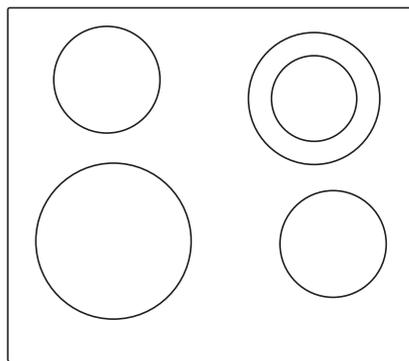


INSTRUCCIONES DE USO

PLACA DE COCINA
VITROCERÁMICA



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

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

Primero debe cerciorarse de que su aparato esté en buen estado. En caso de identificar algún daño causado por el 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 instalación y conexión se entregan en una hoja aparte.

Las instrucciones de uso, instalación y conexión también están disponibles en nuestro sitio web:

<http://www.gorenje.com>

En el manual aparecerán algunos símbolos cuyos significados son los siguientes:



¡INFORMACIÓN!

Información, consejo, sugerencia o recomendación



¡ADVERTENCIA!

Advertencia de peligro general

Tabla de contenidos

Advertencias de seguridad	4
Otras advertencias importantes de seguridad	6
Antes de la primera conexión	6
Descripción del aparato	7
Datos técnicos	7
Antes del primer uso del electrodoméstico	7
Superficie vitrocerámica	8
CONSEJOS RELATIVOS A RECIPIENTES	8
Ahorro de energía	8
Manejo de las placas de cocción	9
Panel de control	9
Encendido de la placa de cocción	10
Encendido de las zonas de cocción	10
Función automática para el calentamiento rápido	11
Cuadro de la función automática de cocción	11
Zona de cocción adicional	12
Zona de cocción con aumento de potencia - power zone	12
Protección infantil / bloqueo	13
Funciones del minutero	14
Interrupción temporal de la cocción - Stop&Go	15
Función de memoria	15
Apagado automático	15
Apagado de la zona de cocción	15
Indicador de calor residual	15
Limitación de la duración del funcionamiento	16
Apagado de toda la placa de cocción	16
Ajustes de usuario	17
Limpieza y mantenimiento	18
Tabla de resolución de problemas	19
Instalar una encimera empotrada	20
Procedimiento de instalación	20
La fijación de la pinza	22
Rejillas de ventilación en en mueble de cocina	22
Instalación empotrada en la encimera de cocina	23
Colocar la junta de espuma	27
Conectar la cocina a la red eléctrica	28
Diagrama de conexión	28
Eliminación	31

Advertencias de seguridad



PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Este aparato puede ser utilizado por niños de más de 8 años y por personas con discapacidad física, motriz o mental o por personas que carecen de experiencias o conocimientos necesarios, pero sólo bajo supervisión adecuada y con tal de que hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y sobre los riesgos de su uso inadecuado. Los niños no deben jugar con el aparato ni deben limpiarlo o efectuar en él operaciones de mantenimiento sin supervisión adecuada.

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.

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

El aparato no está destinado a ser gestionado por un reloj de programación externo o por un sistema de supervisión.

Los medios para la desconexión deben ser incorporados en el cableado fijo, de conformidad con las normas 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: Pare el aparato si en la superficie vitrocerámica hay una grieta para prevenir el riesgo de choque eléctrico. Pare todos los interruptores de zonas de cocción y desatornille el fusible o desactive el fusible principal de modo que el aparato esté completamente desconectado de la red eléctrica.

ADVERTENCIA: La cocción desatendida con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. **NUNCA** intente extinguir un incendio con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama con una tapa o una manta húmeda.

ADVERTENCIA: Riesgo de incendio: no guarde objetos en la placa de cocción.

ATENCIÓN: El proceso de cocción debe estar supervisado. Todo proceso de cocción de duración corta requiere vigilancia permanente.

ADVERTENCIA: Este aparato sirve sólo para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo para calentar la habitación.

ADVERTENCIA: Utilice sólo protectores de placa diseñados por el fabricante del aparato o indicados por su fabricante en las instrucciones de uso como protectores adecuados para este aparato. El uso de protectores inapropiados puede causar accidentes.

Cuando deja de utilizar la zona de cocción debe pararla por medio de dispositivos de mando; no debe confiar sólo en el sistema de detección de cacerolas.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

Otras advertencias importantes de seguridad

El aparato está destinado al uso doméstico. No lo utilice a otros fines, como por ejemplo para calentar la cocina, secar animales, papel, tejidos o hierbas, ya que en estos casos hay riesgo de daños o incendio.

