

ES

## **INSTRUCCIONES DETALLADAS**

PARA EL USO DE LA  
PLACA DE COCCIÓN  
POR INDUCCIÓN DE  
VITROCERÁMICA  
PARA EMPOTRAR

# **gorenje**

Le agradecemos la confianza que ha demostrado al comprar nuestro aparato.

Para facilitarle su manejo adjuntamos amplias instrucciones que le ayudarán a familiarizarse con su nuevo aparato lo antes posible.

Cerciórese de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño de transporte, comuníquese con su representante de ventas o el almacén regional que le entregó el producto. El número de teléfono está indicado en la factura o en el talón de entrega.

Las instrucciones de uso están disponibles también en nuestra página web:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



informaciones importantes



consejo, nota

# TABLA DE MATERIAS

<b>4 IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD</b> ..... <b>7 PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA</b> 8 Especificaciones técnicas	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<b>9 ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ</b>	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO</b>
<b>10 SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN</b> 10 Superficie de cocción de vitrocerámica 11 Consejos para el ahorro de energía 11 Reconocimiento del recipiente 12 Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción 13 Utensilios de cocina por inducción ..... <b>14 MODO DE USO DE LA UNIDAD</b> 14 Comandos (dependiendo del modelo) 15 Calibración de la placa 15 Encendido de la placa 16 Encendido de los focos inductores 17 Foco inductor con potencia adicional - power boost 18 Interrupción temporal de la cocción - stop/go (pausa) 19 Protección para niños/bloqueo 20 Funciones del temporizador 21 Apagado del foco inductor 21 Indicador de calor residual 21 Limitación de la duración del funcionamiento 22 Apagado total de la placa 22 Apagado automático	<b>FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN</b>
<b>23 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>
<b>25 TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS</b>
<b>27 INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA</b> ..... <b>35 CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA</b>	<b>INSTALACIÓN Y CONEXIÓN</b>
<b>37 ELIMINACIÓN</b>	<b>OTRO</b>

# IMPORTANTE INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

---



## LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES Y GUARDARLAS PARA FUTURAS REFERENCIAS.

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 electrodoméstico de una manera segura y comprendiendo los peligros existentes. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante el uso. Se debe tener cuidado de evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años de edad deben mantenerse alejados a menos que sean supervisados continuamente.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de cambiar la lámpara para evitar posibles descargas eléctricas.

No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar el aparato, ya que esto puede causar una descarga eléctrica.

El aparato no está diseñado para ser controlado con un temporizador externo o sistemas especiales de control.

Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o por personal calificado con el fin de evitar situaciones peligrosas (sólo para electrodomésticos con cable de conexión).

**ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

Cualquier derrame debe ser limpiado de la tapa antes de abrirla. Antes de cerrar la tapa, dejar que se enfríe la superficie de la placa de cocción.

No mire fijamente los elementos de la placa de cocción, ya que se han incorporado lámparas halógenas.

**ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio. NUNCA intente apagar un incendio con agua, pero apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo con una tapa o una manta contra incendios.

**ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacenar objetos en las superficies de cocción.

Peligro de incendio: No almacenar objetos en las superficies de cocción.

**PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe supervisarse. Un proceso de cocción a corto plazo debe ser supervisado continuamente.

**ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin supervisión en una cocina con una placa de cocción puede ser peligroso y puede causar un incendio.

**ADVERTENCIA:** Utilice únicamente protectores de cocina diseñados por el fabricante del aparato de cocción o indicados por el fabricante del aparato en las instrucciones de uso como

protectores de cocina adecuados o incorporados en el aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

Después del uso, apague el elemento del quemador por su control y no se fíe en el detector de ollas.

**Este aparato está diseñado exclusivamente para el uso doméstico.** No lo utilice para ningún otro propósito, como calentar una habitación, secar mascotas u otros animales, papel, telas, hierbas, etc. Porque esto puede ocasionar lesiones o riesgo de incendio.

**El aparato sólo puede ser conectado** a la red eléctrica por un técnico de servicio autorizado o un experto. La manipulación del aparato o la reparación no profesional del mismo puede ocasionar lesiones graves o daños al producto.

**Las eventuales diferencias en los tonos de color entre** diferentes aparatos o componentes dentro de una misma línea de diseño pueden ocurrir debido a varios factores, tales como diferentes ángulos bajo los cuales se observan los aparatos, los diferentes fondos de color, los materiales y la iluminación de la habitación.

Si se conecta otro aparato eléctrico a una toma de corriente alterna cerca del aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas de cocción calientes.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por un técnico de servicio autorizado, con el fin de evitar el peligro.

El uso de la placa vitrocerámica como lugar para almacenar puede provocar rasguños u otros daños al producto. Nunca caliente alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Este papel o recipientes pueden derretirse lo cual puede provocar un incendio la placa de cocción.

No guarde artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, aerosoles, etc.

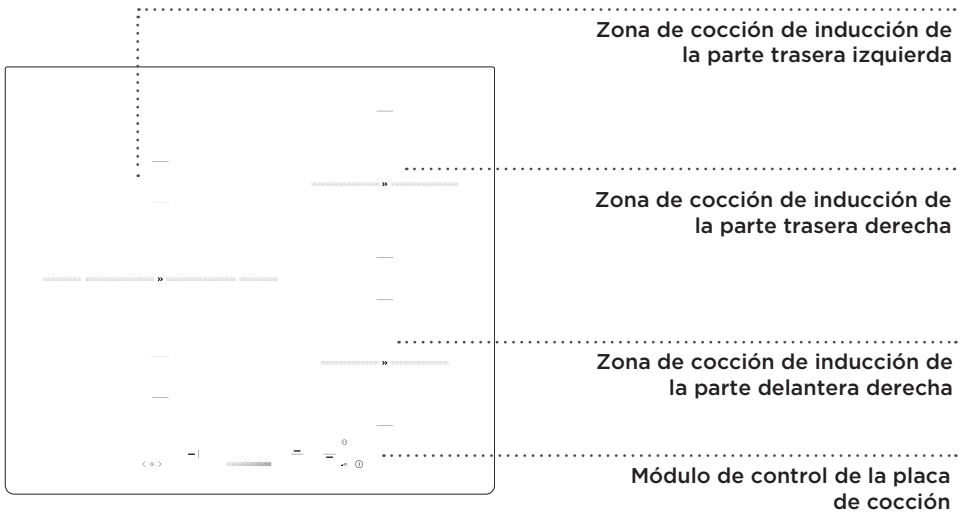


**Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.**

# PLACA DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA POR INDUCCIÓN EMPOTRADA

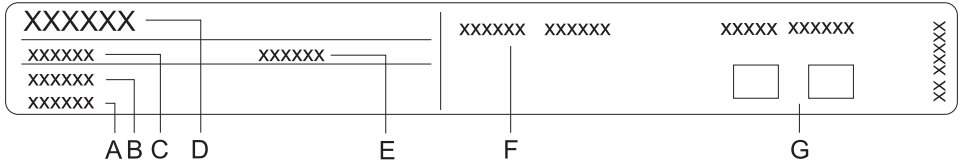
## (DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y DE LAS FUNCIONES -SEGÚN EL MODELO)

Como los aparatos para los que se han redactado estas instrucciones pueden tener equipos diferentes, es posible que en el manual se describan algunas funciones o equipos que pueden no estar presentes en sus aparatos.



# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

(SEGÚN EL MODELO)



- A Número de serie
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Ficha técnica
- G Símbolos de conformidad

La placa de características con la información básica sobre el aparato. Es posible ver el tipo y el modelo en la tarjeta de garantía.



# ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

---

**Si su placa de cocción tiene una superficie de vitrocerámica**, límpiela con un paño húmedo y un poco de detergente. No use limpiadores agresivos, como limpiadores abrasivos que puedan causar rasguños, esponjas abrasivas para lavar platos o quitamanchas.

Durante el primer uso, puede aparecer el característico "olor a aparato nuevo", que desaparecerá gradualmente.

# SUPERFICIE DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN

---

## SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VITROCERÁMICA

- La placa de cocción es resistente a los cambios de temperatura.
- La placa de cocción también es resistente a los golpes.
- El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rasguños u otros daños.
- No utilizar la placa de vitrocerámica si está agrietada o rota. Si un objeto punzante cae sobre la placa de cocción, ésta puede romperse. Las consecuencias de este evento pueden ser visibles inmediatamente o sólo después de un tiempo. Si aparece alguna grieta visible en la placa, corte inmediatamente el suministro eléctrico del aparato.
- Asegúrese de que la zona de cocción y el fondo de los utensilios de cocina estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará cualquier daño a la superficie de calentamiento. No coloque utensilios de cocina vacíos en la zona de cocción.
- La zona de cocción puede dañarse si coloca un utensilio de cocina vacía sobre ella. Antes de colocar un utensilio de cocina en la zona de cocción, seque el fondo del utensilio de cocina para permitir la conducción del calor.

## NIVELES DE POTENCIA DE COCCIÓN

La potencia calorífica de la zona de cocción se puede ajustar en diez niveles diferentes. La tabla enumera algunos ejemplos de uso para cada nivel.

Nivel	Finalidad
0	Desconectado, utilizando el calor residual
1 - 2	Mantener la comida caliente, cocción lenta de pequeñas cantidades (ajuste más bajo)
3	Cocción lenta (cocción posterior al aumento de potencia inicial)
4 - 5	Cocción lenta (cocción posterior) de grandes cantidades, tostado en la sartén de trozos más grandes
6	Sellado y dorado
7 - 8	Dorado
9	Cocción de grandes cantidades, dorado
P	Ajuste de aumento de potencia para el inicio del proceso de cocción; también adecuado para grandes cantidades de alimentos

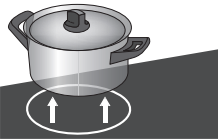
# CONSEJOS PARA EL AHORRO DE ENERGÍA

- Cuando compre utensilios de cocina, tenga en cuenta que el diámetro indicado en el recipiente por lo general pertenece al borde superior o a la tapa, que normalmente es más grande que el diámetro del fondo del recipiente.
- Si un plato tarda mucho tiempo en cocinarse, use una olla a presión. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en la olla a presión. Si se coloca una olla vacía en la placa de cocción, puede sobrecalentarse, lo que a su vez puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
- Siempre que sea posible, cierre la olla o sartén con una tapa del tamaño adecuado. Utilice utensilios de cocina que se ajusten a la cantidad de comida que esté cocinando. Cocinar en una olla grande parcialmente llena consumirá mucho más energía.

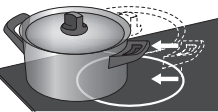
## RECONOCIMIENTO DEL RECIPIENTE



- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.

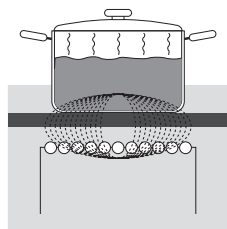


- Si el recipiente es mucho más pequeño que la zona de cocción, existe la posibilidad de que no pueda ser detectado. Cuando la zona de cocción está encendida, en el visualizador de potencia de cocción muestra el símbolo alterno en **⏏** y el nivel de potencia ajustado. Si en 1 minuto coloca el recipiente apropiado en la zona de cocción de inducción, la zona detecta el recipiente y cambia al nivel establecido. En el momento en que saca el recipiente de la zona de cocción, la fuente de alimentación se interrumpe.



- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

# PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ZONA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN



- La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las zonas de cocción convencionales con calentadores por radiación.
- La zona de cocción de vitrocerámica no se calienta directamente, sino sólo indirectamente con el calor irradiado por la sartén. Después de que la zona de cocción se desconecta, este calor se indica como «calor residual».
- En las zonas de cocción por inducción, el calentamiento es posible gracias a la bobina de inducción instalada bajo la superficie vitrocerámica. La bobina induce un campo magnético que genera corrientes parásitas en el fondo de una olla ferromagnética, que a su vez calienta la olla.

