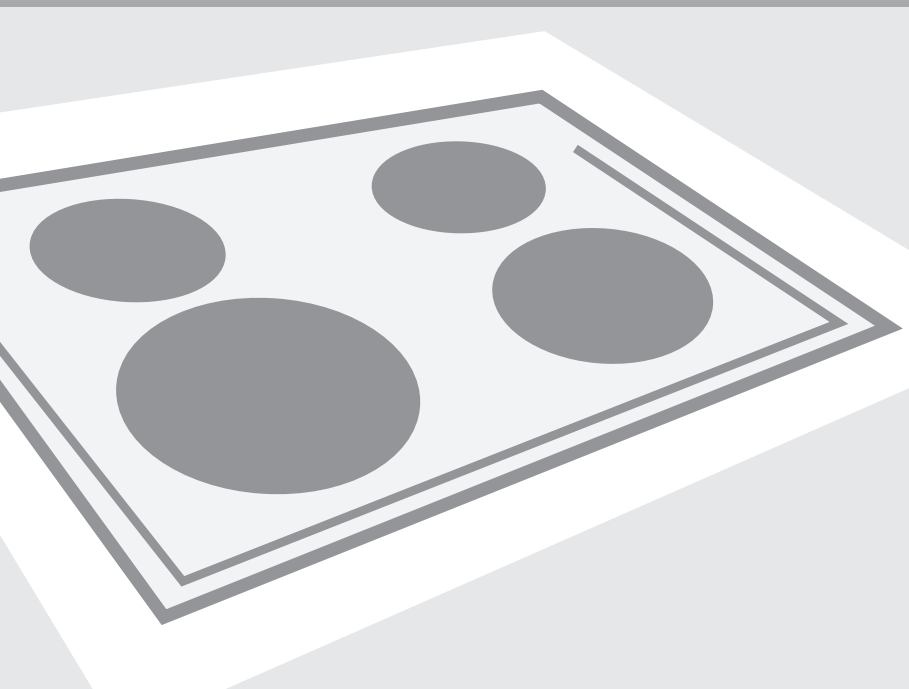


CI

INSTRUCCIONES DE USO, INSTALACIÓN Y CONEXIÓN



ENCIMERA VITROCERÁMICA DE
INDUCCIÓN INTEGRADA

IT614CSC

ENCIMERA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN INTEGRADA

¡Estimado cliente!

La encimera vitrocerámica de inducción está diseñada exclusivamente para su uso doméstico. Nuestros productos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, desecharse o destruirse con seguridad. Dichos materiales de embalaje están etiquetados correspondientemente. Cuando el electrodoméstico sea obsoleto y quiera desecharlo, asegúrese de hacerlo de forma respetuosa con el medioambiente. Llévelo a un centro de recogida de residuos de electrodomésticos autorizado.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario y describen las particularidades y el manejo del aparato. Estas instrucciones sirven para distintos modelos de la misma gama de electrodomésticos y, por tanto, pueden incluir información y descripciones que no se correspondan con las de su aparato en particular.

Instrucciones de instalación

El electrodoméstico debe conectarse a la red eléctrica siguiendo las instrucciones contenidas en el capítulo »Conexiones eléctricas« y cumpliendo las normativas y los estándares pertinentes. Sólo un técnico cualificado deberá realizar las conexiones.

Placa de características

La placa de características que contiene la información básica está situada debajo del aparato.

Protección contra incendios

Los electrodomésticos pueden instalarse junto a un armario de cocina alto, cuya altura puede ser superior a la del aparato. Al otro lado, sin embargo, sólo se permite la instalación de armarios de cocina cuya altura sea igual a la del electrodoméstico.

IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO.....	4
Precauciones de seguridad.....	4
Advertencias.....	5
ENCIMERA VITROCERÁMICA.....	6
Funcionamiento de la encimera de cocción	6
Principio de funcionamiento de las placas de inducción	6
Baterías de cocina adecuadas para placas de inducción	7
Regulación de potencia	9
Consejos para ahorrar energía	9
CONTROL DE LA ENCIMERA.....	10
Encendido de la encimera de cocción	10
Encendido de las placas	10
Apagado de las placas	10
Apagado de la encimera de cocción.....	11
Activación del bloqueo de la unidad de control / seguro para niños.....	11
Indicador de calor residual	11
Power Boost	11
Límite de tiempo de funcionamiento.....	12
Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento	13
Temporizador	13
Funciones de seguridad y pantalla de error.....	14
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ENCIMERAS VITROCERÁMICAS.....	15
Limpieza	15
INSTALACIÓN.....	17
Advertencias importantes.....	17
Instalación de las juntas de espuma	17
Dimensiones de corte de la encimera de cocina.....	18
Procedimiento de instalación.....	18
Ranuras de ventilación del armario de cocina inferior	19
Diagrama de instalación	21
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	22
INFORMACIÓN TÉCNICA.....	24
Placa de características.....	24

IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO

Precauciones de seguridad

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y conocen los riesgos relativos al mismo o si lo hacen bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deberán realizar su limpieza ni su mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o un paño húmedo.
- Después de su uso, apague el elemento de la encimera con su mando y no confíe en el detector de ollas.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar posibles descargas eléctricas.
- No deben colocarse objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de la encimera ya que pueden calentarse.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar la encimera de cocción, ya que podría causar descargas eléctricas.

