

ES

**INSTRUCCIONES DE
USO, INSTALACIÓN Y
CONEXIÓN**

gorenje
BY
oraïto

PLACA DE COCINA VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN INTEGRADA

Estimado cliente,

La placa vitrocerámica de inducción integrada está diseñada exclusivamente para el uso doméstico.

Nuestros productos están embalados en materiales que respetan el medio ambiente y que pueden ser reciclados, eliminados o destruidos de forma segura.

Con este fin, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

Cuando el aparato no se utilice más y tenga la intención de deshacerse de él, asegúrese de que se haga forma respetuosa con el medio ambiente.

Llévelo a un centro de recogida autorizado para residuos de aparatos domésticos.

Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario.

Describen los detalles y el manejo del aparato.

Instrucciones de uso

Estas instrucciones se aplican a diferentes modelos de aparatos, por lo tanto, es posible que pueda encontrar descripciones que no se aplican a su aparato en particular.

Instrucciones de conexión

El aparato debe conectarse a la fuente de alimentación según las instrucciones del capítulo Conexión a la red eléctrica y de acuerdo con las normas y prescripciones vigentes.

Las conexiones deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.

Placa de características

Debajo del aparato se encuentra la placa de características con la información básica.

Protección contra incendios

Los aparatos pueden montarse en un lado junto a un armario de cocina alto, cuya altura puede ser superior a la del aparato.

En el lado opuesto, sin embargo, sólo se permite un armario de cocina de la misma altura que el aparato.

IMPORTANTE - LEER ANTES DE UTILIZAR EL APARATO	4
Advertencias de seguridad	4
Advertencias	5
SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA.....	6
Utilización de la placa de cocción.....	7
Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción.....	7
Utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción	8
Niveles de cocción.....	10
Consejos para el ahorro de energía	10
UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN.....	11
Encendido de la placa de cocción.....	11
Encendido de las zonas de cocción.....	11
Apagado de las zonas de cocción.....	11
Apagado de la placa de cocción.....	12
Cierre de la unidad de control/bloqueo de seguridad infantil.....	12
Indicador del calor restante	12
Configuración de super potencia.....	13
Límite de funcionamiento	13
Protección contra el sobrecalentamiento	14
Función temporal (Temporizador)	14
Zonas de cocción conectadas	15
Funciones de seguridad y visualización de errores	16
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE DE VITROCERÁMICA	17
Limpieza	17
INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCINA.....	19
Advertencias importantes.....	19
Instalación de la junta de espuma	20
Dimensiones del recorte de la placa de cocina.....	20
Procedimiento de instalación.....	21
Presionar desde arriba la placa de cocción hacia la encimera.....	22
Esquema de instalación	24
CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA.....	25
DATOS TÉCNICOS	27
Placa de características.....	27

IMPORTANTE - LEER ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Advertencias de seguridad

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo las instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes.
- Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben limpiar el electrodoméstico ni deben realizar mantenimientos del mismo sin la supervisión adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso el aparato y algunas de sus partes accesibles pueden calentarse mucho. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer bajo vigilancia todo el tiempo.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no guarde objetos sobre las superficies de la placa de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si se desatiende la cocción en una encimera con grasa o aceite la misma puede ser peligrosa y puede provocar un incendio.
- **NUNCA** intente extinguir el fuego con agua. Apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o un trapo húmedo.
- Después de su uso, desconecte la zona de cocción mediante los elementos de control y no confíe en el detector de las placas de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie de vidrio está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.
- Desconecte todos los interruptores de la cocina y gire el fusible o apague el fusible principal para que el aparato esté completamente desconectado de la red eléctrica.
- No utilice limpiadores de vapor o de alta presión para limpiar la placa de cocción, ya que esto puede provocar

una descarga eléctrica.

- El aparato no está diseñado para ser controlado por temporizadores externos o sistemas de control especiales.
- No utilice el aparato al aire libre.

Advertencias

- El aparato sólo puede ser conectado por un experto autorizado.
- La manipulación del aparato o su reparación no profesional puede ocasionar el riesgo de lesiones graves o daños al producto.
- Cualquier reparación sólo puede ser realizada por un técnico de servicio o un experto autorizado.
- Este aparato está pensado exclusivamente para cocinar.
- No lo utilice para ningún otro propósito, como por ejemplo la calefacción en la habitación.
- No coloque recipientes vacíos en la placa de cocción.
- Si hay otro aparato eléctrico conectado a una toma de corriente eléctrica cercana al aparato, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guarde debajo del aparato objetos sensibles a la temperatura, como limpiadores o detergentes, aerosoles, etc.
- Si utiliza la superficie vitrocerámica como área de almacenamiento puede producir arañazos u otros daños.
- Nunca caliente la comida en papel de aluminio o en recipientes de plástico en la placa de cocción, ya que estas láminas o recipientes pueden derretirse, lo que puede ocasionar daños o incendios en la placa de cocción.



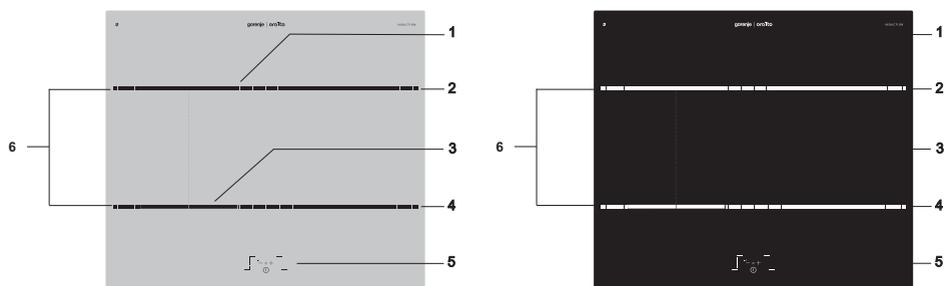
El símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser tratado como residuo doméstico normal.