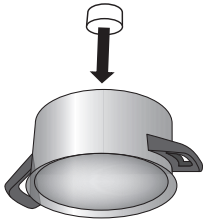


**Si el azúcar o los alimentos con alto contenido de azúcar se derraman sobre una placa caliente de vitrocerámica, limpie inmediatamente la placa de cocción o elimine el azúcar con un raspador, incluso si la zona de cocción sigue caliente. Esto evitará cualquier daño en la superficie de vitrocerámica.**

**No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.**

# UTENSILIOS DE COCINA POR INDUCCIÓN

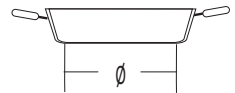
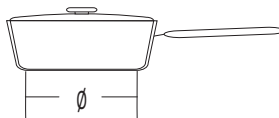
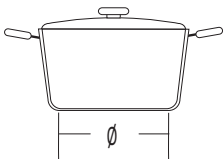
## UTENSILIOS DE COCINA ADECUADOS PARA LA PLACA DE INDUCCIÓN



- La inducción funcionará correctamente si utiliza utensilios de cocina adecuados.
  - Asegúrese de que la olla o la sartén se encuentre en el centro de la zona de cocción.
  - Utensilios de cocina adecuados: utensilios de cocina de acero, acero esmaltado ollas o sartenes de hierro fundido.
  - Utensilios de cocina inapropiados: utensilios de cocina de acero de aleación con cobre o con fondo de aluminio y utensilios de cocina de vidrio.
- La prueba del imán: Utilice un imán pequeño para comprobar si el fondo de la olla es ferromagnético. Si el imán se pega al fondo de la sartén, entonces es adecuado para una cocina de inducción.
  - Cuando utilice una olla a presión, vigílela hasta que se alcance la presión correcta. Primero, ajuste la zona de cocción a la potencia máxima; luego, siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión, disminuya la potencia de cocción cuando sea apropiado.
  - Asegúrese de que haya suficiente líquido en la olla a presión o en cualquier otra olla o sartén. Debido al sobrecalentamiento, el uso de una olla vacía en la zona de cocción puede dañar tanto la olla como la zona de cocción.
  - Algunos recipientes no tienen un fondo totalmente ferromagnético. En este caso, solo la parte magnética se calienta, el resto del fondo permanece frío.
  - Cuando utilice utensilios de cocina especiales, siga las instrucciones del fabricante.
  - Para lograr buenos resultados de cocción, la zona ferromagnética en el fondo del recipiente debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Si la zona de cocción no detecta el recipiente de cocina, intente colocarlo en otra zona de cocción con un diámetro menor.

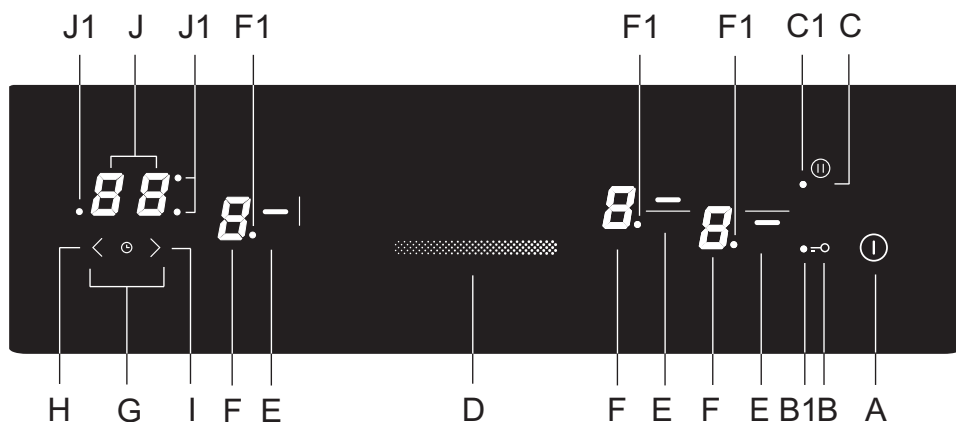
Foco inductor	Diámetro mínimo de la base del recipiente
Foco inductor izquierdo	Ø 110 mm
Foco inductor trasero derecho	Ø 110 mm
Foco inductor delantero derecho	Ø 90 mm

La parte inferior del recipiente debe ser plano.



# MODO DE USO DE LA UNIDAD

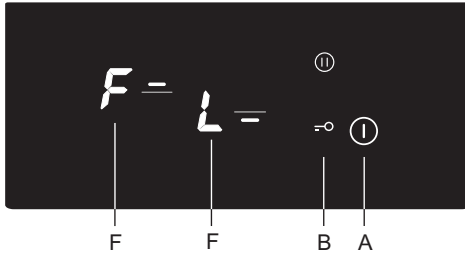
## COMANDOS (dependiendo del modelo)




### Teclas digitales de ajustes:

- A Tecla de encendido/apagado de la placa
- B Tecla de bloqueo/protección para niños
- B1 Luz testigo para bloqueo/protección para niños
- C Tecla de función Stop&Go
- C1 Luz testigo de Stop/Go
- D Tecla deslizable de configuración de potencia
- E Tecla de selección del foco inductor
- F Indicador del foco inductor y potencia del foco inductor
- F1 Luz indicadora del foco inductor
- G Temporizador
- H Tecla de ajuste del temporizador, disminuir
- I Tecla de ajuste del temporizador, aumentar
- J Display del temporizador
- J1 Luz testigo del temporizador, indicador del foco inductor en uso

## CALIBRACIÓN DE LA PLACA



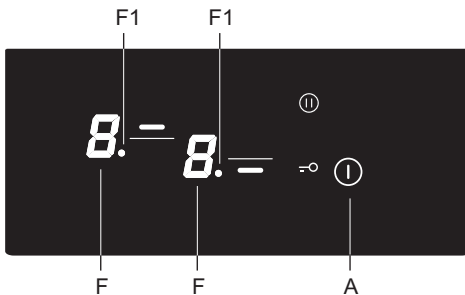
Luego la conexión a la red eléctrica y después de cada corte de luz es necesario calibrar las teclas. Con esta calibración se ajusta la sensibilidad de las teclas respecto a las condiciones mecánicas, ambientales y de uso.

 Tocar las teclas con las manos limpias y sin guantes.


Tocando la Tecla de bloqueo (3 segundos) (B) se ajusta su sensibilidad. En este momento se necesita contar con poca luz en el ambiente cerca de la placa.

 En caso que el lugar este demasiado iluminado, en 3 segundos aparecen en la pantalla las siglas "FL" y el proceso se interrumpe.

## ENCENDIDO DE LA PLACA

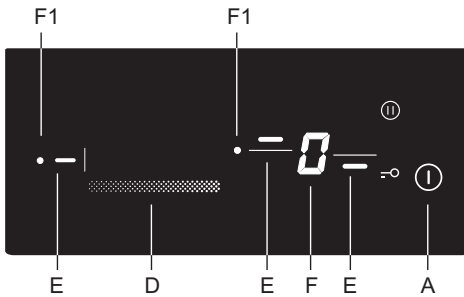


Coloque el recipiente sobre la placa. Tocando la tecla (1 segundo) encendido/apagado (A) se enciende la placa. Suena una señal sonora y en todos las pantallas de los focos inductores (F) aparece el signo "0".


 Si en 10 segundos no se enciende ningún foco inductor, la placa se apaga. Suena una señal sonora.