- El electrodoméstico no ha sido diseñado para su uso con temporizadores externos ni con sistemas especiales de control.
- No utilice el electrodoméstico en exteriores.

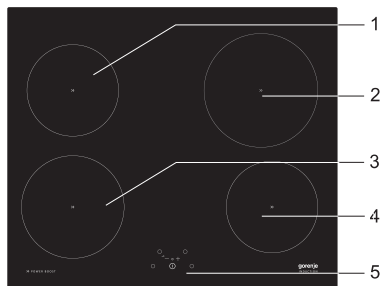
Advertencias

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



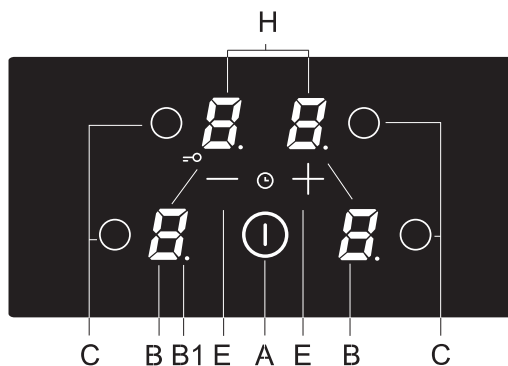
El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En lugar de ello, deberá entregarse en el punto de recogida pertinente para el reciclaje de sus componentes eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana que, de lo contrario, podrían ser consecuencia de una gestión de residuos inadecuada de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos, o el establecimiento donde adquirió el producto.

ENCIMERA VITROCERÁMICA



1. Placa de inducción trasera izquierda
2. Placa de inducción trasera derecha
3. Placa de inducción delantera izquierda
4. Placa de inducción delantera derecha
5. Panel de control de la encimera

Funcionamiento de la encimera de cocción



- A** Sensor de encendido/apagado de la encimera
- B** Pantallas de nivel de potencia / calor residual
- B1** El punto decimal indica la función activada del temporizador
- C** Sensores de selección de zona de cocción
- E** Sensor (-) y (+)
- H** Pantalla del reloj

Principio de funcionamiento de las placas de inducción

- La encimera vitrocerámica dispone de cuatro zonas de cocción. La superficie de la encimera es plana, sin bordes donde pueda acumularse la suciedad.
- La encimera está equipada con placas de inducción de alta potencia. El calor se genera directamente en la parte inferior del plato, donde más se necesita, sin pérdidas por la superficie vitrocerámica. De esta forma, la cantidad de energía necesaria es considerablemente inferior a la de los calentadores tradicionales, que

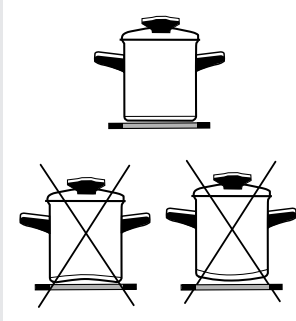
funcionan utilizando el principio de radiación

- Las placas vitrocerámicas no se calientan directamente, sino que devuelven el calor que transmite el plato. Este calor se indica como «calor residual» cuando se apaga la placa. La placa de inducción genera calor utilizando una bobina de inducción instalada debajo de la superficie vitrocerámica. La bobina crea un campo magnético en el fondo del plato (que puede magnetizarse) que, a su vez, origina un flujo giratorio de corriente que calienta la placa.

¡IMPORTANTE!

En caso de que se derrame azúcar u otra sustancia con gran contenido de azúcar, sobre la placa, límpiela inmediatamente y elimine los residuos de azúcar con un rascador aunque la zona de cocción esté aún caliente. De lo contrario, la placa podría sufrir daños. Evite limpiar la encimera mientras las zonas de cocción están calientes ya que podría dañarla.

