

ES

**INSTRUCCIONES  
DETALLADA**

PARA EL USO DE  
PLACA DE COCINA  
VITROCERÁMICA  
INTEGRADA

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

# Placa de cocina vitrocerámica integrada

## *Estimado cliente,*



**La placa vitrocerámica 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.

## *Instrucciones de uso*

Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario. Describen los detalles y el manejo del aparato. 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. El trabajo debe ser realizado exclusivamente por personal cualificado.

## *Placa de características*

Debajo de la placa de cocina 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.

<b>Importante - Leer antes de utilizar el aparato .....</b>	<b>3</b>
<b>Descripción del electrodoméstico .....</b>	<b>5</b>
<b>Zonas de cocción .....</b>	<b>7</b>
<b>Utilización de la placa de cocción .....</b>	<b>9</b>
<b>Mantenimiento y limpieza .....</b>	<b>18</b>
<b>Instalación de la placa de cocina.....</b>	<b>19</b>
<b>Conexión de la placa de cocina a la red eléctrica .....</b>	<b>23</b>
<b>Datos técnicos .....</b>	<b>25</b>

## 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 electrodoméstico. Los niños no deben limpiar el electrodoméstico ni deben realizar mantenimientos del mismo sin la supervisión adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Durante el uso el aparato algunas de sus partes accesibles pueden calentarse mucho. Tenga cuidado de no tocar

los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben permanecer vajo 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.

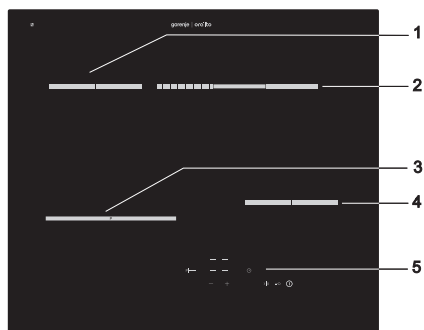
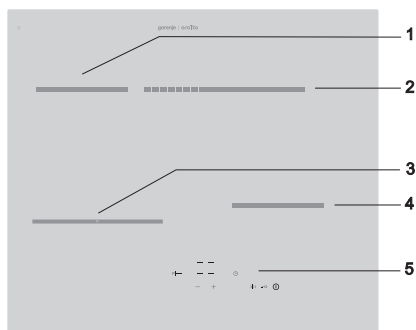
## Advertencias

- El aparato únicamente 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.



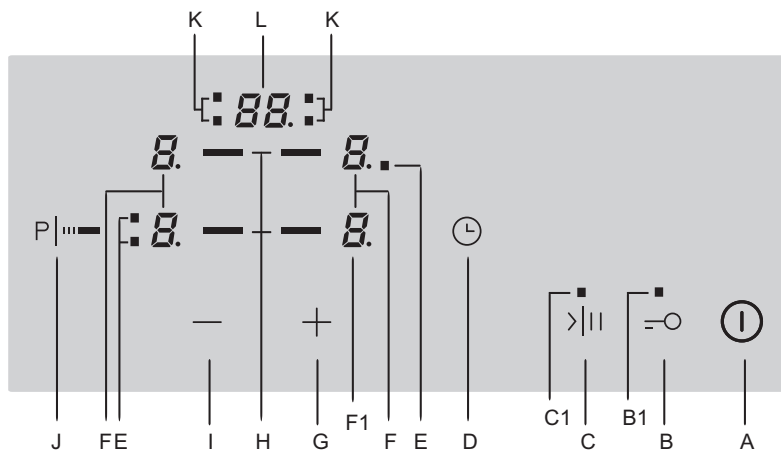
**El símbolo en el producto o en su embalaje indica que el producto no debe ser tratado como residuo doméstico normal. El producto debe ser llevado a un centro de recogida autorizado para residuos eléctricos y procesamiento de equipos electrónicos. La eliminación correcta del producto ayudará a prevenir 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.**

# Descripción del electrodoméstico



1. Superficie de cocción izquierda trasera
2. Superficie de cocción izquierda delantera
3. Unidad de control de la placa de cocción
4. Superficie de cocción derecha delantera
5. Superficie de cocción derecha trasera

**Elementos de control de la placa de cocción (depende del modelo)**



**Botones de control de sensores**

**A** Botón de encendido/apagado de la placa de cocción

**B** Botón de apagado/bloqueo -protección infantil

**B1** Indicador luminoso que muestra el apagado/bloqueo -protección infantil

**C** Botón para la interrupción temporal de la cocina

**C1** Indicador luminoso que muestra la interrupción temporal de la cocción

**D** Sensor de configuración de alarma o temporizador

**E** Indicador luminoso de la zona de cocción adicional

**F** Indicadores de nivel de potencia o de calor residual

**F1** Punto decimal de la función activa

**G** Botón del aumento del valor de ajuste

**H** Botón de selección de la zona de cocción

**I** Botón de la disminución del valor de ajuste

**J** Botón de encendido/apagado de la placa de cocción adicional

**K** Indicador luminoso que indica la zona de cocción con temporizador

**L** Visualización de la hora

## **Antes del primer uso**

Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un poco de detergente para la vajilla.

