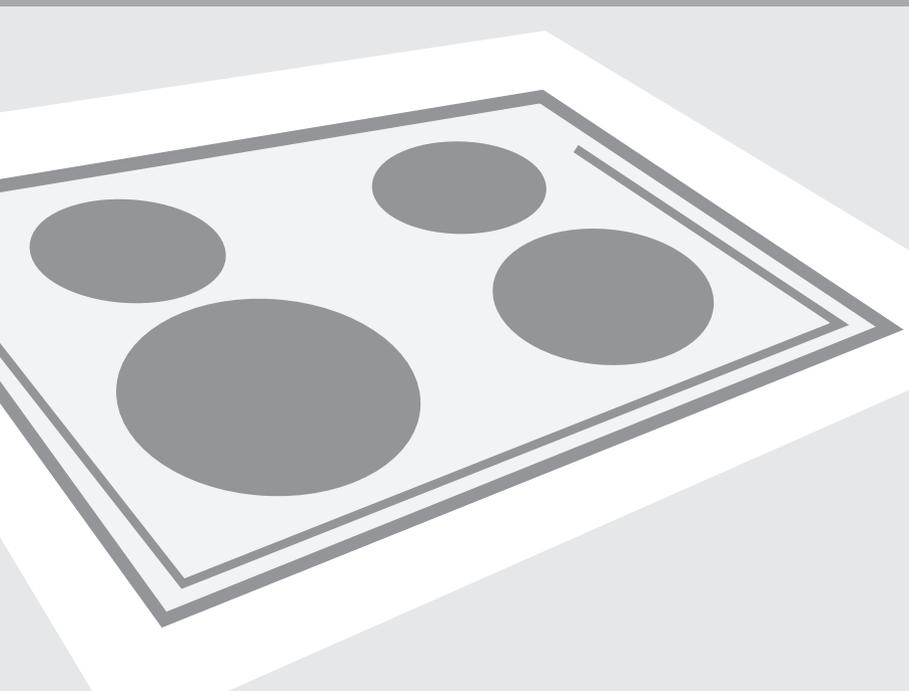


ES

Instrucciones de uso, instalación y conexión



Placa de cocina vitrocerámica de inducción incorporada

IT641ORA-W

Placa de cocina vitrocerámica de inducción incorporada

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
Uso	10
Uso	13
Cocinar	22
Mantenimiento	23
Resolución de problemas	24
Instrucciones de instalación	25

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.
- No poner objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la placa de inducción, ya que puedan calentarse mucho.
- 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.
- El aparato se usa exclusivamente para cocinar. No utilizarlo a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina. No dejar recipientes vacíos en la placa de cocción.
- Si otro aparato está conectado a la toma de enchufe cerca de este aparato, cerciorarse de que el cable no esté en contacto con la placa de cocción caliente.
- No guardar objetos sensibles a altas temperaturas (detergentes, vaporizadores etc.) debajo del aparato.
- Si la placa de cocción de vitrocerámica se utiliza para guardar en ella recipientes u otros utensilios, esto pueda causar daños o abrasiones en su superficie. Para prevenir el riesgo de incendio, de fundición o de daños en la placa de cocción no se debe calentar en ella los alimentos en papel aluminio o en recipientes de plástico.
- No poner objetos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas en la placa de inducción, ya que puedan calentarse mucho.

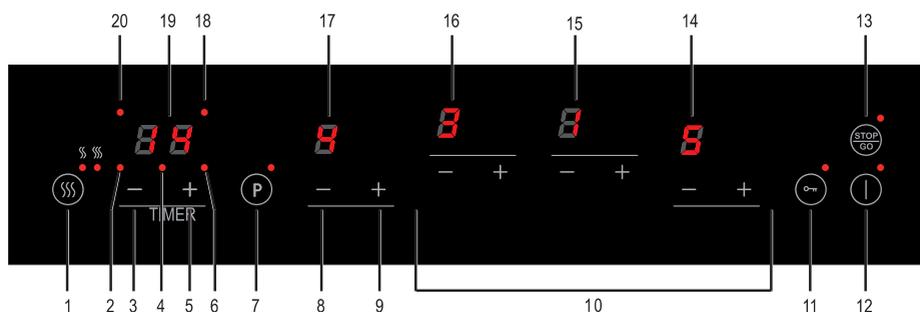


El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará 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.

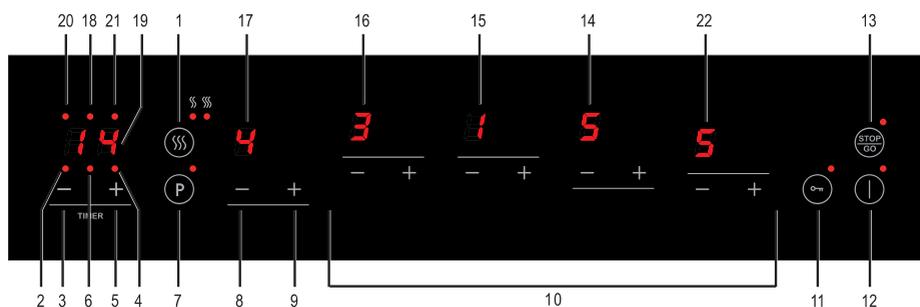
Descripción del aparato

Panel de control

SIVK1ATF, SIVK6ATF, SIVK6CTF, SIVK6FTF, SIVK7ATF, SIVK7BTF



SIVK9BTF



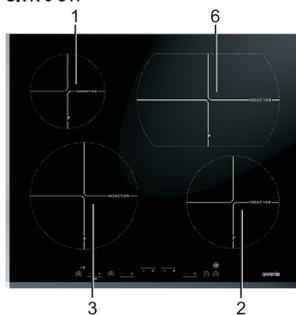
1. Mantiene los alimentos calientes/fundidos con el indicador
2. Hornillo delantero izquierdo con indicador de tiempo
3. Botón de reducción de tiempo
4. Indicador de minutos
5. Botón de aumento de tiempo
6. Hornillo delantero derecho con indicador de tiempo
7. Arranque con indicador
8. Disminuye la potencia del hornillo delantero izquierdo
9. Aumenta la potencia del hornillo delantero izquierdo
10. Controla otros hornillos
11. Bloqueo (infantil) con indicador
12. Botón de encendido/apagado con indicador
13. Función Stop/Go con indicador
14. Indicador de configuración hornillo delantero derecho
15. Indicador de configuración hornillo trasero derecho
16. Indicador de configuración hornillo trasero izquierdo
17. Indicador de configuración hornillo delantero izquierdo
18. Indicador de tiempo hornillo trasero derecho
19. Indicador de tiempo de cocinado/minutero
20. Indicador de tiempo hornillo trasero izquierdo
21. Indicador de tiempo del 5º hornillo
22. Indicador de configuración del 5º hornillo

