Placa Vitrocerámica

Manual Instrucciones

MODELO: **VTM-60**

Avisos de advertencia: antes de utilizar este producto, lea atentamente este manual y consérvelo para consultarlo en el futuro. El diseño y las especificaciones están sujetos a cambios sin previo aviso para mejorar el producto.
Consulte con su distribuidor o fabricante para obtener más detalles.
El diagrama de arriba es sólo como referencia. Tome la apariencia del producto real como estándar.

CONTENIDO

INSTRUCCIONES SEGURIDAD 03

ESPECIFICACIONES 07

PRODUCTO CARACTERISTICAS 08

GUIA INICIO 10

INSTALACIÓN 12

FUNCIONAMIENTO 16

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 23

ERRORES 24

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE 27

INSTRUCCIONES SEGURIDAD

Uso previsto

Las siguientes pautas de seguridad están destinadas a evitar riesgos o daños imprevistos debido al funcionamiento inseguro o incorrecto del aparato. Verifique el embalaje y el aparato a su llegada para asegurarse de que todo esté intacto para garantizar un funcionamiento seguro. Si encuentra algún daño, comuníquese con el minorista o distribuidor. Tenga en cuenta que no se permiten modificaciones o alteraciones en el aparato por motivos de seguridad. El uso no intencionado puede provocar riesgos y pérdida de reclamaciones de garantía..

Simbolos

	Peligro Este símbolo indica que existen peligros para la vida y la salud de las personas debido al gas extremadamente inflamable. .
	Advertencia de voltaje eléctrico Este símbolo indica que existe peligro para la vida y la salud de las personas debido a la tensión.
	Advertencia La palabra de advertencia indica un peligro con un nivel de riesgo medio que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.
	Precaución La palabra de advertencia indica un peligro con un grado de riesgo bajo que, si no se evita, puede provocar lesiones leves o moderadas.
	Atención La palabra de advertencia indica información importante (p. ej., daños materiales), pero no peligro. .
	Observar las instrucciones **E**ste símbolo indica que un técnico de servicio solo debe operar y mantener este aparato de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento.

Lea atenta y cuidadosamente estas instrucciones de funcionamiento antes de usar/poner en servicio la unidad y guárdelas en las inmediaciones del lugar de instalación o de la unidad para su uso posterior.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Su seguridad es importante para nosotros. Lea esta información antes de usar su producto.

INSTALACIÓN

Peligro de descarga eléctrica

• Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de realizar cualquier trabajo o mantenimiento en el mismo.
• La conexión a un buen sistema de cableado de tierra es imprescindible y obligatoria.
• Sólo un electricista calificado debe realizar modificaciones en el sistema de cableado doméstico.
• No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.
Peligro de corte
• Tenga cuidado: los bordes del panel están afilados.
• No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes seguridad

• Lea atentamente estas instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
• No se debe colocar ningún material o producto combustible sobre este aparato en ningún momento.
• Por favor, ponga esta información a disposición de la persona responsable de instalar el aparato, ya que podría reducir sus costos de instalación.
• Para evitar riesgos, este aparato debe instalarse de acuerdo con estas instrucciones de instalación.
• Este aparato debe ser instalado correctamente y puesto a tierra únicamente por una persona debidamente calificada.
• Este aparato debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor de aislamiento que proporcione una desconexión total de la fuente de alimentación.
• No instalar el aparato correctamente podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
• Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden las peligros involucrados.
• Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
• Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar riesgos.
• ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica
• No deben colocarse objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y

tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción de corta duración debe ser supervisado continuamente.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin supervisión sobre una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con

OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o agrietada. Si la superficie de la placa se rompe o agrieta, apague el aparato inmediatamente en la fuente de alimentación principal (interruptor de pared) y comuníquese con un técnico calificado.
- Apague la placa antes de limpiarla o realizarle mantenimiento.
- No seguir este consejo puede provocar una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple con las normas de seguridad electromagnética.
- Sin embargo, las personas con marcapasos cardíacos u otros implantes eléctricos (como bombas de insulina) deben consultar con su médico o fabricante del implante antes de usar este aparato para asegurarse de que sus implantes no se verán afectados por el campo electromagnético.
- No seguir este consejo puede provocar la muerte.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, las partes accesibles de este aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.
- No permita que su cuerpo, ropa o cualquier artículo que no sea un utensilio de cocina adecuado entre en contacto con el vidrio hasta que la superficie se enfríe..

- Mantenga a los niños alejados.
- Los mangos de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Verifique que los mangos de las cacerolas no sobresalgan de otras zonas de cocción que estén encendidas.
- Mantenga las manijas fuera del alcance de los niños.
- No seguir este consejo podría provocar quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La hoja afilada de un raspador de superficie de cocción queda expuesta cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- No tener precaución podría provocar lesiones o cortes.

Instrucciones importantes de seguridad

- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en uso. El derrame provoca humo y derrames grasosos que pueden encenderse.
- Nunca utilice su aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- No coloque ni deje objetos magnetizables (por ejemplo, tarjetas de crédito, tarjetas de memoria) o dispositivos electrónicos (por ejemplo, ordenadores, reproductores de MP3) cerca del aparato, ya que pueden verse afectados por su campo electromagnético.
  Nunca utilice su aparato para calentar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para apagar las zonas de cocción cuando retire las cacerolas.
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se paren o se suban a él.
- No guarde artículos de interés para los niños encima del electrodoméstico. Los niños que se suben a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en el área donde se utiliza el aparato.
- Los niños o personas con una discapacidad que limite su capacidad para utilizar el aparato deben tener una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar seguro de que puede utilizar el aparato sin peligro para sí mismo o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Todos los demás servicios deben ser realizados por un técnico calificado.

- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No utilice recipientes con bordes irregulares ni los arrastre sobre la superficie del vidrio de inducción, ya que esto puede rayar el vidrio.
- No utilice estropajos ni ningún otro agente de limpieza abrasivo fuerte para limpiar la estufa, ya que pueden rayar el vidrio de inducción.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
- - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- - Casas rurales;
- - Por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- - Ambientes tipo bed and breakfas.
- • ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años se mantendrán alejados a menos que estén continuamente supervisados.