No utilice productos de limpieza agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar arañazos, esponjas para vajillas o removedores de óxido o manchas.

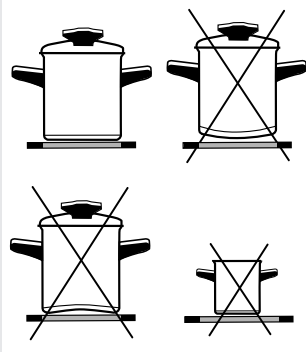
## **Advertencias**

- No encienda una zona de cocción sin un recipiente encima y nunca use la placa de cocción para calentar la habitación.
- Asegúrese de que la zona de cocción y el fondo de la olla estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción de calor y evitará cualquier daño a la superficie de cocción.
- La grasa y el aceite sobrecalentados en las zonas de cocción pueden encenderse. Por lo tanto, tenga cuidado al cocinar con grasa o aceite (por ejemplo al hacer patatas fritas) y controlar siempre el proceso de cocción.
- No coloque recipientes de cocina húmedos o tapas cubiertas de vapor en las zonas de cocción. La humedad puede dañar las zonas de cocción.
- No enfrie los recipientes de cocina calientes colocándolos en las superficies de cocción que no están en uso, ya que el condensado que aparecerá debajo del fondo de la olla puede ayudar a acelerar la corrosión.

### **Advertencias importantes de la placa vitrocerámica**

- La zona de cocción alcanza rápidamente el nivel de potencia o la temperatura seleccionados; sin embargo, el área que rodea las zonas de cocción permanece relativamente fría.
- La placa es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa también es resistente a los impactos. Incluso si un recipiente de cocina se coloca rudamente sobre la placa de cocción, esta no se dañará.
- La placa vitrocerámica no debe utilizarse como encimera. Los objetos afilados pueden causar arañazos.
- No está permitido preparar alimentos en recipientes de aluminio o de plástico en las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico o con láminas de aluminio sobre la placa vitrocerámica.
- No utilice nunca una placa vitrocerámica agrietada o rota. Si un objeto con un borde afilado cae sobre la placa de cocción podría hacer que se rompiera la placa vitrocerámica. Las consecuencias son visibles inmediatamente, o después de un tiempo. Si se observa alguna grieta visible, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- 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.

## Recipie



## Consejos al utilizar recipientes

Utilice recipientes de cocina de calidad con fondo plano y estable.

- La transmisión de calor es mejor cuando el fondo del recipiente y la zona de cocción son del mismo diámetro, y el recipiente se coloca en el centro de la zona de cocción.
- Cuando use un recipiente de vidrio templado o recipientes de cocina de porcelana, siga las instrucciones del fabricante.
- 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.
- 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.
- En las zonas de cocción se pueden utilizar recipientes de cocina de vidrio templado con base especial si su diámetro coincide con el de las zonas de cocción. Los recipientes de cocina de mayor diámetro pueden romperse debido a la tensión térmica.
- Cuando utilice recipientes de cocina especiales, tenga en cuenta las instrucciones del fabricante.
- Cuando se utiliza un recipiente de superficie metálica brillante o un recipiente con un fondo grueso para cocinar en una placa vitrocerámica, el tiempo de cocción puede extenderse varios minutos (hasta 10 minutos). Si desea hervir una mayor cantidad de alimento, se recomienda utilizar un recipiente con el fondo oscuro.
- No utilice utensilios de arcilla, ya que pueden dejar arañazos en la placa vitrocerámica.

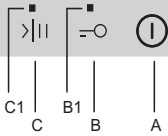
## Ahorro de energía

- El diámetro del fondo de la olla o de la cacerola debe coincidir con el diámetro de la zona de cocción. Si la olla o la cacerola es demasiado pequeña, se perderá una parte del calor y la zona de cocción se puede dañar.
- Si el proceso de cocción lo permite, utilice una tapa.
- El tamaño de los recipientes de cocina debe ser adecuado para la cantidad de alimento. Cuando se cocina una pequeña cantidad de comida en una olla o sartén grande, se pierde más energía.
- Si el plato toma mucho tiempo de cocción, use una olla a presión.
- Las verduras, las patatas, etc. pueden cocinarse en una cantidad menor de agua. La comida se cocinará igual de bien, siempre y cuando la olla esté bien cerrada con una tapa. Después de que el agua hierva, reducir el calor a un nivel suficiente para mantener una cocción lenta.