El aparato debe ser conectado por el servicio de asistencia técnica o por un técnico autorizado. Al efectuar intervenciones y reparaciones no profesionales se corre el riesgo de lesiones corporales y daños en el aparato.

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 reemplazado por el fabricante o un técnico de servicio autorizado, para evitar riesgos.

El uso de la placa de vitrocerámica como zona de almacenamiento puede provocar rayones u otros daños en ella. Nunca caliente los alimentos en papel de aluminio o en recipientes de plástico sobre la placa de cocción. Dicha lámina o recipientes pueden derretirse, lo que puede provocar un incendio o daños a la cocina.

No almacene artículos sensibles a la temperatura debajo del aparato, como limpiadores o detergentes, latas de aerosol, etc.

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 la primera conexión



¡ADVERTENCIA!

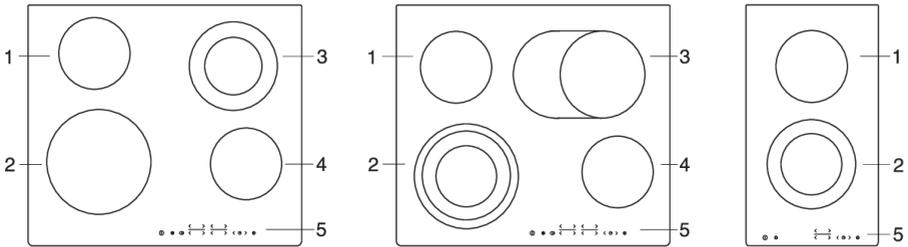
Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.

Descripción del aparato



¡INFORMACIÓN!

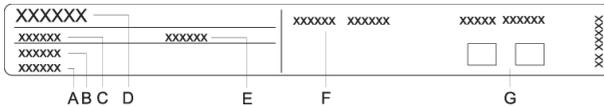
Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



1. Superficie de cocción (izquierda) trasera
2. Superficie de cocción (izquierda) delantera
3. Zona de cocción posterior derecha
4. Zona de cocción anterior derecha
5. Manejo de las placas de cocción

Datos técnicos

(depende del modelo)



- A. Número de serie
- B. Referencia
- C. Tipo
- D. Marca
- E. Modelo
- F. Datos técnicos
- G. Marcas 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 del primer uso del electrodoméstico

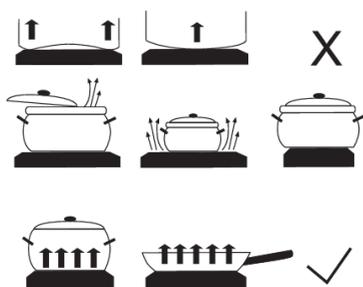
Limpie la superficie virtocerámica con un trapo húmedo y un poco de detergente para el lavado de vajilla a mano. No utilice detergentes agresivos como por ej. detergentes abrasivos que pueden rayar las superficies, esponjas abrasivas, productos para quitar el óxido de metal o quitamanchas.

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

Superficie vitrocerámica

- La zona de cocción es resistente a cambios de temperatura.
- Nunca debe utilizar una placa vitrocerámica que esté rajada o rota. La placa podría romperse si un objeto con bordes afilados cae sobre ella. Las consecuencias pueden ser visibles inmediatamente o después de un tiempo.
- Si aparece alguna grieta visible, desenchufe inmediatamente el aparato de la red eléctrica.
- Asegúrese de que tanto la zona de cocción como la base del recipiente que vaya a utilizar estén limpios y secos. Esto permitirá una mejor conducción del calor y evitará el deterioro de la superficie de calentamiento.
- No coloque utensilios de cocina vacíos sobre la zona de cocción. Si lo hace, la zona de cocción podría deteriorarse. Antes de colocar una cacerola en la zona de cocción, seque la base de la misma para permitir la conducción del calor.

CONSEJOS RELATIVOS A RECIPIENTES



- Utilice cacerolas de buena calidad y de fondo plano y estable.
- El fondo de la cacerola y la zona de cocción deben ser del mismo diámetro.
- En la placa de cocción se pueden utilizar cacerolas de vidrio resistente al fuego si su diámetro corresponde al de la zona de cocción. Cacerolas de diámetro más grandes pueden romperse debido a la tensión térmica.
- Se debe colocar la cacerola en el centro de la zona de cocción.