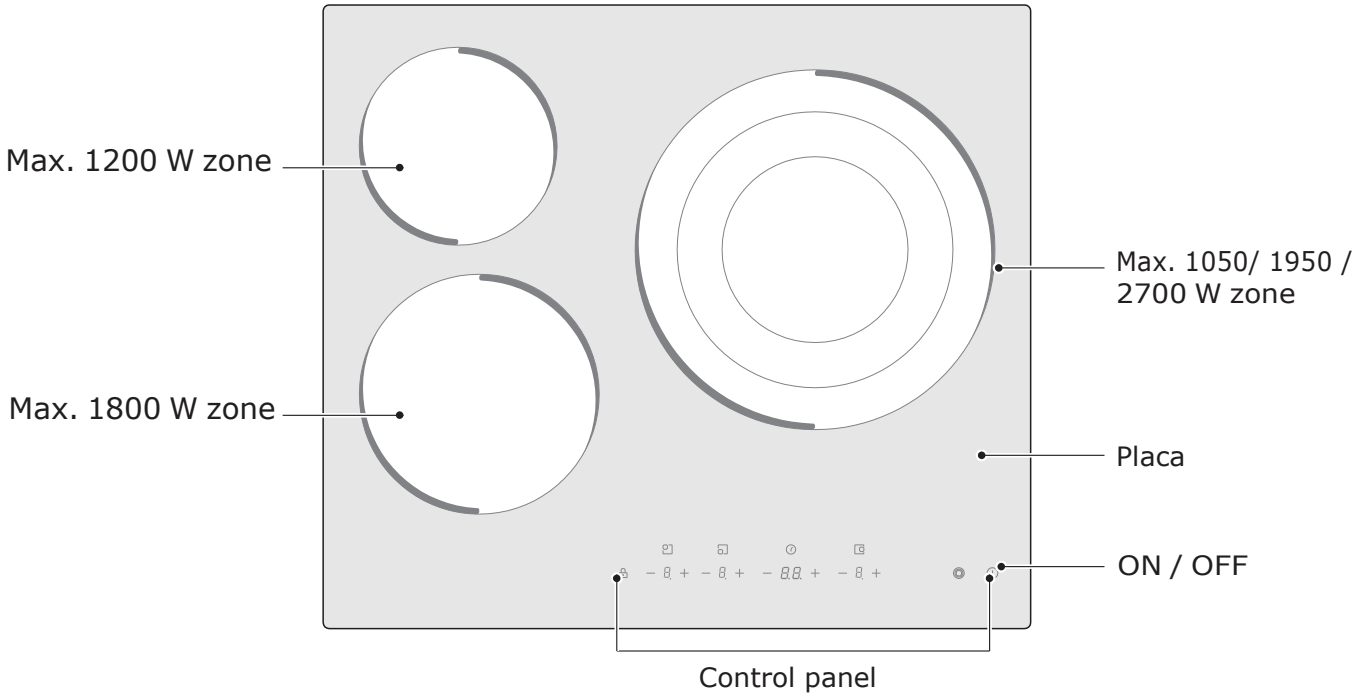
ESPECIFICACIONES

Placa	**VTM-60**
Zonas de cocción	3 Zonas
Voltaje	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Potencia	5200-6200W
Medidas Anch×fondxalt (mm)	590X520X51
Medidas encastre A×B (mm)	560X480

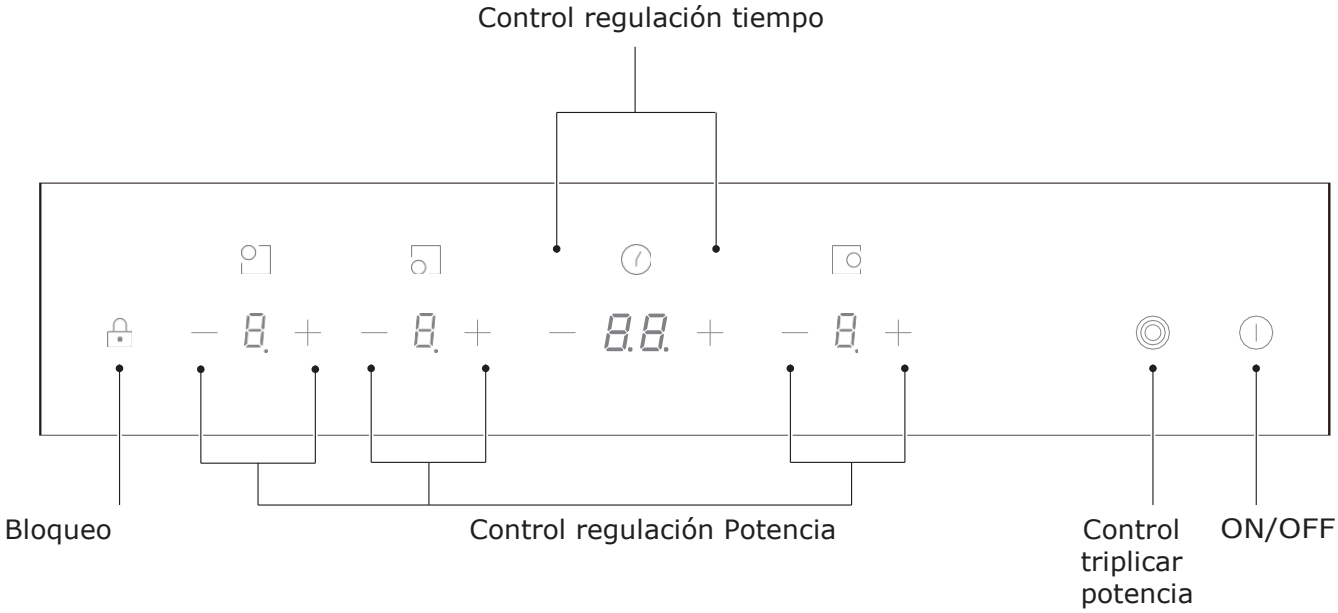
El peso y las dimensiones son aproximadas. Debido a que nos esforzamos continuamente por mejorar nuestros productos, podemos cambiar las especificaciones y diseños sin previo aviso.

PRODUCTO CARACTERÍSTICAS

Vista



Panel Control



NOTA

Todas las imágenes de este manual tienen únicamente fines explicativos. Cualquier discrepancia entre el objeto real y la ilustración del dibujo estará sujeta al tema real..

