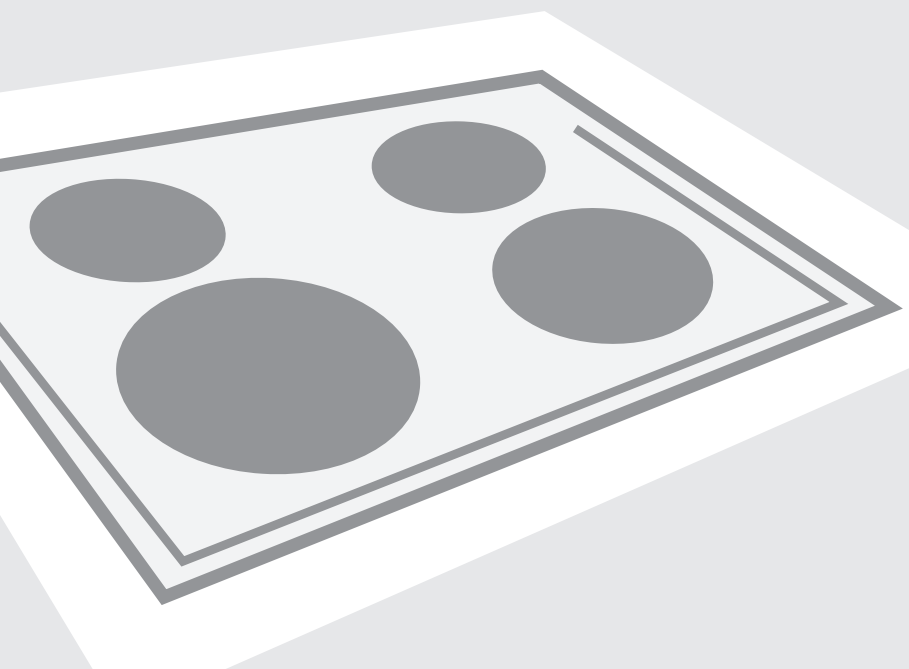


ES

# INSTRUCCIONES PARA EL USO, EL INSTALACIÓN Y LA CONEXION



Placa de cocina vitrocerámica a inducción empotrada

IT635SC

# PLACA DE COCINA VITROCERÁMICA A INDUCCIÓN EMPOTRADA

## Estimado cliente!

La placa de inducción de cristal cerámico está diseñada únicamente para uso doméstico. Nuestros productos se empaquetan con materiales respetuosos con el medio ambiente que se pueden reciclar, tirar o destruir de forma segura. Estos materiales están etiquetados con el símbolo correspondiente. Cuando su aparato ya no funcione y desee tirarlo, asegúrese de que lo hace de forma respetuosa con el medio ambiente. Llévelo a un centro de recogida selectiva autorizado para aparatos domésticos.

## Instrucciones para el uso

Estas instrucciones para el uso están escritas para el usuario del aparato. Ellas describen el aparato y su manejo. Se refieren a diferentes tipos de aparato, de modo que puedan incluir también las funciones que su aparato no tiene.

## Instrucciones para la conexión

La conexión del aparato debe realizarse de acuerdo con el capítulo Conexión a la red eléctrica y según las reglas y regulaciones vigentes.

## Placa de características

Placa de características con los datos básicos está fijada a la parte inferior del aparato.

## Protección contra el riesgo del fuego

Los aparatos pueden colocarse a un elemento-mueble más alto que los mismos sólo de un lado. De otro lado debe posicionarse un elemento-mueble que tiene la misma altura que el aparato.

<b>IMPORTANTE - LEER ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN.....</b>	<b>4</b>
Advertencias de seguridad .....	4
Advertencias.....	5
<b>SUPERFICIE DE COCCIÓN VITROCERÁMICA .....</b>	<b>6</b>
Uso de la placa de cocina .....	7
Principio de funcionamiento de la placa de inducción.....	7
Recipientes apropiados para la placa de inducción .....	8
Potencias.....	9
Consejos para ahorrar energía.....	10
<b>MANDO DE LA PLACA .....</b>	<b>11</b>
Encender la placa de cocina.....	11
Puesta en marcha de los focos .....	11
Paro de los focos.....	11
Apagar la placa .....	12
Activar el control de bloqueo infantil.....	12
Indicador del calor residual .....	12
La potencia máxima (valores P- Power boost).....	13
Límite de tiempo de operación.....	13
Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento.....	14
La función de tiempo (Timer).....	14
Focos de calor conectados (existen sólo en algunos modelos).....	15
Funciones de seguridad y presentación de averías .....	16
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE.....</b>	<b>17</b>
Limpieza .....	17
<b>INSTALACIÓN.....</b>	<b>19</b>
Advertencias importantes.....	19
Instalación de la junta de espuma .....	19
Dimensiones de corte en el mostrador .....	20
Procedimiento de montaje .....	21
Ranuras de ventilación del mueble de cocina inferior.....	22
Esquema de la conexión:.....	24
<b>CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA.....</b>	<b>25</b>
<b>DATOS TÉCNICOS .....</b>	<b>27</b>
Placa de voltaje.....	27