El producto debe ser llevado a un centro de recogida autorizado para residuos eléctricos y procesamiento de equipos electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a prevenir los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud de las personas que podrían ocurrir en caso de eliminación incorrecta del producto.

Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal responsable de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

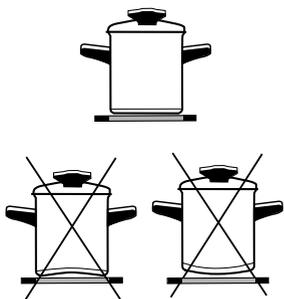


1. Zona de cocción por inducción izquierda trasera
2. Zona de cocción por inducción derecha trasera
3. Zona de cocción por inducción izquierda delantera
4. Zona de cocción por inducción derecha delantera
5. Panel de control de la placa de cocción
6. Zonas de cocción conectadas

¡IMPORTANTE!

- Si se derrama azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar sobre la placa de vitrocerámica caliente limpie inmediatamente la placa o retire el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente.
- Esto evitará cualquier daño en la superficie vitrocerámica. No utilice detergentes y otros limpiadores para limpiar la placa vitrocerámica caliente ya que podría dañar la superficie.

Utensilios de cocina adecuados para la placa de inducción



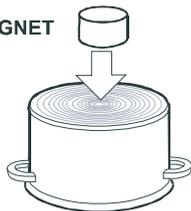
- La placa de cocción por inducción funcionará correctamente si utiliza los recipientes de cocina adecuados.
- Asegúrese de que la olla esté en el centro de la superficie de cocción mientras cocina.
- Los recipientes de cocina adecuados incluyen recipientes de cocina hechos de acero, de acero recubiertos con esmalte o recipientes de cocina de hierro fundido. Los recipientes inadecuados son recipientes de cocina de acero aleado con fondo de cobre o aluminio y recipientes de cocina de vidrio.
- Cuando utilice una olla a presión, controle hasta que alcance la presión adecuada. Primero ajuste la zona de cocción a la máxima potencia; más tarde, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, utilice el sensor correspondiente para disminuir la potencia de cocción en el momento adecuado.
- No utilice recipientes que no tengan un fondo irregular. El fondo cóncavo o convexo puede impedir el funcionamiento del mecanismo de protección contra el sobrecalentamiento y la placa de cocción puede calentarse demasiado. Esto podría ocasionar grietas en la superficie del vidrio y la fusión del fondo del recipiente. La garantía no cubre los daños resultantes del uso de recipientes de cocina inadecuados o el sobrecalentamiento de ollas o sartenes vacías y secas (sin ningún contenido en ellas).
- **Cuando compre recipientes de cocina, verifique que lleven la etiqueta »permite la inducción«.**

⚠ Únicamente utilice recipientes de cocina adecuados para cocción eléctrica o por inducción, es decir con:

- un fondo grueso (mínimo 2,25 mm),
- un fondo plano.

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

MAGNET



La prueba del imán

Utilice un imán pequeño para comprobar si la cacerola o el fondo de la olla es ferromagnética. Si el imán se pega a la parte inferior de la cacerola, entonces es adecuado para la cocina de inducción.

Reconocimiento de los recipientes de cocina

Una de las ventajas de la placa de cocción de inducción es el reconocimiento de los recipientes de cocina. Incluso si no hay recipientes de cocina en la zona de cocción, o si se coloca sobre ella un recipiente con un diámetro inferior al de la zona de cocción no se desperdicia el calor. Si el recipiente es mucho más pequeño que la zona de cocción, puede que no sea reconocido por la zona de cocción.

Cuando la zona de cocción está conectada, aparece un símbolo »U« en la pantalla del nivel de cocción.

Si se coloca un recipiente en la zona de cocción en los siguientes diez inutos, se reconocerá por la placa de cocción y la zona de cocción se encenderá hasta el nivel de cocción establecido. Tan pronto como el recipiente se retira de la zona de cocción, se interrumpe el suministro eléctrico. Si se coloca un recipiente de cocina más pequeño en la superficie de cocción que esta reconoce, la placa sólo utilizará la cantidad de energía necesaria según el tamaño del recipiente de cocina.

La superficie de cocción puede dañarse:

- Si se coloca un recipiente de cocina vacío sobre ella. Antes de colocar el recipiente de cocina en la superficie de cocción, limpie el fondo del recipiente para permitir el flujo de calor y evitar que se dañe la superficie de cocción.
- Para cocinar y freír, utilice únicamente recipientes de cocina que puedan magnetizarse, por ejemplo, recipientes de cocina de acero, esmaltados o de hierro fundido.
- Sólo entonces funcionará la zona de cocción por inducción..

Niveles de cocción

La potencia de calor de la superficie de cocción puede ajustarse en diez niveles diferentes.