Superficie de cocción

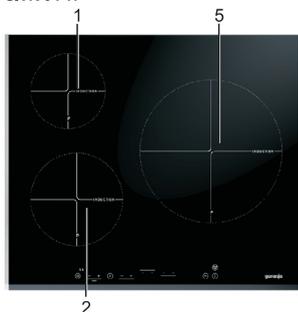
SIVK 6 ATF



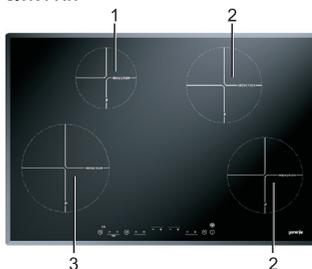
SIVK 6 CTF



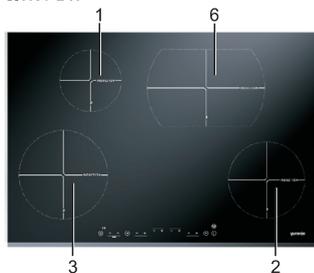
SIVK 6 FTF



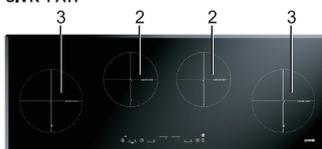
SIVK 7 ATF



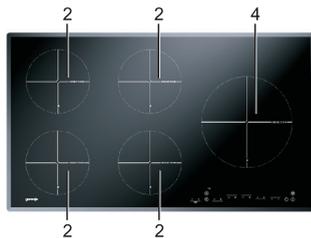
SIVK 7 BTF



SIVK 1 ATF



SIVK 9 BTF



1. Hornillo Φ 145mm; 2,2kW
2. Hornillo Φ 180mm; 3,0kW
3. Hornillo Φ 210mm; 3,7kW
4. Hornillo Φ 260mm; 3,7kW
5. Hornillo Φ 280mm; 3,7kW
6. Hornillo 280x180mm; 3,7kW

Debe prestar atención a

La cocina de inducción es extremadamente segura. Se han incorporado varios dispositivos de seguridad en la placa como un indicador de calor residual y un limitador de tiempo de cocinado. Sin embargo, existe una serie de precauciones que debe tener en cuenta.

Conexión y reparación!

- Este aparato sólo puede ser conectado por un instalador cualificado.
- No abra la carcasa. La carcasa sólo puede ser abierta por el técnico de servicio.
- Desconecte el aparato de la toma eléctrica antes de realizar cualquier reparación. Preferiblemente, desconecte el aparato, quite los fusibles automáticos o, en caso de conexión permanente, coloque el interruptor del suministro de energía a cero.

Durante el uso!

- No utilice la placa con temperaturas inferiores a 5°C.
- Este aparato de cocina está diseñado sólo para uso doméstico. Sólo se debe utilizar para preparar alimentos.
- Cuando utilice la placa por primera vez notará un “ligero olor”. Es algo normal. Si la cocina está bien ventilada, el olor desaparecerá pronto.
- Recuerde que si se utiliza la placa con altas temperaturas, el tiempo de calentamiento será increíblemente rápido. No deje la placa desatendida si está utilizando un hornillo con temperatura alta.
- Asegúrese de que tiene una ventilación adecuada mientras utiliza la placa. Mantenga abiertas todas las ranuras de ventilación naturales.
- No permita que los recipientes se calienten vacíos. La placa está protegida contra el sobrecalentamiento, pero el recipiente se puede calentar mucho y se puede dañar. La garantía no cubre los daños causados por un recipiente que se caliente vacío.
- No utilice los hornillos como zonas de almacenamiento
- Asegúrese de que hay un espacio de varios centímetros entre la placa y el contenido del cajón.
- No mantenga objetos combustibles en el cajón de debajo de la placa.
- Asegúrese de que el cable de los aparatos eléctricos, como una batidora, no puede tocar el hornillo caliente.
- Los hornillos se calientan durante el uso y permanecen calientes un tiempo después del mismo. Mantenga a los niños alejados de la placa durante y después de cocinar.

- La grasa y el aceite son inflamables cuando se sobrecalientan. No permanezca demasiado cerca del recipiente. En caso de que el aceite se incendie, no intente extinguir el fuego con agua. Ponga una tapa inmediatamente sobre el recipiente y apague el hornillo.
- No llamee alimentos debajo de la campana extractora. Las llamas pueden provocar un incendio, incluso si la placa está apagada.
- La superficie cerámica es extremadamente fuerte, pero no irrompible. Un tarro de especias o un utensilio punzante que caiga encima, por ejemplo, puede hacer que se rompa.
- Deje de utilizar la placa si aparece una rotura o grieta. Apague el aparato inmediatamente, desconéctela para evitar los electroshocks y llame al departamento de reparaciones.
- No coloque objetos metálicos como bandejas de horno, cajas de galletas, tapas de ollas o cubiertos sobre el hornillo. Se pueden calentar extremadamente rápido y provocar quemaduras.
- Mantenga los objetos magnetizables (tarjetas de crédito, tarjetas bancarias, discos de ordenador, etc.) alejados del aparato. Recomendamos a las personas con marcapasos que consulten a su cardiólogo antes de utilizar una placa de inducción.
- No utilice un limpiador a presión o de vapor para limpiar la placa.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a no ser que sean supervisados o que una persona responsable les haya enseñado el uso del aparato por su seguridad.
- En cuanto quite el recipiente de la placa, el hornillo se apagará automáticamente. Acostúmbrese a parar el hornillo o la placa manualmente para evitar el encendido no intencionado de la placa de inducción.
- Un objeto pequeño, como un recipiente demasiado pequeño (diámetro de fondo inferior a 12cm), un tenedor o un cuchillo no será reconocido por el aparato. La pantalla continúa parpadeando y la placa no se encenderá.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado mediante un temporizador externo o un sistema de control a distancia independiente.

Seguridad de temperatura

- Un sensor mide continuamente la temperatura de determinadas partes de la placa. Cada hornillo está equipado con un sensor que mide la temperatura del fondo del recipiente para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento cuando un recipiente se calienta vacío. En caso de que la temperatura aumente demasiado, la potencia se reduce automáticamente.

Limitador de tiempo de cocinado

El limitador de tiempo de cocinado es una función de seguridad de su aparato de cocina. Funcionará si olvida apagar su placa.

Dependiendo de la configuración que haya seleccionado, el tiempo de cocinado se limitará de la siguiente forma:

Configuración	Kuhalno polje se avtomatsko izklopi po:
0	12 horas
1	8,5 horas
2	6,5 horas
3	5 horas
4	4 horas
5	3,5 horas
6	3 horas
7	2,5 horas
8	2 horas
9	1,5 horas
u	2 horas
U	2 horas

El limitador de tiempo de cocinado apaga los hornillos si transcurre el tiempo de la tabla.

Configuración	El hornillo cambia a la configuración 9 tras:
Arranque (P)	10 minutos

Acostumbrarse a la placa

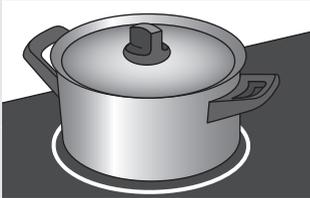
Utilice los controles táctiles

Puede necesitar un tiempo para acostumbrarse a los controles táctiles si está acostumbrado a otros controles (giratorios). Coloque la yema del dedo sobre el control para alcanzar los mejores resultados. No tiene que presionarlo.

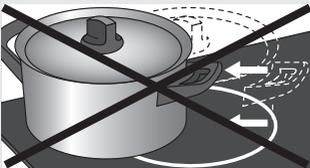
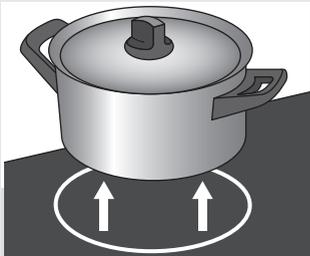
Los controles táctiles sólo reaccionan a la ligera presión de una huella dactilar. No opere los controles con otros objetos. La placa no se encenderá cuando su mascota ande sobre la misma.