# 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.
- El aparato no debe ser utilizado al aire libre.

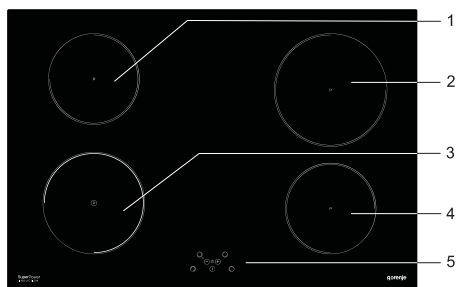
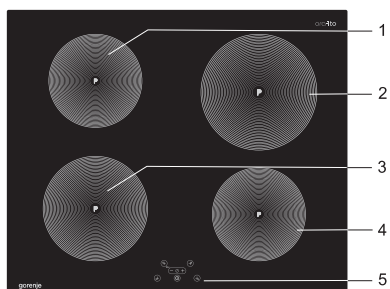
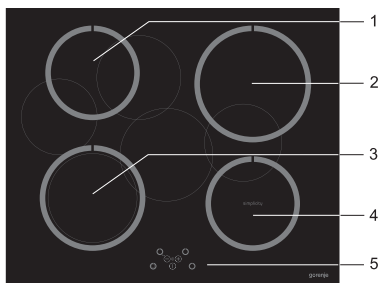
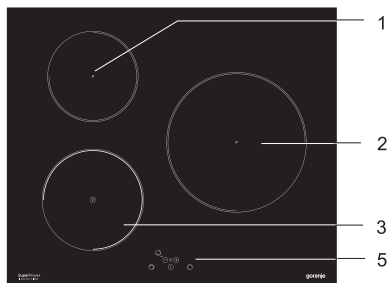
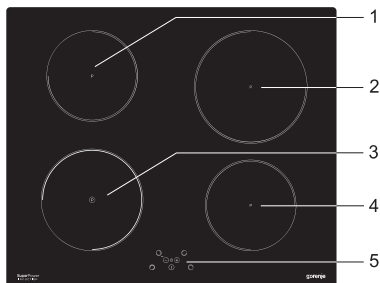
## Advertencias

- 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.

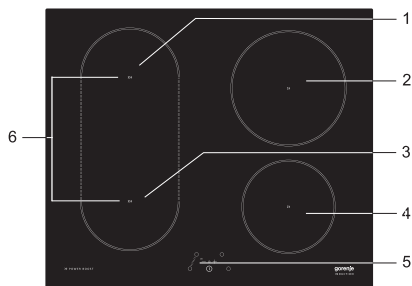


**El símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted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

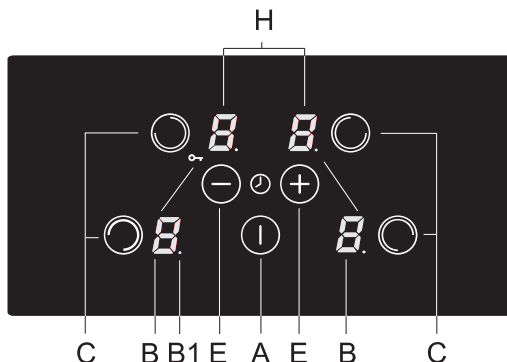
# SUPERFICIE DE COCCIÓN VITROCERÁMICA



1. Inducijnsko kuhhalno polje zadaj levo
2. Inducijnsko kuhhalno polje zadaj desno
3. Inducijnsko kuhhalno polje spredaj levo
4. Inducijnsko kuhhalno polje spredaj desno
5. Modul za upravljnje kuhhališča
6. Zona conectada



## Uso de la placa de cocina



- A** Sensor para la activación/desactivación de la placa de cocina
- B** Indicadores de potencia o del calor restante
- B1** El punto decimal indica la función de tiempo activada
- C** Sensores para la selección de los campos de cocina
- E** Sensor (-) y (+)
- H** Visualizador de la hora

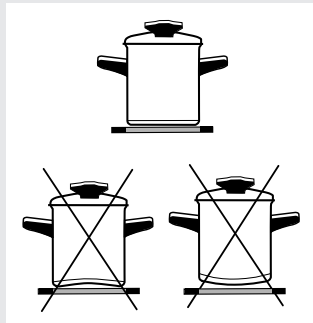
## Principio de funcionamiento de la placa de inducción

- En la placa vitrocerámica están integrados cuatro o tres focos. La superficie de la placa está llana, sin bordes en donde podría acumularse la suciedad.
- La placa está provista de focos de inducción de gran eficacia. El calor nace directamente en el fondo del recipiente donde lo más se lo necesita sin pérdidas a través de la placa vitrocerámica. De este modo el consumo de energía es mucho menor que en el caso de focos ordinarios que funcionan según el principio de radiación.
- El foco vitrocerámico no se calienta directamente sino mediante la vuelta de calor que emite el recipiente. Después del paro del foco este calor está denominado "Calor residual". En caso de la placa de inducción el calentamiento se produce mediante la bobina inductiva que se halla debajo de la superficie vitrocerámica. La bobina genera el campo magnético por el cual en el fondo del recipiente (que es posible imantar) se crean las corrientes remoliantes que lo calientan.


### IMPORTANTE!

Si se desploma azúcar o derrama una comida muy azucarada sobre la zona de cocción caliente hay que limpiarla inmediatamente y quitar el azúcar con el raspador, aunque la misma está muy caliente, para prevenir posibles daños de la encimera vitrocerámica. No limpie con los detergentes para la limpieza la encimera vitrocerámica caliente porque la superficie vitrocerámica puede dañarse.