- - Al utilizar una olla a presión debe vigilarla constantemente hasta que la presión adecuada esté alcanzada. La zona de cocción debe primero funcionar a la potencia más alta, luego baje la potencia por medio del captor correspondiente, ateniéndose a las instrucciones del fabricante.
- Cerciérese de que en la olla a presión 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 específicas debe atenerse a las instrucciones del fabricante.

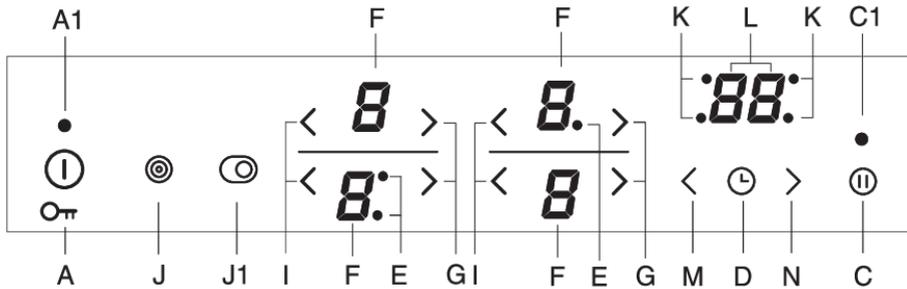
Ahorro de energía

- 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.

Manejo de las placas de cocción

Panel de control

(depende del modelo)



A Botón de encendido/apagado de la placa de cocción y bloqueo

A1 Indicador luminoso que muestra el encendido del aparato

C Tecla para la interrupción temporal de la cocción

C1 Indicador luminoso que muestra la interrupción temporal

D Tecla de configuración de la alarma o el temporizador

E Indicador luminoso que muestra la zona de cocción adicional

F Indicadores de nivel de potencia o del calor residual

G Tecla del aumento del valor de potencia (+)

I Tecla de la disminución del valor de potencia (-)

J Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción adicional izquierda

J1 Tecla de encendido/apagado de la placa de cocción adicional derecha

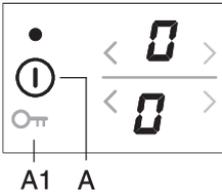
K Indicador luminoso que indica la zona de cocción con temporizador

L Visualización de la hora

M Tecla de la disminución del ajuste del temporizador

N Tecla de aumento del ajuste del temporizador

Encendido de la placa de cocción

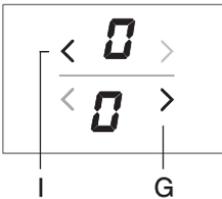


Al pulsar la tecla (1 segundo) se activa/ desactiva (A) el encendido de la placa de cocción. En el visualizador del nivel de cocción aparecerá "0" . Se emitirá una breve señal acústica y sobre la tecla de encendido brilla la luz de señalización.

¡INFORMACIÓN!

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

Encendido de las zonas de cocción



Después de haber encendido la placa de cocción (en los siguientes 10 segundos) puede activar la zona de cocción deseada. Con las teclas  o  para la zona de cocción elegida seleccionar la configuración deseada. Si pulsa primero la tecla , configura la potencia de funcionamiento a "9" . Si primero pulsa el botón , configura la potencia de funcionamiento a "4" .

Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción

Puede cambiar la potencia de cocción en cualquier momento seleccionando la zona de cocción deseada y luego cambiando la configuración al presionar la tecla  o  correspondiente. Para ajustar o cambiar la potencia con más rapidez, presionar la tecla  o  y mantenerla presionada.

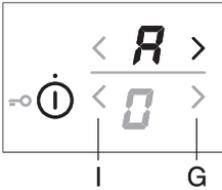
Cambio del nivel de potencia de la zona de cocción

La zona de cocción está destinada a mantener calientes los alimentos ya cocidos. Para activar la función, seleccionar la configuración  que está entre los valores 0 y 1.

Función automática para el calentamiento rápido

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 (1 a 8).

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



La placa de cocción debe estar apagada (en el visualizador el nivel "0").