Baterías de cocina adecuadas para placas de inducción



- Las placas de inducción sólo funcionan perfectamente cuando se utilizan recipientes adecuados.
- Durante la cocción, la olla debe colocarse en el centro de la zona de cocción.
- Las baterías adecuadas son aquellas que posibilitan la inducción, por ejemplo las de acero, las esmaltadas o las fabricadas con una aleación de acero. Las ollas fabricadas de aleación de acero con fondo de cobre o aluminio o las ollas de cristal son inadecuadas.
- Cuando utilice una olla a presión, manténgala supervisada hasta que se alcance y se asiente el nivel de presión adecuado. Primero, regule la zona de cocción a la máxima potencia, después reduzca la potencia en el momento indicado en las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
- Utilice únicamente baterías con el fondo plano. Los fondos cóncavos o convexos (intencionados o deformados) pueden impedir el funcionamiento del mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento y la encimera de cocción puede calentarse en exceso. Esto podría producir grietas en la superficie de cristal y fundir el fondo de la olla. En caso de daños producidos por el uso de baterías inadecuadas o por el sobrecalentamiento de ollas o sartenes vacías o secas (sin contenido), la garantía quedará anulada.
- **Cuando compre baterías, compruebe si portan la etiqueta «Apto para inducción».**

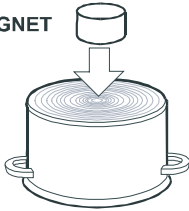


Utilice únicamente baterías adecuadas para cocinas eléctricas y de inducción, con:

- fondo grueso (al menos 2,25 mm)
- fondo plano.

Zona de cocción	Diámetro mínimo del fondo de la sartén
Ø 160 mm	Ø 130 mm
Ø 180 mm	Ø 130 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



El test del imán

Utilizando un pequeño imán es posible comprobar si el fondo de su batería puede imantarse. Utilice sólo baterías a las que se adhiera el imán.

Reconocimiento de ollas

Una de las múltiples ventajas de las encimeras de inducción es el reconocimiento de ollas, o de baterías. Incluso si no hay ningún recipiente en la zona de cocción, o si se coloca una olla cuyo diámetro es inferior al de la zona de cocción, no se malgasta calor. Si la olla es mucho más pequeña que la zona de cocción, puede que ésta no la detecte / reconozca. Cuando se enciende la zona de cocción, el símbolo “U” se ilumina en la pantalla de nivel de potencia. Si se coloca una pieza de la batería sobre la zona de cocción durante los diez minutos siguientes, la encimera la reconocerá y la zona de cocción se activará al nivel de potencia establecido. En el momento que se retira la olla de la zona de cocción se desconecta el suministro eléctrico de la zona. Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

La zona de cocción puede dañarse:

- Si se coloca sobre ella una olla vacía.
- Antes de colocar la olla sobre la zona de cocción, limpie el fondo de la misma con un paño seco para permitir el flujo de calor e impedir que la zona de cocción sufra daños.
- Para cocer y freír, utilice únicamente baterías que puedan magnetizarse, es decir, de acero, esmaltadas o de hierro fundido. Sólo así funcionará la zona de inducción.

Regulación de potencia

La potencia calorífica de la zona de cocción puede regularse en diez niveles distintos. La tabla enumera algunos ejemplos de uso de cada nivel.

Ajuste de la potencia	Finalidad
0	Apagado, uso del calor residual
1 - 2	Mantenimiento de la comida caliente, cocción lenta de pequeñas cantidades (ajuste inferior).
3	Cocción lenta (continuación de la cocción después de un encendido a alta potencia)
4 - 5	Cocción lenta (continuación) de grandes cantidades, asado de piezas grandes
6	Asado, dorado
7 - 8	Asado
9	Cocinado de grandes cantidades, tostado/estofado
P	Ajuste de la función "Power boost" para iniciar el proceso de cocinado; también adecuada para cantidades muy elevadas de alimentos

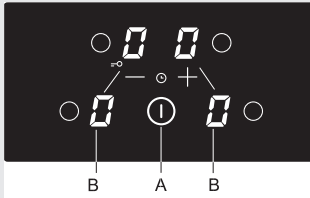
Consejos para ahorrar energía

- A la hora de comprar baterías, tenga cuidado cuando seleccione el tamaño: el diámetro de la olla habitualmente se refiere al borde superior que, a menudo, es mayor que el del fondo.
- Las ollas a presión de vapor (ollas económicas), que utilizan la presión en interiores cerrados, son especialmente económicas y ahorran tiempo y energía. Los tiempos de cocción más cortos dejan más vitaminas en los alimentos.
- Deje siempre una cantidad de agua suficiente en las ollas a presión. De lo contrario, podrían sobrecalentarse y dañar tanto la olla como la placa.
- Cubra siempre las piezas de la batería con tapas del tamaño adecuado.
- Utilice recipientes de un tamaño adecuado a la cantidad de alimentos que va a cocinar. Si utiliza ollas excesivamente grandes para la cantidad de alimentos, el consumo de energía será considerablemente mayor.

CONTROL DE LA ENCIMERA

- Después de conectar la encimera vitrocerámica, se encenderán brevemente todos los símbolos de la pantalla. En ese momento, la encimera de cocción estará preparada para su uso.
- La encimera de cocción está equipada con sensores electrónicos que se activan tocando con el dedo las superficies indicadas durante, al menos, un segundo.
- Cada vez que se activa un sensor se escucha una señal acústica.
- No coloque ningún objeto sobre el área del sensor. Asegúrese de que el área de los sensores está siempre limpia.

