

ES

**INSTRUCCIONES  
DETALLADAS**  
PARA LA  
UTILIZACIÓN  
DE LA PLACA  
VITROCERÁMICA  
ENCASTRABLE

**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> 6 Antes de conectar el electrodoméstico: ..... <b>7 PLACA DE COCINA VITROCERÁMICA INTEGRADA</b> 8 Datos técnicos	<b>INTRODUCCIÓN</b>
<b>9 ANTES DEL PRIMER USO</b>	<b>PREPARACIÓN DEL APARATO</b>
<b>10 SUPERFICIE DE COCCIÓN</b> 10 Superficie vitrocerámica 11 Consejos de uso de cacerolas 11 Ahorro de energía ..... <b>12 UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN</b> 12 Unidad de control (depende del modelo) 13 Encendido de la placa de 13 Zona de calentamiento adicional 14 Calefacción rápida automática 14 Cuadro de cocción automática 15 Zona de cocción adicional (depende del modelo) 16 Zona de cocción con aumento de potencia - power zone (depende del modelo) 17 Protección infantil / bloqueo 18 Funciones temporales 19 Apagado de la zona de cocción 20 Visualización del calor restante 20 Límite de la duración del funcionamiento 21 Interrupción temporal de la cocción - stop&go 21 Función de memoria 21 Apagado de toda la placa de cocción 22 Apagado automático 22 Ajuste de los parámetros para las señales de sonido y bloqueo	<b>FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA DE COCCIÓN</b>
<b>24 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>
<b>26 CUADRO DE PROBLEMAS Y ERRORES</b>	<b>ELIMINACIÓN DE PROBLEMAS</b>
<b>27 INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN</b> ..... <b>35 CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA</b>	<b>INSTALACIÓN Y CONEXIÓN</b>
<b>38 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.

**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.

## ANTES DE CONECTAR EL ELECTRODOMÉSTICO:

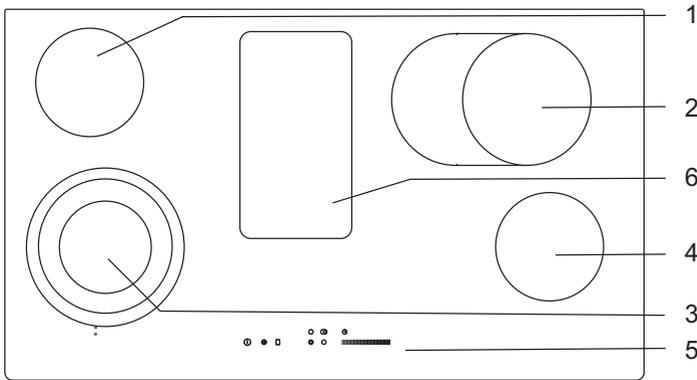
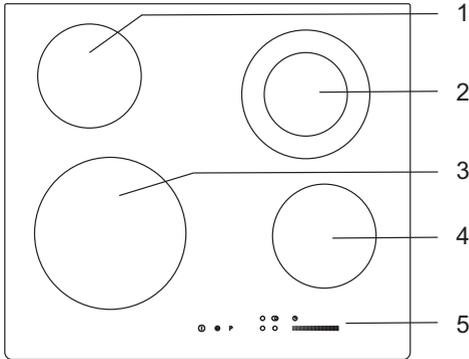


Leer detenidamente las instrucciones de uso antes de conectar el electrodoméstico. Cualquier reparación o reclamación de garantía derivada de una conexión o del uso del aparato incorrectos no estará cubierta por la garantía.

# PLACA DE COCINA VITROCERÁMICA INTEGRADA

(DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO Y DE LAS FUNCIONES - DEPENDE DEL MODELO)

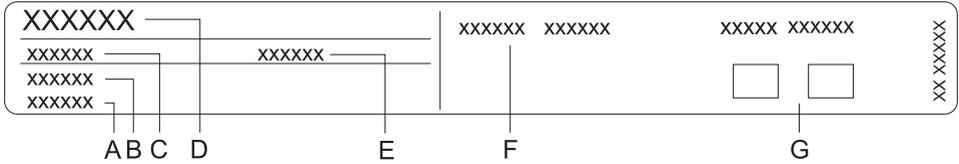
Las instrucciones se refieren a aparatos dotados de diferente equipo, por eso pueden incluir también algunos ajustes o accesorios de los que su aparato no dispone.



- 1 Superficie de cocción izquierda trasera
- 2 Superficie de cocción derecha trasera
- 3 Superficie de cocción izquierda delantera
- 4 Superficie de cocción derecha delantera
- 5 Unidad de control de la placa de cocción
- 6 Zona de calentamiento

# DATOS TÉCNICOS

(DEPENDEN DEL MODELO)



- A No de serie
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Datos técnicos
- G Marcas de conformidad

La placa descriptiva con datos básicos sobre el aparato se halla en la parte inferior de la placa de cocción.

# ANTES DEL PRIMER USO

---

**Limpie la superficie vitrocerámica** con un trapo húmedo y un poco de detergente para el lavado de vajillas a mano. No utilice detergentes agresivos como por ej. detergentes abrasivos que puedan rayar las superficies, esponjas abrasivas, productos para quitar el óxido de metal o quitamanchas.

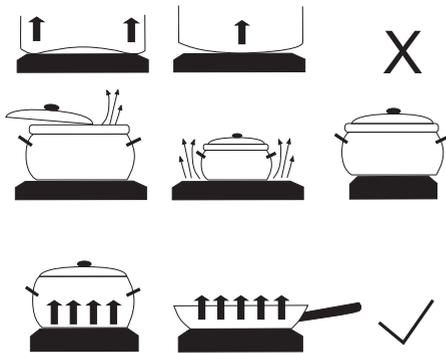
# SUPERFICIE DE COCCIÓN

---

## SUPERFICIE VITROCERÁMICA

- La zona de cocción alcanza rápidamente la potencia ajustada, es decir la temperatura ajustada, mientras que el entorno de las zonas de cocción permanece frío.
- La placa es resistente a cambios de temperatura.
- Si utiliza la placa vitrocerámica para guardar en ella recipientes u otros utensilios, esto pueda causar daños o abrasiones en su superficie.
- En la placa de cocción caliente no es permitido preparar comida en recipientes de aluminio o de plástico. No coloque en la placa vitrocerámica objetos de plástico o papel aluminio.
- Nunca debe servirse de una placa vitrocerámica que presente hendiduras o que esté rota. Si un objeto con bordes afilados cae en la placa, hay riesgo de que se rompa. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de algún tiempo. Si aparece una hendidura visible, inmediatamente desenchufe el aparato de la red eléctrica.

