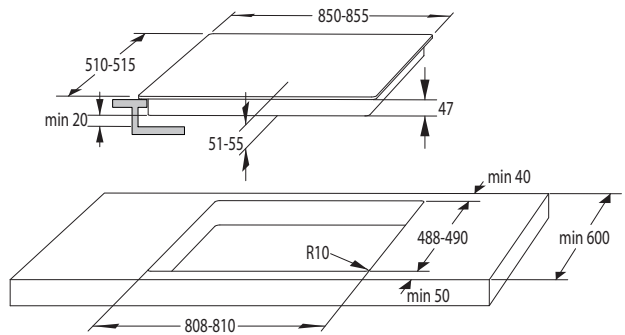


SVK6

Dimensiones de corte de la encimera

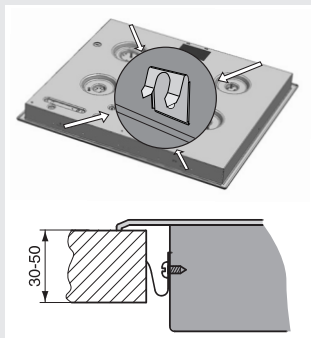


SVK7



SVK8

- Las placas de cocina se pueden instalar en encimeras con 30 a 50mm de grosor.
- El mueble de cocina de debajo de la placa no debe tener cajones. Si el mueble tiene una pared de partición horizontal, se debe instalar a más de 60 milímetros de la parte inferior de la encimera. El espacio entre la partición y la placa debe estar vacío; no se deben colocar objetos en ese hueco.
- En la pared trasera del mueble debe haber un corte con una anchura de, al menos, 175mm a lo largo de toda la anchura del mueble.
- Sólo se pueden instalar los hornos de tipo EVP4...,EVP2..., equipados con un ventilador debajo de esta placa de cocina.



Proceso de instalación

- La encimera debe estar completamente horizontal.
- Las superficies cortadas se deben proteger adecuadamente.
- Una los elementos de apretado (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) con los tornillos proporcionados (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) a las paredes izquierda y derecha de la placa de cocina y del corte de la encimera.
- Conecte la placa a la red eléctrica (consulte las instrucciones de conexión de la placa a la red).
- Introduzca la placa en el corte de la encimera y presiónela desde arriba con fuerza.
- Para entornillar la pieza fijadora no se debe utilizar tornillos que miden más que 6,5mm.

Conectar el aparato a la red eléctrica

Advertencias importantes

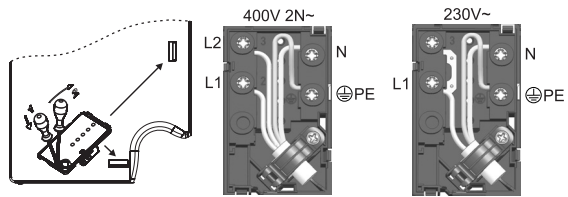
- El aparato sólo puede ser conectado por un técnico cualificado.
- El sistema de protección eléctrica debe cumplir la normativa relevante.
- Se puede acceder a los clips de conexión cuando se abren/quitan las cubiertas de los clips.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa corresponde al voltaje de su circuito doméstico.
- La placa con la información básica está en la parte inferior de la placa.
- El circuito eléctrico debe incluir un interruptor omnipolar que separe el aparato de la red eléctrica, si es necesario, con, al menos, 3mm de distancia entre los contactos. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección de corriente, etc.
- Se debe seleccionar la conexión de acuerdo con las posibilidades de instalación con respecto a los fusibles y a la corriente.
- Debido a la protección contra el riesgo de incendios, los aparatos de este tipo se pueden instalar en una encimera junto a un mueble más alto que el aparato (cuando está instalado); sin embargo, en este caso, no se puede instalar un mueble más alto por el otro lado, junto al aparato.
- Las partes conductoras y las aisladas se deben proteger de la posibilidad de contacto directo.

¡ATENCIÓN!

- Antes de cualquier manipulación del aparato (distinta a su uso habitual), desconéctelo de la red eléctrica. El aparato se debe conectar de acuerdo al esquema relevante (diagrama), según el voltaje de la red. Conecte el cable de tierra (PE) al clip indicado con el símbolo de tierra.
- El cable de alimentación se debe colocar a través del clip de apretado /dispositivo de liberación de tensión que evita que se tire del mismo accidentalmente.
- Tras conectar el aparato, encienda todos los hornillos durante unos tres minutos para comprobar su funcionamiento.

Diagrama de conexión

- La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando la garantía.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de voltaje corresponde al voltaje de su red doméstica. El voltaje de la conexión (230 V a través de N) debe ser comprobado por un técnico cualificado utilizando el dispositivo de medición correspondiente.
- El cable de conexión de la parte trasera del aparato se debe colocar de forma que no toque la pared trasera del aparato, ya que esta parte se puede calentar mucho durante el uso.



NOTA:

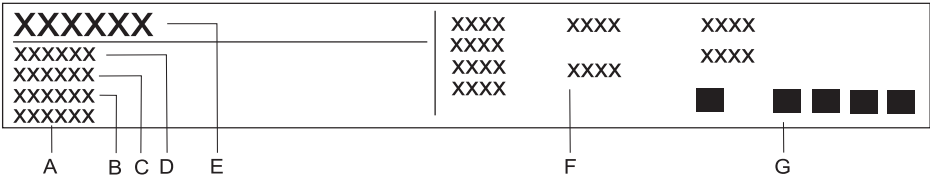
Los puentes de conexión ya están instalados en sus lugares respectivos del clip. Los tornillos de las terminales de conexión están abiertos, lo que significa que no se tienen que aflojar o desatornillar más. Cuando apriete los tornillos, escuchará un ligero 'click', que significa que los tornillos se han apretado completamente.

Se puede utilizar lo siguiente para la conexión:

- 4 x 1,5 Cables de conexión de goma de tipo H05 RR-F con funda protectora verde-amarilla,
- 4 x 1,5 cables de conexión aislados con PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 con funda protectora verde-amarilla u otro equivalente o de grado superior.

Características técnicas

Placa de voltaje



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

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS QUE NO AFECTEN A LA FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

Las instrucciones de uso están disponibles también en nuestra página web:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

SVK67,73,82CS



277169

es (10-16)