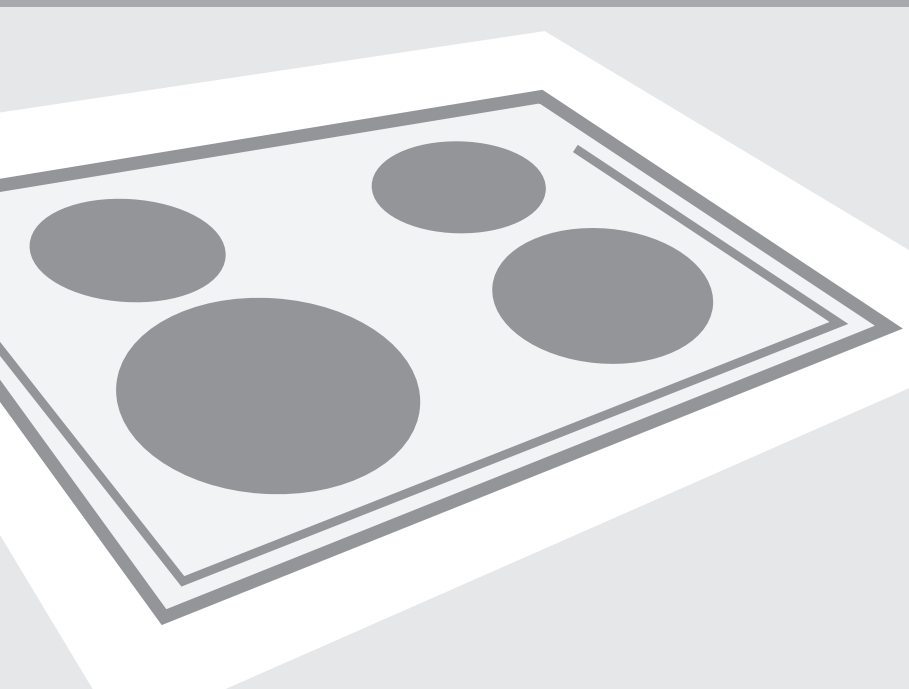


CI

Instrucciones de uso, instalación y conexión



Encimera vitrocerámica integrada

ECS691USC

Encimera vitrocerámica integrada

¡Estimado 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.

Importante - Leer antes de usar el electrodoméstico	3
Descripción del aparato	5
Zonas de cocción	7
Uso de las zonas de cocción	10
Limpeza y mantenimiento	18
Instalación	19
Conexión del electrodoméstico a la red eléctrica	22
Características técnicas	24

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

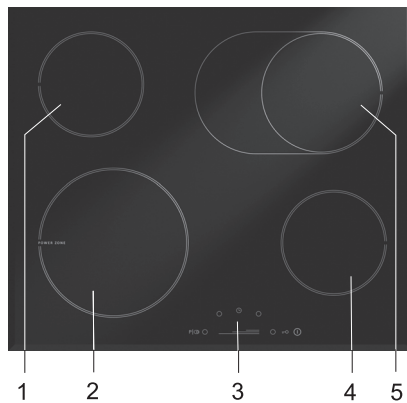
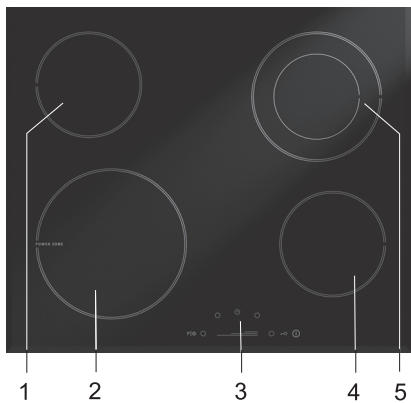
Advertencias

- 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.