# CONSEJOS DE USO DE CACEROLAS



- Utilice cacerolas de buena calidad y de fondo plano y estable.
- El fondo de la cacerola debe ser del mismo diámetro que la zona de cocción.
- En la placa vitrocerámica se puede utilizar también moldes de vidrio refractario con un fondo especial si su diámetro corresponde al de la zona de cocción. Los moldes de diámetros más grandes pueden quebrarse a causa de tensiones térmicas.
- La cacerola debe ser colocada en el centro de la zona de cocción.

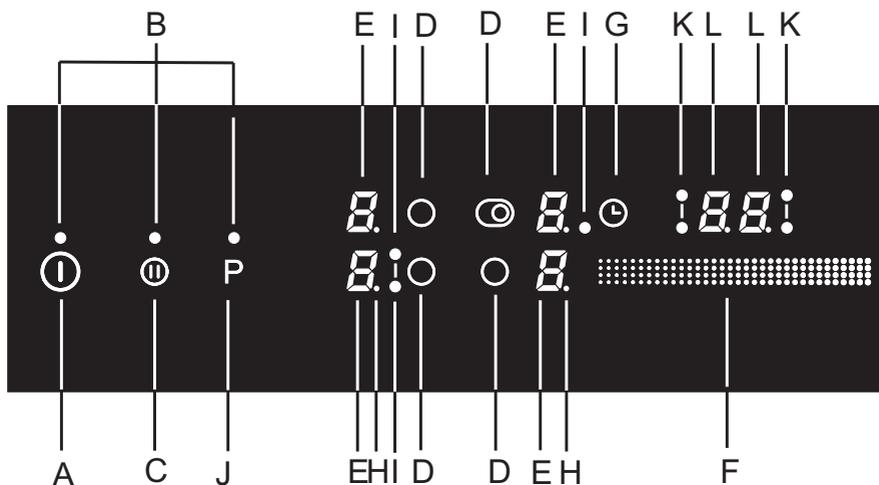
- Al usar una olla a presión debe vigilarla hasta que la presión adecuada no esté alcanzada. La zona de cocción debe primero funcionar a la potencia máxima, después hay que bajarla según las instrucciones del fabricante de la olla a presión por medio del mando correspondiente.
- Cerciórese de que en la olla a presión como en todas las demás cacerolas y ollas haya siempre una cantidad suficiente de líquido, ya que al usar una olla vacía en la zona de cocción se puede dañar tanto la olla como la zona de cocción debido al sobrecalentamiento.
- Al utilizar cacerolas especiales debe atenerse a las instrucciones del fabricante.

## AHORRO DE ENERGÍA

- **El diámetro del fondo de las sartenes y ollas debe ser igual al de la zona de cocción. Si la cacerola es demasiado pequeña, se pierde el calor y la zona de cocción puede dañarse.**
- Utilice una tapa si el modo de preparación del plato lo permite.
- La cacerola debe ser de un tamaño apropiado que corresponda a la cantidad de alimentos. Si se prepara pequeñas cantidades de alimentos en una cacerola grande, se pierde energía.
- Utilice una olla a presión para preparar platos que requieren mucho tiempo de cocción.
- La verdura, las patatas y alimentos semejantes pueden ser cocidos en pequeñas cantidades de agua, pero debe asegurarse que la tapa esté bien cerrada. Cuando el agua empieza a hervir, baje la potencia hasta el nivel que permita una cocción lenta.

# UTILIZACIÓN DE LAS PLACAS DE COCCIÓN

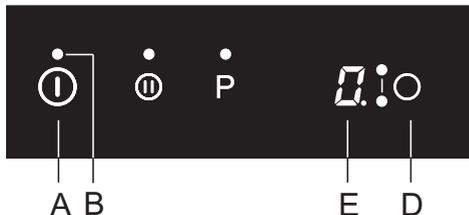
## UNIDAD DE CONTROL (depende del modelo)



### Ajustes de las teclas de sensores:

- A Botón de encendido/apagado de la placa de cocción / Bloqueo
- B Indicador luminoso
- C STOP/GO
- D Selección de la zona de cocción
- E Indicadores de nivel de potencia o de calor residual
- F Deslizador para la configuración de los valores
- G Configuración de alarma o temporizador
- H Punto decimal que indica la mitad del nivel de potencia
- I Indicador luminoso de la zona de cocción adicional
- J Encendido del aumento de potencia / Encendido y apagado de la zona de calefacción adicional
- K Indicador luminoso que indica la zona de cocción con temporizador
- L Visualización de la hora

# ENCENDIDO DE LA PLACA DE



Al pulsar la tecla de encendido/apagado (A) se enciende la placa de cocción y en todos los visualizadores del nivel de potencia aparece "0". En este tiempo debe seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (D). El visualizador correspondiente comienza a parpadear.

Al tocar el control deslizante (F), se configura el nivel de cocción (de 1 a 9). En el primer contacto, el valor se establece de acuerdo con el punto de contacto.

 Si no se enciende ninguna zona de cocción en 10 segundos, la placa de cocción se desconecta.

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

Seleccionar la zona de cocción presionando la tecla (D). En el visualizador de la zona de cocción seleccionada el valor (E) comienza a parpadear. Al tocar el control deslizante (F), se cambia el nivel de potencia.

## Función de mantenimiento del calor/recalentamiento

La zona de mantenimiento del calor/recalentamiento está pensada para mantener caliente la comida que ya está cocinada. Para activar la función, seleccionar el ajuste  entre 0 y 1.

# ZONA DE CALENTAMIENTO ADICIONAL

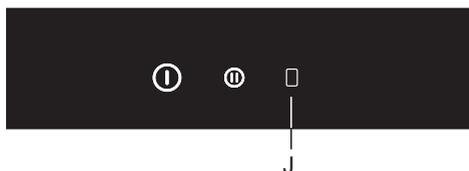
La placa de cocción con un ancho de 90 cm tiene una zona de calentamiento adicional en el medio de la placa.

## Función de recalentamiento de las zonas de cocción

La zona de recalentamiento está destinada a mantener calientes los recipientes con alimentos ya cocidos. La zona de recalentamiento se calienta lentamente y alcanza una temperatura de aproximadamente 100°C, por lo que existe el peligro de quemaduras. Tenga cuidado y no almacene objetos sensibles al calor en la zona de recalentamiento.