Información producto

La placa de cocina de cerámica con microcomputadora puede satisfacer diferentes tipos de demandas culinarias gracias al calentamiento por cable de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de potencia múltiple, lo que realmente la opción óptima para las familias modernas.
La vitrocerámica se centra en el cliente y adopta un diseño personalizado. La placa tiene un rendimiento seguro y fiable, lo que hace que su vida sea cómoda y le permite disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Principios Vitrocerámica

Esta placa vitrocerámica emplea directamente calentamiento por cable de resistencia y ajusta la potencia de salida mediante la regulación de potencia con los controles táctiles.

Antes de usar la placa

• Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencias de seguridad".
• Retire cualquier película protectora que pueda quedar todavía en su placa vitrocerámica.

GUIA INICIO

⚠ Tenga cuidado al freír ya que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si usa Triple potencia. A temperaturas extremadamente altas, el aceite y la grasa se inflaman espontáneamente y esto presenta un grave riesgo de incendio.

Consejos

- Cuando la comida empiece a hervir, reduzca la temperatura.
- Usar una tapa reducirá los tiempos de cocción y ahorrará energía al retener el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Comience a cocinar a temperatura alta y reduzca la temperatura cuando la comida se haya calentado por completo

Cocer a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento ocurre por debajo del punto de ebullición, alrededor de 85°C, cuando las burbujas suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para obtener sopas deliciosas y guisos tiernos porque los sabores se desarrollan sin cocinar demasiado la comida. También debes cocinar las salsas espesadas a base de huevo y harina por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluida cocinar arroz mediante el método de absorción, pueden requerir una configuración más alta que la más baja para garantizar que los alimentos se cocinen correctamente en el tiempo recomendado.

Filete

Para cocinar filetes jugosos y sabrosos :

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de cocinarla.
2. Calentar una sartén .
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Rocíe una pequeña cantidad de aceite en la sartén caliente y luego baje la carne a la sartén caliente.
4. Voltee el bistec solo una vez durante la cocción. El tiempo exacto de cocción dependerá del grosor del bistec y de qué tan cocido lo desees. Los tiempos pueden variar entre 2 y 8 minutos por lado. Presione el bistec para medir qué tan cocido está: cuanto más firme se sienta, más "bien cocido" estará.
5. Deje reposar el filete en un plato caliente durante unos minutos para que se relaje y se ablande antes de servir.

Sofreir

1. Elija un wok de base plana compatible con inducción o una sartén grande.
2. Ten todos los ingredientes y equipo listos. Saltear debe ser rápido. Si cocina grandes cantidades, cocine la comida en varias tandas más pequeñas.
3. Precalienta la sartén brevemente y agrega dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, déjela a un lado y manténgala caliente.
5. Sofreír las verduras. Cuando estén calientes pero aún crujientes, baje la zona de cocción, regrese la carne a la sartén y agregue la salsa..
6. Revuelve los ingredientes suavemente para asegurarte de que estén bien calientes.
7. Servir inmediatamentey.

Ajuste temperatura

Las configuraciones siguientes son sólo orientativas. La configuración exacta dependerá de varios factores, incluidos los utensilios de cocina y la cantidad que esté cocinando. Experimenta con la placa de inducción para encontrar la configuración que mejor se adapte a ti.

Heat setting	Suitability
1 - 2	• calentamiento delicado para pequeñas cantidades de alimentos • erretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman rápidamente • hervir a fuego lento • calentamiento lento
3 - 4	• recalentar • cocción a fuego lento • cocinando arroz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• saltear • cocinar pasta
9	• saltear • abrasador • llevar la sopa a ebullición • agua hirviendo

INSTALACIÓN

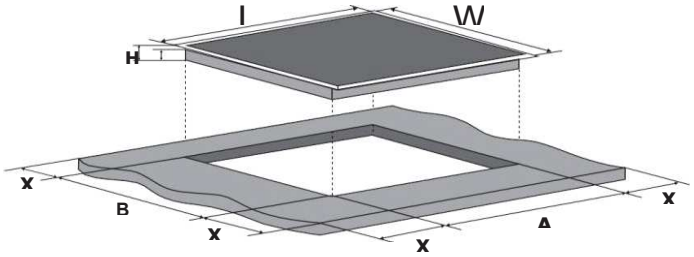
Selección del lugar

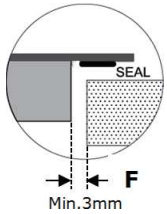
Recorta la superficie de trabajo según las dimensiones que se muestran en el dibujo.

A efectos de instalación y uso, se deberá conservar un espacio mínimo de 5 cm alrededor del orificio.

Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material de superficie de trabajo aislado y resistente al calor (no se debe utilizar madera y materiales fibrosos o higroscópicos similares como material de superficie de trabajo a menos que estén impregnados) para evitar descargas eléctricas y deformaciones mayores causadas por la radiación de calor de la placa calefactora. Como se muestra abajo:

⚠ Nota: La distancia de seguridad entre los lados de la placa y las superficies interiores de la encimera debe ser de al menos 3 mm

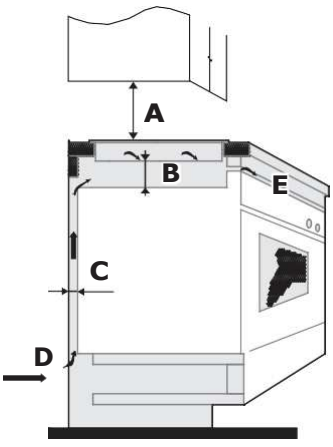


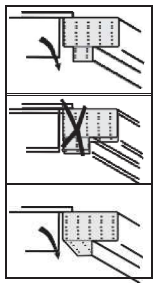


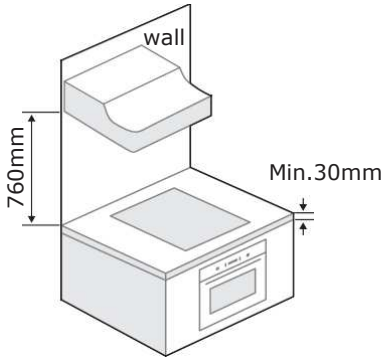
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	51	47	560±2	480±2	50 min	3 min

En cualquier circunstancia, asegúrese de que la placa de inducción esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa de inducción esté en buenas condiciones de funcionamiento. Como se muestra abajo

⚠ Note: La distancia de seguridad entre la zona de cocción y el mueble encima de la zona de cocción debe ser de al menos 760 mm.