Presionar la tecla > y mantenerla presionada durante unos 3 segundos para escuchar una señal acústica corta. En el visualizador parpadean alternativamente "A" y "9" . Bajar la potencia al nivel de cocción posterior. En el visualizador el nivel de cocción indican alternativamente entre "A" y el nivel seleccionado. Cuando el tiempo de calentamiento con potencia extra finalice, la superficie de cocción cambiará al nivel seleccionado que se mostrará continuamente en el visualizador.

Cuadro de la función automática de cocción

Potencia seleccionada	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

Si, durante el tiempo de cocción automática la potencia de cocción se reduce en esta zona, la cocción automática se apaga. Puede apagar la cocción automática al seleccionar la zona de cocción deseada y bajar el nivel a "0" y establecer un nuevo nivel de cocción.

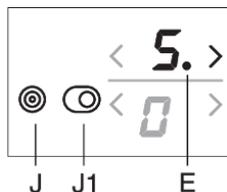
Plato/modo de cocción	cantidad	Potencia seleccionada	Duración de la preparación (min)
Sopa/ recalentamiento	0,5 - 1 litro	A 7 - 8	4 - 7
Leche/ recalentamiento	0,2 - 0,4 litro	A 1 - 2	4 - 7
Arroz/cocción	125g - 250g 300ml - 600ml de agua	A 2 - 3	20 - 25
Papas saladas/cocción en trozos	750g - 1,5kg	A 5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

- En la tabla siguiente se enumeran los ejemplos de algunos platos para los que es apropiado una cocción rápida.
- Los valores indicados son aproximados y dependen de otros parámetros en su cocción (p. ej. tipo y calidad de los recipientes de cocina, cantidad de agua adicional).
- Las cantidades menores son indicadas para zonas de cocción más pequeñas y las cantidades 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, donde ya tiene un nivel de cocción establecido puede activar un disco de cocción adicional presionando la tecla (J/J1). La luz indicadora (E) está encendida junto al visualizador.
- Seleccionar la zona de cocción para ambos discos.
- Si la zona de cocción tiene un tercer elemento calefactor, actívalo presionando repetidamente la tecla (J/J1), de modo que junto al visualizador de potencia se iluminen dos luces indicadoras (E).

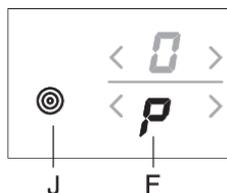
Apagado de la zona de cocción adicional

- Es posible desactivar la bobina calefactora adicional pulsando varias veces la tecla (J/J1) de la zona de cocción seleccionada.

Zona de cocción con aumento de potencia - power zone

(depende del modelo)

En algunos modelos, se puede activar un aumento de potencia en la zona de cocción delantera izquierda indicada con una "P" o ">" encender el aumento de potencia de cocción. 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.
- Pulsar la tecla (J) para el disco de cocción adicional o para el aumento de potencia. En el visualizador del nivel de cocción aparecerá la letra P y se activará pronto la zona de cocción.

Apagado del aumento de potencia

Hay dos maneras de apagar el aumento de potencia:

- Presionar La tecla (J). El aumento de potencia se desactivará y la potencia de cocción volverá al nivel confi gurado antes de la activación del aumento de potencia.
- La potencia se puede reducir al nivel deseado pulsando la tecla <.

¡INFORMACIÓN!

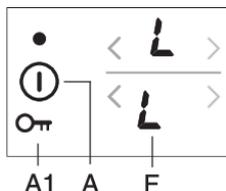
La zona de cocción con aumento de potencia P activada consume mucha energía calorífica. Por lo tanto, la zona de cocción más cercana no puede ajustarse simultáneamente a la potencia máxima, sino que la potencia se limitará al nivel 7. Si tiene la zona de cocción trasera ajustada al nivel de potencia 8 ó 9, o cuando se activa la cocción automática, y luego se activó el aumento de potencia para la zona de cocción delantera izquierda, el nivel de potencia para la zona de cocción trasera izquierda se ajustará automáticamente a 7 y la cocción automática se desconecta.

¡INFORMACIÓN!

Cada zona de cocción tiene incorporada una protección contra el sobrecalentamiento. Si en la zona de cocción no hay recipientes de cocina o si la transferencia de calor a los alimentos no es suficiente, la calefacción durante unos segundos se desactiva automáticamente. 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 "0" s cambia al símbolo "L" . La placa de cocción se encuentra bloqueada. Luego de unos segundos la placa de cocción se desactiva automáticamente.