## Encendido de la zona de recalentamiento

- La placa de cocción debe estar encendida.
- Tocar las teclas para activar la zona de calentamiento (J). El indicador luminoso se enciende. La zona de recalentamiento se encuentra encendida.



## Apagado de la zona de recalentamiento

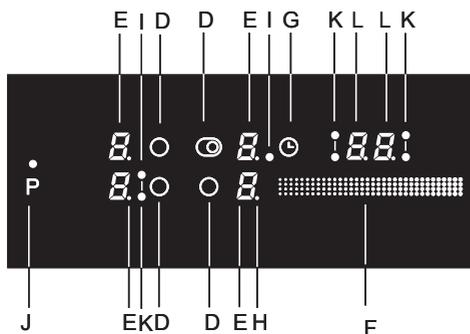
- Desactivar la zona de recalentamiento presionando la tecla (J).
- Si la placa está caliente cuando se apaga, la luz indicadora sobre la tecla parpadea.

# CALEFACCIÓN RÁPIDA AUTOMÁTICA

Todos las zonas de cocción tienen un mecanismo especial, que al inicio de la cocción hace que la zona funcione a plena potencia, independientemente del nivel real establecido. Después de un cierto tiempo, la potencia de la zona de cocción cambia nuevamente al primer valor establecido (de 1 a 8).

**El sistema automático de cocción rápida es adecuado para platos que tienen que ser calentados al principio con la potencia máxima y luego cocinados por más tiempo.**

**El sistema automático de cocción rápida no es adecuado para platos asados, fritos o salteados, alimentos que requieren ser volteados, a los que se les añade agua o se mezclan frecuentemente, o alimentos que tienen que hervir durante un período más largo de tiempo en una olla a presión.**



Seleccionar la zona de cocción deseada (D) que debe estar apagada (en el visualizador valor 0). En el control deslizante establecer la potencia deseada y mantener el dedo en esta posición unos 3 segundos. En el visualizador aparece la señal "A" y el sistema automático de cocción se encuentra activado. El símbolo "A" y el nivel de potencia seleccionado se indicarán alternativamente en el visualizador. 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.

**Puede apagar la cocción automática** al seleccionar la zona de cocción deseada y bajar el nivel »0« o establece un nuevo nivel de cocción.

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

## CUADRO DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

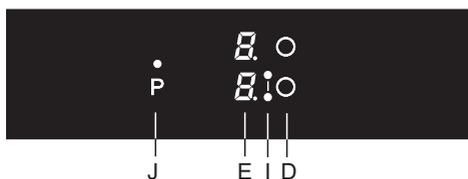
Potencia/Nivel seleccionado	1	2	3	4	5	6	7	8
Tiempo de cocción fuerte (min)	1:00	2:00	4:50	6:30	8:30	2:30	3:30	4:30

Plato/modo de preparación	cantidad	nivel de potencia	duración de la preparación (min)
Sopa/ recalentamiento	0,5-1 litro	A 7-8	4-7
Leche/ recalentamiento	0,2-0,4 litros	A 1-2	4-7
Arroz/cocción	125 g-250 g, aprox. 300 ml - 600 ml de agua	A 2-3	20-25
Patatas saladas/ cocción en trozos	750 g-1,5 kg	A 5-6	25-38
Verduras frescas/ cocción en trozos	0,5 - 1 kg, aprox. 400 ml - 600 ml de agua	A 4-5	18-25

- En la tabla se enumeran los ejemplos de algunos platos para los que es apropiado la cocción automática.
- 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.

## ZONA DE COCCIÓN ADICIONAL (depende del modelo)

En ciertas zonas de cocción (según el modelo), puede activar un disco de cocción adicional.



### Encendido de la zona de cocción adicional

- En la zona de cocción seleccionada debe establecerse la potencia.
- Presionando la tecla correspondiente seleccionar la zona de cocción, el ajuste de potencia en el visualizador parpadea unos segundos.

Ahora presione nuevamente la tecla para seleccionar esta zona. Se enciende un disco de cocción adicional, y junto al visualizador se enciende el indicador luminoso (I).

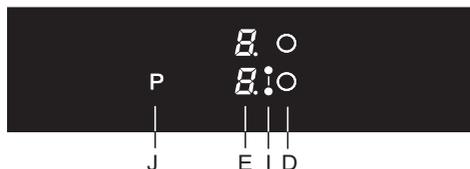
- Si la zona de cocción también tiene un tercer elemento calefactor, actívelo presionando repetidamente la tecla para seleccionar la zona de cocción. Al lado del visualizador se enciende otro indicador luminoso.
- Cuando tiene las zonas de calefacción adicionales activadas, el nivel de cocción se selecciona para toda la zona de cocción.

### Apagado de la zona de cocción adicional

- Seleccionar la zona de cocción (la indicación de potencia parpadea). Junto al visualizador de potencia se enciende el indicador luminoso (I).
- Es posible desactivar el disco adicional pulsando varias veces la tecla (E) de la zona de cocción seleccionada. El indicador luminoso en el visualizador de potencia se apaga.

# 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" o "»". Esto permite un calentamiento más rápido de los recipientes de cocina y de los alimentos.



## Encendido del aumento de potencia

- Seleccionar la zona de cocción frontal izquierda, el valor correspondiente comienza a parpadear.
- Pulsar la tecla (J) para obtener un disco de calefacción adicional o un aumento de potencia. En el visualizador aparecerá la letra »P« 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:

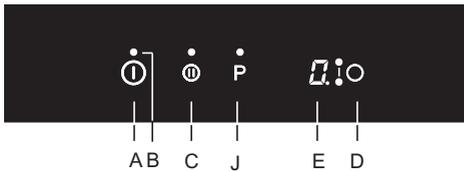
- Seleccionar la zona de cocción frontal izquierda y pulsar la tecla (J). El aumento de potencia se desconecta y la configuración de potencia se restablece a un nivel que se ha seleccionado antes de encenderse el aumento de potencia. Si el aumento de potencia se ha activado cuando el nivel de potencia estaba todavía en »0«, la zona de cocción se desconectará después de desactivar el aumento de potencia.
- Seleccionar la zona de cocción frontal izquierda y con el control deslizante disminuir a la potencia deseada.

 La zona de cocción con aumento de potencia P 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. Si tiene la zona de cocción trasera ajustada al nivel de potencia 8 ó 9, o si se activa la cocción automática, y luego activa el aumento de potencia en la zona de cocción izquierda delantera izquierda, el nivel de potencia para la zona de cocción trasera izquierda se ajustará automáticamente a 7 y la cocción automática se desconecta.