# Utilización de la placa de cocción

## Encendido de la placa de cocción

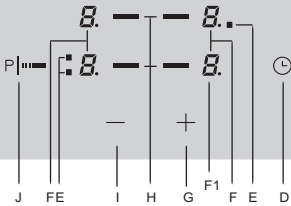


- La placa de cocción está equipada con sensores electrónicos que se activan tocando las áreas designadas con el dedo durante al menos un segundo.
  - Cada vez que se activa un sensor, éste se confirma con un sonido.
  - No coloque objetos en la superficie de las teclas del sensor (es posible que se avise de errores).
  - Asegúrese de que el área de las teclas del sensor estén siempre limpias
- Toque la tecla de encendido/apagado (A) durante al menos 1 segundo. La placa de cocción está activada y en todos los indicadores de nivel de cocción (F) se enciende "0" y los puntos decimales (F1) 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. Seleccione la zona de cocción presionando la tecla (H). Se iluminará un punto decimal (F1) junto a la indicación del nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada.
- Toque la tecla »+« (G) para ajustar el nivel de potencia 1-9. Si se pulsa la tecla »-« (I) en primer lugar, el valor del ajuste 9 se selecciona inmediatamente.



**Presionando continuamente el sensor de presión "+« (G) y "-« (I) el nivel de potencia aumenta o disminuye automáticamente. Otro procedimiento es cambiar de a un nivel la potencia con toques individuales de la tecla.**

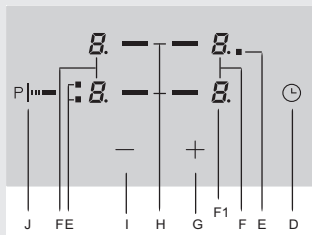


**Los ajustes sólo se pueden realizar para una zona de cocción seleccionada a la vez, la cual es indicada por el punto decimal (F1).**

## Cambio del nivel de potencia de la zona de cocción

- Seleccionar la zona de cocción pulsando / tocando la tecla (H). En la pantalla de la zona de cocción seleccionada (F) se iluminará un punto decimal (F1).
- Pulse la tecla del sensor »+« (G) o »-« (I) para cambiar el nivel de potencia.

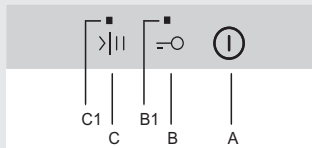
### Apagado de las zonas de cocción



### Apagado de la placa de cocción

- **Función de recalentamiento de la zona de cocción**
  - El propósito de la zona de recalentamiento es mantener caliente los alimentos ya cocidos.
  - La función de recalentamiento se activa pulsando la tecla del sensor »-« (I) (I) hasta que el nivel de potencia se establece en **L**.
  - Seleccionar la zona de cocción con la tecla (H) correspondiente. El punto decimal (F1) junto a la pantalla de la zona de cocción seleccionada se iluminará.
  - Presione la tecla del sensor »-« (I) para ajustar el nivel de potencia a »0«.
  - Apagado rápido: El nivel de potencia se puede ajustar instantáneamente a »0« pulsando simultáneamente la tecla del sensor »+« (G) y la tecla del sensor »-« (I).

### Cierre de la unidad de control/bloqueo de seguridad infantil



- La placa de cocción se puede apagar en cualquier momento pulsando la tecla de encendido/apagado (A).
- Todos los indicadores se apagan, excepto los indicadores »H« de calor restante o residual que se encienden en los indicadores de las zonas de cocción que todavía están calientes.
- Si la zona de cocción se apaga antes del final del proceso de cocción, se utiliza el calor residual, lo que ahorra energía.

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

- Activar el bloqueo infantil manteniendo pulsada la tecla del sensor (B) durante aproximadamente tres segundos; la luz de señalización (B1) se encenderá.
- El bloqueo de seguridad infantil puede activarse cuando la zona de cocción está en funcionamiento.
- El bloqueo infantil impide la activación de cualquier tecla, excepto el interruptor principal (A) y la tecla del bloqueo (B).

### Desactivar el cierre de la unidad de control

- El bloqueo puede desactivarse manteniendo pulsado la tecla (B) durante tres segundos que se confirma con una señal acústica. La luz indicadora situada encima de la tecla se apagará.

## Indicador del calor restante

En cuanto se desconecta una zona de cocción caliente, o cuando se desconecta toda la placa de cocción, en la pantalla de cada zona de cocción caliente aparece lo siguiente:

- “H” si la zona de cocción sigue caliente;
- “h” si la zona de cocción se está enfriando y está caliente al tacto.

La duración de esta indicación se calcula en función del nivel de potencia y depende de la duración de la zona de cocción. Cuando el símbolo »H« o »h« se apaga, la zona de cocción puede en algunos casos (corte de energía eléctrica, una sartén caliente dejada en la zona de cocción) seguir estando caliente. ¡Tenga cuidado pues hay riesgos de quemaduras!

Si se ha producido un corte de energía eléctrica cuando las zonas de cocción estaban calientes, el indicador »H« u »h« se parpadeará. Esto es para advertirle que la zona de cocción puede estar todavía caliente, pero no necesariamente, dependiendo de cuánto tiempo estuvo sin energía eléctrica.