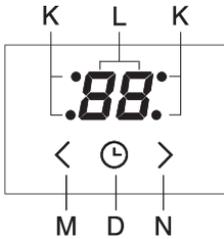
Desbloqueo de la placa de cocción

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 "0" . La placa de cocción se encuentra desbloqueada y está lista para funcionar.

¡INFORMACIÓN!

Observación: 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 del minutero



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

1 Cuenta regresiva del tiempo configurado

Pulsar la tecla del ajuste del temporizador/sistema de alerta (D) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece "0".

Al pulsar las teclas > (N) y < (M) se establece el tiempo un rango de 1 a 99 minutos.

- Después de transcurrido el tiempo ajustado suena una alarma, pero la zona de cocción no se apaga.
- Apague la alarma tocando cualquier tecla, o espere; transcurrido un tiempo se apagará automáticamente.
- La función de minutero permanecerá activa incluso si apaga la placa con la tecla (A).
- Durante el último minuto de la cuenta regresiva, se mostrará el tiempo restante en segundos.

2 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 (D) para activar el temporizador. En la pantalla del temporizador (L) aparece "0". Presionando nuevamente la tecla (D) comienza a parpadear el punto (K) que indica la zona de cocción seleccionada.

- Al pulsar las teclas > y < se ajusta el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.
- Cuando se haya ajustado 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 "0". Apagar la alarma tocando cualquier tecla, o se apaga sola luego de un tiempo.

¡INFORMACIÓN!

Es posible establecer el tiempo de cocción para cada zona de cocción. Si tiene establecidas varias funciones temporales, el visualizador muestra alternativamente cada pocos segundos el tiempo restante. Esto se indica con el parpadeo de la luz indicadora correspondiente que indica la zona de cocción.

Cambio del tiempo de cocción establecido

- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Pulsar la tecla del temporizador (D) para seleccionar la visualización del tiempo de la zona de cocción seleccionada. La correspondiente luz indicadora (K) parpadeará.
- Pulsar la tecla > (N) o < (M) para ajustar el nuevo tiempo de cocción deseado.

Comprobación del tiempo de cocción restante

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

Borrar el tiempo de cocción establecido

- Seleccionar la visualización deseada del reloj presionando la tecla (D) (ver capítulo Cambio del tiempo de cocción ajustado) - se visualiza el reloj ajustado y parpadea la luz indicadora que indica una zona de cocción.
- Pulsando la tecla ◀ (M) se ajusta el valor a "0" , o bien pulsar simultáneamente las teclas ▶ (N) y ◀ (M), para poner el valor a "0" inmediatamente.

Interrupción temporal de la cocción - Stop&Go

La función Stop&Go le permite suspender o interrumpir temporalmente la cocción, manteniendo al mismo tiempo los ajustes. La cocción se interrumpe temporalmente pulsando la tecla Stop&Go (C). Encima de la tecla se encenderá una luz indicadora (C1). Las configuraciones en el visualizador comienzan a parpadear. Todos los ajustes se suspenden y las zonas de cocción no calientan. Todas las teclas excepto Encendido/apagado y la de Stop&Go están inactivas. Al volver a pulsar la tecla Stop&Go se desactiva la función. 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 ajustes seleccionados. Esto es conveniente, por ejemplo, si accidentalmente presiona la tecla de encendido/apagado y apaga 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 el panel de control y otros 5 segundos para presionar la tecla de reinicio (tecla Stop&Go). Durante estos 5 segundos, la luz indicadora sobre la tecla de reinicio parpadea. Todos los ajustes en la placa de cocción se reinician.

Apagado automático

Si se activan las teclas por demasiado tiempo durante la cocción (por ejemplo, en el caso de que se derrame líquido o se haya colocado un objeto sobre las teclas de sensor), las zonas de cocción se apagarán después de 10 segundos. El símbolo \perp parpadeará en el visualizador.

Debe retirar el objeto o limpiar el líquido derramado sobre las teclas del sensor dentro de un lapso de 2 minutos; de lo contrario, la placa se apagará automáticamente. Puede restaurar los ajustes más recientes con la función de memoria, usando la tecla Stop&Go.

Apagado de la zona de cocción

La zona de cocción se apaga configurando el valor "0" con la tecla ◀ correspondiente. Para apagar rápidamente la zona de cocción, debe tocar las teclas ▶ y ◀ correspondientes al mismo tiempo. Escuchará un breve pitido y en el visualizador se mostrará el símbolo "0" .