 En la primera conexión a la red eléctrica o ante la pérdida de electricidad el aparato de bloquea.

# ENCENDIDO DE LOS FOCOS INDUCTORES





Luego de conectar la placa (en los próximos 10 segundos), encienda el foco inductor deseado (E). Con el botón deslizante (D) selecciona la potencia del foco inductor.

Si sobre el foco seleccionado no hay ningún recipiente, en su pantalla se muestra de manera intermitente la potencia seleccionada y el símbolo .

## Ajustes de potencia de los focos inductores

La potencia de cocción en el foco seleccionado se puede modificar cuando desee con la tecla deslizante o simplemente tocando la posición deseada en el botón deslizante. (D).

 Cuando presiona en el foco deseado en los demás focos solo se muestran luces testigo (F1).

 Cuando se ajusta la potencia con el botón deslizante, se encienden luces sobre el mismo y gráficamente nos indican la potencia seleccionada.



# FOCO INDUCTOR CON POTENCIA ADICIONAL – POWER BOOST

Para una cocción rápida es posible, en todos los focos, seleccionar la opción de potencia adicional. Así puede calentar mayor cantidad de comida con potencia adicional.

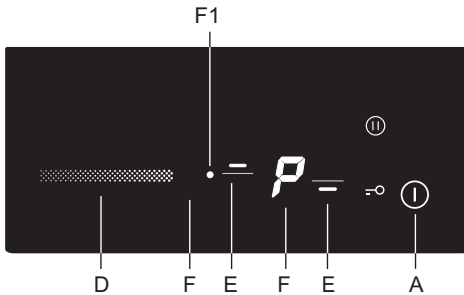
El foco inductor funciona con potencia adicional durante 10 minutos, luego suena una alarma sonora y la potencia disminuye a 9 9.

## Encendido de la opción «Power boost»

- Seleccione un foco y posteriormente presione el botón deslizable (D) en su extremo derecho para que aparezca en la pantalla de potencia la letra «P».
- La función POWER BOOST está activada.

## Apagado de la opción «Power boost»

- Apague el foco seleccionado con el botón deslizable (D) o tocando una posición menor.

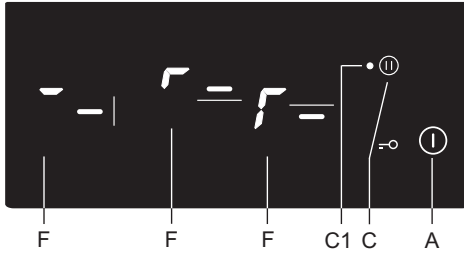


El foco con potencia adicional P cuenta con una mayor potencia para calentar.

Si se sobrecalienta, se puede apagar el POWER BOOST antes de tiempo, disminuyéndolo al nivel 9.

# INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA COCCIÓN - STOP/GO (PAUSA)

Con la función interrupción o pausa podemos detener el funcionamiento de manera temporal de toda la placa. Todos los focos se desconectan temporalmente. Esto es útil si desea limpiar la placa sin cambiar los ajustes de los focos inductores.



## ENCENDIDO, ACTIVAR PAUSA

Uno o más focos inductores deben estar activos.

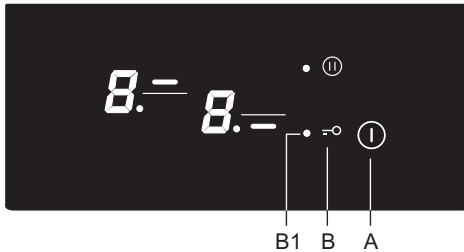
- Al tocar la tecla Stop/Go (C) suena una alarma sonora, la luz testigo (C1) titila y la placa deja de funcionar.
- Todos los ajustes del temporizador se detienen.
- Las teclas se desactivan, excepto la tecla de suspensión (C) y la tecla de encendido/apagado (A).
- En cada pantalla de los focos (F) se muestran los segmentos girando.

## DETENCIÓN, FIN DE LA PAUSA

- Antes de transcurridos 10 minutos presione nuevamente la tecla de interrupción. La placa continúa su funcionamiento con los mismos ajustes que al comienzo de la interrupción.
- Si en 10 minutos no presiona ninguna tecla todos los focos inductores se apagan automáticamente.

# PROTECCIÓN PARA NIÑOS/BLOQUEO

En la placa podemos activar la protección para niños o bloqueo, el cual desactiva el encendido simple del aparato y modifica los ajustes durante el funcionamiento.



## Bloqueo de la placa

Toque la tecla de bloqueo/protección para niños (B) durante 1 segundo. Se enciende la luz (B1). La placa ahora está bloqueada.

## Desbloqueo de la placa

La placa se desbloquea de la misma manera como fue bloqueada. La placa debe estar apagada. Toque la tecla B y manténgala presionada durante 1 segundo.



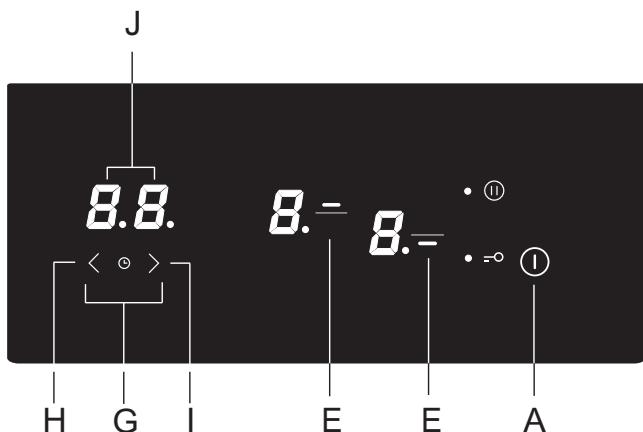
La función bloqueo se puede activar cuando los focos están encendidos o cuando la placa está apagada. Si la placa está encendida, la función de bloqueo desactiva todas las teclas, excepto la tecla de encendido/apagado (A) y bloqueo. Si la placa está apagada, la función de bloqueo desactiva todas las teclas excepto la tecla de bloqueo.

El bloqueo de la placa está siempre activado cuando se la conecta a la red eléctrica o luego de una caída del suministro de energía.

# FUNCIONES DEL TEMPORIZADOR

Esta función permite que en el foco inductor seleccionado, al tener ya configurada la temperatura, se determine el tiempo de cocción. Pasado este tiempo, el foco inductor se apaga automáticamente.

El temporizador puede ajustarse entre 1 y 99 minutos. Puede configurar diferentes tiempos de cocción para los distintos focos inductores, en todas las potencias.