**El aparato ha sido probado en fábrica. Esta prueba incluye calentar todas las zonas de cocción; por lo tanto, el símbolo "H" puede parpadear en la pantalla después de conectar el aparato a la red eléctrica.**

## Cocción automática

Quando se activa esta función, la zona de cocción funcionará durante un tiempo determinado con la máxima potencia, luego de este tiempo la zona de cocción cambiará automáticamente al nivel inicialmente seleccionado y seguirá cocinando. La función de aumento de potencia puede activarse para cada zona de cocción, para cualquier nivel de potencia, excepto para el nivel de potencia »9«, ya que en este caso la zona de cocción funciona constantemente en su máxima potencia.

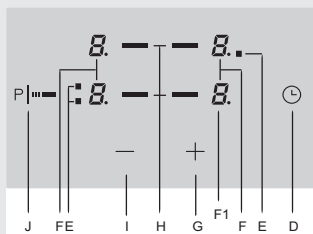
### Activación de la función de cocción automática

- Ajustar el nivel de potencia a 9.
- Pulsar la tecla »+« (G). Las indicaciones »A« y »9« aparecen alternativamente en el visualizador.
- Reducir el nivel de potencia al nivel deseado en el que debe continuar la cocción.

El símbolo »A« y el nivel de potencia seleccionado se indicarán alternativamente en la pantalla. Cuando el tiempo de calentamiento con la potencia agregada finalice, la superficie de cocción cambiará automáticamente al nivel seleccionado que se mostrará continuamente en el visualizador.



**Si durante la función de cocción automática cambia la potencia de cocción en esta zona de cocción, la cocción automática se desconecta.**



Plato/modo de preparación	cantidad	nivel de potencia	duración de la preparación (min)
Sopa/recalentamiento	0,5 – 1 litros	A7 - 8	4 - 7
Leche/recalentamiento	0,2 – 0,4 litros	A1 - 2	4 - 7
arroz/cocción	125g - 250g cca 300ml - 600ml vode	A2 - 3	20 - 25
Patatas/cocción	750g - 1,5kg	A5 - 6	25 - 38
Verduras frescas en trozos/cocción	0,5 - 1 kg cca 400ml - 600ml vode	A4 - 5	18 - 25

- En la tabla siguiente se enumeran los ejemplos de algunos platos para los que es apropiado una cocción rápida.
- Los valores indicados son aproximados y dependen de otros parámetros (p. ej. tipo y calidad de los recipientes de cocina, cantidad de agua adicional, etc.).
- Las cantidades menores son indicadas para zonas de cocción más pequeñas y las cantidades mayores se aplican a zonas de cocción más grandes.
- **Cocine en ollas cubiertas con tapas en las dos zonas de cocción más pequeñas a la izquierda, delante a la derecha, o en la zona de cocción doble a la izquierda.**

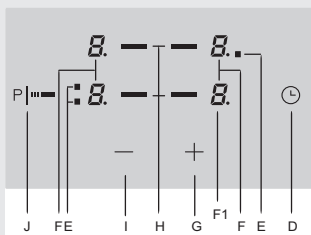
#### La cocción automática es adecuada para...

- El sistema automático de calentamiento rápido es adecuado para platos que tienen que ser calentados al principio con la potencia máxima y luego cocinados por un período de tiempo más largo sin la necesidad de una supervisión constante (p. ej. preparación de carne de res cocida).

#### La cocción automática no es adecuada para...

- Para platos asados, fritos o salteados, alimentos que requieren ser volteados, a los que se les añade agua o se mezclan frecuentemente como pastas, o alimentos que tienen que hervir durante un período más largo de tiempo en una olla a presión.

### Zona de cocción adicional (depende del modelo)



#### Encendido de la zona de cocción adicional

- Para una zona de cocción seleccionada (un punto decimal se ilumina junto a la pantalla para la zona seleccionada), se puede activar una bobina de calefacción adicional pulsando la tecla (J). Se iluminará la luz indicadora (E) al lado de la pantalla.
- Seleccionar la zona de cocción para ambos círculos.

#### Apagado de la zona de cocción adicional

- Seleccionar la zona de cocción (se ilumina un punto decimal junto a la pantalla para la zona seleccionada).
- Es posible desactivar la bobina calefactora adicional pulsando varias veces la tecla (J) de la zona de cocción seleccionada.

## **Zona de cocción con aumento de potencia Power zone (depende del modelo)**

En algunos modelos, se puede activar un aumento de potencia en la zona de cocción delantera izquierda indicada con una P. Esto permite un calentamiento más rápido tanto de los recipientes de cocina como de los alimentos.

### **Encendido del aumento de potencia**

Seleccionar la zona de cocción delantera izquierda (se ilumina un punto decimal junto a la pantalla para la zona seleccionada). Pulsar la tecla (J) para obtener una bobina de calefacción adicional o un aumento de potencia. La letra »P« aparecerá en la pantalla y la potencia de calefacción adicional se activará pronto en la zona de cocción.