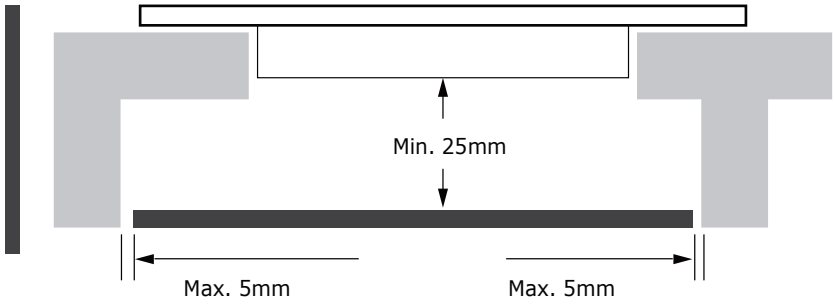




A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	25 min	20 min	Air intake	Air exit 5mm

ADVERTENCIA: Cómo garantizar una ventilación adecuada

Asegúrese de que la vitrocerámica esté bien ventilada y que la entrada y salida de aire no estén bloqueadas. Para evitar un contacto accidental con el fondo de la encimera sobrecalentado o una descarga eléctrica inesperada durante el trabajo, es necesario colocar un inserto de madera, fijado con tornillos, a una distancia mínima de 25 mm del fondo de la encimera. Siga los requisitos a continuación.



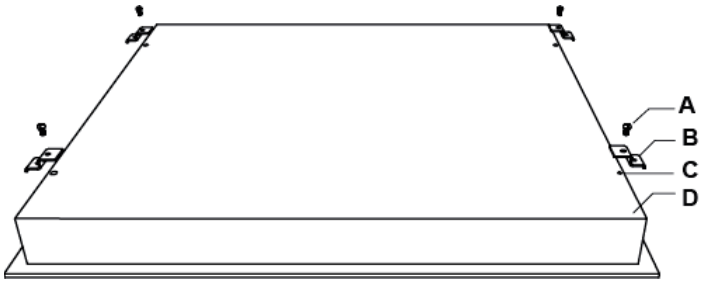
⚠ Hay orificios de ventilación alrededor del exterior de la placa. DEBE asegurarse de que estos orificios no queden bloqueados por la encimera cuando coloques la placa en su posición.

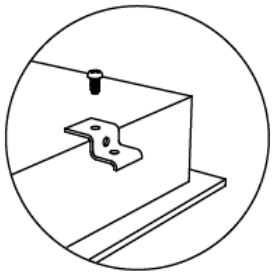
⚠
- Tenga en cuenta que el pegamento que une el material plástico o madera al mueble, debe resistir una temperatura no inferior a 150ºC, para evitar que se despeguen los paneles.
- Por lo tanto, la pared trasera y las superficies adyacentes y circundantes deben poder soportar una temperatura de 90°C. .

Antes de fijar los soportes fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (use el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

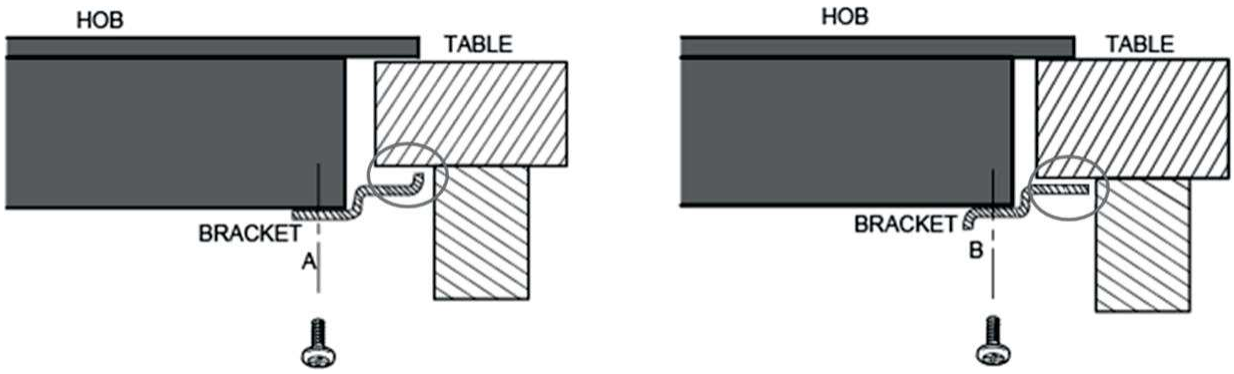
Fije la placa a la superficie de trabajo atornillando los cuatro soportes en la parte inferior de la placa (ver imagen) después de la instalación.





A	B	C	D
tornillo	soporte	Aujero tornillo	base

Ajuste la posición del soporte para adaptarse a diferentes espesores de tablero de mesa. .