## ACTIVAR TEMPORIZADOR

En primer lugar seleccione un foco inductor (E) con las teclas (H) y (I) ajuste el tiempo cuando desee que el inductor se apague.

Junto al temporizador se enciende la luz del foco inductor seleccionado (E1).

- El tiempo puede configurarse entre 1 y 99 minutos.
- En el proceso de ajuste del temporizador el tiempo seleccionado en la pantalla (J) titila
- Terminado el tiempo seleccionado suena una alarma sonora y el foco inductor se apaga.

La cuenta regresiva del tiempo restante comienza 5 segundos después de la última vez que presiona cualquiera de las teclas para configurar el temporizador (H) o (I).


Cuando el tiempo finaliza, el foco inductor seleccionado se apaga. El indicador del temporizador (J) y la luz testigo correspondiente al foco inductor comienzan a titilar.

Suena una alarma sonora, la cual se desactiva automáticamente pasado 1 minuto o con el contacto de cualquier tecla.

### Tiempo restante de cocción

Si hay más de un ajuste del temporizador activados, se puede cancelar el tiempo restante de cocción con la tecla (E).

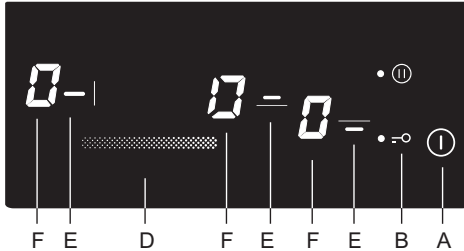
 Cuando hay varios temporizadores activados, se muestra el período de tiempo menor y titila el indicador del foco inductor.

 El temporizador se puede ajustar a un foco que no tiene configurada su temperatura (nivel 0). En este caso el temporizador solo tiene la función de advertencia.

## APAGADO DEL TEMPORIZADOR

Seleccione el foco inductor al cual desee desactivar el temporizador. Con la tecla (H) se configura el tiempo en 00, presionando las teclas + y - simultáneamente.

## APAGADO DEL FOCO INDUCTOR



El foco inductor seleccionado puede apagarse con el botón deslizante (D). Si todos los focos están en el nivel 0, pasados los 10 segundos se apaga toda la placa.

## INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

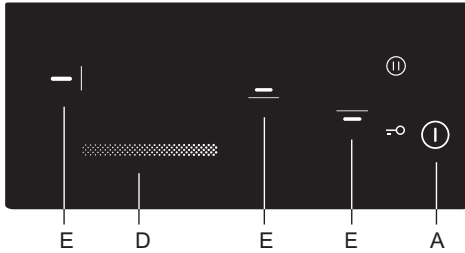
La placa de vitrocerámica está equipada con un indicador de calor residual H. El foco inductor no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno del recipiente. El indicador H está encendido hasta que se apaga la placa, el calor residual se puede utilizar para mantener la comida caliente o para descongelar. Cuando el indicador H desaparece, el foco inductor permanece caliente. ¡Tenga cuidado, hay peligro de quemaduras!

## LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Por razones de seguridad, la placa está equipada con un limitador de funcionamiento para cada foco inductor. La duración depende de la potencia seleccionada. Si no se modifica el tiempo de cocción, el foco inductor se apaga automáticamente.

Potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo máximo de duración en horas	10	5	5	4	3	2	2	2	1

## APAGADO TOTAL DE LA PLACA



Tocando la tecla (1 segundo) encendido/apagado (A) se apaga la placa. Suena una alarma sonora y todos los focos inductores se apagan.

## APAGADO AUTOMÁTICO

Si las teclas están activadas durante un tiempo prolongado durante la cocción (si el líquido derramado o el recipiente son colocados sobre las teclas) la placa se apaga pasados los 10 segundos.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



No olvide desconectar el electrodoméstico de la alimentación eléctrica y esperar hasta que se enfríe.

Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar labores de mantenimiento sin una supervisión adecuada.

Limpie la superficie vitrocerámica enfriada después de cada utilización. Si no lo hace, al utilizarla la próxima vez los restos de alimentos, hasta los más pequeños, se quemarán en la placa caliente. Para el mantenimiento ordinario use detergentes especiales que forman en la superficie una película protectora contra la suciedad.



**Antes de cada utilización**, quite el polvo de la superficie vitrocerámica y la posible suciedad del fondo de las ollas que podría rayar las zonas de cocción.



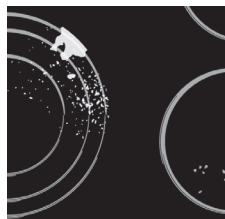
No utilice esponjas de acero o detergentes abrasivos que puedan rayar la superficie. También hay riesgo de dañarla si se usa aerosoles agresivos o detergentes no adecuados.



Los símbolos y las marcas en el panel de mando se pueden gastar por el uso de detergentes agresivos, esponjas de acero u ollas con el fondo dañado.

Puede eliminar **las pequeñas manchas de suciedad** con una esponja húmeda. Luego seque la superficie a fondo.

Puede eliminar **las manchas de agua** con una solución suave de vinagre, pero no debe pasarla sobre el marco (de algunos modelos) porque puede perder su brillo. No se deben utilizar detergentes ni aerosoles agresivos para eliminar el sarro.



**La suciedad más difícil de eliminar** debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. **Cerciórese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción cualquier residuo podría dañar la superficie vitrocerámica.**



Utilice una cuchilla especial para quitar suciedades adheridas y duras. Manéjela con cautela para evitar heridas.




Utilice la cuchilla sólo cuando no puede eliminar la suciedad con una esponja húmeda o con detergentes especiales para superficies vitrocerámicas.




Sostenga la cuchilla bajo un **ángulo adecuado** (de 45° a 60°). Pase con la cuchilla por la superficie vitrocerámica **presionándola ligeramente** para quitar la suciedad. Cuide que la manilla de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.



 **No coloque la cuchilla perpendicularmente a la placa de cocción y no arañe con su punta la superficie vitrocerámica.**

**El azúcar o los platos que contienen azúcar** pueden dañar para siempre la superficie vitrocerámica, por ello es necesario eliminar inmediatamente los residuos de azúcar o de platos azucarados de la placa de cocción, aun cuando todavía está caliente.

 El cambio de brillo de la superficie vitrocerámica no es considerado como un daño, sino que es una consecuencia del uso normal de la placa de cocción. A menudo es debido a restos quemados de alimentos o a los fondos de ollas (ollas de aluminio o de cobre) que son difíciles de limpiar completamente.