### **Apagado del aumento de potencia**

Hay dos maneras de apagar el aumento de potencia:

- Seleccionar la zona de cocción frontal izquierda y pulsar la tecla (J). El aumento de potencia se desactivará y la potencia de cocción volverá al nivel configurado antes de la activación del aumento de potencia. Si el aumento de potencia se ha activado cuando el nivel de potencia estaba todavía en cero (»0«), la zona de cocción se desconectará después de desactivar el aumento de potencia.
- Seleccionar la zona de cocción frontal izquierda y pulsar la tecla (-). El aumento de potencia se desactivará y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. La potencia se puede reducir al nivel deseado pulsando la tecla (-).

### **OBSERVACIÓN:**

- La zona de cocción con aumento de potencia activada consume mucha energía calorífica. Por lo tanto, la zona de cocción más cercana no puede ajustarse simultáneamente a la potencia máxima, sino que la potencia se limitará a 7 durante el aumento de potencia. Si el aumento de potencia se activa en la zona de cocción delantera izquierda en un momento en el que la zona de cocción trasera está ajustada a nivel de potencia 8 ó 9, o cuando se activa la calefacción automática, el nivel de potencia para la zona de cocción trasera izquierda se ajustará automáticamente a 7.
- Cada zona de cocción tiene incorporada una protección contra el sobrecalentamiento. Si no hay recipientes de cocina en la zona de cocción o si la transferencia de calor a los alimentos no es suficiente, la calefacción se desactiva automáticamente durante unos segundos. Esto es particularmente importante en la zona de cocción con la función de aumento de potencia, ya que funciona a una potencia mucho mayor y hay una mayor probabilidad de sobrecalentamiento.

## Límite de funcionamiento

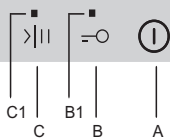
Para una mayor seguridad, su placa de cocción está equipada con un dispositivo que limita la duración del funcionamiento de la placa de cocción para cada zona de cocción. La duración del funcionamiento se mide a partir del último cambio realizado en los ajustes de nivel de potencia.

Si el nivel de potencia no se cambia durante un tiempo, la zona de cocción se desconectará automáticamente después de un cierto período de tiempo que depende del nivel de potencia (cuanto más alto sea el nivel de potencia, más corta será la duración - véase la tabla siguiente).

Nivel de cocción	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tiempo máximo de funcionamiento en horas	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

## Interrupción temporal de la cocción - STOP&GO (depende del modelo)

La función STOP & GO le permite suspender o interrumpir temporalmente la cocción (las otras tareas urgentes), manteniendo al mismo tiempo todos los ajustes.



### Activación de la interrupción de la cocción

- La cocción se interrumpe temporalmente pulsando la tecla STOP & GO (C).
- Se encenderá una luz indicadora (C1) encima de la tecla.
- Todos los ajustes se suspenden y las zonas de cocción no calientan. Las letras S, t, O y P se indican alternativamente en el visualizador.

### Desactivación de la interrupción

- La placa de cocción volverá a funcionar cuando se pulse la tecla STOP & GO (C).
- La luz indicadora (C1) se apaga.



**Si no se desactiva la función STOP & GO, toda la placa de cocción se apagará automáticamente luego de 10 minutos.**

## Función temporal (Temporizador) (depende del modelo)

El aparato dispone de dos tipos de funciones temporales:

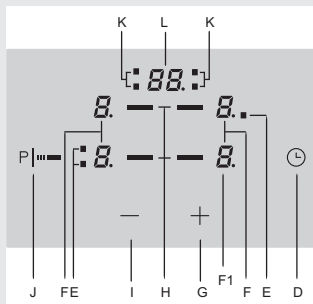
**A** Función de alerta - cuenta regresiva sin función de desconexión.

**B** Función de desconexión - cuenta regresiva con la opción de desconexión para cada una de las zonas de cocción.

### A Función de alerta - cuenta regresiva sin función de desconexión

El sistema de alerta le advierte que el tiempo ajustado ha transcurrido, pero no desactiva la zona de cocción. El sistema de alerta se puede ajustar cuando la placa de cocción está encendida.

- Pulsar la tecla del sensor temporizador/sistema de alerta (D) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece »00« y el punto decimal (F1) se ilumina.
- Pulse las teclas del sensor »+« (G) y »-« (I) para ajustar el tiempo en el rango de 1 a 99 minutos.
- Después de transcurrido el tiempo ajustado suena una alarma, pero la zona de cocción no se apaga.
- Apague la alarma presionando cualquier tecla; si no lo hace, la alarma se detendrá después de cierto tiempo.
- La alarma permanecerá activa incluso después de apagar la placa de cocción con el botón (A).



**B Función de desconexión para cada una de las zonas de cocción.** El temporizador de desconexión facilita el proceso de cocción, ya que le permite ajustar el tiempo de cocción para una zona de cocción determinada. Para ajustar el temporizador de desconexión, el nivel de potencia ya debe estar ajustado (ver el capítulo »Activación de las zonas de cocción«).