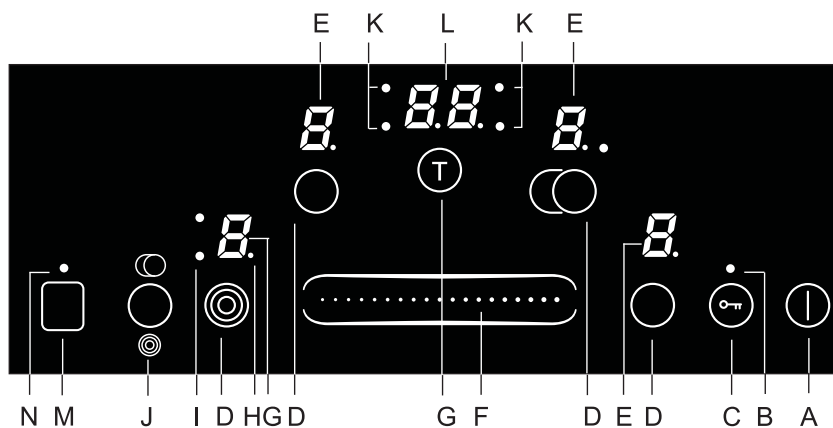
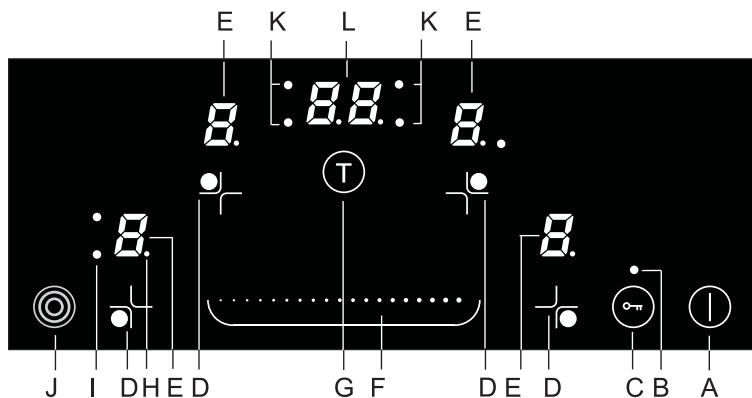
El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En lugar de ello, deberá entregarse en el punto de recogida pertinente para el reciclaje de sus componentes eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina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

Descripción del aparato



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

Elementos de control de la encimera de cocción (dependiendo del modelo)



Teclas del sensor de ajuste:

A Tecla de encendido/apagado de la encimera

B Luz indicadora de bloqueo

C Tecla de bloqueo

D Tecla de selección de la zona de cocción

E Pantallas de nivel de potencia / calor residual

F Tecla deslizante de ajuste

G Tecla del avisador por minutos del temporizador de apagado

H Punto decimal que indica la activación de funciones

I Luz indicadora de anillo de calentamiento adicional

J Tecla de encendido/apagado del anillo de calentamiento adicional

K Luz indicadora de zona de cocción controlada con temporizador

L Pantalla del temporizador

M Sensor de activación de zona de advertencia

N Testigo indicador de «Zona de advertencia activa»

Antes de utilizar el aparato por primera vez

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.

Advertencias importantes

- 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.

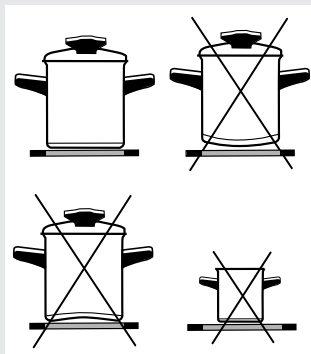
Advertencias importantes relativas a las encimeras vitrocerámicas

- 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.

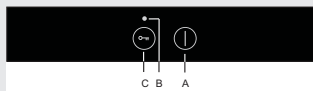
- La transmisión de calor se realiza mejor cuando la base de la olla y la zona de cocción tienen el mismo diámetro y la olla está situada sobre el centro de la zona de cocción.
- Cuando utilice recipientes de vidrio templado (Pyrex) o de porcelana, siga las instrucciones del fabricante de los mismos.
- 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

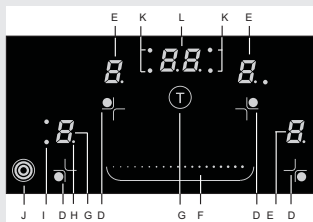
- Los diámetros de las bases de las ollas deben coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña se pierde parte del calor; además, si se utilizan ollas demasiado pequeñas la zona de cocción puede sufrir daños.
- Siempre que el proceso de cocción lo permita, utilice una tapa.
- 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.