Encendido de la encimera de cocción

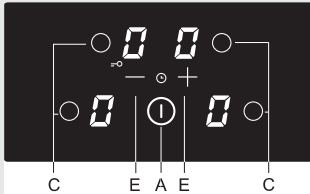


Toque el sensor de encendido/apagado (A) durante, al menos, un segundo.

La encimera se activa, en las pantallas de todos los niveles de potencia (B) aparecerá »0« y los puntos decimales (B1) parpadearán.

⚠ Los ajustes posteriores deben realizarse en los 10 segundos siguientes; de lo contrario, la encimera se apagará.

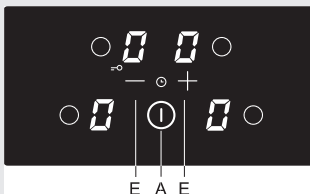
Encendido de las placas



- Después de encender la encimera utilizando la tecla de encendido/apagado (A), debe activar la zona de cocción deseada durante los siguientes 10 segundos.
- Después de tocar el sensor de la zona de cocción deseada (C), se encenderá con mayor intensidad el »0« de la pantalla de nivel de potencia relevante.
- Toque los sensores »+« (E) y »-« (E) para regular el nivel de potencia (1-9-P). Si toca primero el sensor »-« se ajustará el nivel de potencia a "9".

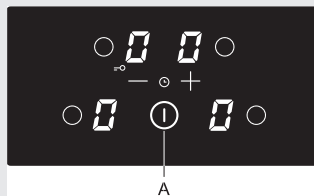
⚠ Si pulsa continuamente el sensor »+« (C) o »-« (E), el nivel de potencia aumenta o disminuye automáticamente. Otro procedimiento es regular la potencia por pasos mediante la pulsación intermedia de los sensores pertinentes.

Apagado de las placas



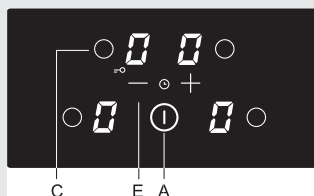
- Primero seleccione la zona de cocción que desea apagar.
- Toque el sensor »-« (E) para regular el nivel de potencia a »0«. Si el nivel de potencia de todas las zonas de cocción se regula a »0«, la encimera se apagará después de 20 segundos.

Apagado de la encimera de cocción



- La encimera de cocción puede apagarse en cualquier momento pulsando el sensor de encendido/apagado (A). Todos los ajustes se borrarán, excepto el del avisador por minutos (consulte la sección «Temporizador»).

Activación del bloqueo de la unidad de control / seguro para niños



Si activa el bloqueo de la unidad de control podrá impedir el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción. De este modo, el bloqueo de la unidad de control funciona también como un seguro para niños.

Activación del seguro para niños

- La encimera debe estar apagada.
- Pulse el sensor (A) para encender la encimera. El ajuste »0« aparecerá en todas las pantallas.
- Simultáneamente, pulse el sensor (C) de la zona de cocción trasera izquierda y el sensor »-« (E), y manténgalos pulsados durante, aproximadamente, 3 segundos. Después de la señal acústica, aparecerá »L« durante unos segundos en todas las pantallas. El seguro para niños está ya activado.

Desactivación del seguro para niños

- Pulse el sensor (A) para encender la encimera. »L« aparecerá en todas las pantallas.
- Simultáneamente, pulse el sensor (C) de la zona de cocción trasera izquierda y el sensor »-« (E), y manténgalos pulsados durante, aproximadamente, 3 segundos. El ajuste »0« aparecerá en todas las pantallas. El seguro para niños está ya desactivado.

Indicador de calor residual

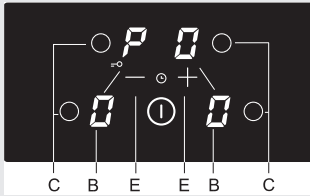


Las encimeras vitrocerámicas cuentan también con indicador de calor residual »H«. Las placas no se calientan directamente, sino a través del retorno del calor que irradian los platos. Mientras el símbolo »H« permanece encendido después de apagar la placa, el calor residual puede utilizarse para calentar alimentos o para fundir. Cuando el símbolo »H« desaparece, la placa puede estar aún caliente. ¡Tenga cuidado con las quemaduras!

Power Boost

Para cocinar rápidamente puede activar la función Power boost en cualquier zona de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos utilizando una potencia extra.

Nota: Las zonas de cocción delantera izquierda y trasera derecha disponen de la función Power boost. En las zonas de cocción que cuentan con esta función se activa una potencia extra durante cinco minutos. A continuación, la zona se ajusta al nivel 9.



Activación de la función Power boost

- Pulse el sensor (C) adecuado para seleccionar la zona de cocción. Utilice el sensor »-« o »+« (E) para regular el nivel de potencia 9; a continuación, pulse »+« inmediatamente. "P" aparece en la pantalla de nivel de potencia.