Cocina de inducción

- La cocina de inducción es rápida
 - Para comenzar, se sorprenderá con la velocidad de la cocina de inducción. Especialmente a altas temperaturas, los alimentos y los líquidos hervirán muy rápidamente. Es mejor no dejar recipientes desatendidos para evitar que hiervan demasiado o que se sequen.
- La potencia se ajustará
 - En caso de la cocina de inducción, sólo funciona la parte del hornillo sobre la que se coloque el recipiente utilizado. Si utiliza un recipiente pequeño en un hornillo grande, la potencia se ajustará al diámetro del recipiente. Por lo tanto, la potencia será menor y tardará más antes de que hiervan los alimentos del recipiente.

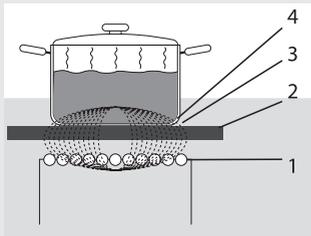


Sin pérdida de calor y mangos fríos con la cocina de inducción.



Atención

- ⚠ **La arena puede causar ralladuras que no se podrán eliminar! Coloque sólo recipientes con la base limpia sobre el hornillo y levante siempre los recipientes para moverlos.**
- ⚠ **No utilice la placa como encimera! Mantenga siempre colocada la tapa del recipiente cuando cocine para evitar la pérdida de energía.**



La bobina (1) en la placa de cocción (2) produce el campo eléctrico. Al colocar el recipiente de metal, fabricado de material ferromagnético (4), sobre la bobina, en el fondo del recipiente se crean corrientes circulares que calientan el recipiente.

Cocción por inducción:

La placa de inducción calienta los alimentos por medio del campo magnético. Al colocar el recipiente de metal, fabricado de material ferromagnético, sobre la placa de inducción, el campo magnético crea corrientes circulares en el fondo del recipiente que calientan el recipiente.

• Fácil

- Los controles electrónicos son precisos y fáciles de manejar. En la configuración más baja, puede derretir chocolate directamente en el recipiente, por ejemplo, o cocinar ingredientes que normalmente cocinaría al baño maría.

• Rápido

- Gracias a los altos niveles de potencia de la placa de inducción, se pueden hervir alimentos muy rápido. A partir de ese momento, el proceso de cocinado lleva el mismo tiempo que cualquier otro tipo de cocinado.

• Limpio

- La placa se puede limpiar fácilmente. Debido a que los hornillos no se calientan más que los propios recipientes, las salpicaduras de alimentos no se pueden quemar.

• Seguro

- El calor se genera en el propio recipiente. La superficie vítrea no se calienta más que el recipiente. Esto significa que el hornillo está considerablemente más frío en comparación con una placa vitrocerámica o un quemador de gas. Cuando se haya quitado el recipiente, el hornillo se enfriará rápidamente.

Recipientes

Recipientes para cocina por inducción

La cocina de inducción requiere una calidad de recipientes en particular.

Atención



Los recipientes que hasta ahora se han utilizado para cocinar sobre una hornilla de gas ya no son adecuados para utilizarlos en una placa de inducción!



Utilice sólo recipientes que sean adecuados para la cocina eléctrica y de inducción con!:

- una base gruesa (mínimo 2,25 mm)
- una base plana.



Los mejores son recipientes con la marca de calidad "Clase Inducción"!

Consejo



Puede comprobar si sus recipientes son adecuados utilizando un imán. Un recipiente es adecuado si la base del recipiente atrae el imán.

Adecuado	Inadecuado
Recipientes de acero inoxidable especiales	Recipientes de barro
Clase Inducción	Acero inoxidable
Recipientes con esmalte de gran grosor	Porcelana
Recipientes de hierro fundido esmaltados	Cobre
	Plástico
	Aluminio

Atención



Tenga cuidado con los recipientes de hojalata esmaltada!:

- **el esmalte puede saltar (el esmalte se separa del acero), si enciende la placa a alta temperatura cuando el recipiente está (demasiado) seco;**
- **la base del recipiente puede retorcerse – debido, por ejemplo, al sobrecalentamiento o al uso a un nivel de potencia demasiado alto.**



Atención!

No utilice recipientes con la base deformada. Una base redondeada o ahuecada puede interferir en el funcionamiento de la protección contra sobrecalentamiento, por lo que el aparato se puede calentar demasiado. Esto puede provocar que la placa se agriete y que se funda la base del recipiente. Los daños producidos por el uso de recipientes no adecuados o calentados vacíos están excluidos de la garantía.



Diámetro mínimo de recipiente!

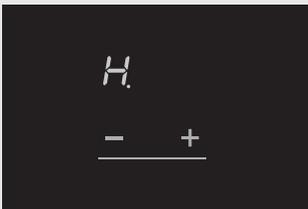
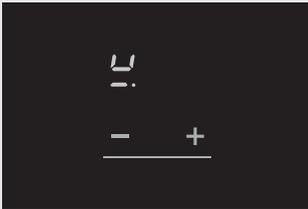
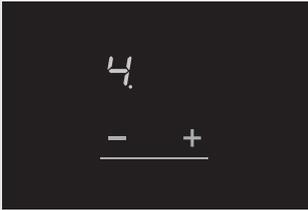
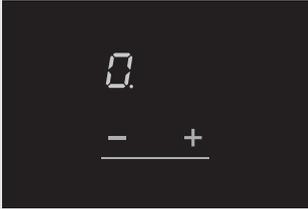
- **El diámetro de un recipiente debe ser, al menos, de 12cm. Alcanzará los mejores resultados utilizando un recipiente con el mismo diámetro del hornillo. Si el recipiente es demasiado pequeño, el hornillo no funcionará.**



Ollas a presión!

- **La cocina de inducción es muy adecuada para cocinar con ollas a presión. El hornillo reacciona muy rápidamente, por lo que la olla a presión alcanza la presión adecuada muy rápidamente. En cuanto apague el hornillo, el proceso de cocinado se detiene inmediatamente.**

Configuración



Encender la placa y establecer la potencia

La potencia tiene 9 posiciones. También tiene una posición de "arranque", que se indica con una "P." en la pantalla.

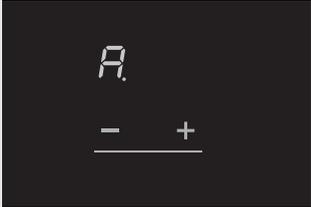
1. Na kuhalno polje postavite posodo.
2. Toque el botón de Encendido/Apagado .
Escuchará un pitido corto y la pantalla de cada hornillo mostrará un "0.". La luz roja del botón de encendido/apagado  queda encendida constantemente. Si no se realiza ninguna acción, el hornillo se apagará automáticamente tras 10 segundos.
3. Utilice el botón  o el botón  en el hornillo deseado para seleccionar la posición correcta. La placa comenzará automáticamente en la configuración deseada (si detecta un recipiente).
 - Al tocar el botón  por primera vez, la pantalla muestra la configuración "4."
 - Al tocar el botón  por primera vez, la pantalla muestra la configuración "9."

Consejo



Puede mantener pulsado el botón  o  para establecer la potencia deseada más rápidamente.

- Detección de recipiente
 - Si la placa no detecta un recipiente (de hierro) tras haber establecido la potencia de cocinado, el símbolo de detección de recipiente  y la potencia seleccionada parpadearán alternativamente en la pantalla y la placa permanecerá fría. Si no se coloca un recipiente (de hierro) en el hornillo en el próximo minuto, el hornillo se apagará automáticamente.
- Indicador de calor residual
 - Un hornillo que se haya utilizado intensivamente retendrá calor durante varios minutos tras haberlo apagado. Aparecerá una "H." en la pantalla mientras el hornillo siga caliente.