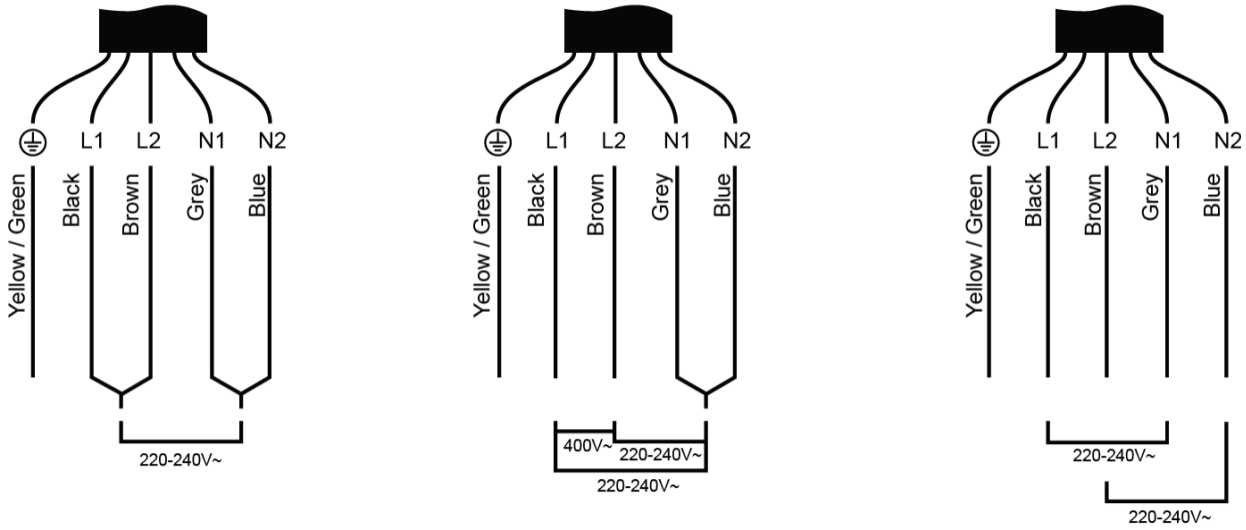
⚠ Bajo ninguna circunstancia, los soportes no pueden tocar las superficies internas de la encimera después de la instalación (ver imagen.

PRECAUCIONES

1. La placa vitrocerámica debe ser instalada por personal o técnicos cualificados. Nunca realice la operación usted mismo.
2. La placa vitrocerámica no se debe montar en equipos de refrigeración, lavavajillas ni secadores giratorios.
3. La placa vitrocerámica se instalará de forma que se pueda garantizar una mejor radiación de calor para mejorar su fiabilidad.
4. La pared y la zona de calentamiento inducido sobre la superficie de trabajo deberán resistir el calor.
5. Para evitar cualquier daño, la capa sándwich y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
6. No se debe utilizar un limpiador a vapor.

Conectar a la corriente eléctrica

La fuente de alimentació n debe estar conectada de acuerdo con la norma relevante, o un interruptor automá tico de un solo polo. El mé todo de conexió n se muestra a continuacin



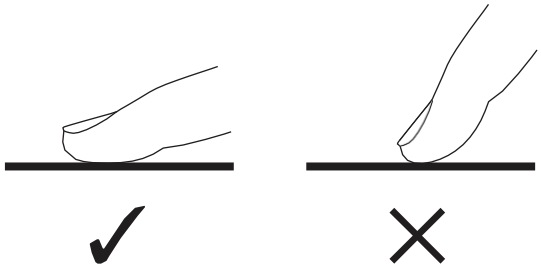
1. 1. Si el cable está dañado o necesita ser reemplazado, esto debe ser realizado por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, para evitar accidentes.
2. 2. Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, se debe instalar un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos.
3. 3. El instalador deberá asegurarse de que se ha realizado la conexión eléctrica correcta y que cumple las normas de seguridad.
4. 4. El cable no debe doblarse.

La superficie inferior y el cable de alimentación de la placa no son accesibles después de la instalación.

FUNCIONAMIENTO

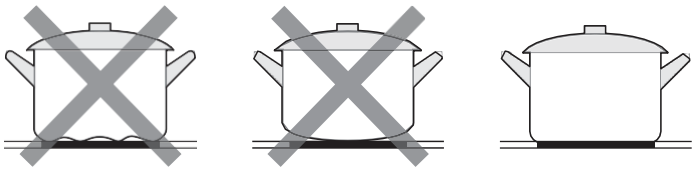
Touch Control

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

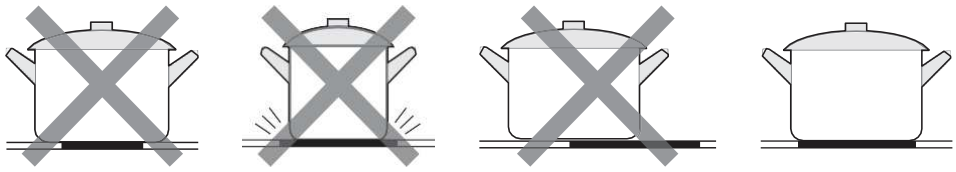


Elegir el correcto utensilio de cocina

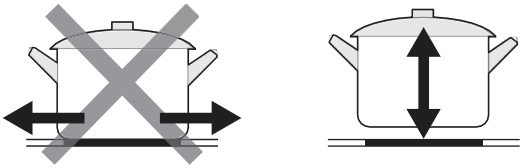
- No utilice utensilios de cocina con bordes irregulares o base curva



- Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el vidrio y que tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Utilice recipientes cuyo diámetro sea tan grande como el gráfico de la zona seleccionada. Usando una olla se utilizará una energía un poco más amplia y con su máxima eficiencia. Si utiliza una maceta más pequeña, la eficiencia podría ser menor de lo esperado. La placa de cocción podría pasar desapercibida para ollas de menos de 140 mm. Centre siempre su sartén en la zona de cocción.



- Levante siempre las cacerolas de la placa de inducción; no las deslice, ya que podrían rayar el vidrio .

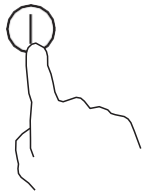


Uso

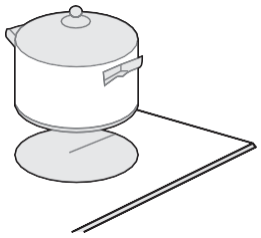
1. Empezar a cocinar

Después del encendido, el timbre suena una vez, todos los indicadores se encienden durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa vitrocerámica ha entrado en el modo de espera.

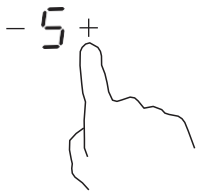
1. Tocar ON/OFFl. Todos los indicadores muestran "-".



2. Colocar una sarten adecuada en la zona deseada.
   • Asegurarse que la superfície está limpia y seca.



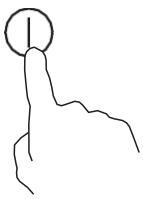
3. Selecciónar mediante "-" or "+"el nivel de potencia deseado.
   • Si no elige un nivel de calor en 1 minuto, la placa vitrocerámica se apagará automáticamente. Deberá comenzar de nuevo en el paso 1..
   • Puede modificar la configuración de calor en cualquier momento durante la cocción .
   • Al mantener presionado cualquiera de estos botones, el valor se ajustará hacia arriba o hacia abajo. .