## Recipientes apropiados para la placa de inducción



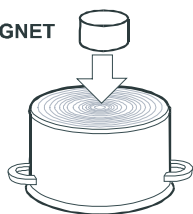
- La placa de inducción funciona impecablemente sólo al utilizar recipientes apropiados.
- Durante el cocinado, los recipientes se deben colocar en el centro de la zona de cocinado.
- El recipiente apropiado es aquél que posibilita la inducción, como por ejemplo recipientes de acero, los de acero esmaltado o de acero fundido. Los recipientes de acero aleado con fondos de cobre o aluminio o los de vidrio no son idóneos para este uso.
- Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance el nivel de presión apropiado. Primero encienda la zona de cocinado a la máxima potencia, después reduzca la potencia siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
- ¡No se deben utilizar recipientes con el fondo no llano! El fondo convexo o cóncavo puede atrasar el funcionamiento de la protección contra el calentamiento excesivo y la temperatura del campo de cocción se vuelve excesiva. Este fenómeno causa grietas en la superficie vitrocerámica y fusión del fondo del recipiente. La garantía no cubre los daños producidos por el uso de recipientes inadecuados o por el calentamiento excesivo de recipientes vacíos, sin el contenido.
- **Al comprar los recipientes tiene que estar atento a la nota “posibilita la inducción”.**

 Se deben utilizar sólo recipientes adecuados para la cocción eléctrica y por inducción con:

- el fondo grueso (de por lo menos 2,25 mm)
- el fondo llano.

Zona de cocinado	Diámetro mínimo del fondo de recipiente
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



### El test del imán

Utilizando un pequeño imán es posible comprobar si el fondo de sus ollas se puede imantar. Utilice sólo ollas a las que el imán quede pegado.



## Reconocimiento de sartenes

Una de las muchas ventajas de una placa de cocina por inducción es el reconocimiento de sartenes u ollas. Incluso si no hay una olla encima del hornillo, o si se utiliza una sartén con un diámetro inferior al del hornillo, no se desperdicia calor. Si la sartén es mucho más pequeña que el hornillo, puede que no sea reconocida por el hornillo. Cuando se enciende el hornillo, el símbolo “U” brillará en la pantalla de nivel de potencia. Si se coloca una olla en el hornillo en los diez minutos siguientes, será reconocida por la placa y el hornillo se encenderá hasta el nivel de cocinado establecido. En cuanto se quita la sartén u olla del hornillo, se desconecta el suministro eléctrico al hornillo. Si se coloca una sartén con un diámetro inferior que el del hornillo, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la superficie de la sartén.

### La placa de cocina se puede dañar en varios modos:

- Si se coloca un recipiente vacío en él.
- Antes de colocar el recipiente sobre el hornillo, seque el fondo del recipiente para permitir el flujo de calor y evitar que se dañe el hornillo.
- Para cocinar y freír, utilice sólo recipientes que se puedan imantar, p. ej. acero, lacados, o hierro fundido. El hornillo sólo funcionará en estas condiciones.

## Potencias

Puede escoger entre diez diferentes niveles de la potencia de calefacción.

En el cuadro se indican los ejemplos del uso de ajustes individuales.

Grado	Uso
0	Paro, uso del calor residual
1 - 2	Mantener los platos calientes, cocción lenta de menores cantidades (el grado más bajo)
3	Cocción lenta (continuar la cocción después de comenzar con mayor potencia)
4 - 5	Cocción lenta (continuar la cocción) de mayores cantidades, de trozos más grandes
6	Asar
7 - 8	Asar
9	Cocción de grandes cantidades de alimentos, preparación de asados
P	Potencia extremadamente alta para el comienzo de la cocción »Power boost« y para la cocción o preparación de asados de cantidades muy grandes de alimentos.

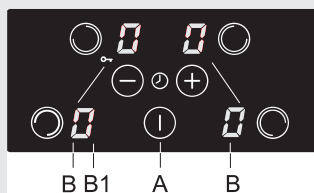
## Consejos para ahorrar energía

- Al comprar los recipientes debe tener cuidado visto que en el embalaje pone normalmente el diámetro de la tapa o de la parte superior del recipiente que a menudo supera el del fondo del recipiente.
- Las ollas a presión que utilizan la presión elevada en el interior cerrado y estanco son muy económicas tanto en cuanto al tiempo como a la energía necesarios. Como la cocción es más breve los alimentos guardan más vitaminas.
- Cerciórese de poner bastante líquido en la olla a presión, porque en el caso contrario cuando en el foco se halla la olla vacía puede recalentarse lo que daña tanto la olla como el foco.
- Los recipientes deben siempre estar tapados por una tapa del tamaño apropiado.
- Utilice el recipiente cuyo tamaño corresponde a la cantidad de comida que prepara. Si utiliza el recipiente más grande que no está lleno por completo, el consumo de energía será más grande.

# MANDO DE LA PLACA

- Tras conectar la placa de cristal cerámico al suministro eléctrico, los símbolos de la pantalla se encenderá brevemente. La placa ya está lista para su uso.
- La placa de cocina está equipada con sensores electrónicos que se activan al tocar las zonas de superficies designadas con el dedo durante, al menos, un segundo.
- Cada vez que se activa un sensor, se confirma con un pitido.
- No coloque objetos sobre la zona de los sensores. Asegúrese de que la zona de los sensores está siempre limpia.

## Encender la placa de cocina

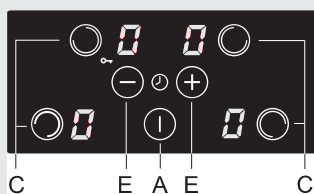


Toque el sensor para la activación/desactivación para por lo menos 1 segundo.

La placa de cocina se activa, en todos los visualizadores de potencia (B) aparece el valor »0«, y los puntos decimales palpitan (B1).