Función automática de aumento de calor

La función automática de aumento de calor aumentará temporalmente la potencia (configuración "9") para calentar el contenido del recipiente más rápidamente. Esta función está disponible en todas las configuraciones excepto en la configuración "Arranque" y "9".

Encender la función automática de aumento de calor

La placa se enciende y se coloca un recipiente sobre un hornillo.

1. Utilice el botón \oplus en el hornillo deseado para seleccionar la configuración "A" (aparece tras "9.").
'A.' y '9.' parpadean alternativamente en la pantalla.

Consejo
 **Una forma rápida de establecer la "A" es — estableciendo el hornillo a "9". Y \oplus , tocando el botón una vez para establecer la "A".**

2. Utilice el botón \ominus o \oplus para establecer la potencia deseada. Si selecciona la posición 4, el 4 y la "A" parpadearán alternativamente en la pantalla. ¡Atención! Tras 10 segundos, el botón \ominus funciona como botón de apagado).
3. Cuando el recipiente alcance la temperatura deseada, la función automática de aumento de calor se apaga automáticamente y el hornillo continúa en la potencia establecida.

La siguiente tabla muestra la duración de la función automática de aumento de calor para cada configuración de potencia:

Configuración	1	2	3	4	5	6	7	8
Segundos	40	72	120	176	256	432	120	192

Apagar la función automática de aumento de calor

La placa está encendida. 'A.' y la potencia parpadean alternativamente en la pantalla.

1. Toque el botón \ominus para el hornillo.
Se muestra una configuración diferente en la pantalla y la "A" deja de parpadear.
2. Seleccione la configuración '9.'.
3. Toque el botón \ominus y \oplus para el hornillo al mismo tiempo. La pantalla muestra la configuración "0", la "A" deja de parpadear y el hornillo se apaga.

Arranque

La función de "Arranque" se utiliza para cocinar a máxima potencia durante un período corto de tiempo (máximo 10 minutos). La potencia se reduce a la configuración 9 al final del tiempo de arranque máximo.

Encienda la función de arranque.

La placa se enciende y se coloca un recipiente en el hornillo.

1. Toque el botón **P**. (También puede utilizar este botón si se ha establecido una potencia).
2. Toque el botón **—** o **+** para el hornillo deseado.

La pantalla muestra "P.". La función de arranque se activa inmediatamente. Si no se tocan los botones **—** o **+**, la luz roja de la parte superior del botón **P** parpadeará durante 3 segundos y después se apagará. Escuchará un único pitido.

Apagar la función de arranque

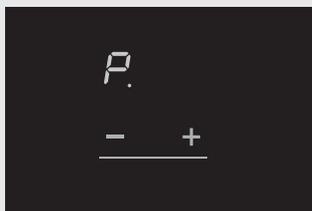
La función de arranque está encendida, la pantalla muestra "P".

1. Toque el botón **—**.
La pantalla muestra la configuración 9, la función de arranque se apaga. O:
2. Toque el botón **—** o **+** al mismo tiempo.
La pantalla muestra la configuración "0", y el hornillo se apaga.

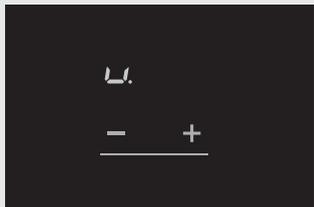
- Dos hornillos detrás de otros dos
 - Los dos hornillos que están detrás de los otros influyen en ellos. La potencia se distribuye automáticamente cuando esos hornillos se utilizan al mismo tiempo. Esto no tiene consecuencias hasta la configuración 9. Al seleccionar la configuración de Arranque para uno de los hornillos, sin embargo, cambia automáticamente el otro hornillo a una configuración inferior.
 - Si se activa la función de arranque en uno de los hornillos y desea establecer el otro hornillo en 9 o en Arranque, el hornillo que estaba en Arranque pasa automáticamente a una configuración inferior.
 - Los dos hornillos que están detrás de los otros no influyen en ellos. Puede establecer los dos hornillos en Arranque.

Derretir alimentos/Mantenerlos calientes

Utilice el botón **🔥** para encender la función de derretir o mantener los alimentos calientes. El temporizador de cocina se utiliza para establecer el tiempo de derretido/ calentamiento máximo.



La función de derretido (u)	La función de mantener alimentos calientes (U)
La función de derretido mantiene la temperatura de los alimentos a 42°C de forma constante.	La función de mantener los alimentos calientes mantiene la temperatura de los alimentos a 70°C de forma constante.



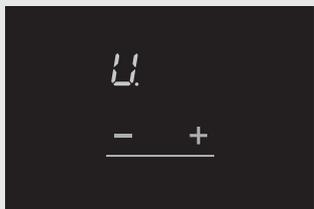
Encender la función de derretido

La placa se enciende y se coloca un recipiente en el hornillo.

1. Toque el botón de Encendido/Apagado ①.

Escuchará un pitido y la pantalla de cada hornillo mostrará el "0".

2. Toque el botón , una vez. Esta es la función de derretido. Se enciende una luz sobre el botón .
3. Toque el botón  o  para el hornillo deseado. La pantalla muestra "u".



Encender la función para mantener los alimentos calientes

4. Repita el paso 1 (consulte más arriba).

5. Toque el botón  dos veces. La función de mantener alimentos calientes.

Se encenderán dos luces encima del botón.

6. Toque el botón  o  para el hornillo deseado. La pantalla muestra "U".

Apagar la función de derretir/mantener los alimentos calientes

Se enciende la función para derretir y mantener los alimentos calientes. La pantalla muestra "u." ó "U".

1. Toque el botón de  o .

Al tocar el botón , se muestra la configuración "0". Al tocar el botón  se muestra la configuración "1". La función de derretir y mantener los alimentos calientes se apaga.

2. Toque el botón  o  al mismo tiempo.

La pantalla muestra la configuración "0", y el hornillo se apaga.

Apagar la placa

Apagar un hornillo

1. El hornillo está encendido. La pantalla muestra una configuración entre 1 y 9 o "P".

Mantenga presionados los botones  y  durante un segundo para apagar el hornillo.

O:

2. Seleccione la configuración '0.' tocando el botón .

Escuchará un pitido y la pantalla mostrará "0.". Si todos los

hornillos están en “0”, la placa entrará automáticamente en modo stand-by (consulte también el “Modo Stand-by”).

Apagar todos los hornillos al mismo tiempo

La placa está en modo stand-by, o uno o más hornillos están activos.

1. Toque el botón de encendido/apagado ① brevemente para apagar todos los hornillos al mismo tiempo.
Escuchará un único pitido. No se encenderá ninguna luz.
Ahora el hornillo está apagado.

Nota



Puede apagar la placa si está activado el bloqueo (infantil) o si el modo de pausa está activado.

Modo de standby

En modo de standby, la pantalla de cada hornillo muestra “0.”. La placa se apaga y se puede dejar desatendida. Puede pasar al modo de standby desde el modo apagado, o apagando los hornillos individuales (poniéndolos a “0.”). En el modo standby, la placa se apaga automáticamente si no se presiona ningún botón en 10 segundos.

Passar la placa del modo apagado al modo de standby

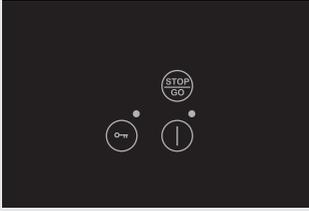
1. Toque el botón de Encendido/Apagado ①.
Escuchará un pitido corto y la pantalla de cada hornillo mostrará un “0.”. La luz roja del botón de encendido/apagado ① queda encendida constantemente.
2. Puede comenzar a cocinar en modo standby tocando el botón  o  para el hornillo deseado.