Nivel Finalidad	La tabla enumera algunos ejemplos de uso para cada nivel.
0	Desconectado, utilizando el calor residual.
1 - 2	Mantenimiento de los alimentos calientes, cocción lenta de cantidades más pequeñas (ajuste más bajo).
3	Cocción lenta (cocción posterior después de un aumento de potencia inicial).
4 - 5	Cocción lenta (cocción posterior) de grandes cantidades, asado de trozos más grandes.
6	Asado, cuando desea asar los alimentos.
7 - 8	Asado
9	Cocción de grandes cantidades, asado.
P	Ajuste »Power boost» para el inicio del proceso de cocción, también adecuado para cantidades muy grandes de alimentos.

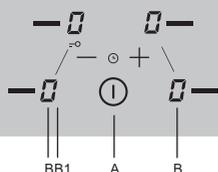
Consejos para el ahorro de energía

- Cuando compre recipientes de cocina tenga en cuenta que el diámetro indicado normalmente pertenece al borde superior o la tapa, que normalmente es mayor que el diámetro del fondo del recipiente.
- Las ollas de vapor a presión, que utilizan la presión en un interior herméticamente sellado, son especialmente económicas y ahorran tiempo y energía.
- Por el tiempo de cocción reducido los alimentos mantienen más las vitaminas.
- Asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla a presión o en cualquier otro recipiente de cocina. Debido al sobrecalentamiento el uso de un recipiente de cocina vacío en la superficie de cocción puede dañar tanto el recipiente como la superficie de cocción.
- Cubra siempre los recipientes de cocina con las tapas del tamaño adecuado.
- Use el tamaño de los recipientes para la cantidad de comida que va a preparar. Si usa una olla excesivamente grande para una pequeña cantidad de comida, consumirá mucha más energía.

UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

- Después de conectar la vitrocerámica a la red, todos los símbolos de la pantalla se iluminarán brevemente. La placa de cocción está lista para funcionar.
- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que se activan tocando las áreas designadas con el dedo durante al menos un segundo.
- Cada vez que se activa un sensor, éste se confirma con un sonido.
- No coloque objetos en el área del sensor. Asegúrese de que el área del sensor esté siempre limpia.

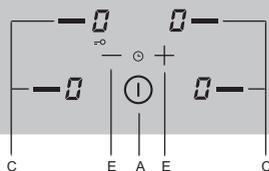
Encendido de la placa de cocción



Asegúrese de que el área del sensor esté siempre limpia. Toque el sensor de encendido/apagado (A) y sosténgalo durante al menos 1 segundo. La placa de cocción está activada y aparecerá »0« en todos los indicadores de nivel de cocción (B) y los puntos decimales (B1) parpadearán.

⚠ El siguiente ajuste debe efectuarse en los siguientes 10 segundos, de lo contrario la placa de cocción se apagará.

Encendido de las zonas de cocción

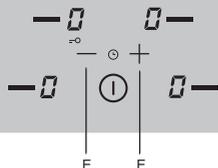


Después de haber encendido la encimera con la tecla de encendido/apagado (A), puede activar la zona de cocción deseada en los siguientes 10 segundos..

- Después de tocar el sensor para la zona de cocción deseada (C), en el indicador de nivel de cocción correspondiente se encenderá »0« de forma más intensa.
- Tocando los sensores »+« (E) y »-« (E) es posible ajustar el nivel de cocción (1-9-P). (Al tocar primero el sensor »-« el nivel de potencia se ajustará a 9).

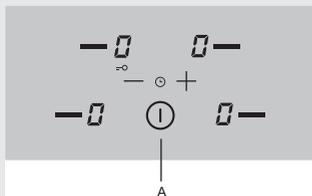
⚠ Pulsando continuamente el sensor »+« (E) o »-« (E), el nivel de cocción aumenta o disminuye automáticamente. Otro procedimiento es cambiar la cocción pulsando los sensores y cambiando el nivel de cocción por cada nivel.

Apagado de las zonas de cocción

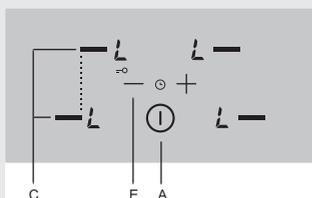


- En primer lugar seleccione la zona de cocción que desee apagar.
- oque el sensor »-« (E) para ajustar el nivel de cocción a »0«. Si el nivel de cocción para todas las zonas de cocción está ajustado en »0« la placa se apagará después de 20 segundos

Apagado de la placa de cocción



Cierre de la unidad de control/bloqueo de seguridad infantil



- La placa de cocción puede apagarse en cualquier momento tocando el sensor de encendido/apagado (A). Todos los ajustes se borrarán, excepto para el sistema de alerta (ver sección Función temporal).

Al activar el bloqueo de la unidad de control, puede evitar el funcionamiento o el uso de las zonas de cocción.

Por lo tanto, el bloqueo de la unidad de control también funciona como bloqueo de seguridad infantil.

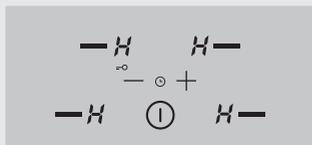
Activar el cierre de la unidad de control

- La placa de cocción debe estar apagada.
- Presione el sensor (A) para encender la placa de cocción. En todos los visualizadores se iluminará »O«.
- Presione simultáneamente el sensor (C) para la zona de cocción trasera izquierda y el sensor »-« (E) y manténgalos presionados durante aproximadamente 3 segundos. Después del pitido aparecerá »L« durante unos segundos en todas las pantallas que desaparece luego de unos segundos. El bloqueo infantil ya está activado.