 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.

# PROTECCIÓN INFANTIL / BLOQUEO

En la placa de cocción, puede activar la protección o el bloqueo infantil, lo que evita el encendido fácil y rápido del dispositivo.



## Bloqueo de la placa de cocción

La placa de cocción debe estar apagada. Presionar la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos. En el visualizador de la potencia de las zonas de cocción el símbolo "O" cambia al símbolo "L". La placa de cocción se encuentra bloqueada. Luego de unos segundos la placa de cocción se desactiva automáticamente.

## Desbloqueo de la placa de cocción

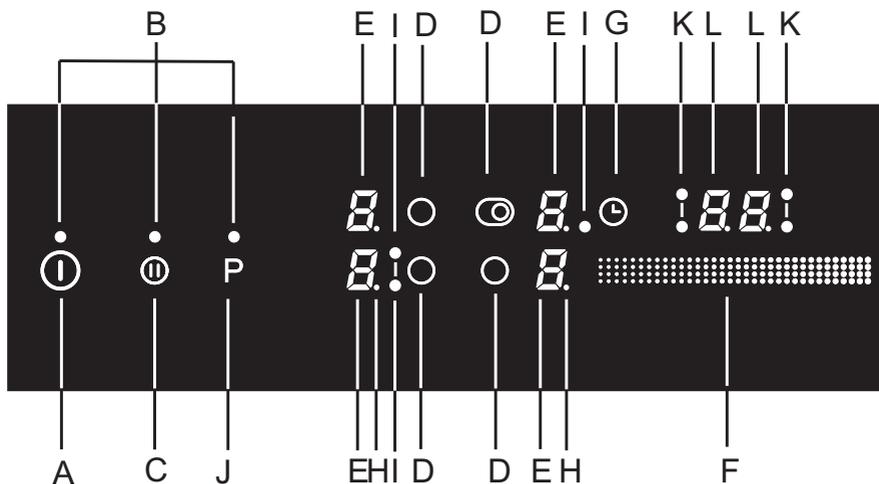
La placa de cocción se desbloquea de la misma forma que se bloquea. La placa de cocción debe estar apagada.

Presionar la tecla de encendido/apagado durante 3 segundos. En todos los visualizadores de la potencia de las zonas de cocción el símbolo "L" cambia al símbolo "O". La placa de cocción se encuentra desbloqueada y está lista para funcionar.

 Si en modo de configuración de usuario está el activada la función de protección infantil (consultar "Modo de configuración de usuario"), la placa de cocción se bloquea de forma automática cada vez que apague.

# FUNCIONES TEMPORALES

Puede ajustar el tiempo entre 1 y 99 minutos. Esta función permite dos usos:



## A CUENTA REGRESIVA DEL TIEMPO CONFIGURADO

Pulsar la tecla del ajuste del temporizador/sistema de alerta (G) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece "00" que parpadea durante unos segundos.

- Al deslizarse por el control deslizante (F) se ajusta el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.
- Después de transcurrido el tiempo ajustado suena una alarma durante dos minutos, pero la zona de cocción no se apaga.
- Apagar la alarma presionando cualquier tecla; si no lo hace, la alarma se detendrá después de cierto tiempo.
- La función de alarma permanecerá activa incluso después de apagar la placa de cocción con la tecla (A).
- La cuenta regresiva del último minuto se muestra en segundos.

## B CONTROL TEMPORAL DE LA ZONA DE COCCIÓN SELECCIONADA

Esta función permite que para la zona de cocción seleccionada, que ya tiene un nivel de cocción establecido se seleccione el tiempo de funcionamiento. Después de este tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Pulsar la tecla del ajuste del temporizador/sistema de alerta (G) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece "00" y el punto decimal (H) se ilumina. Cuando se vuelve a pulsar la tecla (G), el punto (K) que indica la zona de cocción seleccionada, comienza a parpadear.

- Mientras la pantalla parpadea con el control deslizante (F) se ajusta el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.
- Cuando se ajusta el valor, se inicia la cuenta regresiva. Sigue parpadeando el punto correspondiente (K) a la zona de cocción seleccionada.
- Una vez transcurrido el tiempo ajustado, sonará una alarma y la zona de cocción se apagará. En la hora parpadea el valor »00«. Apagar la alarma tocando cualquier tecla, o se apaga sola luego de un tiempo.

 El tiempo de cocción se puede ajustar para cada una de las zonas de cocción. Si se ajustan varias funciones temporales el visualizador muestra alternativamente cada pocos segundos muestra el tiempo restante. Esto se indica con el parpadeo de la luz indicadora correspondiente a 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 ajuste del temporizador (D) para seleccionar la visualización del tiempo de la zona de cocción deseada. La correspondiente luz indicadora (K) parpadeará.
- Pulsar el control deslizante (F) para ajustar el nuevo tiempo de cocción deseado.
- Al tocar la parte izquierda del control deslizante, se disminuye la configuración en 1 minuto, tocando el extremo derecho del control deslizante se aumenta el valor en 1 minuto.

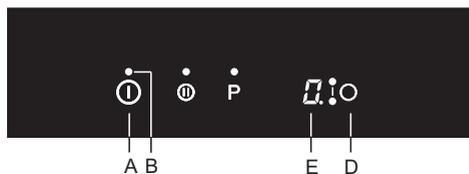
### Comprobación del tiempo de cocción restante

Si se han ajustado varias funciones temporales, el tiempo de cocción restante puede visualizarse pulsando la tecla (G).

### Borrar el tiempo de cocción establecido

- Seleccionar la visualización deseada del reloj presionando la tecla (G) (ver capítulo Cambio del tiempo de cocción establecido). Se visualiza el reloj ajustado y parpadea la luz del punto que la zona de cocción.
- Con el control deslizante (F) ajustar el valor a »00«, o bien pulsar simultáneamente borde derecho e izquierdo del control deslizante (F) y poner el valor a »00« inmediatamente.

## APAGADO DE LA ZONA DE COCCIÓN



Una zona de cocción se apaga presionando la tecla correspondiente (D), y luego deslizando o presionando el extremo izquierdo del control deslizante establecer el nivel a 0.

# VISUALIZACIÓN 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", que indica que la zona de cocción sigue caliente.

La duración de esta indicación se calcula en función del nivel de potencia y depende de la duración del funcionamiento de la zona de cocción. Cuando el símbolo "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" 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.