**⚠ Se debe seleccionar la potencia en los próximos diez segundos; de lo contrario, la placa se apagará.**

## Puesta en marcha de los focos

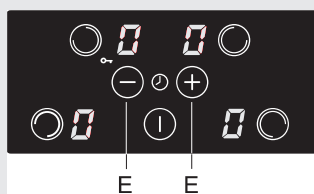


En los siguientes 10 segundos puede activar el campo de cocina deseado:

- tocando el sensor del campo de cocina deseado (C); el valor »0« del visualizador de potencia seleccionado empezará a brillar más fuertemente,
- tocando los sensores »+« (E) o »-« (E) ajuste la potencia deseada desde 1 hasta 9-P. (si inicia el ajuste tocando el sensor "-" la potencia se ajusta automáticamente al valor 9).

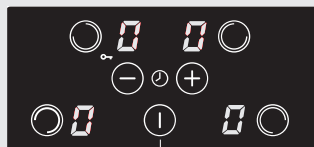
**⚠ Tocando sin interrupción el sensor »+« (C) o »-« (E) la potencia aumenta o disminuye automáticamente. Puede ajustarla también pulsando el sensor sucesivamente en cuyo caso la potencia cambia de un grado.**

## Paro de los focos



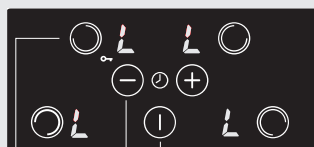
- seleccione el campo de cocina que desea desactivar.
- tocando el sensor »-« (E) baje la potencia al valor »0«. Si los cuatro campos de cocina están ajustados al valor »0« la placa de cocina se desactiva automáticamente después de 20 segundos.

## Apagar la placa



A

## Activar el control de bloqueo infantil



C

E

A

- La placa de cocina se puede desactivar en cualquier momento, tocando el sensor de activación/desactivación (A). Todos los ajustes, excepto los ajustes del alarme (ver el capítulo Función de tiempo) se cancelan del sistema.

Al activar el bloqueo de la unidad, puede evitar el uso o funcionamiento de los hornillos. Así, el bloqueo de la unidad funciona también como bloqueo de seguridad infantil.

### Activación del bloque de la unidad de control

- La placa de cocina debe estar desactivada.
- Active la placa de cocina tocando el sensor (A). En todos los visualizadores aparecerá el valor »0«
- Toque el sensor (C) del campo de cocina izquierdo posterior contemporáneamente al sensor »-« (E) y los mantenga oprimidos por aproximadamente 3 segundos. Después de la señal acústica los visualizadores visualizan el valor »L« que desaparecerá después de algunos segundos.

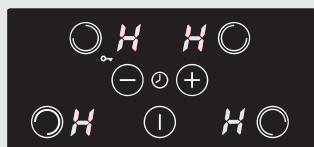
El dispositivo de la protección para los niños está activado.

### Desactivación del bloque de la unidad de control

- Active la placa de cocina tocando el sensor (A). En todos las visualizadores aparecerá el valor »L«.
- Toque contemporáneamente el sensor (C) del campo de cocina posterior y el sensor »-« (E) y los mantenga oprimidos por aproximadamente 3 segundos. Todos los visualizadores visualizarán el valor »0«.

El dispositivo de la protección para los niños está desactivado.

## Indicador del calor residual



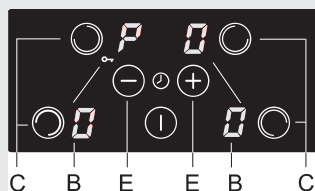
La placa vitrocerámica está provista también del indicador del calor residual "H". Es que el foco no se calienta directamente sino mediante el calor que emite el recipiente. Tanto que, después del paro del foco, la letra "H" sigue alumbrada, el calor residual puede estar utilizado para mantener la temperatura de la comida o para descongelarla. Cuando la letra "H" desaparece, es posible que el foco esté todavía caliente. Tenga cuidado ya que hay riesgo de quemaduras.

## La potencia máxima (valores P- Power boost)

Si desea utilizar la función de una cocción rápida puede activar, en adición y en relación a todos los campos de cocina, la función del calentamiento a temperatura máxima. Con esta potencia adicional de los campos de cocina puede calentar cantidades mayores de alimentos en poco tiempo.

### Advertencia:

Advertencia: El foco de calor delantero izquierdo dispone de la función de calentamiento intensivo. En este foco la potencia adicional puede estar activada durante cinco minutos, luego pasa automáticamente al nivel de calentamiento 9.



### Activación de la función »Power boost«

- Pulsando el sensor relativo al campo deseado (C), seleccione el campo de cocina. Con el sensor »-« o »+« (E) ajuste el nivel 9 y pulse inmediatamente el sensor »+« (E). En el visualizador del nivel de la potencia aparecerá el valor »P«.

### Desactivación de la función »Power boost«

- Pulse el sensor del campo de cocina seleccionado (C), e inmediatamente después también el sensor »-« (E). El valor "P" desaparece y la potencia del campo se ajusta automáticamente al nivel 9.

## Límite de tiempo de operación

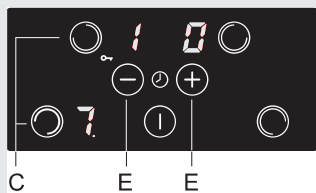
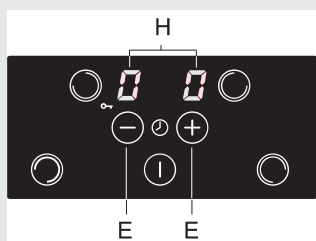
### Paro de seguridad

Grado de potencia ajustado	Horas antes el paro 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

La duración máxima ininterrumpida de cada foco está limitada y es visible del cuadro arriba. Cuando el foco para por el mecanismo de paro de seguridad, en el indicador se alumbra le símbolo "O" ali "H", si hay calor residual.