Desactivar el cierre de la unidad de control

- Presione el sensor (A) para encender la placa de cocción. En todos los visualizadores se iluminará el símbolo »L«.
- Presione simultáneamente el sensor (C) para la zona de cocción trasera izquierda y el sensor »-« (E) y manténgalos presionados durante aproximadamente 3 segundos. En todos los visualizadores se iluminará »O«. El bloqueo para niños ya está desactivado.

Indicador del calor restante



La placa vitrocerámica también cuenta con un indicador de calor restante »H«. La superficie de cocción no se calienta directamente, sino sólo indirectamente con el calor irradiado por el recipiente. Mientras se encienda el símbolo »H« después de apagar la superficie de cocción, el calor residual en la superficie de cocción puede utilizarse para mantener los alimentos calientes o para descongelar. Cuando desaparece el símbolo »H«, la superficie de cocción puede seguir estando caliente.

¡Tenga cuidado pues hay riesgos de quemaduras!

Configuración de super potencia (Marca en las zonas de cocción P - Power boost)

Para una cocción rápida, se puede activar el aumento de potencia para cualquier zona de cocción. Esto le permitirá calentar rápidamente grandes cantidades de alimentos usando la energía extra de las zonas de cocción.

Advertencia: La zona de cocción delantera izquierda cuenta con la función de super potencia. En una zona de cocción con esta función, la energía extra se activa durante cinco minutos; Entonces, la zona cambia al nivel 9.

Encendido del ajuste de super potencia »Power boost«

- Presione el sensor correspondiente (C) para seleccionar la zona de cocción. Utilice el sensor »-« o »+« (E) para elegir el nivel de potencia 9, luego inmediatamente presione »+«.
- En el visualizador del nivel de cocción aparecerá el símbolo »P«.

Apagado del ajuste de super potencia »Power boost«

- Presione el sensor para la zona de cocción seleccionada (C), luego presione inmediatamente el sensor »-« (E). El símbolo »P« desaparecerá y la zona de cocción cambiará al nivel de potencia 9.

Límite de funcionamiento

Desconexión de seguridad

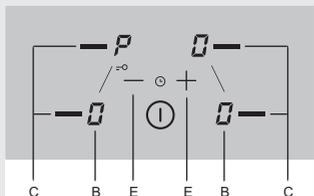
Niveles de cocción seleccionados	Horas hasta la desconexión de seguridad
1	8
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

El funcionamiento máximo continuado de cada una de las zonas de cocción es limitado y la duración se muestra en la tabla anterior.

Cuando la placa de cocción está desconectada por el mecanismo de seguridad, el indicador muestra los símbolos »O« o »H«, en caso de que quede algún calor restante.

Por ejemplo:

Ajuste la zona de cocción al nivel 6 y deje que funcione durante un tiempo.

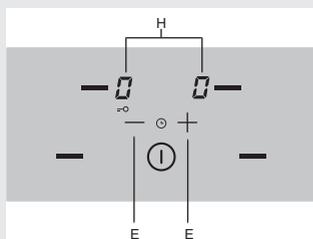


Si no se cambia el ajuste de la zona de cocción, el mecanismo de seguridad desconectará la zona después de una hora y media.

Protección contra el sobrecalentamiento

- La placa de cocción está equipada con un ventilador de enfriamiento que enfría el panel electrónico durante la cocción y permanece activado durante un tiempo al finalizar la cocción.
- La placa de inducción también está equipada con un protector contra el sobrecalentamiento que protege los componentes electrónicos de los daños. El protector funciona en varios niveles. Cuando la temperatura de la superficie de cocción sube demasiado, la potencia de cocción se reduce automáticamente. Si esto no es suficiente, la potencia de la zona de cocción continúa disminuyendo o los mecanismos de seguridad desconectan completamente la superficie de cocción. En este caso en el visualizador aparecerá E2. Cuando la placa de cocción se enfría, nuevamente estará disponible su potencia total.

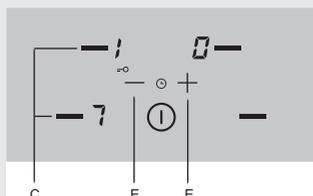
Función temporal (Temporizador)



- Seleccione el temporizador presionando simultáneamente el sensor »-« y el »+« (E). Los ajustes del temporizador se muestran en las dos unidades de visualización superiores (H), durante las cuales se desconectan las dos unidades de visualización inferiores.
- El ajuste del temporizador sólo se visualiza durante 10 segundos, entonces, la pantalla vuelve al nivel de potencia.

Puede seleccionar dos modos de funcionamiento:

- a) **Temporizador de desconexión** - la función temporal está conectada a una zona de cocción seleccionada. Cuando el tiempo finaliza, la zona de cocción se desconecta automáticamente.
- b) **Sistema de alerta** - la función temporal está conectada a la función de alerta. Cuando se acaba el tiempo, sólo se emite una señal acústica.

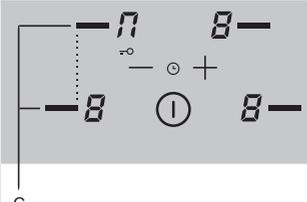


- **Encendido y ajuste de la función temporal**
Seleccione la función temporal presionando simultáneamente el sensor »-« y el »+« (E).
 - Si ha seleccionado previamente una zona de cocción de manera que la unidad de visualización correspondiente se ilumine más intensamente, entonces se ajustará el temporizador de desconexión para esa zona de cocción. El punto decimal junto

al nivel de potencia indica que el temporizador de desconexión ha sido activado.