Uso de las zonas de cocción

Encendido de la encimera de cocción



Encendido de la encimera de cocción



- La encimera de cocción está equipada con teclas de detección electrónicas que se activan, respectivamente, cuando la superficie indicada de un sensor en particular se toca con un dedo durante, al menos, un segundo.
- La activación de las teclas de los sensores se confirma con una señal acústica.
- No coloque ningún objeto sobre la superficie de la tecla del sensor (esto activaría los informes de error).
- Asegúrese de que la superficie de las teclas de los sensores está siempre limpia.
- Toque la tecla del sensor de encendido/apagado (A) durante, al menos, un segundo. La encimera de cocción se activa; aparece »0« junto a todas las pantallas de nivel de potencia (E), y parpadea un punto decimal (H).

⚠ Todos los ajustes posteriores deberán realizarse en los 10 segundos siguientes; de lo contrario, la encimera se apagará automáticamente.

- Si enciende la encimera utilizando la tecla de encendido/apagado (A), debe activar la zona de cocción deseada durante los siguientes 10 segundos. Seleccione la zona de cocción pulsando la tecla (D). Se encenderá un punto decimal junto a la pantalla de potencia.
- Toque la tecla deslizante para ajustar el nivel de potencia entre 1 y 9. Cuando se toca la tecla deslizante por primera vez, el nivel se selecciona dependiendo de la parte de la misma que haya tocado. Las luces de control se encenderán junto a la tecla deslizante indicando el valor seleccionado.

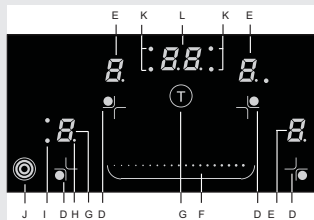
Cambio del nivel de potencia de la zona de cocción

- Seleccione la zona de cocción pulsando / tocando la tecla del sensor (D). Se encenderá un punto decimal (E) en la pantalla de la zona de cocción seleccionada (H).
- Toque la tecla deslizante para ajustar el nivel de potencia.

Función de recalentamiento de la zona de cocción

- La finalidad de la zona de recalentamiento es mantener calientes los alimentos ya cocinados.
- Active la función de recalentamiento tocando el inicio de la tecla deslizante para seleccionar el ajuste entre 0 y 1.

Apagado de las zonas de cocción

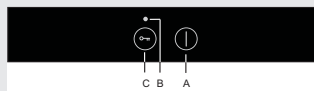


Apagado de la encimera de cocción

- Seleccione la zona de cocción pulsando la tecla del sensor relevante (D). Se encenderá el punto decimal (H) situado junto a la zona de cocción seleccionada.
- Deslice hasta el extremo izquierdo de la tecla deslizante (F) o toque esa parte de la tecla deslizante para ajustar el nivel de potencia a 0.

- La encimera de cocción puede apagarse en cualquier momento pulsando la tecla del sensor de encendido/apagado (A).
- Todos los indicadores se apagan, excepto los de calor residual, que permanecerán encendidos en las pantallas de las zonas de cocción que aún estén calientes.
- Si se apaga la zona de cocción antes de finalizar el proceso de cocinado, se utilizará el calor residual, lo que ahorra energía.

Activación del seguro para niños



Si se activa el seguro para niños, se impide el uso y el funcionamiento de las zonas de cocción. De esta forma, los niños no podrán activar la encimera.

Activación del seguro para niños

- El seguro para niños impide la activación de las teclas de los sensores, excepto el interruptor principal (A) y la tecla del sensor del seguro para niños (C).
- Para activar el seguro para niños, mantenga pulsada la tecla del sensor (C) durante, aproximadamente, tres segundos; se encenderá la luz indicadora (B).
- El seguro para niños puede activarse mientras la zona de cocción está en funcionamiento.