## Dispositivo de seguridad contra sobrecalentamiento

## La función de tiempo (Timer)



Ejemplo:

Ajuste el campo de cocina a nivel 6 y déjelo funcionar durante más tiempo. Si no modifica los ajustes del campo de cocina el sistema se desactivará automáticamente después de una hora y media, gracias al mecanismo de seguridad.

- Dentro de la placa de cocina está instalado el ventilador que resfría las componentes electrónicas durante la cocción. Terminado el tiempo de cocción el ventilador puede seguir resfriando la zona.
- La placa de inducción también está equipada con un dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento que protege las partes electrónicas. El dispositivo de protección funciona en varios niveles. Cuando la temperatura del hornillo aumenta considerablemente, se reduce la potencia automáticamente. Si o es suficiente, se reduce más o se apaga la potencia de los hornillos calientes. En este caso, se muestra "E2" en la pantalla. Cuando la placa se ha enfriado, vuelve a estar disponible toda la potencia de la placa.

- Seleccione la función de tiempo pulsando contemporáneamente el sensor «-» y el sensor «+» (E). Los ajustes del tiempo se visualizan en los visualizadores superiores (H), mientras que los visualizadores inferiores quedan desactivados.
- La función de tiempo se queda visualizada por 10 segundos. Después de este período el sistema vuelve a la visualización de la potencia de la cocción.

### Puede elegir entre dos sistemas de funcionamiento:

- a) La hora de la desactivación - la función está relacionada al campo de cocina seleccionado. El campo de cocina se desactiva automáticamente al terminar el tiempo de cocción ajustado.
- b) Alarma - esta función de tiempo está relacionada a la función de alarma. Al terminar el tiempo ajustado el sistema emite una señal acústica de advertencia.

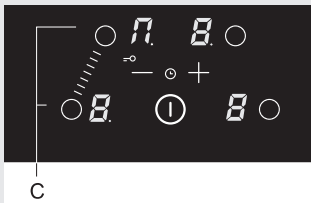
### Activación y ajuste de la función de tiempo

- Seleccione la función de tiempo pulsando contemporáneamente el sensor «-» y el sensor «+» (E).
  - si ha previamente seleccionado uno de los campos de cocina, el visualizador relativo brillará con más fuerza y se activará la hora de la desactivación de este campo. El punto decimal al lado de la potencia indica que la hora de la desactivación está activada.

- Es posible activar el alarme incluso cuando todos los campos de cocina estén desactivados, si desea ser avisado después del transcurso del tiempo determinado. Dos puntos decimales palpitantes al lado del visualizador indican que el alarme está activado.

- **Ajuste el tiempo de funcionamiento** pulsando el sensor »-» o »+« (E). (Si inicia el ajuste pulsando el sensor »-» el tiempo se ajustará automáticamente a 30 minutos). El ajuste de valores de tiempo se acelera si mantiene oprimido el sensor durante más tiempo.
- **El período de tiempo** ajustado puede variar entre 01 y 99 minutos. Puede ajustar la **hora de desactivación** para cada campo de cocina separadamente.
- **El tiempo restante** se puede controlar seleccionando el campo de cocina deseado y activando la función de tiempo. Pulsando el sensor »-» o »+« (E) puede modificar el ajuste. (pulsando contemporáneamente los sensores »-» y »+« (E) repetidas veces puede seleccionar entre los ajustes activados.
- **Cuando termina el período temporal ajustado**, el visualizador visualiza, palpitando, el valor »00«, y, si ha previamente activado la hora de desactivación, el relativo punto decimal. El sistema emitirá una señal acústica que Ud. puede interrumpir pulsando cualquier sensor; de lo contrario la señal se desactivará automáticamente después de 2 minutos.

### Focos de calor conectados (existen sólo en algunos modelos)



- En algunos modelos los dos focos de calor izquierdos pueden ser unidos en un sólo grande foco en el que puede colocar un molde ovalado grande o una plancha de asar. El molde debe cubrir los centros de ambos focos de calor.
- Tamaño máximo del molde: 40 x 25 cm. Para que el calor esté distribuido de modo uniforme, le aconsejamos utilizar un molde de fondo grueso. El molde se calienta mucho, por eso debe protegerse contra las quemaduras.
- Al colocar el molde en la placa, cerciórese de que éste no cubra el módulo de mando.

### Puesta en marcha de focos conectados

- Ponga en marcha el foco mediante el captor de puesta en marcha/paro (A).
- Al mismo tiempo toque ambos captores para los focos izquierdos (C). En la pantalla del foco posterior

## Funciones de seguridad y presentación de averías

izquierdo aparece la letra U al revés, lo que significa que ambos focos están conectados entre sí.

- Ajuste la potencia deseada de la zona conectada.
- Si más tarde quiere cambiar la potencia de focos conectados, primero pulse el captor del foco delantero izquierdo.

Nota: La zona conectada no dispone de la función de calentamiento intensivo P, sino que se calienta hasta el nivel 9.

### Paro de focos conectados

- Al mismo tiempo toque ambos captosres de los focos izquierdos. La letra U al revés desaparece y el calentamiento se para.
- Ambos focos vuelven a funcionar por separado.

La placa está equipada con sensores de protección contra el sobrecalentamiento.

Si la temperatura aumenta demasiado, los hornillos individuales o, incluso, toda la placa se pueden apagar temporalmente de forma automática.