- Pulsar la tecla del sensor temporizador/sistema de alerta (D) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece »00« y el punto decimal (F1) se ilumina. Cuando se vuelve a pulsar la tecla (D), el punto (K) que indica la zona de cocción seleccionada, comienza a parpadear.
- Mientras el punto decimal esté encendido, las teclas del sensor »+« (G) y »-« (I) se pueden utilizar para ajustar el tiempo en el rango de 1 a 99 minutos. Si se pulsa y mantiene pulsada la tecla, la velocidad de configuración del temporizador aumentará al cabo de un tiempo.
- Cuando se haya ajustado el valor, se inicia la cuenta regresiva. Sigue parpadeando el punto correspondiente (K) a la zona de cocción seleccionada.



**Es posible establecer el tiempo de cocción para cada zona de cocción. Si tiene varias funciones de tiempo configuradas, la pantalla siempre muestra el tiempo que finalizará primero. Esto se indica con el parpadeo de la luz indicadora correspondiente (L) que indica la zona de cocción.**

#### **Cambio del tiempo de cocción establecido**

- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulsar la tecla del temporizador (D) para visualizar el tiempo restante de cocción seleccionado. La correspondiente luz indicadora (K) parpadeará.
- Pulsar la tecla »+« (G) o »-« (I) para ajustar el nuevo tiempo de cocción.

## Comprobación del tiempo de cocción restante

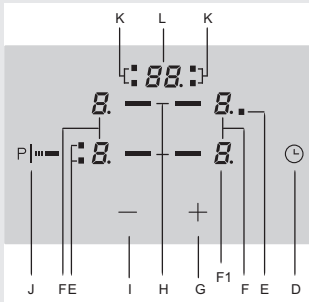
Si se han ajustado varios temporizadores, el tiempo de cocción restante puede visualizarse tocando la tecla (D).

## Apagado del temporizador

Una vez transcurrido el tiempo ajustado, sonará una alarma y la zona de cocción se apagará. El valor »00« parpadea en la pantalla del temporizador. Apague la alarma pulsando cualquier tecla del sensor; si no lo hace, la alarma se apagará después de un cierto período de tiempo.

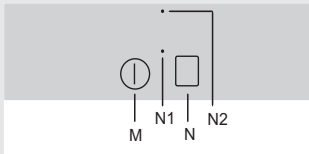
## Para desactivar el temporizador antes de que haya transcurrido el tiempo ajustado:

- Seleccionar la indicación del temporizador deseada (ver el apartado Cambio del tiempo de cocción establecido) - la hora ajustada y el punto correspondiente que indica la zona de cocción parpadean.
- Pulsar la tecla del sensor »-« (I) para ajustar el valor a »00«, o bien pulsar simultáneamente las teclas del sensor »+« (G) y »-« (I), para poner el valor a »00« inmediatamente.



## Zona de cocción (depende del modelo)

La zona de calentamiento está destinada a mantener calientes los alimentos ya cocidos. No está destinado a cocinar o recalentar alimentos fríos.



La zona de calentamiento se calienta lentamente y alcanza una temperatura de aproximadamente 100°C, por lo que existe el peligro de quemaduras. Tenga cuidado para evitar lesiones y no almacene objetos sensibles al calor en la zona de calentamiento.

## Turning the warming zone on

- Touch the on/off sensor (M) to turn the warming zone on. The signal lamp (N1) will flash for a few seconds.
- Now, touch the warming zone activation sensor (N). The signal lamp (N1) will now be lit continuously. The warming zone is activated.

## Encendido de la zona de calentamiento

- Pulse la tecla de encendido/apagado (M) para activar la zona de calentamiento. La luz indicadora (N1) comienza a parpadear durante unos segundos.
- A continuación, pulse la tecla de activación de la zona de calentamiento (N). La luz indicadora (N1) se ilumina. La zona de calentamiento se encuentra encendida.



---

## ***Advertencias especiales y mensajes de error***

### **Apagado de la zona de calentamiento**

- Pulse la tecla de encendido/apagado (M) de la zona de calentamiento. La luz indicadora (N1) se apaga.
- La zona de calentamiento también se puede desactivar pulsando la tecla de activación de la zona de calentamiento (N).

### **Advertencia de zona de calentamiento caliente**

- Cuando la zona de calentamiento alcanza una temperatura a la que está caliente al tacto, se enciende la luz de advertencia (N2).
- La luz de advertencia permanece encendida durante un tiempo, incluso después de desconectar la zona de calentamiento.

- Si todos los niveles de cocción están ajustados a »00«, la placa de cocción se apagará automáticamente después de 10 segundos.
- Si cualquiera de las teclas se activa durante más de 10 segundos, la placa de cocción se apagará, sonará una alarma y el símbolo »F« aparecerá en la pantalla indicadora.
- Si se han tapado varias teclas con un objeto o si se derrama un líquido sobre la superficie de las teclas, la placa de cocción se apagará automáticamente después de un cierto período de tiempo.
- Si las teclas no responden, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica durante unos minutos (desenroscar el fusible o apagar el interruptor principal); a continuación, vuelva a conectar la placa de cocción a la red eléctrica y vuelva a conectar el interruptor principal.