Desactivación del seguro para niños

- El seguro para niños puede desactivarse, o desconectarse, manteniendo pulsada la tecla del sensor (C) durante tres segundos. Cuando se desconecte el seguro, se activará una señal acústica y se apagará la luz indicadora situada encima de la tecla del sensor.

Indicadores de calor residual

Cuando se apaga una zona de cocción caliente, o cuando se apaga toda la encimera, en la pantalla de cada una de las zonas de cocción calientes aparece lo siguiente:

- "H" si la zona de cocción está todavía caliente;
- "h" si la zona de cocción se está enfriando y está caliente al tacto.

La duración de esta pantalla se calcula según el nivel de potencia y depende del tiempo que haya estado activa la zona


de cocción. Cuando se apagan »H« o »h« la zona de cocción puede, en algunos casos permanecer caliente (fallo eléctrico, olla caliente colocada en la zona de cocción). Tenga cuidado, existe el riesgo de sufrir quemaduras. Si se produce un fallo de alimentación cuando las zonas de cocción están calientes, el indicador »H« o

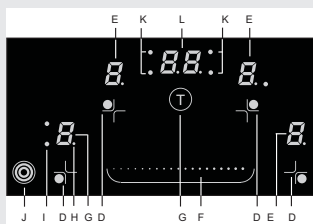
“h” parpadea. Se trata de una advertencia de que la zona de cocción puede estar caliente, pero no necesariamente, dependiendo del tiempo que haya estado cortado el suministro eléctrico.



El electrodoméstico ha sido comprobado en fábrica. La comprobación incluye el calentamiento y el enfriamiento de todas las zonas de cocción; por consiguiente, el símbolo "H" puede parpadear en la pantalla durante unos instantes después de conectar el aparato a la red eléctrica por primera vez.

Calentamiento automático

Cuando se activa esta función, la zona de cocción operará al máximo nivel de potencia posible durante un determinado periodo de tiempo, dependiendo del nivel de potencia seleccionado; a continuación, la zona de cocción cambiará al nivel seleccionado inicialmente y continuará funcionando. El calentamiento automático puede activarse en cualquier zona de cocción, para cualquier nivel de potencia excepto »9« (donde la potencia se ajusta al máximo nivel) o para la función de recalentamiento .



Calentamiento automático

- Seleccione la zona de cocción deseada (D).
- Ajuste el valor »0« en la tecla deslizante (F) y pulse la tecla deslizante (sin deslizar) hasta el extremo derecho. Aparecerán »A« y »9«.
- Use la tecla deslizante (F) para disminuir la potencia hasta el nivel deseado.

En la pantalla aparecerán, alternativamente, el símbolo “A” y el nivel de potencia seleccionado. Cuando finaliza la función Power boost, la zona de cocción pasará automáticamente al nivel seleccionado y éste se indicará permanentemente en la pantalla.



Desactivación temprana de la función de calentamiento rápido

- Seleccione la zona de cocción deseada.
- Utilice la tecla deslizante para ajustar el nivel de potencia a 0 y después regule el nivel de cocción deseado.

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

- La tabla siguiente muestra ejemplos de platos para los que es adecuado el calentamiento rápido.
- Los valores indicados son aproximados y dependen de otros parámetros (p.ej. tipo y calidad de la batería, cantidad de agua adicional, etc.).
- Las cantidades menores se indican para las zonas de cocción más pequeñas y las cantidades mayores se refieren a las zonas de cocción más grandes.
- **Preparación en ollas con tapa situadas en las dos zonas de cocción más pequeñas trasera izquierda, delantera derecha, o en la zona de cocción doble delantera izquierda.**

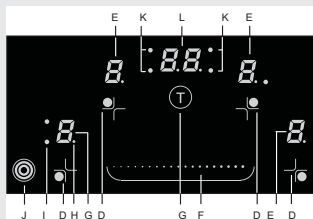
La función de calentamiento automático es adecuada para:

- Los alimentos que están fríos al comienzo de la preparación se calientan rápidamente y después se cocinan durante un periodo de tiempo más prolongado; con la función Power boost esto puede hacerse sin controlar constantemente el proceso de cocción (p.ej. estofado de carne).