### Error, posible causa y eliminación del error

- señal acústica ininterrumpida, palpitación del mensaje Er03,
  - derrame de agua a través de la superficie de los sensores u objeto posicionado sobre la superficie de los sensores.  
Limpie la superficie de los sensores.
- Palpitación del mensaje E/2
  - Ha ocurrido el calentamiento excesivo del campo de cocina.  
Espere que el campo de cocina se resfríe.
- Palpitación del mensaje E/3
  - Recipiente inadecuado, que ha perdido sus características ferromagnéticas. Sustituya el recipiente inadecuado con uno adecuado.



**En caso de fallo de uso o si no aparece la indicación de fallo /error, desconecte la placa del suministro eléctrico durante unos minutos (quite el fusible principal o desconecte el interruptor); vuelva a conectar al suministro y encienda el interruptor principal.**

Si los errores persisten, avise la asistencia técnica.



# NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE LA SURFACE VITROCÉRAMIQUE

## Limpeza

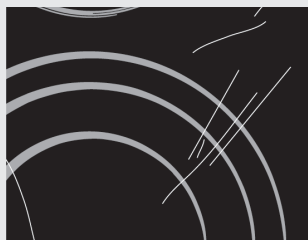


Imagen 1



Imagen 2



Imagen 3



Imagen 4



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

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

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

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

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

Las manchas de agua se pueden eliminar utilizando una solución suave de vinagre.

No utilice sprays agresivos o agentes descalcificadores (Imagen 3).

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

**Asegúrese de que retira cualquier residuo de los agentes limpiadores, ya que pueden dañar la placa vitrocerámica cuando se calienten los hornillos** (Imagen 3).

Utilizar una cuchilla especial (fig. 4) para quitar suciedades dheridas y duras. Utilizarla con cautela para evitar heridas.



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

Tener la cuchilla bajo **un ángulo adecuado** (de 45° a 60°). Pasar con la cuchilla por la superficie vitrocerámica **presionándola ligeramente** para quitar la suciedad.

Cerciorarse de que el mango de plástico de la cuchilla (en algunos modelos) no esté en contacto con la superficie de cocción caliente.



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

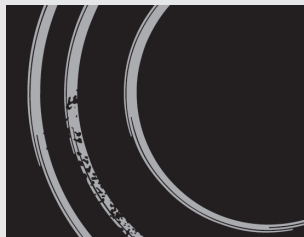


Imagen 5

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

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

## Advertencias importantes

- La instalación del aparato en un mostrador de cocina y su conexión a la red eléctrica debe ser realizada sólo por un técnico cualificado.
- La chapa u otro acabado del mueble de cocina en el que se instale la placa se debe tratar con pegamento resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado del mostrador se puede decolorar o deformar.
- La placa de cocina está diseñada para ser incorporada en el mostrador sobre un mueble de cocina que tenga una anchura de 600 mm o más.
- Tras la instalación, los dos elementos de apretado delanteros deben ser accesibles desde debajo.
- El colgado de objetos de cocina en la pared se debe realizar a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre el placa de cocina 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 de cocina más alto adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
- Está permitido el uso excesivo de placas de madera decorativas en los mostradores de trabajo detrás de la placa, si la distancia mínima sigue siendo la indicada en los gráficos de instalación.
- La distancia entre la placa de cocina empotrada y la pared posterior debe ser de mínimo 40 mm.

## Instalación de la junta de espuma

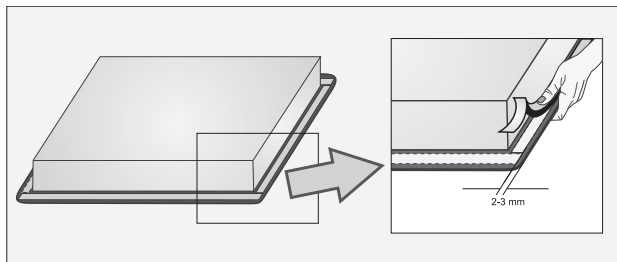
Antes de introducir el aparato en la apertura de la encimera de la cocina, se debe colocar la junta de espuma incluida en la parte inferior de la placa de cocina vitrocerámica (vidrio) (consulte la imagen anterior). **iNo instale el aparato sin la junta de espuma!**

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

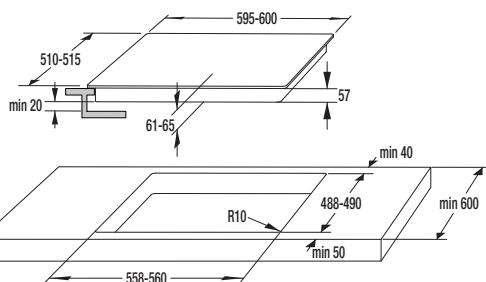
- Quite el film protector de la junta.
- Después, coloque la junta en la parte inferior del vidrio, aproximadamente a 2-3 milímetros del borde (como se muestra en la imagen). Se debe colocar la junta por todo el borde del vidrio y no se debe superponer en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese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

## ¡NOTA!

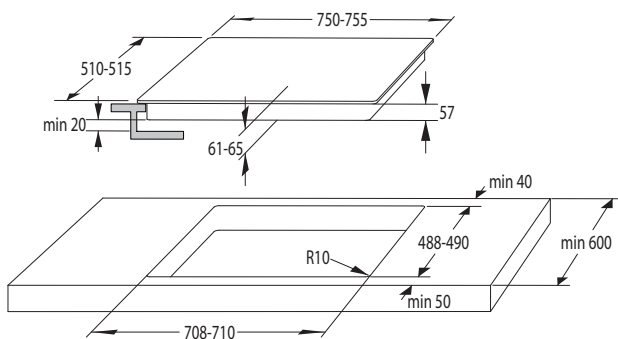
¡En algunos aparatos, la junta ya viene instalada!