Bloqueo (infantil)

Puede asegurar la placa con el bloqueo (infantil). Con esta configuración, la placa no se puede encender y no se puede cambiar la configuración de los hornillos.

El botón  le da acceso a las siguientes dos funciones:

Modo de bloqueo (estándar)	Modo de bloqueo infantil
El modo de bloqueo (estándar) evita que se cambien las configuraciones accidentalmente.	El bloqueo infantil evita que la placa se encienda accidentalmente.
<u>Todos los procesos de cocinado permanecen activos.</u>	Todos los hornillos y los temporizadores /minuteros deben estar apagados.



Pasar la placa a modo de bloqueo (estándar)

Uno o más hornillos están activos.

1. Mantenga presionado el botón .

Atención! Todos los procesos de cocinado permanecen activos. La luz roja de encima del botón  y el botón de encendido/apagado  están iluminados constantemente. Todos los botones están inactivos, excepto el botón  y el botón de encendido/apagado .

2. Mantenga presionado el botón  para apagar el modo de bloqueo y desbloquear el panel de control.

Encender el bloqueo infantil

La placa está en modo standby. La pantalla de cada hornillo muestra “0.”.

1. Mantenga presionado el botón  para encender el bloqueo infantil. La luz roja de encima del botón  y el botón de encendido/apagado  están iluminados constantemente.

Si no se toca ningún botón en los 10 segundos siguientes, el hornillo se apagará automáticamente. El bloqueo infantil permanece activo. También puede apagar la placa.

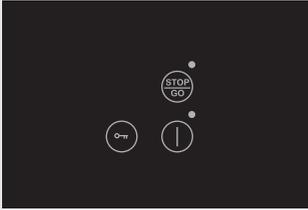
Vuelva a tocar el botón  en los siguientes 10 segundos para apagar el modo de bloqueo y desbloquear el panel de control. Debe esperar 10 segundos antes de volver a encender la placa con el botón de encendido /apagado  para apagar el bloqueo infantil.

Consejo

 **Pase la placa al modo de bloqueo infantil antes de limpiarla para evitar que se encienda accidentalmente.**

Stop / Go

Utilice la función Stop / Go para “pausar” toda la placa durante 10 minutos mientras cocina. Se apagan todos los hornillos automáticamente. Esto es conveniente, por ejemplo, si se ha salido el agua de una olla y desea limpiarla. También puede dejar la placa desatendida durante un tiempocorto sin perder la configuración.



Pasar la placa al modo Stop / Go

Uno o más hornillos están activos.

1. Toque el botón una vez.

Escuchará un único pitido. Aparece en la pantalla de cada hornillo y la luz roja de encima del botón se ilumina constantemente.

- Cualquier temporizador /minutero de cocina se detiene.
- Todos los botones están inactivos, excepto el botón , y el botón de encendido/apagado .

Si no se toca ningún botón en los 10 segundos siguientes, todos los hornillos activos se apagarán automáticamente.

Apagar el modo Stop / Go

Vuelva a presionar el botón en los 10 minutos siguientes.

La placa continúa con la configuración que se estableció antes del modo Stop / Go.

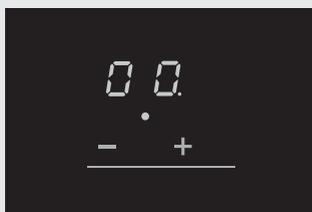
Reconocer un modo

Modo de standby	La pantalla de cada hornillo muestra un "0". La luz roja del botón de encendido/apagado queda encendida constantemente.
Modo de bloqueo (estándar)	Una o más pantallas muestran una configuración de potencia. La luz roja de encima del botón y la luz roja de encima del botón de encendido/apagado están iluminadas constantemente.
Modo de bloqueo infantil	La pantalla de cada hornillo muestra un "0". La luz roja de encima del botón y la luz roja de encima del botón de encendido/apagado están iluminadas constantemente. Todas las luces y pantallas se apagan tras 10 segundos. El bloqueo infantil permanece activo.
Modo Stop / Go	La pantalla de cada hornillo muestra. La luz roja del botón queda encendida constantemente. La función de pausa sólo funciona si uno o más hornillos están activos.
Modo de memoria	La pantalla de cada hornillo muestra un "0". La luz roja de encima del botón parpadea.

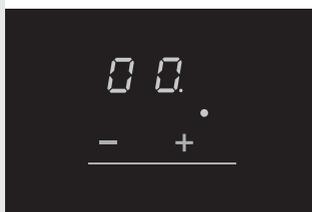
Indicador de tiempo de cocinado/minutero

Se puede establecer un temporizador de cocinado para cada hornillo. Se pueden utilizar todos los temporizadores al mismo tiempo. La placa también tiene un minutero. Tanto el temporizador como el minutero se pueden establecer a un máximo de 99 minutos. El minutero funciona del mismo modo que el temporizador, pero no está vinculado a un hornillo. Si se establece, el minutero permanecerá funcionando tras haber apagado el hornillo. El minutero sólo se puede apagar cuando se apaga la placa.

El temporizador	El minutero
El temporizador debe estar vinculado a un hornillo. Esto significa que el hornillo se apaga cuando se acaba el tiempo establecido.	El minutero no está vinculado a un hornillo. El minutero permanece funcionando tras haber apagado el hornillo.



Tipo SIVK 9 BTF



El minutero no está vinculado a un hornillo. El minutero permanece funcionando tras haber apagado el hornillo.

La placa está encendida.

1. Toque el botón $-$ y el botón $+$ para el temporizador y el minutero una vez al mismo tiempo. '00.' aparece en la pantalla y la luz roja del centro debajo de la pantalla o a la derecha debajo de la pantalla (SIVK 9 BTF) parpadea.
2. Utilice el botón $-$ o $+$ para establecer el tiempo deseado. El minutero comienza a funcionar cuando desaparece el botón junto al tiempo establecido. La luz roja comienza a parpadear. Si no establece un tiempo con los botones $-$ y $+$, el minutero se apagará automáticamente tras 10 segundos.

Apagar el minutero

(Los pasos 1 y 2 no se aplican si uno o más hornillos están activos).

1. Toque el botón de encendido/apagado ① para encender la placa.
2. Toque el botón $-$ y el botón $+$ para el temporizador/ minutero una vez al mismo tiempo. El punto junto al tiempo establecido se ilumina.
3. Mantenga presionado el botón $-$ para el temporizador / minutero hasta que aparezca "01" en la pantalla. Vuelva a tocar el botón $-$. El temporizador/ minutero ahora está en modo standby. El temporizador/minutero se apaga automáticamente tras 10 segundos.



Asignar y encender el temporizador

La placa está encendida. El temporizador sólo se puede vincular a hornillos encendidos.

1. Toque los botones — y + para el temporizador /minutero dos veces al mismo tiempo para establecer el temporizador para el primer hornillo activo (en este ejemplo, está activo el temporizador del hornillo izquierdotrasero).

Cada vez que se vuelvan a presionar los botones — y + , al mismo tiempo, moverá el temporizador al siguiente hornillo activo, en el que puede establecer el tiempo y visualizarlo.

2. Utilice el botón — o + para establecer el tiempo deseado. El minutero comienza a funcionar cuando desaparece el botón junto al tiempo establecido. La luz roja del temporizador del hornillo activo continúa parpadeando. Si no utiliza los botones — y + , para establecer el tiempo, el temporizador se apagará automáticamente tras 10 segundos.
3. Repita los pasos 1 y 2 para establecer el tiempo para otro hornillo activo.

Atención!