La función de calentamiento automático es adecuada para:

- Freír, asar o guisar alimentos que deban darse la vuelta frecuentemente, añadir líquido o remover; bolas de masa hervida o pasta con mucho líquido; alimentos que requieran más tiempo de cocción en una olla a presión.

Expansión de la zona de cocción (dependiendo del modelo)



Activación de la expansión de la zona de cocción

- En las zonas de cocción seleccionadas (se enciende un punto decimal junto a la pantalla de la zona seleccionada), puede activarse una bobina de calentamiento adicional pulsando la tecla del sensor (J). Se encenderá la luz indicadora (I) junto a la pantalla.
- Seleccione la zona de cocción para ambas bobinas de calentamiento.
- Si una zona de cocción dispone también de una tercera bobina de calentamiento, ésta puede activarse también pulsando de nuevo la tecla del sensor (J).

Zona de potencia (dependiendo del modelo)

Desactivación de la bobina de calentamiento adicional

- Seleccione la zona de cocción (se enciende un punto decimal junto a la pantalla de la zona seleccionada).
- La bobina de calentamiento adicional puede desactivarse pulsando varias veces la tecla del sensor (J) de la zona de cocción seleccionada.

En algunos modelos, la función Power boost puede activarse en la zona de cocción delantera izquierda indicada con una P. Esto permite un calentamiento más rápido tanto de la batería de cocina como de los alimentos.

Activación de la función Power boost

Seleccione la zona de cocción delantera izquierda. Aparecerá un punto decimal junto a la pantalla del nivel de potencia. Pulse la tecla (J) para activar un anillo de calentamiento adicional, o la función Power boost. La letra »P« aparecerá en la pantalla de potencia y la potencia de calentamiento extra se activará pronto en la zona de cocción.

Desactivación de la función Power boost

Existen dos formas de desactivar la función Power boost.

- Seleccione la zona de cocción delantera izquierda y pulse la tecla (J). La función Power boost se desactivará y la potencia de funcionamiento recuperará el nivel establecido antes de la activación de esa función. Si la función Power boost se activó cuando el nivel de potencia estaba aún a cero (»0«), la zona de cocción se apagará cuando se desactive la función Power boost.
- Seleccione la zona de cocción delantera izquierda y pulse la tecla (-). La función Power boost se desactivará y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. La potencia puede disminuirse hasta el nivel deseado pulsando la tecla (-).

NOTA:

- La zona de cocción en la que se activa la función Power boost genera una gran cantidad de potencia calorífica. Por tanto, la zona de cocción superior (trasera) adyacente no puede regularse simultáneamente a su máxima potencia; en lugar de ello, la potencia se limita a 7 mientras está activada la función Power boost. Si la función Power boost se activa en la zona de cocción delantera izquierda en un momento en el que el nivel de potencia de la zona de cocción trasera está ajustada a 8 o 9, o cuando está activada la función de calentamiento automático, el nivel de potencia de la zona de cocción trasera izquierda se reducirá automáticamente a 7.
- Cada zona de cocción incorpora un mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento. Si no hay ninguna pieza de la batería de cocina sobre la zona de cocción, o si la transferencia de calor a los alimentos no es suficiente, el calentamiento se

desactivará automáticamente durante unos segundos. Esto es particularmente importante para la zona de cocción que dispone de la función Power boost ya que funciona a una potencia muy superior y existe una mayor posibilidad de sobrecalentamiento.

Límite de tiempo de funcionamiento

Para una mayor seguridad, su encimera está equipada con un dispositivo que limita la duración del funcionamiento de cada una de las zonas de cocción de la misma. El tiempo de funcionamiento se mide desde el último cambio realizado en los ajustes de nivel de potencia de cada una de las zonas de cocción. Si el nivel de potencia no varía durante un tiempo, la zona de cocción se apagará automáticamente transcurrido un periodo cuya duración depende del nivel de potencia (a mayor nivel de potencia, menor será la duración - ver tabla siguiente).