**Advertencia:** Todos los errores mencionados arriba son de tipo estético y no influyen directamente en el funcionamiento del aparato. Su eliminación no es objeto de garantía.



# TABLA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## RUIDO Y SUS CAUSAS DURANTE LA COCCIÓN POR INDUCCIÓN

Ruidos y sonidos	Causa	Solución
<b>Generados por la inducción</b>	La tecnología de inducción se basa en las propiedades de algunos metales bajo el efecto electromagnético. El resultado son las denominadas corrientes parásitas (de Foucault) que hacen que las moléculas oscilen. Estas oscilaciones (vibraciones) son transformadas en calor. Dependiendo del tipo de metal, esto podría causar en ruidos bajos.	Esto es normal y no es resultado de algun mal funcionamiento.
<b>Zumbido como de un transformador</b>	Ocurre cuando se cocina a un nivel de potencia alto. La razón de esto es la cantidad de energía transferida de la placa de cocción a la olla o sartén.	Este ruido desaparecerá o se debilitará cuando se reduzca el nivel de potencia.
<b>Vibración y crujido de los utensilios de cocina</b>	Este ruido aparece en los utensilios de cocina (ollas o sartenes) fabricados de diferentes materiales.	Es el resultado de vibraciones a lo largo de las superficies adyacentes de las diferentes capas de material. Este ruido depende de los utensilios de cocina. Puede variar dependiendo de la cantidad y el tipo de comida que se cocina.
<b>Ruido del ventilador</b>	El funcionamiento correcto de los componentes electrónicos de inducción requiere el control de la temperatura. Por ese motivo, la placa de cocción está provista de un ventilador que funciona dependiendo de la temperatura percibida.	El ventilador puede funcionar incluso después de que la placa de cocción haya sido desconectada, en caso de que la temperatura sea demasiado elevada.

## FUNCIONES DE SEGURIDAD Y VISUALIZACIÓN DE ERRORES

La placa de cocción está equipada con sensores de sobrecalentamiento. Estos sensores pueden desconectar temporalmente y de forma automática cualquier zona de cocción o toda la placa de cocción.

### Error, posible causa, solución

- Una señal acústica ininterrumpida y »-«.
  - Agua derramada sobre las superficies de los sensores u objetos colocados sobre las superficies de los sensores. Limpiar la superficie de los sensores.
- Se muestra »C«
  - Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción. Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.
- Se muestra »F«
  - Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.
- Indicador »FL«
  - Advierte que en el ambiente la luz es demasiado potente, lo cual influye en la calibración de las teclas. Ver capítulo Calibración de la placa.



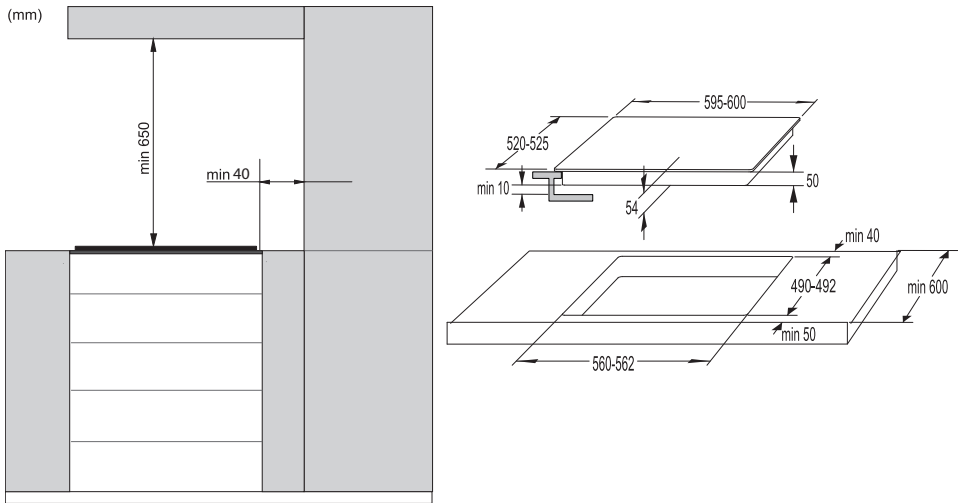
**Si se produce una interferencia en el funcionamiento o si el error "F" no desaparece, apague la placa de cocción durante unos minutos (afloje el fusible o apague el interruptor principal), luego vuelva a conectarlo a la red y encienda el interruptor principal.**

Si los problemas persisten a pesar de observar el consejo llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamación de garantía por conexión o uso incorrecto del aparato no está cubierta por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



**Antes de la reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica (retirando el fusible o el enchufe de la toma eléctrica).**

# INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN EMPOTRADA



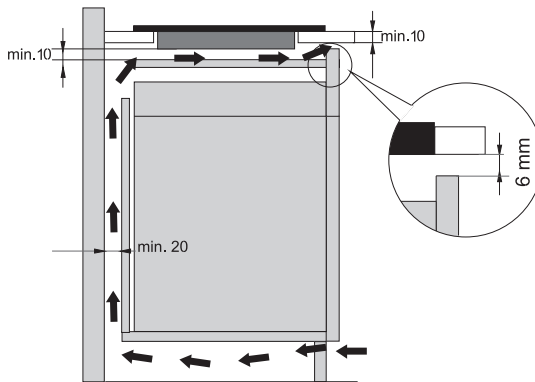
- El uso de esquinas de madera maciza en las encimeras detrás de la zona de cocción sólo está permitido si el espacio libre entre la encimera y la placa de cocción no es menor que el indicado en los planos de instalación.

## ABERTURAS DE VENTILACIÓN EN EL ARMARIO INFERIOR DE LA COCINA

- El funcionamiento normal de los componentes electrónicos de la placa de cocción por inducción requiere una suficiente circulación de aire.