Cuando desaparece el símbolo "H", la superficie de cocción puede seguir estando caliente. ¡Peligro de quemaduras!

## LÍMITE DE LA DURACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Por seguridad la placa de cocción está equipada con un limitador de tiempo 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, después de un cierto período de tiempo la zona de cocción se desconectará automáticamente.

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

# INTERRUPCIÓN TEMPORAL DE LA COCCIÓN - STOP&GO

La función STOP & GO le permite suspender o interrumpir temporalmente la cocción, y las configuraciones se mantienen.

La cocción se interrumpe temporalmente pulsando la tecla STOP & GO (C). Se encenderá una luz indicadora (C1) encima de la tecla. Las configuraciones en el visualizador comienzan a parpadear. Todos los ajustes se suspenden y las zonas de cocción no calientan. Todas las teclas excepto la de encendido/apagado y la de STOP & GO están inactivas.

Al volver a pulsar la tecla STOP & GO se desactiva la función STOP & GO. 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.

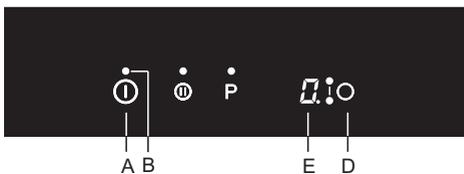
## FUNCIÓN DE MEMORIA

La función de memoria permite que 5 segundos después de apagar la placa se puedan restaurar los últimos ajuste. Esto es conveniente, por ejemplo, si accidentalmente presiona la tecla de encendido/apagado y paga toda la placa de cocción, o si por un líquido derramado sobre las teclas la placa se apaga automáticamente.

Después de apagar con el botón de encendido/apagado, tiene 5 segundos para volver a encender la placa de control presionando la tecla para reajustar (tecla STOP & GO).

Durante estos 5 segundos, la luz indicadora sobre la tecla de reinicio parpadea. Todos los ajustes activos antes del apagado en la placa de cocción se reinician.

## APAGADO DE TODA LA PLACA DE COCCIÓN



Al pulsar la tecla de encendido/apagado (A) se apaga toda la placa de cocción. Se escucha una señal de sonido y se apagan todos los indicadores, excepto las zonas de cocción que todavía están calientes y en los visualizadores se indica "H" de calor restante o residual.

# APAGADO AUTOMÁTICO

Cuando se cocina y las teclas se encuentran activas por un tiempo prolongado (líquido derramado o un objeto colocado sobre las teclas sensoras), todas las zonas de cocción se apagan después de 10 segundos. En el visualizador parpadea el símbolo  $\uparrow$ .

En 2 minutos, el objeto debe ser sacado o el líquido limpiado de las teclas sensoras; de lo contrario la placa de cocción se desactiva automáticamente.

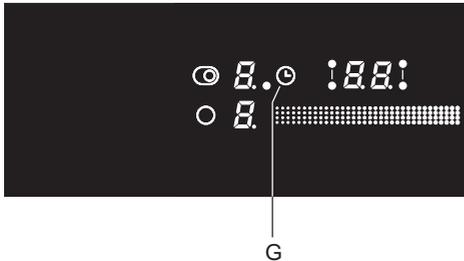
Para recuperar los últimos ajustes con la función de memoria puede usar la tecla STOP & GO.

# AJUSTE DE LOS PARÁMETROS PARA LAS SEÑALES DE SONIDO Y BLOQUEO

En el aparato puede cambiar el volumen de la señal de sonido, la duración de la alarma de sonido y el bloqueo automático.

El menú de ajuste de parámetros se puede activar dos minutos después de conectar el aparato a la energía eléctrica y tocando en el aparato apagado durante aproximadamente 3 segundos las teclas de pausa (STOP & GO).

En el visualizador del reloj del programa aparece el primer parámetro, "Uo", que indica el volumen de las señales de sonido. Al presionar la tecla para seleccionar el reloj del programa (G), puede seleccionar el tipo de ajuste.



**Uo** Volumen de la alarma y la señal de sonido

**So** Duración de la alarma

**Lo** Bloqueo automático

En ambos visualizadores de potencia en las zonas de cocción aparece el valor de parámetro que se encuentra establecido en este momento. Puede cambiar el valor presionando la tecla para seleccionar las dos zonas de cocción delanteras.

Puede confirmar y guardar todos los parámetros presionando y manteniendo presionado la tecla de pausa (STOP & GO) durante 2 segundos. En ese momento escucha una señal acústica corta. Si no desea guardar los nuevos parámetros cierre la configuración del modo de usuario presionando la tecla de encendido/apagado.

### **Volumen de la alarma y de la señal de sonido »Uo«**

Puede establecer los siguientes valores:

**00** en el visualizador = apagado (no se aplica a la alarma y al sonido de error)

**01** en el visualizador = volumen mínimo

**02** en el visualizador = volumen medio

**03** en el visualizador = volumen máximo (preestablecido)

En cada cambio, suena un breve pitido con el nuevo volumen ajustado.

### **Duración de la alarma »So«**

Puede establecer los siguientes valores:

**05** en el visualizador = 5 segundos

**1,0** en el visualizador = 1 minuto

**2,0** en el visualizador = 2 minutos (preestablecido)

### **Bloqueo automático infantil »Lo«**

Si activa la función de bloqueo automático en el modo de usuario la placa de cocción se bloquea automáticamente cada vez que se apaga.

**00** en el visualizador = apagado (preestablecido)

**01** en el visualizador = encendido

# 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.



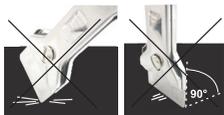
**La suciedad más difícil de eliminar** debe tratar con detergentes específicos para la limpieza de las superficies de vitrocerámica. Siga los consejos del fabricante del detergente. **Cerciórese de que haya completamente eliminado el detergente de la superficie porque al calentar las zonas de cocción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

# CUADRO DE PROBLEMAS Y ERRORES

## Consejo

Si todos los niveles de cocción están ajustados a "0", la placa de cocción se apaga 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 aparecerá un símbolo que parpadea en el indicador.

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.

Verificar si la superficie que rodea las teclas está seca y limpia.

Si las teclas no responden o en el visualizador aparece algo inusual desconectar 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.

La placa de cocción tiene incorporada una protección contra el sobrecalentamiento. Si la unidad de control comienza a sobrecalentarse, la potencia de cocción se reduce automáticamente, en casos extremos la placa de cocción se desconecta y en el visualizador aparece FH. Una vez que la placa de cocción se haya enfriado, puede continuar cocinando.