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

Temporizador de programas (dependiendo del modelo)

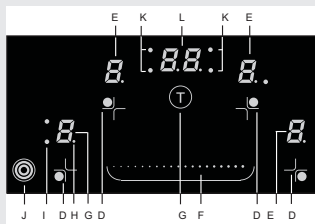
La encimera de cocción dispone de un temporizador con dos funciones:

A función de alarma - cuenta atrás sin la opción de apagado
B función de apagado - cuenta atrás con la opción de apagado para las distintas zonas de cocción.

A Función de advertencia - cuenta atrás sin apagado de la zona de cocción

El temporizador le avisa de que el tiempo establecido ha finalizado, pero no apaga la zona de cocción. El temporizador de la alarma puede ajustarse cuando la encimera está encendida.

- Pulse la tecla del sensor del temporizador (G) para activarlo. En la pantalla del temporizador (L) aparece "00" y se ilumina el punto decimal (H). Utilice la tecla deslizante (F) para ajustar el tiempo entre 1 y 99 minutos.
- Una vez finalizado este tiempo, la alarma se activará durante dos minutos; sin embargo, la zona de cocción no se apagará.
- Acepte y apague la alarma pulsando cualquier tecla del sensor; si no lo hace, la alarma se detendrá transcurrido un determinado periodo de tiempo.
- La alarma permanecerá activa incluso después de apagar la encimera con el botón (A).



B Temporizador con la opción de apagado de la zona de cocción.

El temporizador de apagado facilita el proceso de cocción permitiéndole establecer un tiempo de funcionamiento para una zona de cocción determinada. Para regular el temporizador de apagado, el nivel de potencia debe estar ya ajustado (consulte la sección »Encendido de las zonas de cocción«).

- Pulse la tecla del sensor del temporizador (G) para activarlo. En la pantalla del temporizador (L) aparece "00" y se ilumina el punto decimal (H). Cuando se pulsa de nuevo la tecla del sensor (G), el punto (K), que indica la zona de cocción seleccionada, comienza a parpadear.
- Mientras que el punto decimal está encendido, puede tocar la tecla deslizante (F) para ajustar el tiempo entre 1 y 99 minutos.
- Una vez establecido el valor, comienza la cuenta atrás. El punto correspondiente (K) aún parpadea, señalando el campo de cocción seleccionado.
- Al finalizar el tiempo establecido sonará una señal acústica y la zona de cocción se apagará. "00" parpadeará en la pantalla del reloj. Apague la alarma pulsando cualquier tecla, de manera alternativa, se apagará automáticamente una vez transcurrido un tiempo determinado.



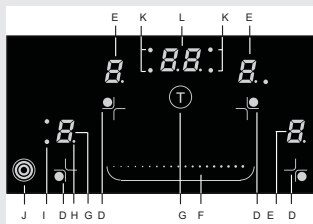
El tiempo de cocción puede regularse independientemente para una de las zonas de cocción. Si se programan varios temporizadores, siempre se mostrará en la pantalla el tiempo más cercano a cero. Se indica con una luz intermitente (L) que indica el campo de cocción.

Cambio del ajuste del temporizador

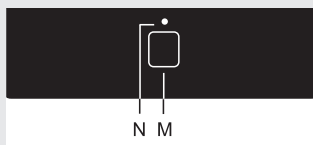
- El ajuste del temporizador puede cambiarse en cualquier momento durante su funcionamiento.
- Toque la tecla del temporizador de apagado (D) para seleccionar la pantalla del temporizador de la zona de cocción deseada. La luz indicadora correspondiente (K) parpadeará.
- Toque la tecla deslizante (F) para establecer un nuevo tiempo de cocción.

Comprobación del tiempo de cocción restante

Si se utilizan varios ajustes del temporizador, el tiempo de cocción restante puede visualizarse tocando la tecla del sensor (G).