2. Finalizar la cocción

1. Apague la zona de cocción desplazándose hacia abajo hasta "0" o tocando los controles "-" y "+" juntos r.

2. Apague la placa tocando ON/OFF.

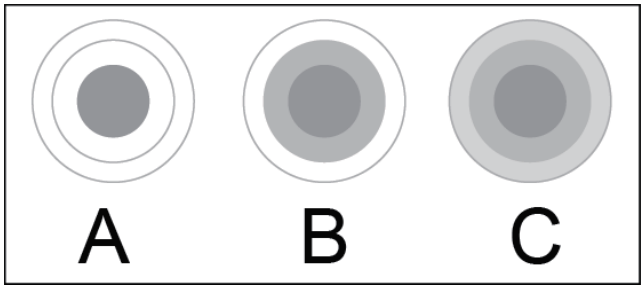


Atención a la superfície caliente

⚠ "H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como función de ahorro de energía. Si desea calentar más recipientes, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.t.

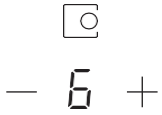
3. Usar zona de triple potencia

- Solo funciona en la zona 3.
- Puede seleccionar cual de las 3 areas quiere segun la potencia deseada.



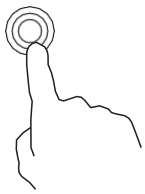
Activar triple potencia

1. Adustar nivel potencia de 1 a 9 (Ej 6)



2. Se seleccionará la sección centrasl.

3. Tocando la function triplel una vez, se selecciona la function B.

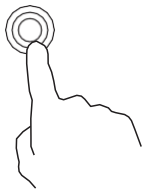


4. Se indica alternativamente "6" y " = "

5. Tocando otra vez la function triple funcionara la zona C.

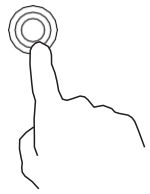
Se indica alternativamente "6" y " ≡ ".

6.



Desactivar la triple zona

1. Si la placa 3 está seleccionada con (B), pulsando 2 veces, vuelve a estar seleccionada la zona (A) por lo que la triple zona queda desactivada.
2. Si la placa está seleccinoada con (C) , pulsando una vez, vuelve a estar seleccionada la zona (A)por lo que la triple zona queda desactivada.



3. Una vez la triple zona queda desactivada, se indica:

4.Bloqueo

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

Bloquear los controles	
Pulsar 🔒	Timer indica "Lo"
Desbloquear los controles	
Pulsar y mantener pulsado durante un tiempo 🔒	

⚠ Cuando lla placa está bloqueada, todos los controles están bloqueados except ON/OFF·

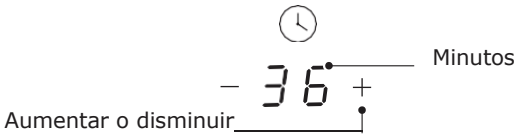
5 Timer

Puedes utilizar el temporizador de dos maneras diferentes

- Puedes utilizarlo como avisador de minutos. En este caso, el temporizador no apagará ninguna zona de cocción cuando finalice el tiempo establecido.

- Puede configurarlo para que apague una o más zonas de cocción una vez transcurrido el tiempo establecido. El cronómetro de máximo es de 99 minutos.

Timer overview



Usar el cronómetro como recordatorio de minutosr

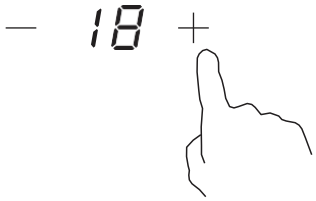
Si no selecciona ninguna zona de cocción

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.

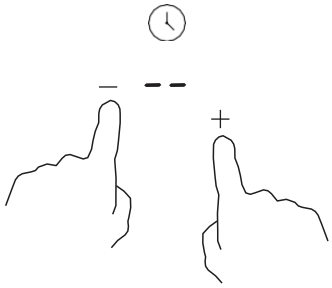
NOTA

Puedes utilizar el avisador de minutos incluso si no estás seleccionando ninguna zona de cocción.

1. Toque el control del temporizador, el indicador del temporizador parpadeará; Configure la hora tocando – o +

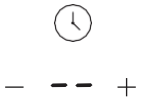


2. Toque "-" y "+" al mismo tiempo, el timer se cancela y aparece en la pantalla "--"



3. Cuando se selleciona el tiempo, la cuenta atrás empieza y el indicador timer parpadeará durante 5 segundos

5. Cuando finalice, se emite un sonido durante 30 segundos y aparece "- -"



Truco:

- Toque "-" o "+" una vez para aumentar o disminuir 1 minuto.
- Toque y mantenga "-" o "+" para uamentar o disminuir 10 minutos.
- Si el timpo execede 99 minutos, el timer vuelve a 0 minutos.

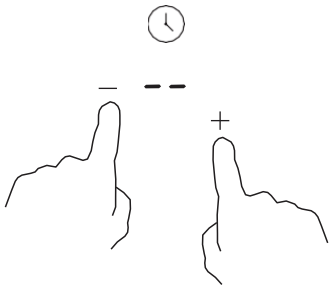
Configuración del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

Seleccionar una zona

1. Tocar – or + de la zona deseada timer for.

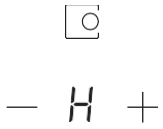
2. Seleccionar el tiempo con – or + .

3. Tocando − y + al mismo tiempo, el timer se cancela, y aparece "--".



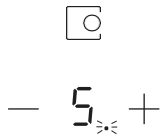
4. 3. Cuando se selleciona el tiempo, la cuenta atrás empieza y el indicador timer parpadeará durante 5 segundos

5. Cuando el timepo finalice, la zona se apagará y s emostrará "H"



NOTA

1. El punto rojo al lado del nivel potencia indica la zona seleccionada.



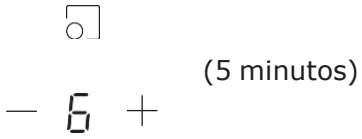
2. Si desea modificar el tiempo una vez el Timer ya ha empezado, tiene que empezar desde el punto 1.