## Limpieza

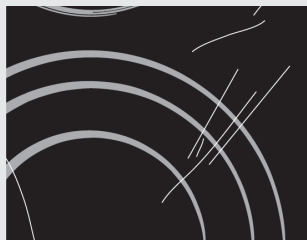


Figura 1



Figura 2

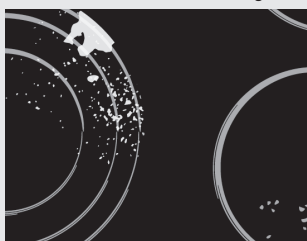
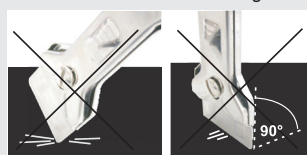


Figura 3



Figura 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. **Mantenimiento regular 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. **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 (Figura 1).

**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 (Figura 1 y Figura 2). **Los símbolos** se pueden desgastar cuando se usan limpiadores abrasivos o recipientes de cocina con fondo grueso o dañado (Figura 2). **Utilice un paño suave y húmedo para eliminar las impurezas menores**, luego seque la superficie (Figura 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 (Figura 3).

**Para suciedades más fuertes** utilice limpiadores especiales para la superficie de vitrocerámica. 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** (Figura 3).

Quite los residuos persistentes y quemados con un rascador (Figura 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 y no raspe la superficie del vidrio con su punta o cuchilla.**

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

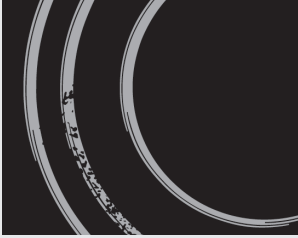


Figura 5

**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

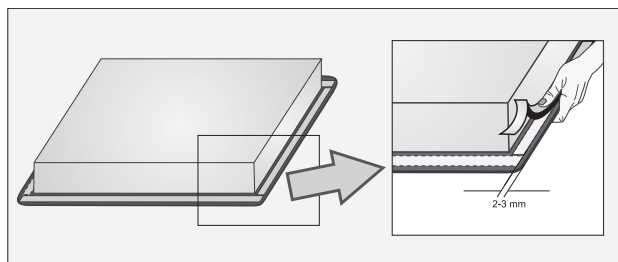
Antes de insertar el aparato en la encimera de la cocina, la junta de espuma suministrada debe fijarse a la parte inferior de la placa vitrocerámica (ver foto). **¡No instalar el aparato sin la junta de espuma!**

### La junta debe fijarse al aparato de la siguiente manera:

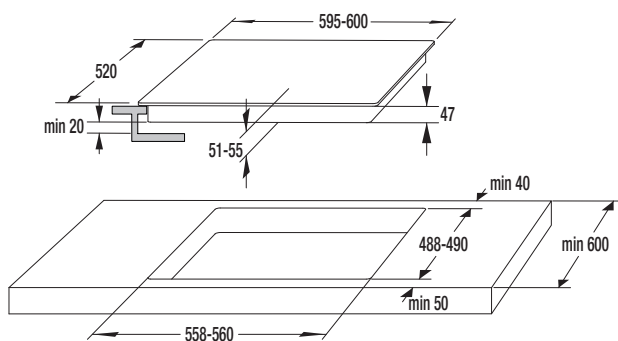
- Retire la lámina protectora de la junta.
- A continuación, pegue la junta a la parte inferior del vidrio, aproximadamente a 2-3 mm del borde y debe fijarse a lo largo de todo el borde de vidrio. La junta no debe solaparse en las esquinas.
- Al instalar la junta, asegúrese de que el vidrio no entre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

### OBSERVACIÓN

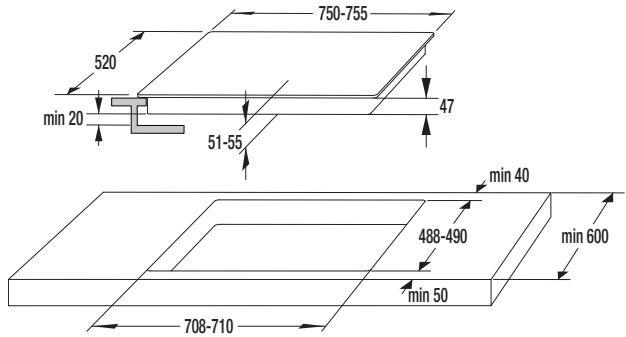
En algunos aparatos la junta ya está instalada.