Desactivación de la función Power boost

- Pulse el sensor de la zona de cocción (C); a continuación, pulse inmediatamente el sensor »-« (E). El símbolo »P« desaparecerá y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9.

Límite de tiempo de funcionamiento

Apagado de seguridad

Ajuste de la potencia	Horas transcurridas antes del apagado de seguridad
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

El funcionamiento continuado máximo de una determinada placa está limitado y su duración se muestra en la tabla anterior. Cuando el mecanismo de seguridad apaga una placa, el indicador muestra los símbolos »O« o »H« en caso de que quede calor residual.

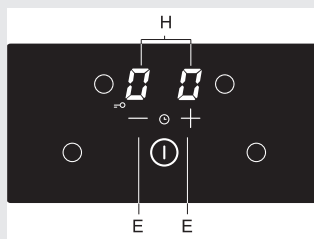
Ejemplo:

Regule la zona de cocción al nivel 6 y deje que funcione unos instantes. Si el ajuste de la zona de cocción no varía, el mecanismo de seguridad apagará la zona después de una hora y media.

Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento

- La encimera está equipada con un ventilador de refrigeración que enfría los componentes electrónicos durante la cocción. El ventilador funcionará durante unos instantes una vez finalizado el proceso de cocción.
- Las encimeras de inducción equipan también un dispositivo de protección contra sobrecalentamiento que protege los componentes electrónicos. El dispositivo de protección funciona a varios niveles. Cuando la temperatura de la zona de cocción aumenta considerablemente, el nivel de cocción se reduce automáticamente. Si esto no fuera suficiente, la potencia de las zonas de cocción calientes se reduce aún más o se apaga completamente. En este caso, en la pantalla aparecerá "E2". Cuando la encimera se enfríe toda su potencia estará disponible de nuevo.

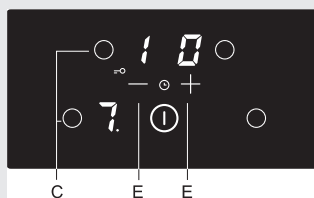
Temporizador



- Seleccione el temporizador pulsando simultáneamente los sensores »-« y »+« (E). Los ajustes del temporizador se muestran en las dos unidades de pantalla superiores (H). Mientras se visualizan, las dos unidades de pantalla inferiores permanecen apagadas.
- El ajuste del temporizador sólo se visualiza durante 10 segundos; a continuación, la pantalla vuelve a mostrar el nivel de potencia.

Puede elegir dos modos de funcionamiento:

- a) **Temporizador de apagado** - la función del temporizador está conectada a la zona de cocción seleccionada. Cuando el tiempo finaliza, la zona de cocción se apaga automáticamente.
- b) **Avisador por minutos** - la función del temporizador sólo tiene una finalidad de advertencia/alarma. Cuando el tiempo finaliza sólo se emite una señal acústica.



• Activación y ajuste del temporizador

Seleccione el temporizador pulsando simultáneamente los sensores »-« y »+« (E).

- Si ya ha seleccionado una zona de cocción, de forma que la pantalla correspondiente se ilumina con mayor intensidad, el temporizador se ajustará para esa zona de cocción. El punto decimal situado junto al nivel de potencia indica que el temporizador está activado.
- También puede activar el temporizador (avisador por minutos) sin seleccionar ninguna zona de cocción si desea que le avise sobre cualquier otra cosa distinta al proceso de cocción. La activación del temporizador (o del avisador por minutos) se indicará con dos puntos decimales parpadeantes situados junto a la unidad de pantalla.

Funciones de seguridad y pantalla de error

- **Ajuste el tiempo** de cocción pulsando el sensor »-« o »+« (E). (Si pulsa primero »-«, el temporizador se regulará a 30 minutos. Si mantiene pulsado el sensor, el ajuste de la pantalla cambiará a una velocidad ascendente).
- **Para comprobar** el tiempo restante, seleccione la zona de cocción correspondiente y active la función del temporizador. Pulse el sensor »-« o »+« (E) para cambiar el ajuste. Pulse los sensores »-« y »+« (E) simultáneamente y secuencialmente para elegir entre los ajustes activos).
- **Cuando finaliza** el tiempo establecido, »00« parpadea en la pantalla; además, el punto decimal relevante parpadea con el temporizador de apagado. Se escuchará una breve señal acústica. Para aceptar y detener la señal acústica, pulse cualquier tecla; después de 2 minutos la señal acústica finalizará automáticamente.

La encimera está equipada con sensores de protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura se eleva demasiado, las zonas de cocción individuales, o incluso la encimera completa, pueden apagarse temporalmente de forma automática.

Error, posible causa, solución

- Señal acústica continua y Er03 parpadeando en la pantalla.
 - Agua derramada sobre la superficie del sensor u objeto colocado sobre los sensores.
Limpie la superficie del sensor.
- **E/2 parpadeando**
 - Sobrecalentamiento de la zona de cocción. Espere a que la zona de cocción se enfríe.
- **E/3 parpadea**
 - Pieza de batería inadecuada que carece de propiedades ferromagnéticas. Utilice otra olla u otra sartén.