Configuración del temporizador para apagar más de una zona de cocción

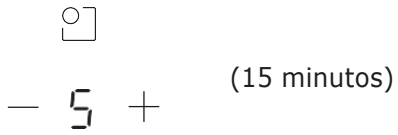
1. Si más de una zona de calefacción utiliza esta función, el indicador del temporizador mostrará el tiempo más bajo.(por ejemplo, zona 1# tiempo de configuración de 5 minutos, zona 2# tiempo de configuración de 15 minutos, el indicador del temporizador muestra "5".)

NOTA

1. El punto rojo al lado del nivel potencia indica la zona seleccionada .

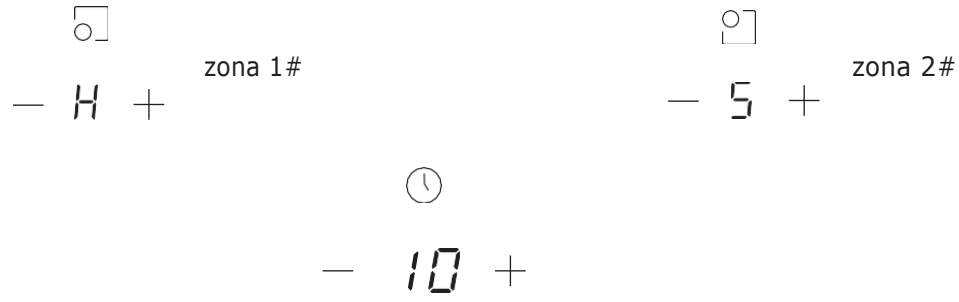


(5 minutos)

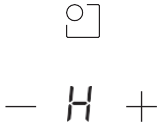


(15 minutos)

2. Una vez finalizada la cuenta atrás, la zona correspondiente se apagará. Luego mostrará el nuevo mínimo. El temporizador y el punto de la zona correspondiente parpadearán.

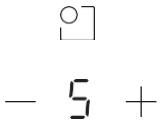


3. Cuando expire el temporizador de cocción, la zona de cocción correspondiente se apagará automáticamente.



NOTA

1. El punto rojo al lado del nivel potencia indica la zona seleccionada .



2. 2. Si desea modificar el tiempo una vez el Timer ya ha empezado, tiene que empezar desde el punto 1..

6. Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la placa vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la placa vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente..

7. Advertencia de calor residual

Cuando la placa lleva un tiempo funcionando, quedará algo de calor residual. La letra "H" parece advertirle que se mantenga alejado de ella..

8. Tiempos predeterminados auto apagado

El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa de inducción. Se apaga automáticamente si alguna vez te olvidas de apagar la cocción. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Horas	8	8	8	4	4	4	2	2	2

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Motivo?	Como?	Importante!
Suciedad cotidiana en el cristal (huellas dactilares, marcas, manchas de comida o derrames no azucarados en el cristal)	1. Apague la energía de la placa. 2. Aplique un limpiador para placas mientras el vidrio aún esté tibio (¡pero no caliente!). 3. Enjuague y seque con un paño limpio o una toalla de papel. 4. Vuelva a encender la placa.	• Cuando se apaga la energía de la placaa, no habrá ninguna indicación de "superficie caliente", ¡pero es posible que la zona de cocción aún esté caliente! Tenga mucho cuidado. • Los estropajos de uso pesado, algunos estropajos de nailon y los agentes de limpieza ásperos/abrasivos pueden rayar el vidrio. Lee siempre la etiqueta para comprobar si tu limpiador o estropajo es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: el vidrio puede mancharse..
Derrames calientes sobre el cristal	Retírelos inmediatamente conuna espátula o un raspador adecuado para placas de vidrio de inducción, pero tenga cuidado con las superficies calientes de la zona de cocción: 1. Apague la energía de la placa. 2. Retire el derrame hacia un área fría de la estufa. 3. Limpie la suciedad o el derrame con un paño de cocina o una toalla de papel. 4. Siga los pasos 2 a 4 para "Ensuciamiento diario en vidrio" anteriores.	• Quitar las manchas dejadas por derretimientos y alimentos azucarados o derrames tan pronto como como sea posible. Si se deja enfriar en el vidrio, pueden ser difíciles de eliminar o incluso permanentemente dañar la superficie del vidrio. • Peligro de corte: Usar con cuidado
Derrames en el controles táctiles	1 Apague la energía de la placa. 2. Absorber el derrame 3. Limpie el área de control táctil con una esponja o un paño limpio y húmedo. 4. Seque el área completamente con una toalla de papel. 5. Vuelva a encender la placa..	• La placa puede emitir un pitido y encenderse y apagarse y los controles táctiles pueden no funcionar mientras haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar el área de control táctil antes de volver a encender la estufa.

ERRORES

El funcionamiento de su aparato puede provocar errores y averías. Las siguientes tablas contienen posibles causas y notas para resolver un mensaje de error o mal funcionamiento. Se recomienda leer atentamente las tablas a continuación para ahorrar el tiempo y el dinero que le puede costar llamar al centro de servicio.

Problema	Posibles causass	Solución
La placa no se puede encender .	No hay electricidad	Asegúrese de que la placa esté conectado a la fuente de alimentación y que esté encendido. Compruebe si hay energía. Si has comprobado todo y el problema persiste, llama a un técnico cualificado. técnico.
Los controles no responden.	Los controles estan bloqueados	Desbloquear los controles.
Los controles no responden adecuadamente operate.	Puede haber una ligera película de agua sobre los controles o usted puede estar usando la punta de su dedo al tocar el control S.	Asegúrese de que el área de control táctil esté seca y use la yema del dedo al tocar los controles..
El cristal está rayado.	Estropajo abrasivo inadecuado o productos de limpieza que se utilizan	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Consulte "Elección de los utensilios de cocina adecuados". Ver 'Cuidado y limpieza'..
Las sartenes no se calientan	Sarten no adcuada o demasiado pequeña	Usar otra sarten adecuada

Visualización de fallos, sugerencias y consejos

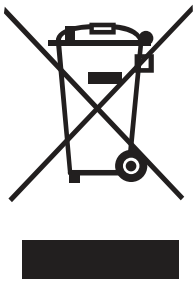
1. La placa está equipada con una función de autodiagnóstico. Con esta prueba el técnico puede comprobar el funcionamiento de varios componentes sin desmontar ni desmontar la placa de la superficie de trabajo.
2. 2. El código de falla ocurre durante el uso de & Solution por parte del cliente;