Zona de mantenimiento del calor (SVK8...-850mm)



Advertencias especiales e informes de error

Reinicio del temporizador

- Seleccione la pantalla del temporizador deseada pulsando la tecla (G) (consulte la sección Cambio del tiempo de cocción establecido). El temporizador ajustado se mostrará en la pantalla y se encenderá el punto que indica la zona de cocción relevante.
- Utilice la tecla deslizante (F) para ajustar el valor a »00« o pulse simultáneamente los bordes derecho e izquierdo de la tecla deslizante (F) para restablecer inmediatamente el valor a »0«

La zona de mantenimiento del calor está diseñada para mantener calientes las ollas o las sartenes que contienen alimentos cocinados. No está diseñada para cocinar ni para recalentar alimentos fríos.

La zona de mantenimiento del calor se calienta lentamente hasta una temperatura de alrededor de 100°C. Por tanto, asegúrese de no tocarla para evitar sufrir quemaduras y no coloque sobre ella objetos sensibles al calor.

Activación de la zona de mantenimiento del calor

- La encimera de cocción debe estar encendida.
- Toque la tecla de activación de la zona de mantenimiento del calor (M). Se encenderá la luz indicadora (N). La zona de mantenimiento del calor está encendida.

Desactivación de la zona de mantenimiento del calor

- Toque la tecla (M) para encender/apagar la zona de mantenimiento del calor. Se apagará la luz indicadora (N) o parpadeará para indicar que la zona de mantenimiento del calor aún está caliente.

- Si todos los niveles de potencia están ajustados a "00", la encimera se apagará automáticamente después de 10 segundos.
- Si se activa cualquiera de las teclas durante más de 10 segundos, la encimera se apagará, sonará una alarma y el símbolo "F" parpadeará en la pantalla.
- Si un objeto cubre varias teclas, o si se derrama un líquido sobre las teclas de los sensores, la encimera se apagará automáticamente después de un periodo de tiempo determinado.
- Si las teclas no responden, desconecte el campo de cocción de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación vuelva a conectarlo y accione el interruptor principal.

Limpeza

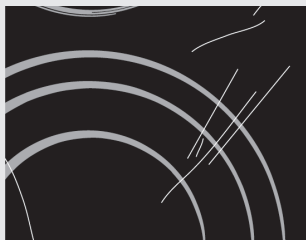


Figura 1



Figura 2

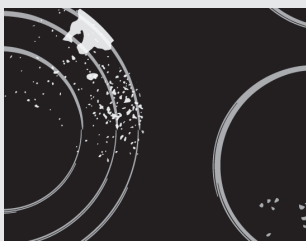
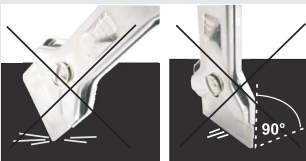


Figura 3



Figura 4



Después de cada uso de la **encimera vitrocerámica**, espere a que se **enfrie** 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 esponjas 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 especiales y herramientas 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.



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.

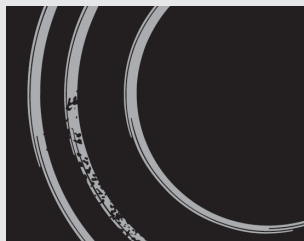


Figura 5

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). **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

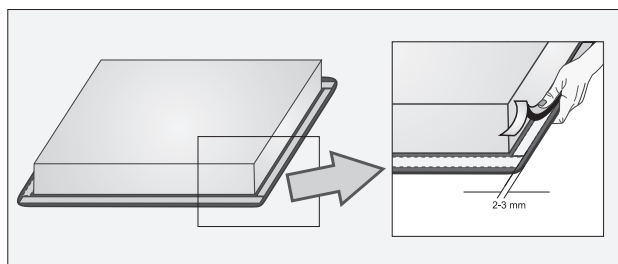
Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitrocerámica (cristal) (ver figura anterior). **¡No instale el aparato sin la junta de espuma!**