- La alerta también se puede ajustar cuando no se selecciona ninguna zona de cocción, o si desea que se le avise de otra cosa. La alerta activada se indicará con dos puntos decimales que parpadean junto al visualizador.
- Ajuste el tiempo de funcionamiento presionando simultáneamente el sensor »-« o el »+« (E). (Presionando el »-« primero pondrá el temporizador en 30 minutos. Si presiona y mantiene presionado el sensor, el ajuste en la pantalla cambiará a una velocidad creciente).
- El valor se puede ajustar en un rango de 01 a 99 minutos. El temporizador de desconexión se puede ajustar para cada zona de cocción.
- Para comprobar el tiempo restante, seleccionar la zona de cocción correspondiente y activar la función temporal. Puede cambiar el ajuste presionando el sensor »-« o el »+« (E). (Pulse el sensor »-« y »+« (E) simultáneamente y secuencialmente para elegir entre los ajustes activos.)
- Cuando el tiempo establecido finaliza, parpadea »00« en el visualizador, además el punto decimal relevante parpadea en el temporizador de apagado. Se escuchará una señal acústica. Para confirmar y detener la señal acústica presione cualquier tecla, después de 2 minutos la señal acústica finalizará automáticamente.
- Algunos modelos permiten conectar las dos zonas de cocción de la izquierda en una sola zona de cocción más grande. Por lo tanto es posible colocar una sartén ovalada grande o una plancha en la zona de cocción combinada. La sartén debe ser lo suficientemente grande para cubrir ambos centros de la zona de cocción superior e inferior.
- Tamaño máximo de la sartén: 40 cm x 25 cm (si es ovalada es posible girarla y tanto el ancho como el largo no son esenciales). Recomendamos el uso de un recipiente para hornear o una sartén con un fondo más grueso para que el calor se extienda por igual.
- Durante la cocción, el recipiente o la sartén se calienta, por eso tenga cuidado de evitar quemaduras. Al colocar el recipiente para hornear en la encimera, asegúrese de que no cubra el módulo de control.

Zonas de cocción conectadas (únicamente en algunos modelos)



Funciones de seguridad y visualización de errores

Activación de las zonas de cocción conectadas

- Encender la placa de cocción presionando el sensor de encendido/apagado (A).
- Pulsar simultáneamente los dos sensores para las zonas de cocción del lado izquierdo (C). El signo de una U HACIA ABAJO aparecerá en la unidad de visualización de la zona de cocción trasera izquierda para indicar que las dos zonas de cocción han sido conectadas.
- Ajuste la potencia de cocción deseada para la zona de cocción conectada.
- Para cambiar la potencia de cocción más adelante, primero presione el sensor para la zona de cocción inferior izquierda. Nota: La zona conectada no permite el ajuste de potencia máxima power boost, el nivel máximo de potencia disponible es 9.

Desactivación de las zonas de cocción conectadas

- Presionar simultáneamente los dos sensores para las zonas de cocción del lado izquierdo, el signo una U HACIA ABAJO desaparece y la placa de cocción se apagará.
- Ambas zonas de cocción funcionarán de forma independiente.

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

En este caso las zonas de cocción individuales o incluso toda la placa de cocción se puede apagar automáticamente por un tiempo.

Error, posible causa, eliminación de errores

- Sonido continuo y parpadeo de Er03 en la pantalla.
 - Agua derramada sobre la superficie del sensor o un objeto colocado sobre la superficie de los sensores. Limpie la superficie del sensor.
- Parpadeo E/2
 - La zona de cocción se ha sobrecalentado. Espere hasta que se enfríe.
- Parpadeo E/3
 - El recipiente de cocina es inadecuado que carece de propiedades ferromagnéticas. Use otro recipiente de cocina.



En caso de una falla de funcionamiento o si la indicación de fallo/error no desaparece, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica durante unos minutos (desenrosque el fusible o apague el interruptor principal), luego vuelva a conectarlo a la red eléctrica y encienda la tecla del interruptor principal.

Si los errores no desaparecen llame a un técnico de servicio.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE DE VITROCERÁMICA

Limpeza



Foto 1



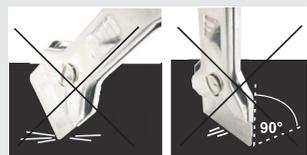
Foto 2



Foto 3



Foto 4



Después de cada uso, espere a que la superficie de la vitrocerámica se enfríe y limpie, de lo contrario todas las impurezas se quemarán en la superficie caliente la próxima vez que utilice la placa de cocción.

Para el mantenimiento regular de la vitrocerámica, utilice productos de cuidado especial que crean una película protectora en la superficie para evitar que la suciedad se pegue en ella.

Antes de cada uso de la superficie de vitrocerámica limpie el polvo o cualquier otra impureza del fondo de la cacerola que pueda rayar la superficie.

Tenga cuidado:

Con la lana de acero, las esponjas de limpieza gruesas y los polvos abrasivos porque pueden rayar la superficie.

La superficie vitrocerámica también puede resultar dañada por aerosoles agresivos y agentes de limpieza líquidos inadecuados o insuficientemente agitados (Foto 1 y Foto 2).

Los símbolos se pueden desgastar cuando se usan limpiadores abrasivos o recipientes de cocina con fondo grueso o dañado (Foto 2).

Utilice un paño suave y húmedo para eliminar las impurezas menores, luego seque la superficie (Foto 3).

Retire las manchas de agua con una solución suave de vinagre, sin embargo, no use esta solución para limpiar el marco (sólo en algunos modelos), ya que podría perder su brillo. No debe utilizar limpiadores pulverizadores agresivos o limpiadores descalcificantes (Foto 3).