Si se utilizan varios temporizadores /minuteros, la pantalla del temporizador/minutero siempre muestra el temporizador que se ha establecido en último lugar.

Apagar el temporizador

1. Toque (repetidamente) los botones — y + del temporizador /minutero al mismo tiempo para seleccionar el tiempo al que desea que se apague. El punto junto al tiempo establecido se ilumina.
2. Mantenga presionado el botón — para el temporizador /minutero hasta que aparezca "01" en la pantalla. Vuelva a tocar el botón — . El temporizador ahora está en modo standby. El temporizador se apaga automáticamente tras 10 segundos.

Apagar la alarma del temporizador/minutero

Cuando haya pasado el tiempo establecido, la alarma sonará y parpadeará la luz roja del temporizador /minutero mostrando "00".

1. Toque cualquier botón para apagar la alarma.



Consejo

- Puede mantener pulsado el botón — o + para establecer el tiempo deseado más rápidamente.
- Si presiona el botón — , inmediatamente tras encender el temporizador /minutero, puede establecer el tiempo de cocinado deseado a partir de 30 minutos (la pantalla muestra "30").

Cocina saludable

Punto de quemado de los diferentes tipos de aceite

Para asegurarse de que sus alimentos se fríen de la forma más saludable posible, se recomienda seleccionar el tipo de aceite de acuerdo con la temperatura de fritura. Cada aceite tiene un punto de quemado diferente en el que se emiten gases tóxicos. La siguiente tabla muestra los puntos de quemado de los diferentes tipos de aceite.

Aceite	Punto de humo °C.
Aceite de oliva extra virgen	160 °C
Mantequilla	177 °C
Aceite de coco	177 °C
Aceite de colza	204 °C
Aceite de oliva virgen	216 °C
Aceite de girasol	227 °C
Aceite de maíz	232 °C
Aceite de cacahuete	232 °C
Aceite de arroz	255 °C
Aceite de oliva	242 °C

Configuración de cocinado

Como las configuraciones dependen de la cantidad y la composición del contenido del recipiente, la tabla siguiente sólo es una guía.

- **Utilice la configuración “Arranque” y la configuración 9 para:**
 - Hervir los alimentos o líquidos rápidamente;
 - Saltear verduras;
 - Calentar aceite y grasas;
 - crear presión en una olla a presión.
- **Utilice la configuración 8 para:**
 - dorar carnes;
 - Freír pescados planos;
 - freír tortillas;
 - Freír patatas cocidas;
 - Freír alimentos congelados.
- **Utilice la configuración 7 para:**
 - Freír tortitas gruesas;
 - Freír lonchas gruesas de carne empanada;
 - Freír bacon (graso);
 - Freír patatas crudas;
 - Hacer tortitas francesas;
 - Freír pescado empanado.

- **Utilice las configuraciones 6 y 5 para:**
 - Completar la cocción de grandes cantidades;
 - Descongelar verduras;
 - Freír lonchas finas de carne empanada;
- **Utilice las configuraciones 1 - 4 para:**
 - Hacer caldo de carne ;
 - Guisar carnes;
 - guisar verduras;
 - Derretir chocolate;
 - Derretir queso.

Mantenimiento

Limpieza

Consejo

Establezca el bloqueo infantil antes de limpiar la placa.

Limpieza diaria

- Aunque las salpicaduras no se pueden quemar en la superficie, sin embargo, le recomendamos limpiar la placa inmediatamente tras su uso.
- Lo mejor para la limpieza diaria es un paño limpio con un detergente suave.
- Seque con papel de cocina o un paño seco.

Manchas difíciles

- Las manchas difíciles también se pueden eliminar con un detergente suave como un líquido lavavajillas.
- Quite las marcas de agua y restos de cal con vinagre.
- Las marcas metálicas (causadas por deslizamiento de recipientes) pueden ser difíciles de eliminar. Puede utilizar un limpiador especial.
- Utilice una rasqueta para eliminar las salpicaduras de alimentos. Los plásticos y el azúcar derretido también se eliminan mejor con una rasqueta para vitrocerámicas.

Cosas que no se deben hacer:

- Nunca utilice abrasivos. Dejan ralladuras en las que se pueden acumular la suciedad y los restos de cal.
- Nunca utilice objetos afilados como un estropajo de aluminio.

Resolución de problemas

General



El número de teléfono del departamento de reparaciones se puede encontrar en la tarjeta de la garantía.

Si nota una grieta en la superficie (aunque sea pequeña), apague la placa inmediatamente, desconecte la placa, apague el fusible (automático) del cuadro de fusibles o, en caso de conexión permanente, coloque el interruptor del suministro eléctrico a cero. Contacte con el departamento de reparaciones.

Tabla de Resolución de problemas

Si el aparato no funciona bien, no siempre significa que esté estropeado. Intente resolver el problema antes comprobando los puntos mencionados a continuación.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Aparecen símbolos (—·) en la pantalla cuando se activa la placa por primera vez.	Es el proceso de configuración estándar.	Uso normal.
El ventilador funciona durante varios minutos tras haber apagado la placa.	La placa se está enfriando.	Uso normal.
Se nota un ligero olor las primeras veces que se utiliza la placa.	El aparato nuevo se está calentando.	Es algo normal y desaparecerá cuando se haya utilizado varias veces. Ventile la cocina.
Se puede escuchar un ligero ruido en la placa.	Está causado por el limitador de capacidad de los hornillos delanteros y traseros. El ruido también aparece con las configuraciones bajas.	Uso normal.
Los recipientes hacen ruido cuando se cocina.	Está causado por el flujo de energía de la placa al recipiente.	A altas temperaturas, es algo normal para algunos recipientes. No dañará ni el recipiente ni la placa.
Ha encendido un hornillo pero la pantalla sigue parpadeando.	El recipiente que está utilizando no es adecuado para la cocina de inducción o tiene un diámetro inferior a 12cm.	Utilice un recipiente adecuado.
Un hornillo deja de funcionar repentinamente y escucha una señal.	El tiempo preseleccionado ha terminado.	Apague la señal tocando cualquier botón.
La placa no funciona y no aparece nada en la pantalla.	No hay suministro eléctrico debido a un cable defectuoso o a una conexión errónea.	Compruebe los fusibles o el interruptor eléctrico (si no hay enchufe).
El fusible se quema en cuando se enciende la placa.	La placa se ha conectado mal.	Compruebe las conexiones eléctricas.
La placa se apaga sin motivo.	Tocó el botón de encendido/apagado accidentalmente o dos botones al mismo tiempo.	Vuelva a encender la placa.

SÍNTOMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
Código de fallo ER22.	El panel de control está sucio o tiene agua encima.	Limpié el panel de control.
Código de fallo E2.	La placa se ha sobrecalentado.	Deje que se enfríe la placa y utilícela a una temperatura inferior.
Código de fallo U400	El voltaje es demasiado alto y/o la placa no está bien conectada.	Haga que le cambien la conexión.
Código de fallo r'.	Presionó un botón durante demasiado tiempo.	No presione el botón durante tanto tiempo.
Otros códigos de fallo.	Generador defectuoso.	Contacte con el departamento de reparaciones.