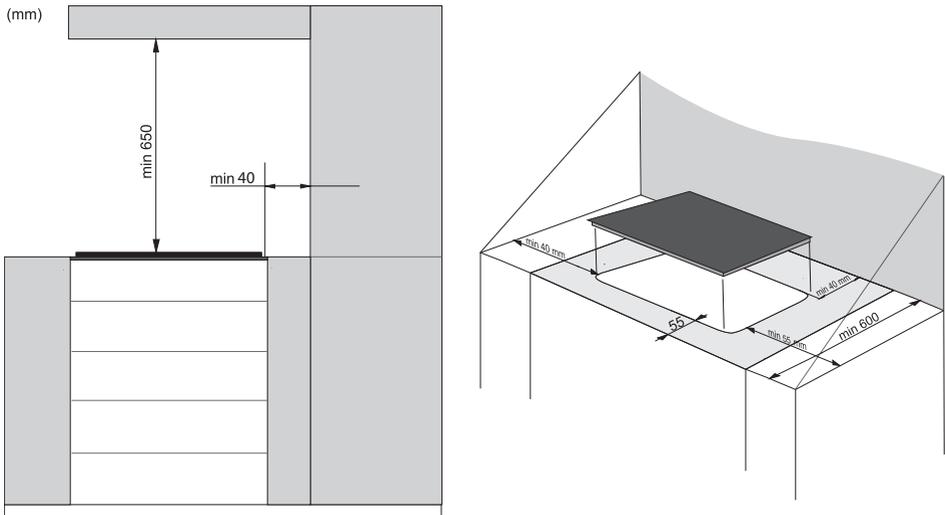
La placa de cocción es resistente a las interferencias en la red eléctrica. En caso de interrupciones más graves, las teclas pueden funcionar de manera más lenta. En este caso es necesario presionar las teclas con un poco más de fuerza. Dichos fenómenos suelen ser de corta duración y no afectan el funcionamiento del aparato a largo plazo.

Si los problemas persisten a pesar de observar los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estará cubierto por la garantía. En este caso, el usuario cubrirá el costo de la reparación.

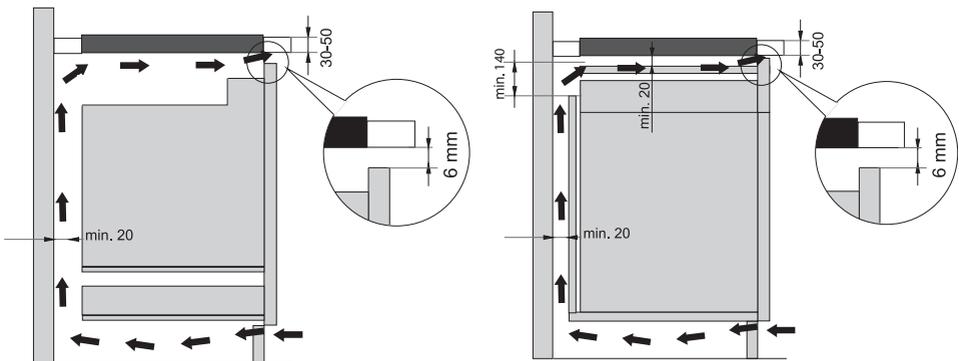


**Antes de comenzar las reparaciones, el aparato debe estar desconectado de la red eléctrica (apagando el fusible o quitando el cable de conexión del enchufe).**

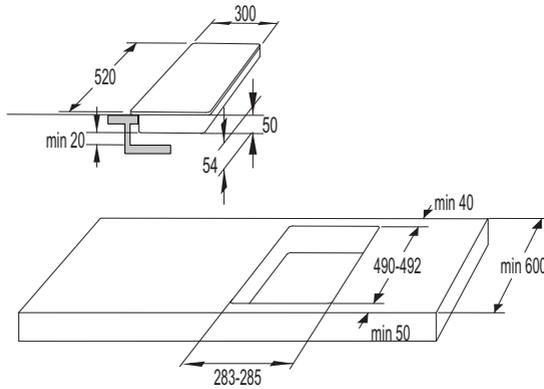
# INSTALACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN



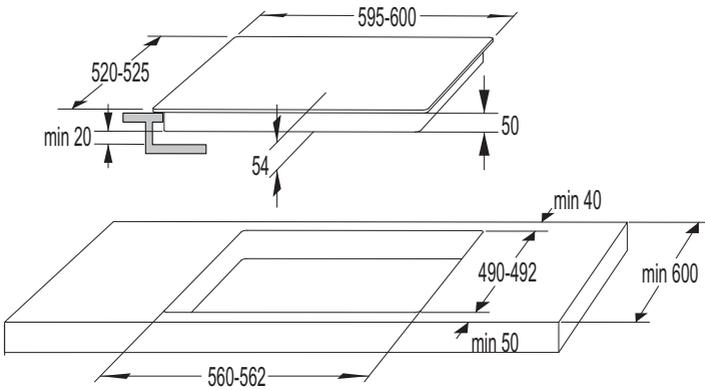
- Debajo de la placa de cocción, debajo de todo el largo debe instalarse un tabique horizontal, que debe estar separado del borde inferior al menos 20 mm. Desde la parte posterior debe garantizarse una ventilación adecuada.
- La placa de cocción encastrable debe ser empotrada de modo que, una vez terminado el montaje, las dos pinzas de sujeción anteriores sean accesibles desde la parte inferior.
- Es permitido instalar listones de madera maciza en la encimera detrás de la placa de cocción, si se respeta la distancia mínima indicada en los dibujos de instalación.
- La instalación del horno debajo de la placa de cocción es posible en caso de modelos **EVP4, EVP2, EVP3**... que son provistos de un ventilador.