En caso de fallo de funcionamiento o si la indicación de fallo / error no aparece, desconecte la encimera de la red eléctrica durante unos minutos (retire el fusible o desconecte el interruptor principal); a continuación, vuelva a conectarla a la red eléctrica y accione la tecla del interruptor principal.

Si el problema persiste, llame a un técnico de servicio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE ENCIMERAS VITROCERÁMICAS

Limpieza

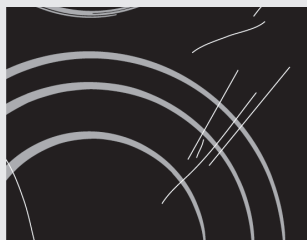


Figura 1



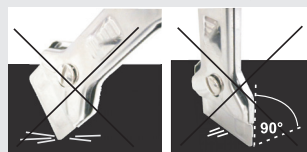
Figura 2



Figura 3



Figura 4



Después de cada uso de la encimera vitrocerámica, espere a que se enfríe y límpiela; de lo contrario, incluso los residuos más pequeños de alimentos se quemarán en la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato. **Para la limpieza y el mantenimiento regular de la superficie vitrocerámica utilice agentes acondicionadores especiales** que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola contra la suciedad. Antes de cada uso, limpie el polvo y otras partículas de la superficie de la encimera y la parte inferior de la olla, ya que estos elementos podrían arañar la superficie (Figura 1).

Cuidado: los estropajos metálicos, las esponjas abrasivas y los detergentes abrasivos pueden arañar la superficie de la encimera. Los sprays agresivos y los agentes limpiadores líquidos agitados (mezclados) de forma inadecuada o insuficiente pueden también dañar la superficie vitrocerámica (Figura 1 y Figura 2). Las zonas señalizadas pueden desgastarse cuando se utilizan limpiadores agresivos o abrasivos o baterías con bases dañadas (figura 2).

La suciedad ligera puede eliminarse utilizando un paño suave húmedo; a continuación seque la superficie (Figura 3).

Las manchas de agua pueden eliminarse utilizando una solución suave de vinagre; sin embargo, no utilice esta solución para limpiar el marco (sólo con algunos modelos) ya que podría perder el brillo. No utilice sprays agresivos ni agentes descalcificadores (Figura 3).

Las manchas más resistentes pueden eliminarse utilizando agentes especiales y herramientas para la limpieza de encimeras vitrocerámicas. Cuando utilice estos productos, siga las instrucciones suministradas por sus respectivos fabricantes.

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

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

Maneje el rascador con cuidado para evitar sufrir daños.



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

Sujete el rascador en el **ángulo correcto** (entre 45° y 60°). **Presione suavemente el rascador** contra el cristal y deslícelo sobre las zonas señalizadas para eliminar la suciedad. Asegúrese de que el mango de plástico del rascador (en algunos modelos) no entra en contacto con ninguna zona de cocción caliente.



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

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



Figura 5

Cualquier cambio en el color de la superficie

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

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

Advertencias importantes

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

Instalación de las juntas de espuma

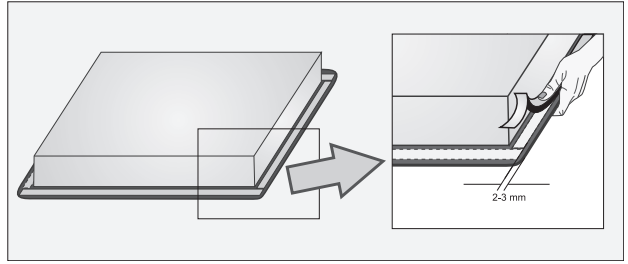
Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitrocerámica (cristal) (ver figura anterior). **iNo instale el aparato sin la junta de espuma!**

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

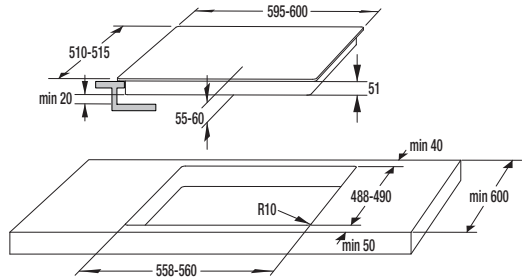
- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, 2-3 milímetros del borde (como muestra la figura). La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale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

iNOTA!

iEn algunos aparatos la junta ya está instalada!