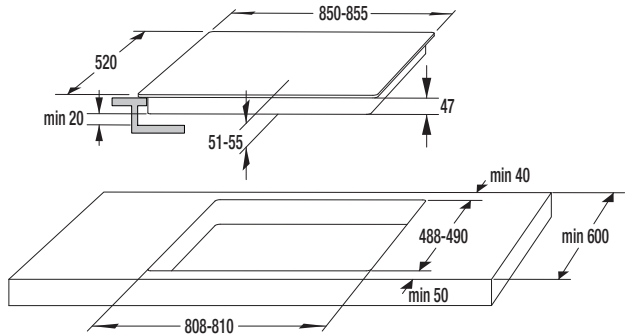
## Dimensiones del recorte de la placa de cocina



**SVK6**

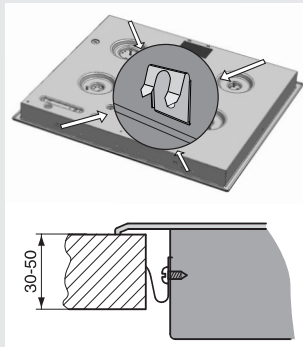


### SVK7



### SVK8

- La placa de cocina puede instalarse en encimeras de 30 a 50 mm de grosor.
- El mueble de cocina debajo de la encimera no debe tener cajón. Si el mueble de cocina tiene un separador horizontal, debe instalarse a por lo menos 60 milímetros de la superficie inferior de la encimera. El espacio entre el separador y la placa de cocción debe estar vacío; no se deben colocar objetos en ese espacio.
- En la pared posterior del mueble, a lo largo de todo su ancho, debe haber una abertura de al menos 175 mm de altura.
- La instalación del horno bajo la placa de cocina es posible con los tipos de horno EVP4, EVP2..., que se instalan con un ventilador de refrigeración.



### Procedimiento de instalación

- La encimera debe colocarse de forma totalmente horizontal.
- Proteger convenientemente los bordes de la abertura cortada.
- Los elementos de fijación suministrados (4x - SVK6... 600 mm; 6x - SVK7... 750 mm; 6x - SVK8... 850 mm) con los tornillos suministrados (4x - SVK6... 600 mm; 6x - SVK7... 750 mm; 6x - SVK8... 850 mm) se atornillan a la pared izquierda y derecha de la placa de cocción en el orificio preparado para este fin y en el corte.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica (consultar las instrucciones para la conexión de la placa de cocción a la red eléctrica).
- Introducir la placa de cocción en el orificio cortado y presionarla desde arriba contra la encimera.
- Para atornillar la pinza de apriete no se permite utilizar tornillos de más de 6,5 mm.

# Conexión de la placa de cocina a la red eléctrica

## **Advertencias importantes**

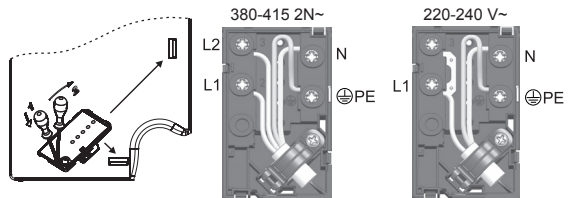
- Las conexiones deben ser realizadas exclusivamente por personal cualificado.
- La protección de la instalación eléctrica debe cumplir con las normativas vigentes.
- Es posible acceder a los bornes cuando se retira la tapa de la caja de conexiones.
- Antes de cualquier intento de conexión, compruebe 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 con la información básica.
- 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 entre los contactos de 3 mm. 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.

## **¡ATENCIÓN!**

- Antes de intervenir, siempre 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.
- 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.

## Esquema de instalación:

- La conexión incorrecta puede destruir partes del aparato, anulando de este modo la garantía.
- 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. La tensión de conexión de usuarios (220-240 V a través de N) debe ser comprobada por un técnico cualificado con el correspondiente dispositivo de medición.
- El cable de conexión en la parte posterior del aparato debe tenderse de tal manera que no toque la pared posterior del aparato, ya que esta parte se calentará durante el funcionamiento.



### OBSERVACIÓN:

Los bornes ya están instalados en sus posiciones respectivas en el clip. Los tornillos de los bornes de conexión están abiertos, lo que significa que no es necesario aflojarlos o desatornillarlos. Al ajustar los tornillos, se oye un ligero «click», lo que significa que los tornillos deben estar completamente atornillados.

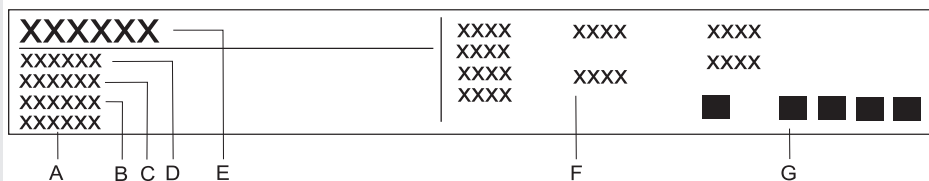
La conexión se puede realizar por medio de:

- 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 equivalente adecuado.



# Datos técnicos

## Placa de características



- A** Número de serie
- B** Código
- C** Modelo
- D** Tipo
- E** Marca
- F** Datos técnicos
- G** Indicaciones de conformidad

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

También puede encontrar las instrucciones de uso del  
electrodoméstico en nuestro sitio web [www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) /  
<<http://www.gorenje.com> />





SVK67,73CS\_ORAITO2



es (11-17)