Utilice limpiadores especiales para la superficie de vitrocerámica para suciedades más fuertes.

Tenga en cuenta las instrucciones del fabricante.

Asegúrese de eliminar a fondo los residuos del limpiador después del proceso de limpieza, ya que puede dañar la superficie de vitrocerámica cuando se calientan las zonas de cocción (Foto 3).

Quite los residuos persistentes y quemados con un rascador (Foto 4).

Tenga cuidado al manipular el rascador para evitar lesiones.



Utilice únicamente el rascador cuando no se pueda eliminar la suciedad con un paño húmedo o con limpiadores especiales para superficies de vitrocerámica.

Mantenga el rascador en el ángulo correcto (45° a 60°). Presione suavemente el rascador contra el cristal y deslícelo sobre la señalización para eliminar la suciedad. Asegúrese de que el mango de plástico del rascador (en algunos modelos) no entre en contacto con una zona de cocción caliente.



No presione el rascador perpendicularmente contra el cristal ni raspe la superficie con su punta o cuchilla.

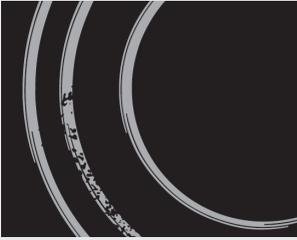


Foto 5

Retire inmediatamente el azúcar o cualquier alimento con azúcar de la vitrocerámica con un rascador, incluso si la placa está caliente (Foto 4), ya que el azúcar puede dañar permanentemente la superficie de cristal de cerámica (Foto 5).

La decoloración de la superficie de la vitrocerámica no afecta el funcionamiento ni la estabilidad de la superficie. La mayor parte de las veces es consecuencia de los residuos de alimentos se queman en la superficie o por algunos materiales de cocina (como el aluminio o el cobre), dicha decoloración es muy difícil de quitar por completo.

Advertencia: La decoloración y otras fallas similares sólo afectan al aspecto estético de la placa de cocción y no afectan directamente a su función.

La eliminación de tales defectos no está cubierto por la garantía.

INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Advertencias importantes

- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica sólo puede ser realizada por un técnico cualificado.
- El revestimiento u otra capa del mueble de cocina en el que se va a instalar la placa de cocción debe ser tratado con pegamento resistente al calor (100°C); de lo contrario puede perder el color o deformarse.
- La placa de cocción tiene un tamaño para ser integrada en la encimera sobre un mueble de cocina, con una anchura igual o superior a 600 mm.
- Después de su instalación final la placa de cocina debe estar integrada de manera que los dos elementos de fijación frontales deben ser accesibles desde abajo.

Los elementos de cocina suspendidos deben instalarse lo suficientemente alto como para no interferir con el proceso de trabajo.

- La distancia entre la placa de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana extractora. La distancia mínima es de 650 mm.
- La distancia entre el borde del aparato y el elemento de mobiliario de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
- Se permite el uso de placas de madera maciza en las encimeras situadas detrás de la placa de cocción, siempre que la distancia mínima sea la indicada en los planos de instalación.
- La distancia mínima entre la placa de cocción integrada y la pared posterior se indica en el plano de instalación.

Instalación de la junta de espuma

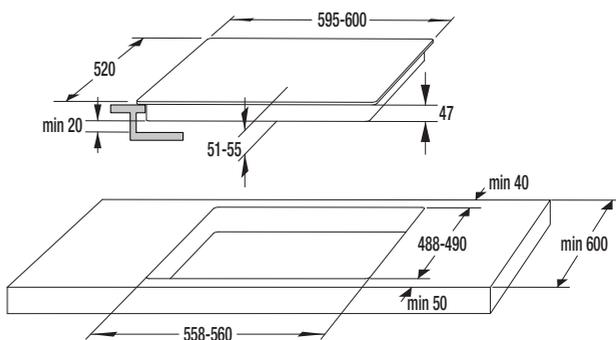
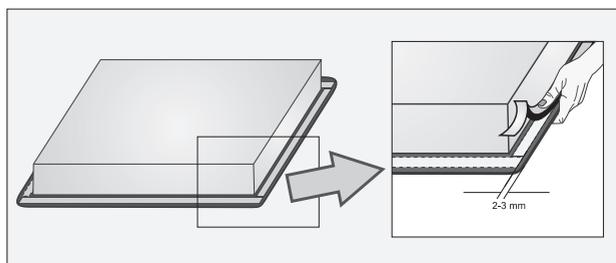
Antes de insertar el aparato en la encimera de la cocina, la junta de espuma suministrada debe fijarse a la parte inferior de la placa vitrocerámica (ver foto). **¡No instalar el aparato sin la junta de espuma!**

La junta debe fijarse al aparato de la siguiente manera:

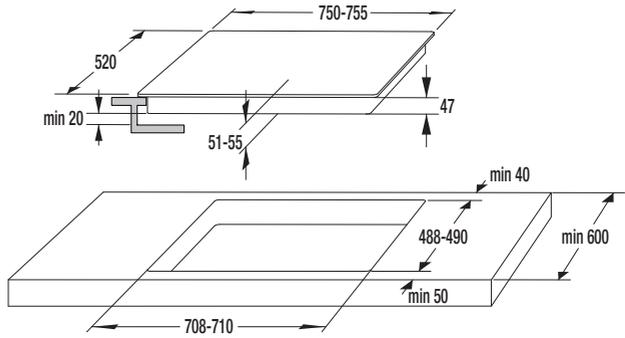
- Retire la lámina protectora de la junta.
- A continuación, pegue la junta a la parte inferior del vidrio, aproximadamente a 2-3 mm del borde y debe fijarse a lo largo de todo el borde de vidrio. La junta no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre en contacto con objetos punzantes.