## Dimensiones de corte en el mostrador



- SIVK6

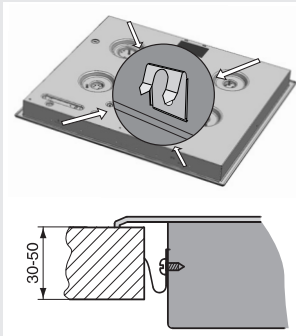


- SIVK7

- Las placas de cocina se pueden instalar en mostradores con un grosor de 30 a 50 mm.
- Si el mostrador tiene más de 40 mm de grosor, se debe limar su borde interior (Imagen A). Así se proporcionará la circulación de aire necesaria.

- ¡Antes de la instalación sobre la encimera de 30 mm de grosor es necesario efectuar el relativo recorte para la placa, posicionado en el medio del horno y suficientemente alejado del bordo anterior de la encimera, para evitar que la placa de inducción encalle sobre la protección del horno!
- Si desea instalar la placa de inducción en un recorte existente, controle las posibilidades de instalación en base a las medidas de instalación indicadas (profundidad de instalación de 56 mm).

## Procedimiento de montaje



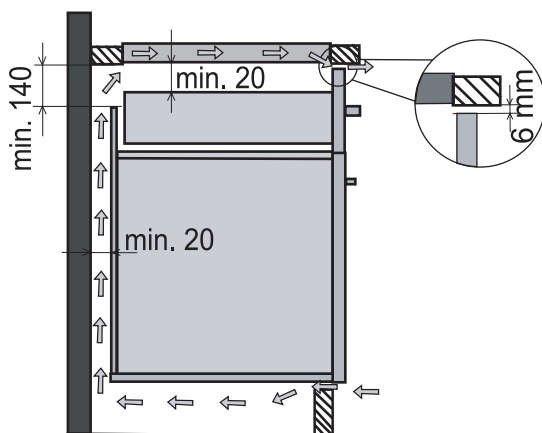
- La encimera de trabajo debe que estar puesta totalmente recto.
- Los incluidos elementos afirmativos 4 con los tornillos incluidos 4 fijaís sobre el pared frontal y el pared del fondo del hornillo en el agujero que ya esta preparado por esto.
- El hornillo conecta en la corriente eléctrica (mira las instrucciones para la conexión de hornillo en le corriente eléctrica)
- El hornillo ponga dentro del recortado agujero.
- El hornillo pulsa de arriba hacia encimera de trabajo.
- Para entornillar la pieza fijadora no se debe utilizar tornillos que miden más que 6,5mm.

## Ranuras de ventilación del mueble de cocina inferior

- Para permitir el uso normal de los componentes electrónicos de la placa, se debe permitir la circulación de aire.

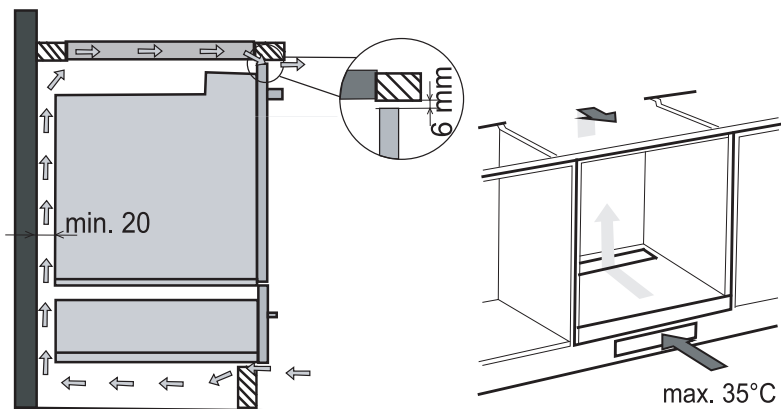
### A Un mueble de cocina inferior con un cajón

- Se debe dejar al menos un espacio de 140 mm de altura por la parte 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 la parte inferior. En caso de que exista un cajón debajo del mueble, no se deben guardar objetos pequeños o papel en ese cajón, ya que pueden ser absorbidos por el ventilador, provocando daños en el ventilador o en todo el sistema de refrigeración. Tampoco se pueden guardar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (p.ej. sprays) en estos cajones o cerca de la placa. ¡Existe riesgo de explosión! Debe haber un espacio de 20 mm entre el contenido del cajón y las ranuras de entrada del ventilador.



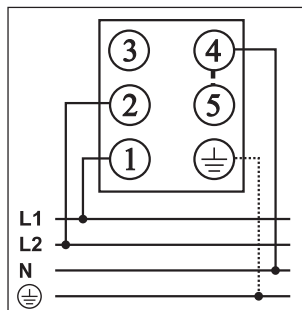
## B Mueble de cocina inferior con horno

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

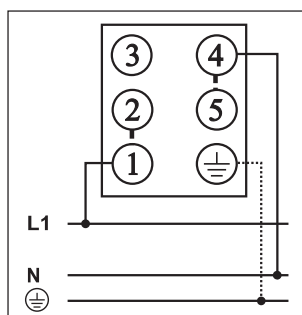


## Esquema de la conexión:

380-415V 2N ~ / 50/60 Hz



220-240V ~ / 50/60 Hz



El dispositivo está destinado a la conexión bifásica. Se puede efectuar también la conexión monofásica:

- **Conexión bifásica**

Inserir los puentes entre las conexiones 4 y 5.