Si la potencia de funcionamiento de todas las zonas de cocción está configurada en "0" ,, la placa de cocción se apaga automáticamente después de unos segundos.

Indicador de calor residual

En cuanto se desconecta una zona de cocción caliente, o cuando se desconecta toda la placa de cocción, en el visualizador aparece:

- "H" 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 desaparece el símbolo "H" , la zona de cocción en algunos casos (corte de energía eléctrica, una sartén caliente dejada en la zona de cocción) puede seguir estando caliente. ¡Tenga cuidado pues hay riesgos de quemaduras! Si las zonas de cocción estaban calientes y se ha producido un corte de energía eléctrica, 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.



¡INFORMACIÓN!

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



¡INFORMACIÓN!

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

Limitación de la duración del funcionamiento

Por seguridad cuando está funcionando 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 ajuste 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.

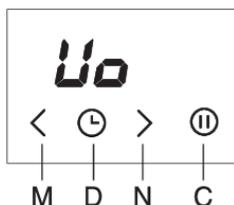
Nivel	↵	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Tiempo máximo de funcionamiento en horas	8	8	8	6	6	4	4	2	1,5	1,5	1

Apagado de toda la placa de cocción

Al pulsar la tecla de encendido/apagado (A) se apaga toda la placa de cocción. Se escuchará una señal acústica y se apagan todos los indicadores, excepto los de las zonas de cocción que todavía están calientes y en los indicadores "H" se muestra el calor restante.

Ajustes de usuario

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 de sonido. Al presionar la tecla para seleccionar el reloj del programa (M,N), 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 de la derecha, aparece el valor de parámetro configurado actualmente. Puede

cambiar el valor presionando las teclas **>** o **<** de la zona de cocción delantera derecha. Puede confirmar y guardar todos los parámetros presionando y manteniendo presionado el durante 2 segundos la tecla de pausa (Stop&Go). En ese momento escucha una señal acústica corta. Si no desea guardar los nuevos parámetros, cerrar la configuración del modo de usuario presionando la tecla de encendido/apagado.

Volumen de la señal acústica y de la alarma (intensidad) «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 sonora «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 de seguridad para niños «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

Limpie la placa vitrocerámica enfriada después de cada uso para evitar que al hacerla funcionar de nuevo la suciedad se queme en la superficie caliente.

Para el mantenimiento regular de la placa utilice productos especiales para el cuidado que forman en la superficie vitrocerámica una película protectora contra la suciedad.

Antes de cada uso de la placa vitrocerámica limpie el polvo y los eventuales cuerpos extraños del fondo de las cacerolas para evitar que la placa se raye.

¡INFORMACIÓN!

Lana de acero, esponjas de fregar y detergentes abrasivos pueden rayar la superficie. También la pueden dañar pulverizadores agresivos y detergentes líquidos inadecuados.

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 pulverizadores agresivos para eliminar el depósito calcáreo.

La suciedad más difícil de eliminar debe tratarse con detergentes específicos para la limpieza de la superficie 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.

¡INFORMACIÓN!

El raspador no está incluido con el aparato.



¡INFORMACIÓN!

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 el mango de plástico (en algunos modelos) no esté en contacto con la placa de cocción caliente.

¡INFORMACIÓN!

No presione el rascador perpendicularmente contra el cristal y no raye la superficie de la encimera con su punta o su hoja.

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.

Tabla de resolución de problemas

Durante el período de garantía sólo el servicio autorizado por el fabricante puede efectuar las reparaciones.

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, ya sea retirando el fusible o desconectando el cable de conexión de la toma de corriente.

Cualquier reparación no autorizada del aparato puede resultar en descargas eléctricas y peligro de cortocircuito; por lo tanto, no los realice. Deje dicho trabajo a un experto o un técnico de servicio.

En caso de problemas menores con el funcionamiento del electrodoméstico, consulte este manual para ver si puede solucionar el problema usted mismo.

Si el aparato no funciona correctamente o no arranca debido a una operación o manipulación inadecuada, la visita de un técnico de servicio no será gratuita, incluso durante el período de garantía.

Guarde las instrucciones para consultarlas en el futuro y entréguelas a los propietarios o usuarios posteriores del aparato.

A continuación se ofrecen algunos consejos sobre cómo corregir algunos de los problemas más habituales.