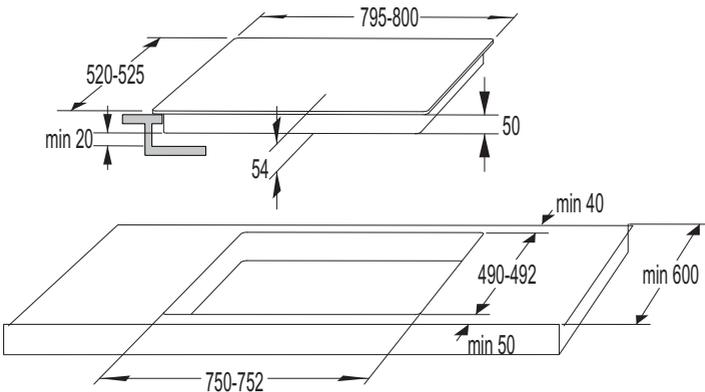
# DIMENSIONES DEL RECORTE DE LA PLACA DE COCCIÓN INTEGRADA (depende del modelo)



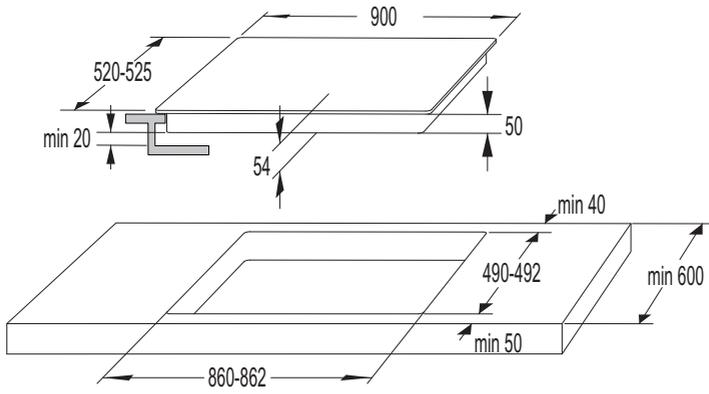
**30cm**



**60cm**



**80cm**



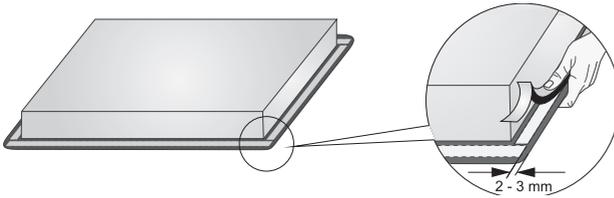
**90cm**

## INSTALACIÓN DE LA JUNTA DE GOMA

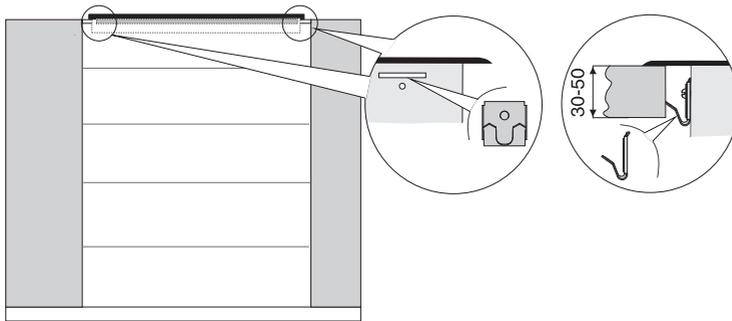
 ¡En algunos aparatos la junta ya está puesta!

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.
- Atornille las pinzas de sujeción (4x) y los tornillos adjuntos (4x) en la parte izquierda y derecha de la cocina y en el hueco de la encimera.
- Coloque la placa de cocción en el hueco y empujela bien en la encimera desde arriba.
- Para la fijación de la pinza no debe utilizar tornillos de más de 6,5 mm de largo.

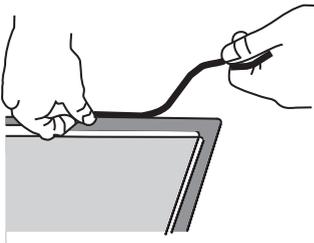
## MONTAJE EMPOTRADO A LA ENCIMERA - FLUSH MOUNT

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.

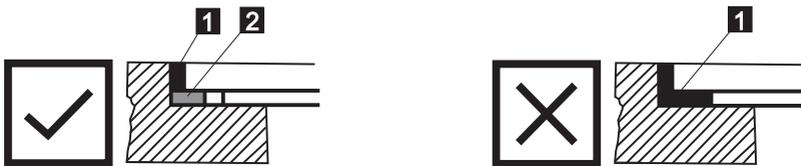


Primero, baje el cable de alimentación a través del corte en la encimera. Coloque el aparato en el centro del corte.

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.

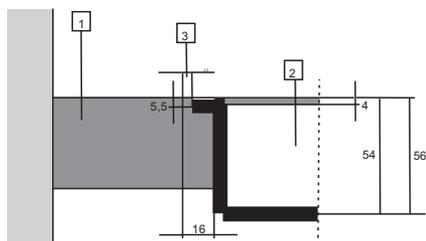


**¡No intente extraer el aparato de la parte superior de la encimera!**



**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.**

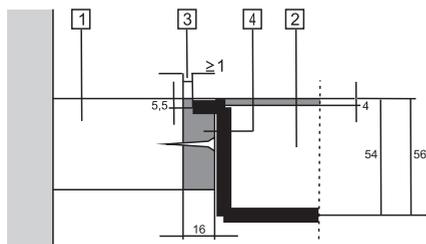
### Encimera de piedra natural



- 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).

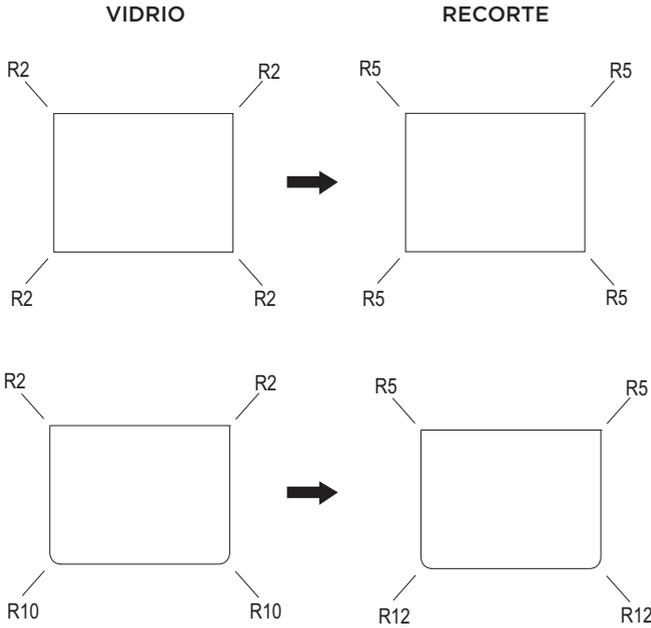
### Encimera de cerámica, madera o vidrio