Instrucciones de instalación

Qué debe tener en cuenta

Instrucciones de seguridad para la instalación

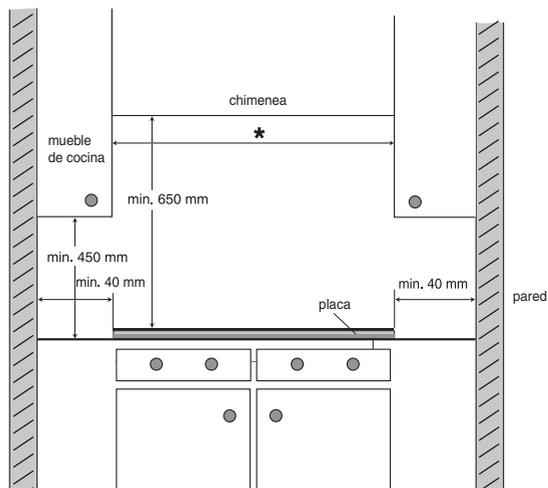
- La conexión debe cumplir la normativa nacional y local.
- El aparato debe estar siempre conectado a una toma de tierra.
- Este aparato sólo puede ser conectado por un electricista competente.
- Para su conexión, utilice un cable aprobado según la normativa. El revestimiento del cable debe ser de goma.
- El cable de conexión debe quedar suelto y no debe pasar a través de un cajón.
- Si desea realizar una conexión fija, asegúrese de que coloca un interruptor multipolar con una separación de contacto de, al menos, 3mm en la línea de suministro.
- La encimera en la que se instale la placa debe ser plana.
- Las paredes y la encimera que rodeen el aparato deben ser resistentes al calor, como mínimo, a 85 °C. Incluso si el propio aparato no se calienta, el calor del recipiente puede decolorar o deformar la pared.
- Los daños producidos por una conexión, instalación o uso incorrecto no están cubiertos por la garantía.

Espacio despejado

Es necesario un espacio suficiente alrededor del aparato para su uso seguro. Compruebe que hay espacio suficiente.

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.



*SIVK 6 ... 61 cm

*SIVK 7 ... 78 cm

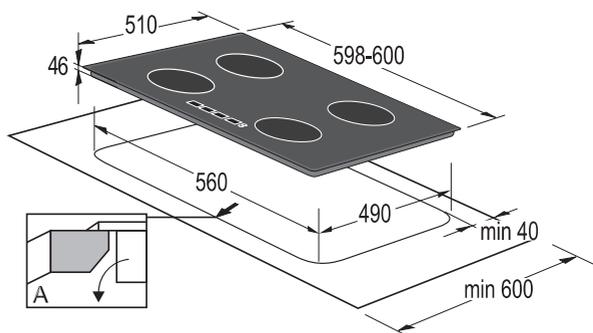
*SIVK 9 ... 91 cm

*SIVK 1 ... 112 cm

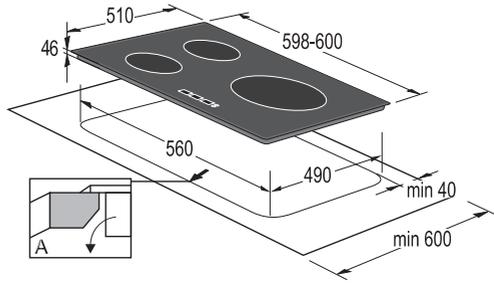
Dimensiones de la instalación

Las dimensiones y espacios se muestran en las siguientes ilustraciones.

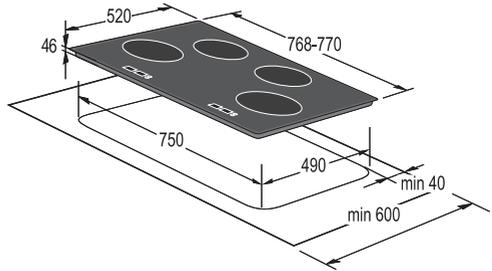
SIVK6ATF
SIVK6CTF



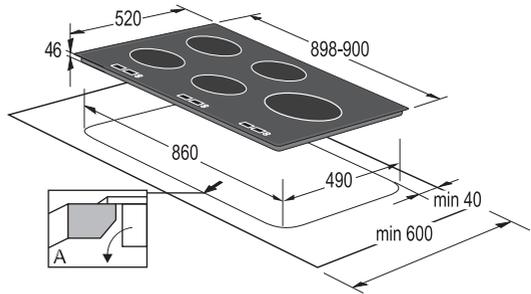
SIVK6FTF



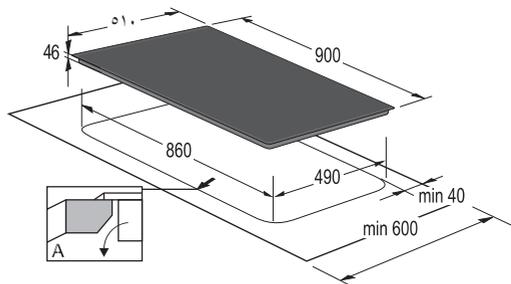
SIVK7ATF SIVK7BTF

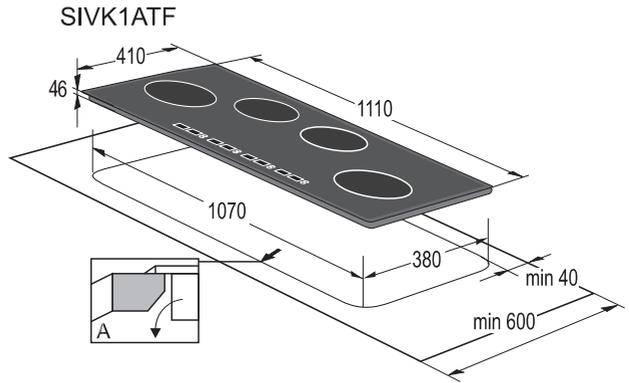


SIVK9BTF



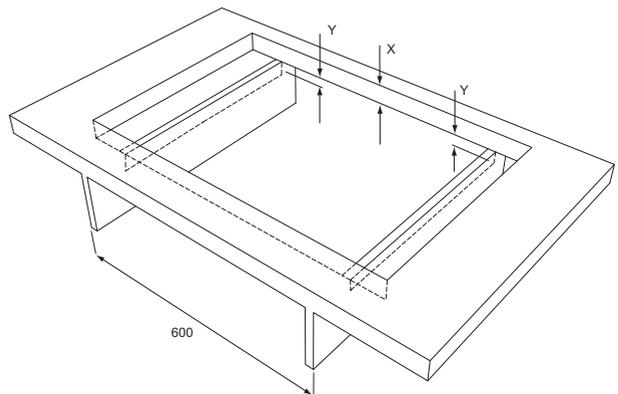
SIVK¹CTF





- Las placas de cocina se pueden instalar en encimeras de 30 a 50 mm de grosor.
- Si la placa tiene un grosor superior a 40mm, su borde interior se debe recortar. Así se proporcionará una circulación de aire suficiente.

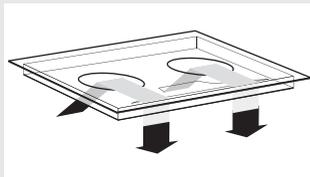
Si la placa es más grande que el mueble, con una encimera inferior a 46mm de grosor, siere un corte en ambos lados del mueble, de forma que el aparato esté separado de" mueble.



Dimensiones de instalación dentro del hueco

$x < 46 \text{ mm}$: $y = 46 \text{ mm} - x$

$x \geq 46 \text{ mm}$: $y = 0 \text{ mm}$

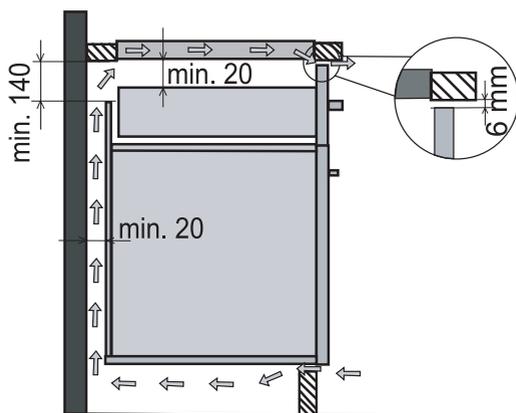


Ventilación

Los elementos electrónicos del aparato necesitan enfriarse. El aparato se apagará automáticamente si no hay circulación de aire suficiente. Tiene unas ranuras de ventilación en la parte inferior del aparato. Se deben dejar abiertas para que circule el aire a través de esas aperturas. Tiene unas ranuras de salida en la parte inferior y delantera del aparato.