OBSERVACIÓN

En algunos aparatos la junta ya está instalada.



- SIVK6



- La placa de cocina puede instalarse en encimeras de 30 a 50 mm de grosor.
- Si el espesor de la encimera es superior a 40 mm, se debe recortar o rectificar su borde interior (figura A). De este modo se proporcionará la suficiente circulación de aire.
- Si el grosor de la encimera de 30 mm, la abertura para la placa de cocina debe realizarse en el centro del horno, con suficiente espacio libre desde el borde frontal de la encimera para que la placa de inducción no toque la protección del horno.
- Si desea instalar la placa de inducción en la abertura existente, asegúrese de que sea posible dadas las dimensiones de instalación requeridas (profundidad de instalación de 56 mm).

Procedimiento de instalación

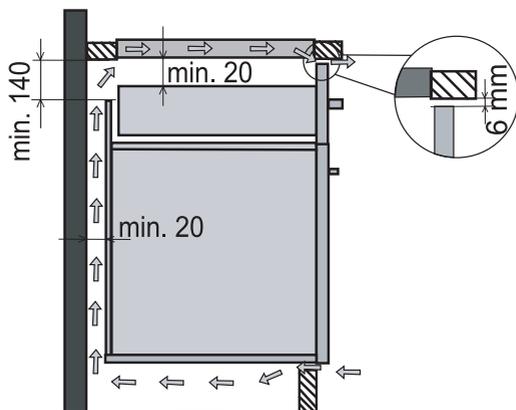
- Ranuras de ventilación del armario inferior de la cocina.
- La encimera debe colocarse de forma totalmente horizontal.
- Proteger convenientemente los bordes de la abertura cortada.
- Atornillar mediante los tornillos suministrados 4 los soportes de ajuste suministrados 4 en la parte delantera y trasera de la placa de cocción en las aberturas preparadas.
- Conectar la placa de cocción a la red eléctrica (consultar las instrucciones para la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica).
- Insertar la placa de cocción en la abertura de corte.

Presionar desde arriba la placa de cocción hacia la encimera.

- Para permitir el funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de inducción, se debe garantizar la suficiente circulación de aire.

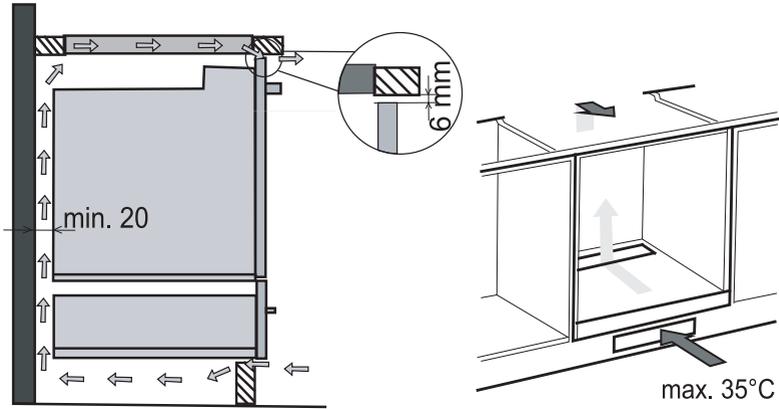
A Armario inferior de cocina con cajón

- En la pared posterior del armario, a lo largo de todo su ancho, se debe prever una abertura de al menos 140 mm de altura. Además, debe haber un espacio libre mínimo de 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.
- La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. En caso de que haya un cajón debajo del armario de la cocina, no se deben guardar objetos pequeños o papel, ya que éstos pueden ser aspirados por el ventilador, causando daños al ventilador o a todo el sistema de refrigeración. Tampoco se debe almacenar en estos cajones o colocarse cerca de la placa de cocción papel de aluminio y sustancias o líquidos inflamables (p. ej. aerosoles). ¡Peligro de explosión! Debe haber un espacio libre de 20 mm entre el contenido del cajón y las ranuras de entrada del ventilador.



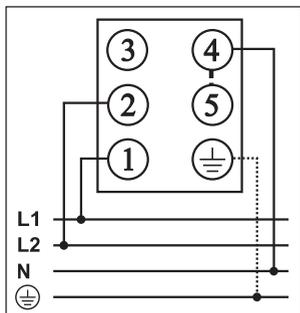
B Armario inferior de cocina con horno

- La instalación del horno bajo la placa de inducción es posible con los tipos de horno EVP4..., EVP2..., que se instalan con un ventilador de refrigeración. Antes de instalar el horno, se debe quitar la pared posterior del armario de cocina. Además, debe haber un espacio libre mínimo de 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.

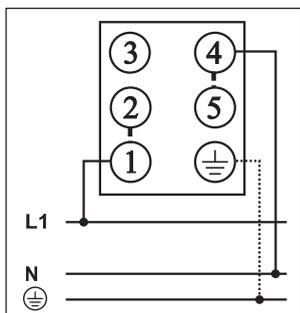


Esquema de instalación

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



220-240V ~ / 50/60 Hz



El aparato está diseñado para una conexión bifásica; también se puede conectar a una sola fase.