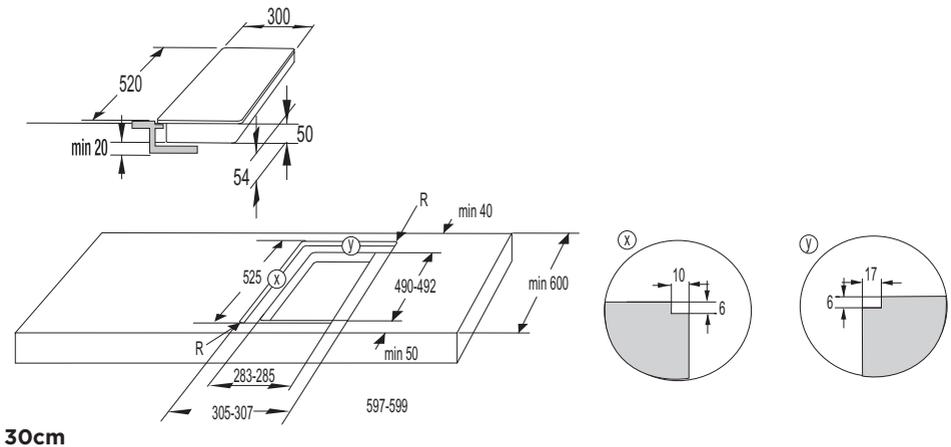
- 1 - Encimera
- 2 - Aparato
- 3 - Ranura
- 4 - Marco de madera de 16mm de grosor

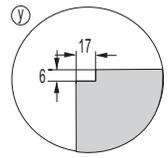
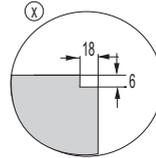
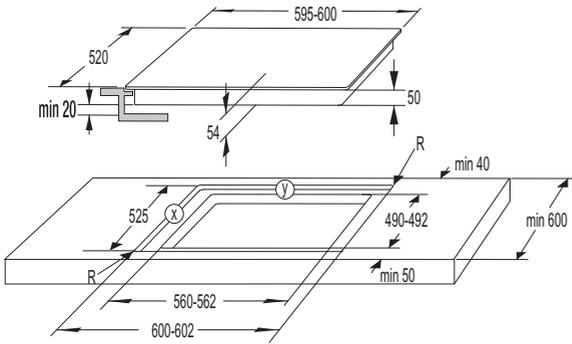
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

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

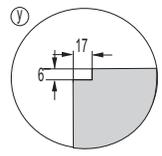
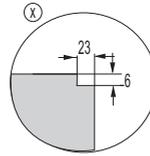
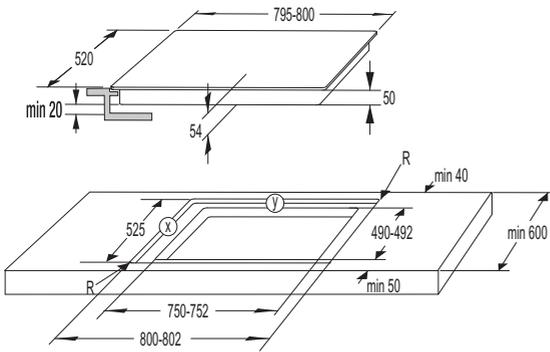


### DIMENSIONES DEL RECORTE DE LA PLACA DE COCCIÓN INTEGRADA - FLUSH MOUNT (según el modelo)

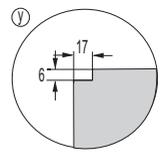
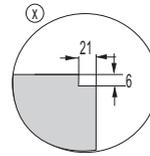
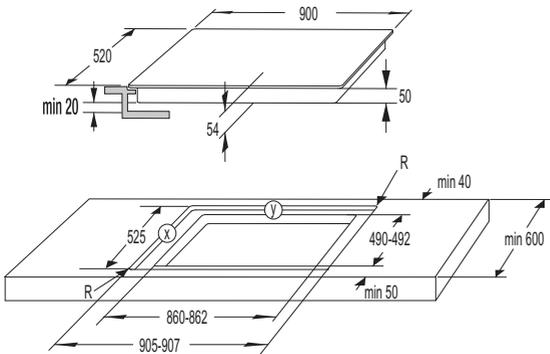




**60cm**



**80cm**



**90cm**

# CONEXIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN A LA RED ELÉCTRICA

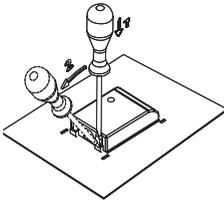
---

- 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

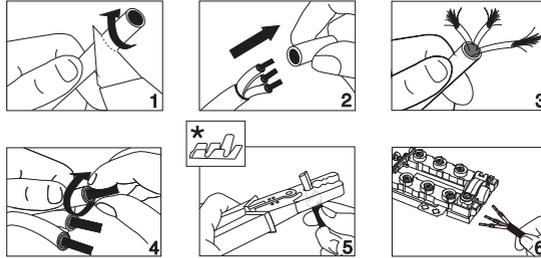


Los bornes ya están instalados en sus posiciones respectivas en el clip.

### 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.



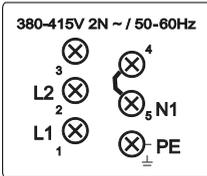
\* Las punteras no se suministran



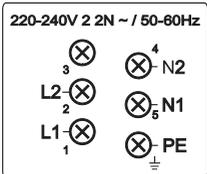
**Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).**

### Conexión regular:

- 2 fases, 1 conexión neutra (2 1N, 380-415 V- /50-60 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 y 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 1,5 mm<sup>2</sup>.

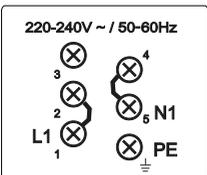


- 2 fases, 2 conexión neutra (2 2N, 220-240 V- /50-60 Hz):
  - ▷ El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V-.
  - ▷ El grupo debe tener al menos un fusible de 16 Amperios (2 x). El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 1,5 mm<sup>2</sup>.



### Conexión especial

- Conexión monofásica (1 1N, 220-240 V- /50-60 Hz):
  - ▷ El voltaje entre las fases y la conexión neutra es de 220-240 V-.
  - Entre los puntos de conexión 1 y 2 y 4 y 5 instalar el borne. El grupo debe tener un fusible de al menos 32 A. El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 4 mm<sup>2</sup>.



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

Al terminar la instalación, encienda todos los elementos calefactores durante unos 3 minutos para comprobar el funcionamiento correcto.

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.*



SVK\_SS



es (04-22)