Código	Problema	Solución
Sin recuperación automática		
E0	Zero error.	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación
E1	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica: circuito abierto	Verifique la conexión o reemplace el sensor de temperatura de la placa cerámica
E2	Falla del sensor de temperatura de la placa cerámica: corto circuito	
E7	Fallo del sensor de temperatura de la placa cerámica	

Código	Problema	Solución
C1	Alta temperatura del sensor de placa cerámica .	Espere a que la temperatura de la placa de cerámica vuelva a la normalidad. Toque el botón "ON/OFF" para reiniciar la unidad .
E3	Falla del sensor de temperatura del NTC --circuito abierto..	Reemplazar placa display.
E4	Falla del sensor de temperatura del NTC –corto circuito.	
EL	La tensión de alimentación está por debajo de la tensión nominal.	Inspeccione si el suministro de energía es normal. Encienda después de que la fuente de alimentación sea normal..
EH	La tensión de alimentación está por encima de la tensión nominal.	
EU	Error de comunicación .	Vuelva a insertar la conexión entre el tablero de visualización y el tablero de alimentación. Reemplace la placa de alimentación o la placa de visualización.

ELIMINACIÓN Y RECICLAJE

Eliminación correcta de este producto



El símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico, sino que debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde compró el producto..

Información embalaje

No deseche los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévalos a los puntos de recogida de material de embalaje.

Para contactar con un Servicio Técnico Autorizado, o para pedir recambios consulte el listado en la página web www.rommer.es

Para cualquier consulta, búsqueda de manuales, o atención al cliente póngase en contacto con comercial@rommer.es

Para más información sobre el producto, puede acceder a la base de datos escaneando el código QR situado en la tarjeta energética. (según Regulación EU 2019/2019)

Las piezas de repuesto, pueden obtenerse a través de los Servicios Técnicos Oficiales durante un período mínimo de 10 años a partir de la fecha de puesta en marcha.

Importador:
EUROSAIME, S.A.
ESA08765158
Geminis 22
08228 TERRASSA
937851237

Nota: La dirección o el número de teléfono de contacto está sujeto a cambios sin previo aviso. Por favor, confirme los datos consultando la web arriba indicada.

EURO-SAIME, S.A
A-08765158

C/Geminis, 22
08228 TERRASSA (BARCELONA)
Telf: 93 785 12 37

CERTIFICADO DE GARANTÍA

-Esta garantía es válida, si se acompaña con la factura original o ticket de compra. Estas condiciones son sólo aplicables en España, y reúnen todos los derechos que el consumidor tiene de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto Legislativo 7/2021 de 21 de abril, para la Defensa de los Consumidores, en la Venta de Bienes de consumo para uso doméstico.
Las vías de reclamación de las que dispone el consumidor son los órganos o entidades correspondientes de las Comunidades Autónomas o El Instituto Nacional de Consumo.

-Euro-Saime S.A. es responsable de las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del bien y se manifiesten en un plazo de 3 años desde la entrega.
Se presume que las faltas de conformidad que se manifiesten en los dos años siguientes a la entrega del bien, ya existían cuando el bien se entregó, excepto cuando para los bienes esta presunción sea incompatible con su naturaleza o la índole de la falta de conformidad

En caso de falta de conformidad, el consumidor puede optar entre reducción de precio o resolución de contrato, salvo que esto resulte imposible o desproporcionado.
La reparación o reposición de cualquier pieza o componente defectuoso realizado por un Servicio Técnico Oficial de la Marca, incluyendo Mano de Obra y Desplazamiento será a Cargo de Euro-Saime S.A., siempre que el aparato esté instalado de forma accesible.

Queda excluido de esta garantía, daños no imputables a la fabricación y calidad del producto, causados como consecuencia de:

*SUSTITUCIÓN piezas por FALTA MANTENIMIENTOS / LIMPIEZA (desagüe obstruido, jabonera, burlete.)
*__SUSTITUCIÓN piezas DESGASTE NORMALES (correas…)__
*ROTURA ACCIDENTAL de componentes de plástico, asas y vidrio (no atribuible a defecto fabricación)
*DAÑOS ESTÉTICOS -TRANSPORTE, no denunciados en el momento de la entrega.
*DAÑOS ÓXIDO, PINTURA, por uso productos limpieza abrasivos que dañen chapa (óxido.),esmalte, **pintura, plásticos…**

*INSTALACIÓN INCORRECTA o manipulación indebida del producto
*USO NO DOMÉSTICO del aparato
*USO INDEBIDO no acorde con las instrucciones (carga ropa **excesiva…)**
*FUERZA MAYOR subidas de tensión, impactos, acciones atmosféricas, o cualquier otra causa de fuerza mayor.
*EFECTOS QUÍMICOS o electroquímicos del agua.
*REPARACIONES efectuadas por Servicios Técnicos no oficiales o por el propio consumidor.

ASISTENCIA TÉCNICA
Si necesita consultar el listado de Servicios Técnicos actualizado, entre en nuestra página www.rommer.es

Ficha de Producto

	Símbolo	Valor	Unidad
Identificación del modelo		VTM-60	
Tipo de Placa		Placa de cocción de cerámica integrada	
Número de zonas y/o áreas de cocción		3 zonas de cocción	
Tecnología de calefacción (zonas de cocción por inducción, zonas de cocción radiantes, placas sólidas)		Zonas de cocción radiantes	
Para zonas de cocción circulares: diámetro de la superficie útil por zona de cocción eléctrica, redondeado al 5mm más cercano	Ø	Zona 1:20.0 Zona 2: 16.5 Zona 2:30.0	cm
Para zonas de cocción no circulares: longitud y ancho de la superficie usual por zona de cocción eléctrica, redondeado al 5mm más cercano	L,W	---	cm
Consumo de energía por zona de cocción o área calculado por kg	Cocina eléctrica EC	Zona 1: 176.0 Zona 2: 176.8 Zona 3: 188.0	Wh/kg
Consumo de energía para la placa calculado por kg	Placa de cocción eléctrica EC	180.3	Wh/kg