Dimensiones de corte de la encimera de cocina



- Las encimeras de cocción pueden instalarse en encimeras de cocina con un grosor de entre 30 y 80 mm.
- Si el grosor del tablero es mayor que 40 mm, debe cortarse su borde interior, o suelo (Figura A). De esta manera se proporciona una circulación de aire suficiente.
- Si el grosor de su encimera de cocina es mayor que 30 mm, la abertura de la encimera debe realizarse en el centro del horno, con espacio suficiente desde el borde delantero de la encimera de cocina de forma que la encimera de inducción no toque la protección del horno.
- Si desea instalar la encimera de inducción en una abertura existente, asegúrese de que es posible hacerlo con las dimensiones de instalación requeridas (profundidad de instalación de 54 mm).

Procedimiento de instalación

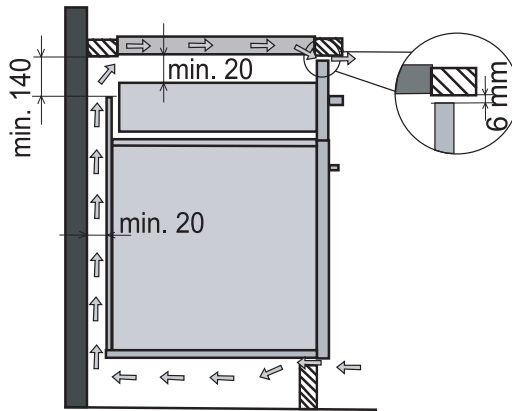
- La encimera de cocina debe estar colocada totalmente horizontal.
- Proteja adecuadamente los bordes de la abertura de corte.
- Conecte la encimera de cocción a la red eléctrica (consulte las instrucciones de conexión de la encimera de cocción a la red eléctrica).
- Inserte la encimera en la abertura recortada.

Ranuras de ventilación del armario de cocina inferior

- Para permitir el funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la encimera de inducción debe proporcionarse una circulación de aire suficiente.

A Armario de cocina inferior con un cajón

- Debe disponer de una abertura de, al menos, 140 mm de alta en la pared trasera del armario, en toda su anchura. Además, la parte delantera debe disponer de un hueco de 6 mm como mínimo, a lo largo de toda la anchura del armario.
- La encimera está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. En caso de que haya un cajón debajo del armario de cocina, no deberá contener objetos pequeños ni papeles, ya que podrían ser aspirados por el ventilador, causando daños en el mismo y en todo el sistema de refrigeración. El papel de aluminio y las sustancias o líquidos inflamables (p.ej. sprays) no deben guardarse en estos cajones ni cerca de la encimera. ¡Peligro de explosión! Debe haber una distancia de 20 mm entre el contenido del cajón y las ranuras de entrada del ventilador.



B Armario de cocina inferior con un horno

- La instalación de hornos debajo de una encimera de inducción es posible con hornos de tipo EVP4 . EVP2 que están equipados con ventilador de refrigeración. Antes de instalar el horno, debe desmontarse la pared trasera del armario de cocina. Además, la parte delantera debe disponer de un hueco de 6 mm como mínimo, a lo largo de toda la anchura del armario.

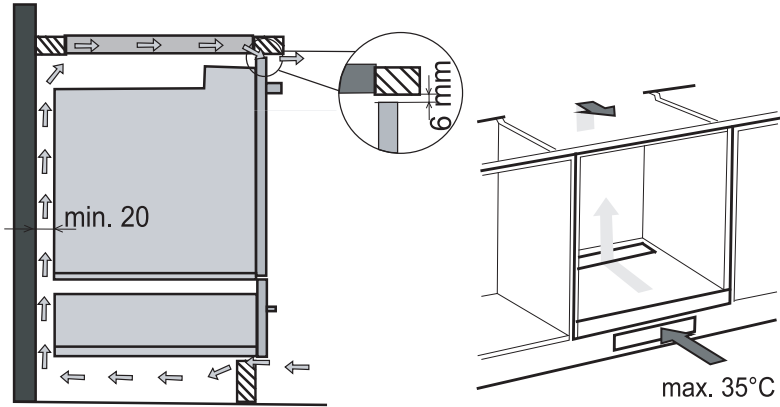
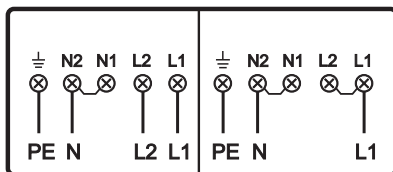


Diagrama de instalación

La aplicación está diseñada para una conexión bifásica; también puede conectarse a una monofásica.



- **Conexión bifásica**

Inserte los puentes entre N1 y N2.

- **Conexión monofásica**


Inserte un puente entre N1 y N2 y otro entre L1 y L2.

La conexión puede realizarse mediante:

- cables de conexión cubiertos de goma, modelo H05 RR-F 4x1,5 con cable amarillo-verde de conexión a masa;
- Cables de conexión con aislamiento de PVC, modelo H05 VV-F 4x1,5 con cable amarillo-verde de conexión a masa; u otros cables adecuados.