• Conexión bifásica

Instale los conectores puente en los terminales 4 y 5.

• Conexión monofásica

Instale los conectores puente en los terminales 4 y 5, y entre los terminales 1 y 2.

Nota: La conexión 3 está libre.

La conexión se puede realizar por medio de:

- cables de conexión recubiertos de goma, tipo H05 RR-F 4x1,5 con cable de tierra amarillo-verde;
- Cables de conexión aislados en PVC, tipo H05 VV-F 4x1,5 con cable de tierra amarillo-verde, o cualquier otro cable adecuado.

- Las conexiones deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.
- La protección de la instalación eléctrica debe cumplir con las normativas vigentes.
- Es posible acceder a los bornes de conexión cuando se retira la tapa de la caja de conexiones.
- Antes de cualquier intento de conexión, compruebe que el voltaje indicado en la placa de características está correspondiente con el suministro eléctrico de su hogar.
- Debajo del aparato se encuentra la placa de características.
- El aparato está fabricado para conectarse con la corriente alterna 230 V ~.
- El cableado eléctrico debe estar provisto de un interruptor que permita aislar el aparato de la red en todos los puntos, con una distancia mínima de 3 mm entre bornes en posición abierta. Esto se puede hacer mediante fusibles, interruptores de seguridad, etc.
- La conexión debe seleccionarse en función de la capacidad de carga declarada de la red y de la potencia del fusible.
- Estos aparatos pueden montarse en un lado junto a un armario de cocina elevado, cuya altura puede ser superior a la del aparato. En el lado opuesto, sin embargo, sólo se permite un armario de cocina de la misma altura que el aparato.
- Al finalizar la instalación, los cables de alimentación y los cables aislados deben estar adecuadamente protegidos contra el contacto accidental. Clip de conexión

ATENCIÓN!

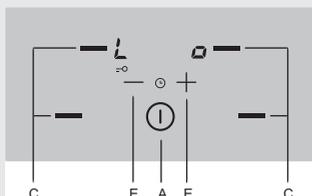
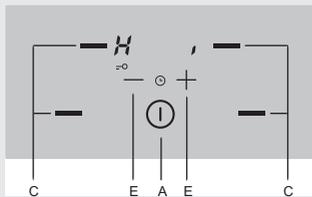
Antes de intervenir, desconecte la fuente de alimentación. De acuerdo con la tensión de red, el aparato debe conectarse según el esquema adjunto. El cable de tierra (PE) debe conectarse al borne marcado con el símbolo de puesta a tierra \perp .

El cable de conexión debe pasar a través del dispositivo de seguridad, protegiéndolo de una extracción accidental. Al terminar la instalación, encienda todos los elementos calefactores durante unos 3 minutos para comprobar el funcionamiento correcto.

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

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

- Si el fusible principal de su hogar no permite una corriente de 32 A, entonces la función del limitador de potencia total puede ser activada en la placa de cocción para que la corriente nunca supere los 16 A.
- Si activa el limitador de potencia total, la potencia de cada zona de cocción sólo puede incrementarse hasta que la potencia total alcance el límite. Cuando se alcanza el límite, la placa de cocción emite un pitido y el ajuste parpadea.
- El ajuste puede activarse en un plazo de dos minutos después de conectar la placa a la red (el aparato debe estar desconectado y desbloqueado).
- Presione simultáneamente todas las teclas (sensores) para seleccionar las zonas de cocción **(C)** y manténgalas presionadas durante 3 segundos hasta que escuche un breve pitido. En el visualizador aparece **»Hi«**. Esto significa una potencia **»Alta«** (High). Pulsar la tecla **»-«** **O** **»+«** para cambiar el ajuste a **»Lo«**. Esto significa **»Baja«** (Low) potencia.
- Para confirmar el ajuste, pulse todas las teclas para volver a seleccionar las zonas de cocción y manténgalas pulsadas durante 3 segundos. Se emitirá una breve señal acústica y la pantalla quedará en blanco.
- El ajuste de baja potencia se encuentra almacenado. Si desea cambiar de nuevo este ajuste, desconecte el aparato de la red eléctrica durante unos segundos.

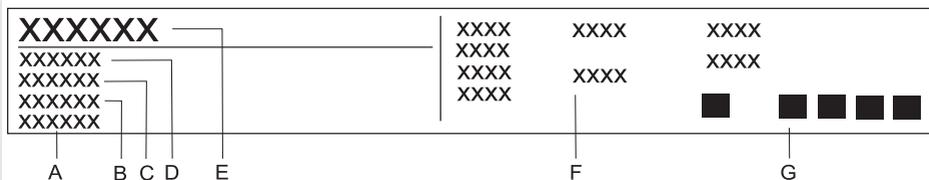


Nota: La configuración puede interrumpirse pulsando la tecla de encendido/apagado (A) o el proceso se cancela automáticamente al cabo de un minuto. El ajuste anterior permanecerá activo.

Ejemplo: Si dos zonas de cocción están ajustadas al nivel "P", no se pueden utilizar las otras dos zonas de cocción. Si desea utilizar las cuatro zonas de cocción simultáneamente, cada una de ellas puede ajustarse a un nivel máximo de 7.

DATOS TÉCNICOS

Placa de características



- A Placa de características
- B Código
- C Modelo
- D Tip
- E Marca
- F Datos técnicos
- G Indicaciones de conformidad

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE HACER CAMBIOS QUE NO AFECTAN LA FUNCIONALIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO.

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

SIVK_BI2_ORAITO2



es (11-17)