- **Conexión monofásica**

Inserir los puentes entre las conexiones 4 y 5 y entre las conexiones 1 y 2.

Nota: La conexión 3 queda libre.

### Para la conexión pueden usarse:

- cordones de conexión de goma (tipo H05 RR-F 4x1,5 con el conductor de protección amarillo - verde),
- cordones de conexión con insulación de PVC (tipo HO 5VV-F 4x1,5 con el conductor de protección amarillo - verde), o otros cordones con las mismas o mejores características.



- La conexión a la red eléctrica debe realizarse por una persona calificada. La protección de la instalación eléctrica debe estar de acuerdo con las reglas vigentes.
- Las empalmadoras de conexión están accesibles después de abrir la tapa de la caja de conexión.
- Antes de la conexión hay que averiguar si la tensión escrita en la placa de características es la misma que la tensión de la red.
- La placa de características de la cocina empotrable vitrocerámica está fijada en la parte baja del aparato.
- El aparato está hecho para la conexión a la corriente alterna 230 V ~.
- La instalación eléctrica debe estar equipada con un interruptor que separa el aparato en todos los polos de la red eléctrica y en el cual la distancia abierta entre los contactos es por lo menos 3 mm. Se recomiendan los fusibles, los interruptores FI, etc.
- Hay que elegir la conexión apropiada con respecto a la posibilidad de corriente de la instalación y fusibles.
- Los aparatos de este tipo pueden empotrarse en un elemento-mueble que está situado junto al otro mueble más alto, pero sólo de un lado. De otro lado debe posicionarse un mueble que tiene la misma altura que el aparato.
- Después de la conexión, las partes aisladas y las que conducen corriente deben estar protegidas contra la posibilidad del contacto.
- 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.

## ADVERTENCIA

Antes de proceder el trabajo, siempre desconecte el aparato. Hay que conectar el aparato, según la tensión de la red eléctrica, como se ve en el esquema. El conductor de protección (PE) debe colocarse a la empalmadora, designada con el signo de toma de tierra  $\perp$ . El cordón de conexión debe ir obligatoriamente a través del dispositivo de descarga que protege el cordón contra la sacadura. Después de la conexión del aparato hay que encender todos los elementos de calefacción por unos 3 minutos para averiguar su funcionamiento.

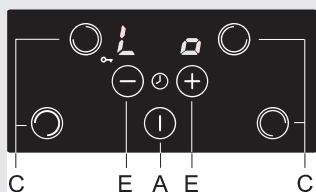
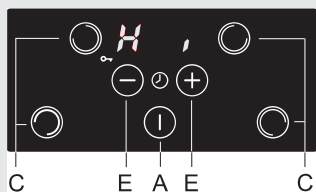
Con el destornillador plano destornille la borna de entrada. Para conectar el aparato utilice los puentes incluidos.

### La conexión de una fase con potencia común máxima limitada (existe sólo en el modelo de cuatro focos de calor sin zona conectada)

- Si el fusible de su casa no facilita la corriente de 32 A, puede ajustar, en el dispositivo, la limitación de la potencia total de la manera que el uso de la corriente no supere los 16 A.
- Si activa la limitación de la potencia máxima total puede ampliar la potencia de los campos de cocina sólo hasta que la potencia total no supere el límite. Al alcanzar el límite el sistema le avisa con una señal acústica y la palpitación del mensaje de ajuste.
- El ajuste se puede activar en el período temporal de dos minutos después de la conexión a la alimentación eléctrica (el dispositivo debe estar desactivado y desbloqueado).
- Pulse contemporáneamente todos los sensores de la selección de las placas de cocina y mantenga la presión durante 3 segundos, hasta que el dispositivo emita una señal acústica. El visualizador mostrará el mensaje »Hi«, potencia alta (High).• Pulsando los sensores »-« y »+« seleccione »Lo«, potencia baja (Low).
- Si desea confirmar los ajustes pulse todos los sensores de la selección de los campos de cocina y mantenga la presión durante 3 segundos. El dispositivo emitirá una breve señal acústica y el mensaje desaparecerá.
- El dispositivo ha salvado los valores limitados. Si desea reajustar estos valores debe desenchufar el dispositivo de la corriente eléctrica para algunos segundos.

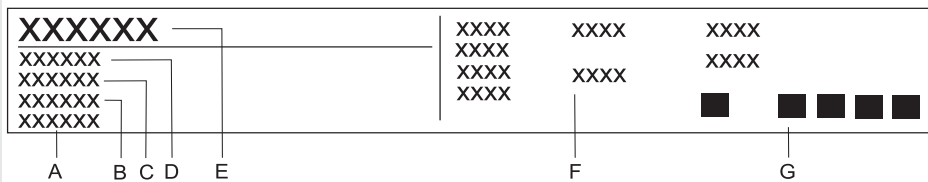
Nota: Si desea interrumpir el ajuste del límite puede pulsar el sensor de la activación/desactivación (A) o esperar que después de un minuto la función cierre automáticamente, dejando activo el ajuste anterior.

Ejemplo: si tiene dos campos de cocina impostados a la potencia máxima (P) no puede utilizar los restantes dos campos. Si al contrario desea utilizar todos los cuatro campos contemporáneamente, los valores individuales no deben superar el nivel 7.



# DATOS TÉCNICOS

## Placa de voltaje



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

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A MODIFICACIONES  
QUE NO INFLUYEN EN LAS FUNCIONES DEL  
APARATO.

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

SIVK\_BI2



**390655**

es (11-16)