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

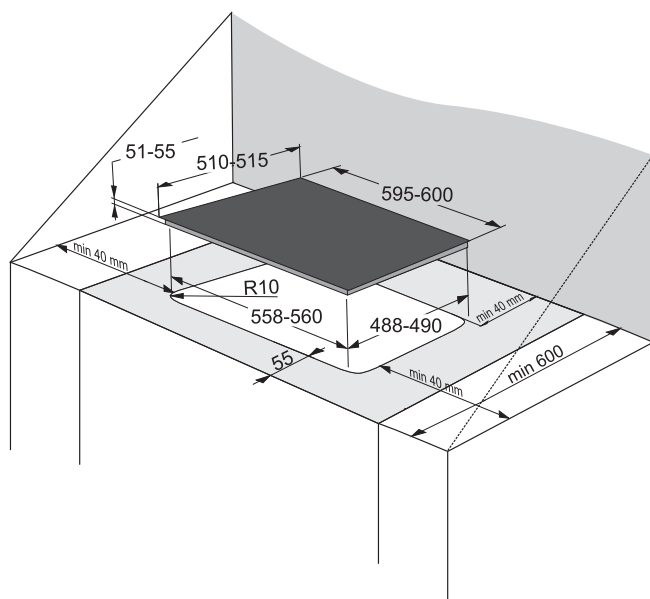
- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, 2-3 milímetros del borde (como muestra la figura). La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale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

¡NOTA!

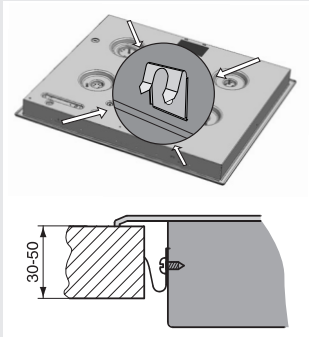
¡En algunos aparatos la junta ya está instalada!



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 cocción 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.

Conexión del electrodoméstico a la red eléctrica

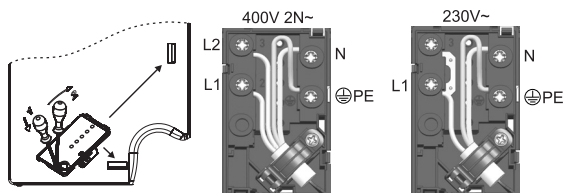
Advertencias importantes

- 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.
- Antes de colocar el equipo, deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo con las reglamentaciones de instalación, para su desconexión de la red de alimentación, con una separación de contacto en todos los polos que provea desconexión total bajo condiciones de categoría III de sobretensión, de forma que la distancia entre los contactos en estado de desconexión sea de, como mínimo, 3 mm (en lo sucesivo denominado interruptor de alimentación).
- 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. Esto a fin de poder desenergizar el equipo para realizar reparaciones y/o mantenciones de forma segura.
- 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.

¡ATENCIÓN!

- 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.

- “ Los electrodomésticos son adecuados para el uso de energía eléctrica fotovoltaica con la condición de que el voltaje sea de 220VCA - 40VCA con frecuencia semitónica de 50Hz 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:

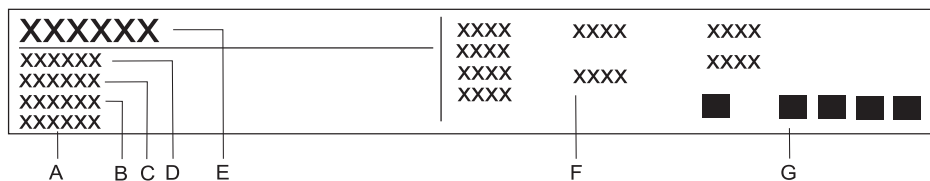
Los puentes de conexión están ya instalados en sus lugares correspondientes sobre el clip. Los tornillos de los terminales de conexión están abiertos, lo que significa que no deben aflojarse ni desatornillarse más. Cuando apriete los tornillos, oirá un ligero «click» lo que significa que los tornillos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

Para la conexión pueden utilizarse los siguientes componentes:

- Cables de conexión de goma de tipo H05 RR-F 4x1,5 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** 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> />