- Sólo un técnico cualificado deberá realizar las conexiones. La protección de puesta a tierra debe cumplir las normativas estándar.
- Los terminales de conexión quedan expuestos cuando se extrae la tapa de la caja de conexiones.
- Antes de realizar la conexión, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el de su suministro doméstico.
- La placa de características está situada debajo del aparato.
- El electrodoméstico está fabricado para su uso con un voltaje de 230 V -.
- El cableado eléctrico debe estar equipado con un disyuntor capaz de aislar el electrodoméstico de la red eléctrica en todos los puntos, con una distancia mínima entre terminales de 3 mm en su posición de apertura. Esto puede realizarse por medio de fusibles, interruptores de seguridad, etc.
- La conexión debe seleccionarse de acuerdo con la capacidad de carga declarada de la red eléctrica y la potencia del fusible.
- Estos electrodomésticos pueden instalarse junto a un armario de cocina alto, cuya altura puede ser superior a la del aparato. Al otro lado, sin embargo, sólo se permite la instalación de armarios de cocina cuya altura sea igual a la del electrodoméstico.
- Al finalizar la instalación, los cables bajo tensión y los aislados deben protegerse adecuadamente para evitar tocarlos accidentalmente.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.
En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

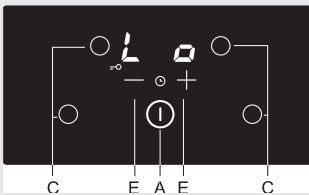
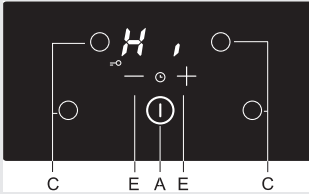
¡ATENCIÓN!

Antes de realizar reparaciones en el aparato, desconéctelo de la red eléctrica. Dependiendo del voltaje de la conexión, el aparato debe conectarse siguiendo el diagrama adjunto. El cable de conexión a tierra (PE) debe conectarse al terminal que porta el símbolo de conexión a tierra . El cable de conexión debe estar conectado a un dispositivo de seguridad contra liberación con el fin de protegerlo contra su extracción accidental. Al finalizar la instalación, encienda todas las placas durante unos 3 minutos para comprobar su correcto funcionamiento.

Utilice un destornillador de punta plana para abrir el clip de conexión. Cuando conecte el electrodoméstico, utilice los conectores puente suministrados.

Conexión monofásica con limitador de potencia total (sólo en el modelo con cuatro zonas de cocción y sin función de puente)

- Si el fusible principal de su casa no permite una corriente de 32 amperios, el limitador de potencia total puede activarse en la encimera de forma que la corriente nunca supere los 16 A.
- Si activa el limitador de potencia total, la potencia de cada una de las zonas de cocción sólo aumentará hasta que alcance el límite. Una vez alcanzado, la encimera emitirá una señal acústica y la pantalla de ajustes parpadeará.
- El ajuste puede activarse en un periodo de dos minutos después de conectar la encimera a la red eléctrica (el electrodoméstico debe estar apagado y desbloqueado).
- Pulse simultáneamente todas las teclas (sensores) para seleccionar las zonas de cocción y manténgalas pulsadas durante 3 segundos hasta escuchar una breve señal acústica. «Hi» aparecerá en la pantalla. Significa alta potencia («High» en inglés).
- Pulse el sensor «-« o «+» para cambiar el ajuste a «Lo». Significa baja potencia («Low» en inglés).
- Para confirmar el ajuste, toque de nuevo todas las teclas para seleccionar las zonas de cocción y manténgalas pulsadas durante 3 segundos. Se escuchará una señal acústica breve y la pantalla se apagará.
- El ajuste de baja potencia está ya almacenado. Si desea volver a cambiar este ajuste, debe desconectar el electrodoméstico de la red eléctrica durante unos segundos.

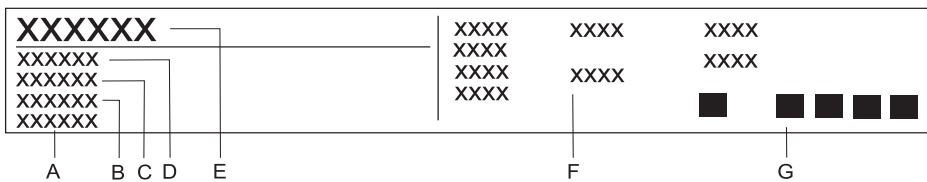


Nota: Para interrumpir el procedimiento de ajuste, pulse la tecla de encendido/apagado (A); si no se pulsa ninguna tecla, el proceso se cancelará automáticamente después de un minuto. El ajuste anterior permanecerá activo.

Ejemplo: Si dos zonas de cocción están reguladas al nivel «P», las otras dos no pueden utilizarse.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Placa de características



A Número de serie

B Código

C Modelo

D Tipo

E Marca comercial

F Información técnica

G Indicaciones de cumplimiento / símbolos

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A MODIFICAR
LAS ESPECIFICACIONES SIN QUE AFECTE A LA
FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

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