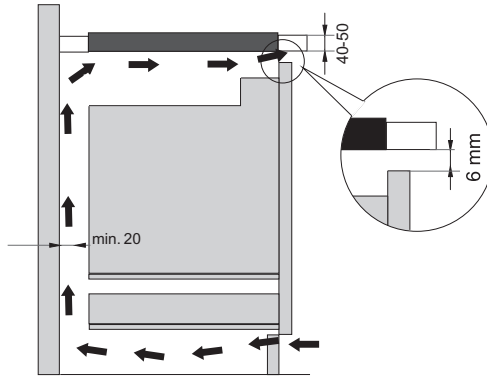
### A Armario inferior con cajón

- Debe haber una abertura con una altura no inferior a 140 mm a lo largo de todo el ancho del mueble en la pared posterior del mueble. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.
- Debajo de la placa de cocción, debajo de todo el largo debe instalarse un tabique horizontal, que debe estar separado del borde inferior al menos 10 mm. Desde la parte posterior debe garantizarse una ventilación adecuada.
- La placa está equipada con un ventilador situado en la parte inferior. Si hay un cajón debajo del armario de la cocina, no lo utilice para guardar objetos pequeños o papel, ya que podrían dañar el ventilador y el sistema de refrigeración si son aspirados por el ventilador. Además, no utilice el cajón para almacenar papel de aluminio, sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga estas sustancias alejadas de la placa de cocción. ¡Peligro de explosión! Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de entrada del ventilador.



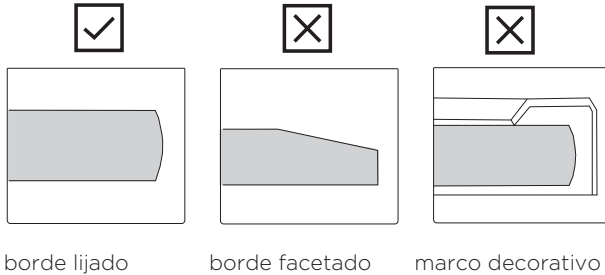
## B Armario inferior con horno

- Es posible instalar los hornos tipo EVP4, EVP2, EVP3 debajo de la placa de inducción con un ventilador. Antes de instalar el horno, se debe quitar la pared posterior del armario de la cocina en el área de la abertura para la instalación. Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte delantera, a lo largo de todo el ancho del armario.



## MONTAJE EMPOTRADO A LA ENCIMERA - FLUSH MOUNT

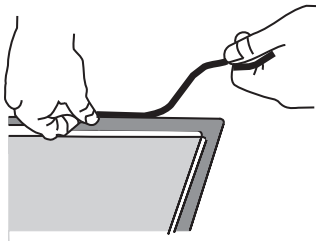
Los aparatos que no tienen bordes facetados ni marcos ornamentales son adecuados para el montaje empotrado.



### 1. Instalación del aparato:

El aparato debe instalarse solo en una encimera resistente a las temperaturas e impermeable, como una encimera de piedra natural (mármol, granito) o de madera maciza (en el corte los bordes deben sellarse). Cuando se instale una encimera de cerámica, madera o vidrio, utilizar un marco de soporte de madera. El marco no se adjunta al aparato.

La instalación en encimeras de otros materiales solo está permitida después de la consulta y con el permiso del fabricante de la encimera. La dimensión interna de la unidad base debe ser al menos tan grande como el corte interno destinado para el aparato. Esto asegura una fácil extracción del aparato de la encimera. Coloque la cinta de sellado en el borde inferior del vidrio del aparato.

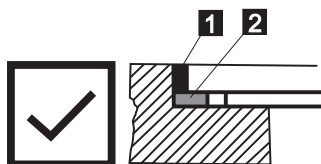


Primero, baje el cable de alimentación a través del corte en la encimera. Coloque el aparato en el centro del corte.

Conecte el aparato a la red (consultar las instrucciones para Conectar el aparato). Probar el funcionamiento del aparato antes de sellarlo.

Sellar el espacio entre el aparato y la encimera con masilla de silicona. La masa de silicona con la que sella el aparato debe ser resistente a la temperatura (al menos 160°C). Alisar la masilla de silicona con una herramienta adecuada.

Seguir las instrucciones para la masilla de silicona seleccionada. No encender el aparato hasta que la silicona esté completamente seca.



1. Masilla de silicona, 2. Cinta de sellado



En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consulte con el fabricante de la encimera por el material de la encimera. Usar masillas de silicona inadecuadas puede provocar cambios permanentes en el color de las partes.

## 2. Extracción del aparato empotrado

Desconectar el aparato de la red eléctrica.

Retirar el sello de silicona del borde con una herramienta adecuada. Retirar el aparato presionando hacia arriba desde la parte inferior.

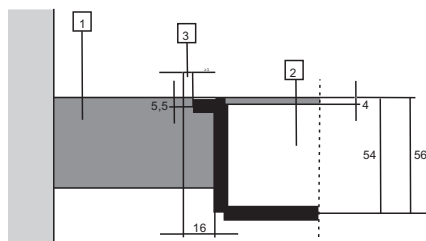


**¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!**



El departamento de reparaciones es responsable solo de la reparación y el mantenimiento de la placa de cocción. Con respecto a la reinstalación (alineado con el plano de la superficie de trabajo) de la placa de cocción consulte con su distribuidor especializado de equipamientos de cocina.

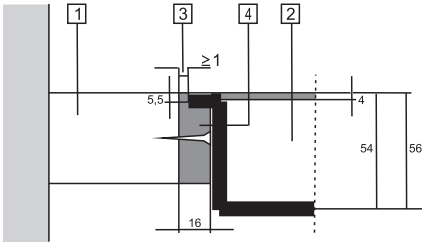
## Encimera de piedra natural



- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura

Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm).

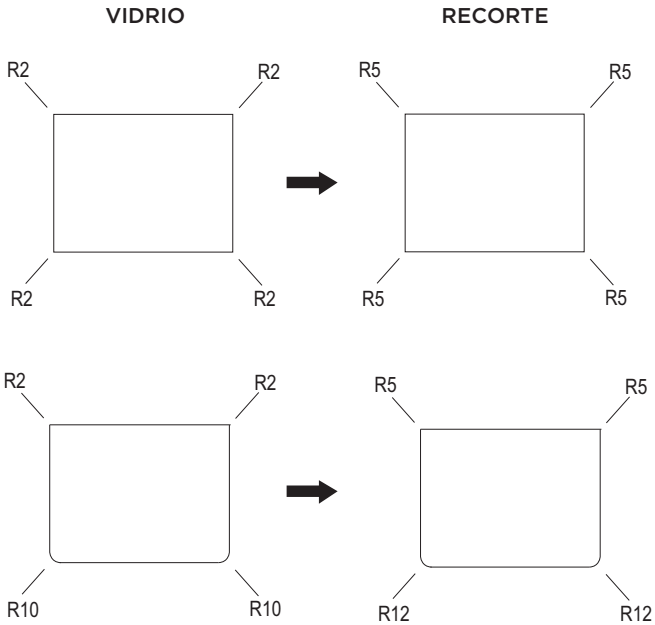
## Encimera de cerámica, madera o vidrio



- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura
- 4 - Marco de madera de 16mm de grosor

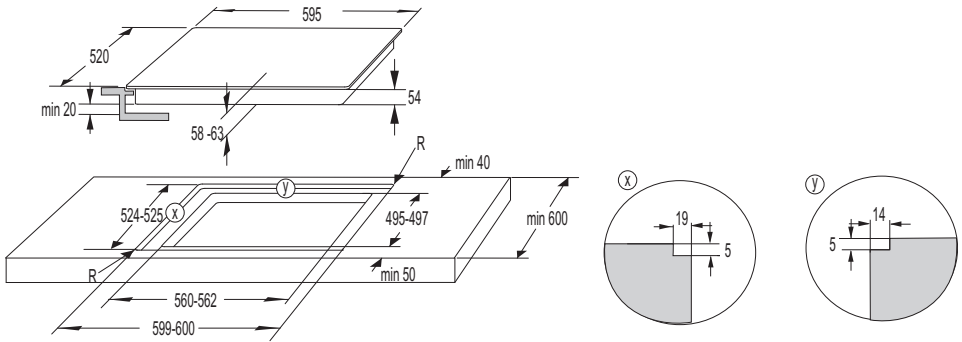
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

Al cortar, considere el radio de los bordes del vidrio (R10, R2).





## DIMENSIONES DEL RECORTE DE LA PLACA DE COCCIÓN INTEGRADA - FLUSH MOUNT (según el modelo)



En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 45 mm.

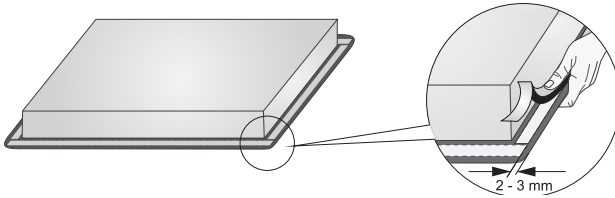
## INSTALACIÓN DE LA JUNTA DE GOMA



¡En algunos aparatos la junta ya está puesta!

Antes de proceder a la instalación del aparato, hay que sellar la junta de espuma en el borde inferior de la placa vitrocerámica. La junta está adjunta al aparato.

- Primero quite de la junta la lámina protectora.
- Pegue la junta en la parte inferior del vidrio (2-3 mm del borde). La junta debe cubrir el marco de vidrio entero. En los ángulos no debe sobreponer las juntas.
- Al poner la junta no debe tocar el vidrio con objetos afilados.



**¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!**

- La encimera debe estar perfectamente nivelada.
- Proteja de manera adecuada el hueco practicado en la encimera.

# CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

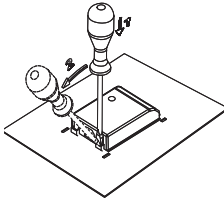
---

- La protección de la instalación eléctrica debe estar de acuerdo con los reglamentos en vigor.
- Antes de la conexión debe comprobar si la tensión indicada en la placa es igual a la de la red eléctrica.
- En la instalación eléctrica debe ser previsto un interruptor que separe el aparato en todos los polos de la red eléctrica y en el cual en la posición abierta la distancia entre los contactos sea de 3 mm como mínimo. Conviene los fusibles, los interruptores de corriente, etc.
- El conector debe ser seleccionado en función de la corriente que aceptan la instalación y los fusibles.
- Una vez instalados, los elementos por los que pasa la corriente y los elementos aislados deben ser protegidos para impedir el contacto entre ellos.



**La conexión puede ser efectuada sólo por un técnico autorizado. La conexión incorrecta puede causar daños en los elementos del aparato. ¡En este caso no puede hacer valer la garantía! Antes de cada intervención siempre desconecte el aparato de la red eléctrica.**

## ESQUEMA DE INSTALACIÓN:

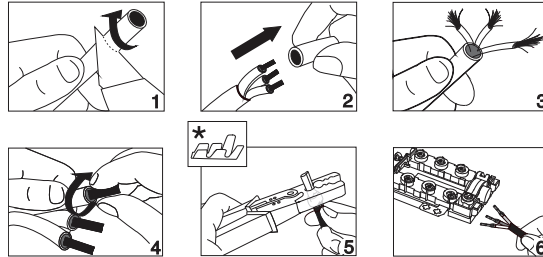


Los bornes ya están instalados en sus posiciones respectivas en el clip.

### CABLE DE CONEXIÓN

La conexión se puede realizar por medio de:

- Cables de conexión aislados en PVC, tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con cable de tierra amarillo-verde, o cualquier otro cable equivalente o adecuado.



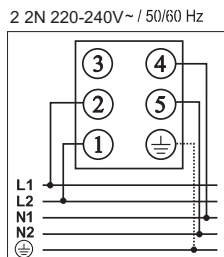
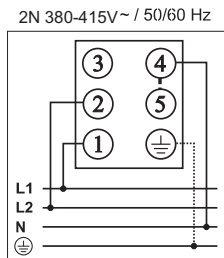
\* Las punteras no se suministran



**Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).**

### Conexión regular:

- 2 fases, 1 conexión neutra (2 1N, 380-415 V~/ 50 Hz):
  - ▷ El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~. El voltaje entre las dos fases es 380-415 V~. Instalar el borne entre los puntos de conexión 4-5. El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm<sup>2</sup>.
- 2 fases, 2 conexión neutra (2 2 N, 220-240 V~/ 50 Hz):
  - ▷ El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V~.
  - ▷ El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 2,5 mm<sup>2</sup>.



El cable de conexión debe pasar a través del dispositivo de seguridad, protegiéndolo de una extracción accidental.

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.

# ELIMINACIÓN

---



El embalaje está compuesto por materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, eliminarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Con este objetivo, los materiales de embalaje están etiquetados adecuadamente.

El **símbolo** situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico normal. El producto debe entregarse en un centro de recogida autorizado para el procesamiento de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación correcta del producto ayudará a evitar los efectos negativos en el medioambiente y la salud de las personas que podrían producirse en caso de una incorrecta eliminación del mismo. Para obtener información detallada sobre la eliminación y el procesamiento del producto, póngase en contacto con el organismo municipal competente encargado de la gestión de residuos, su servicio de eliminación de residuos o el establecimiento donde adquirió el producto.

*Nos reservamos el derecho a realizar cualquier cambio y a modificar los errores contenidos en las instrucciones de uso.*





BI4 7G S



822795

es (01-23)