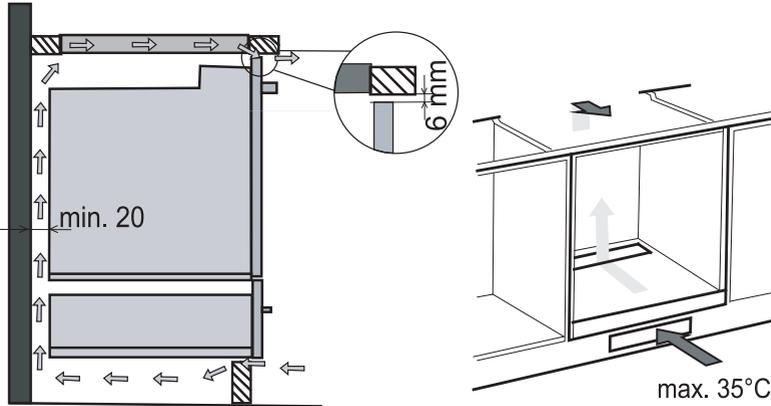
Mueble de cocina con un cajón

- Se debe dejar un espacio de, al menos, 140 mm de altura en la pared trasera del mueble, en toda su anchura. Además, se debe dejar un espacio de 6mm por la parte delantera, en toda la anchura del mueble.
- La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. En caso de que haya un cajón debajo del hueco de la cocina, no se deben guardar objetos pequeños o papel en el mismo, ya que pueden ser absorbidos por el ventilador, causando daños al ventilador o a todo el sistema de refrigeración. No se debe guardar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (p. ej. sprays) en esos cajones ni colocarlos cerca de la placa. ¡Peligro de explosión! Debe haber un espacio de 20mm entre el contenido del cajón y las ranuras de entrada del ventilador.

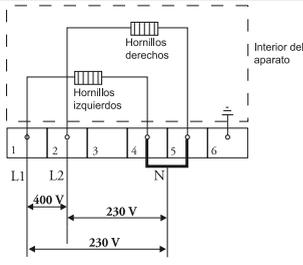


B Mueble de cocina con horno

- Se puede instalar un horno debajo de la placa de inducción con los tipos de horno EVP4.., EVP2.., que están equipados con un ventilador de refrigeración. Antes de instalar el horno, se debe quitar la pared trasera del mueble. Además, se debe dejar un espacio de 6mm por la parte delantera, en toda la anchura del mueble.

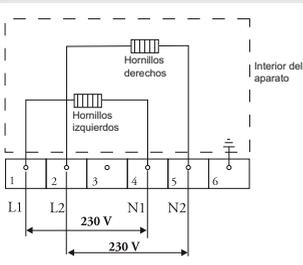


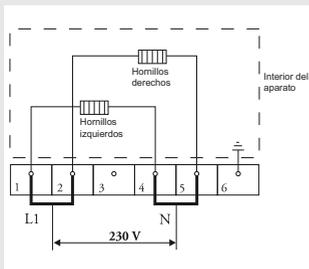
Conexión eléctrica



Conexión común:

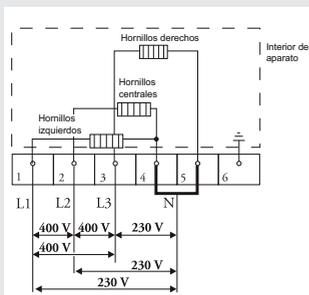
- Conexión de 2 fases y 1 cero (2 1N, 400 V~/ 50 Hz):
 - El voltaje entre las fases y los ceros es de 230 V~. El voltaje entre las dos fases es 400 V~. Coloque un puente de conexión entre los puntos de conexión 4-5. Los grupos deben tener fusibles de, al menos, 16 A (2x) El diámetro interior del cable de conexión debe ser, al menos, de 2,5 mm².
- Conexión de 2 fases y 2 cero (2 2N, 230 V~/ 50 Hz):
 - El voltaje entre las fases y los ceros es de 230 V~.
 - Los grupos deben tener fusibles de, al menos, 16 A (2x). El diámetro interior del cable de conexión debe ser, al menos, de 2,5 mm².





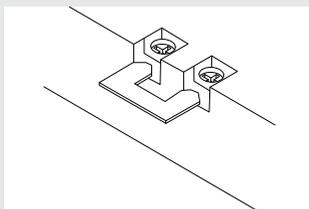
Conexiones especiales:

- Conexión de fase única (1 1N, 230 V~ / 50 Hz):
 - El voltaje entre la fase y el cero es de 230 V~. Coloque un puente de conexión entre los puntos de conexión 1-2 y 4-5. El grupo debe tener un fusible de, al menos, 32 A. El diámetro interior del cable de conexión debe ser, al menos, de 6 mm².



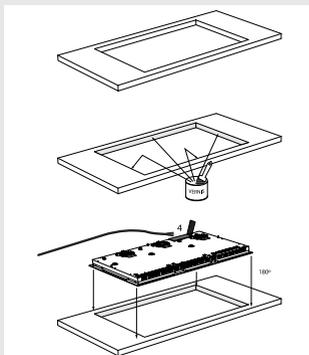
Conexión para placas de 5 hornillos:

- Conexión de 3 fases y 1 cero (3 1N, 400 V~/ 50 Hz):
 - El voltaje entre las fases y el cero es de 230 V~. El voltaje entre las fases es 400 V~. Coloque un puente de conexión entre los puntos 4-5. Los grupos deben tener fusibles de, al menos, 16 A (3x) El diámetro interior del cable de conexión debe ser, al menos, de 2,5 mm².



Los puentes del bloque de conexión se pueden utilizar para crear las conexiones necesarias, como se indica en estas ilustraciones.

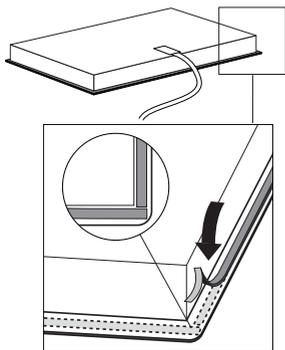
Colocación



Compruebe que el hueco y el borde corresponden con los requisitos de dimensiones y de ventilación.

Barnice los bordes serrados o las encimeras de madera o sintéticas con barniz sellador si es necesario para evitar que la humedad provoque que se deforme la encimera.

Coloque la placa boca abajo sobre la encimera.



Coloque el cable de conexión al aparato de acuerdo con los requisitos.

Quite la capa protectora de la cinta de sellado y aplique la cinta de sellado en el surco del perfil de aluminio o en el borde de la placa vítrea. No coloque cinta alrededor de las esquinas, corte 4 trozos de cinta para sellar bien las esquinas.



Dé la vuelta a la placa y colóquela en el hueco.

Conecte el aparato a la red eléctrica. Se escuchará un pitido corto y se encenderán todas las pantallas brevemente. El aparato está listo para su uso.

Compruebe que funciona adecuadamente. Si el aparato se ha conectado mal, no se escuchará el pitido o no aparecerá nada en las pantallas, dependiendo del error.