Problema/error	Causa
El fusible principal de casa se cae con frecuencia.	Llame el servicio de asistencia técnica.
Pitido continuo y visualización de 	Se ha derramado líquido sobre la superficie del sensor o se colocó un objeto sobre los sensores. Limpie la superficie del sensor.
Aparece «F» en el visualizador	Le recuerda que ha ocurrido una interferencia en el funcionamiento.

Si los problemas persisten a pesar de seguir los consejos anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. La reparación o cualquier reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrectos del electrodoméstico no estarán cubiertos por la garantía. En este caso, el usuario correrá con los gastos de reparación.



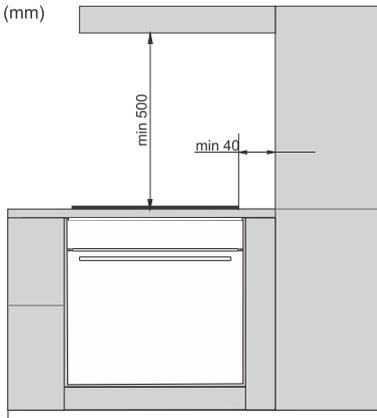
¡ADVERTENCIA!

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

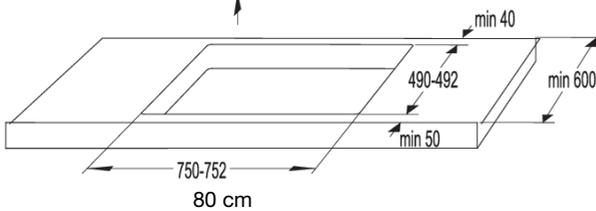
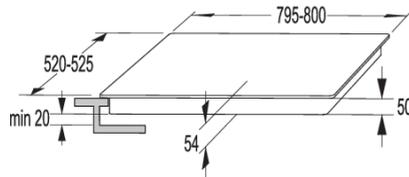
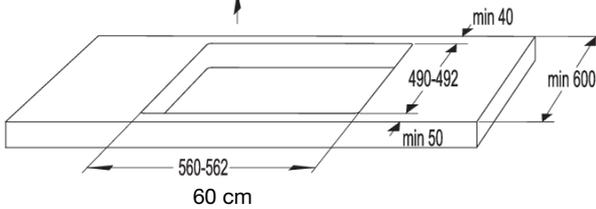
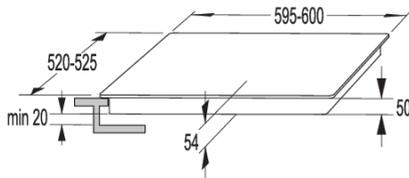
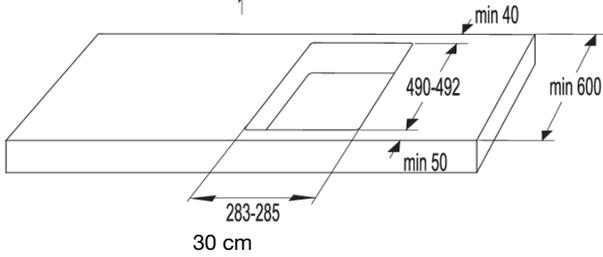
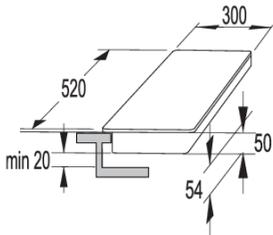
Instalar una encimera empotrada

Procedimiento de instalación

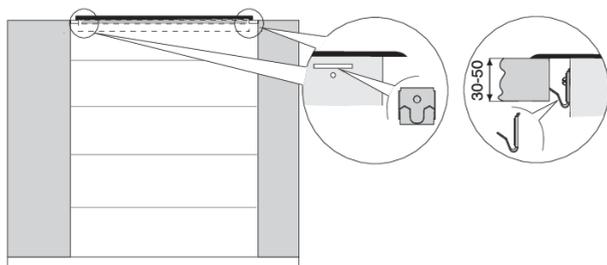
- La encimera de cocina tiene que estar completamente nivelada.
- Proteja adecuadamente los bordes de la abertura cortada.
- Conecte la placa de cocción a la red eléctrica (consulte las instrucciones para la conexión de la placa a la red eléctrica).
- Inserte la placa en la abertura cortada.



- La instalación de este aparato en una encimera de cocina y su posterior conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico debidamente cualificado.
 - El enchapado o acabado del mueble de cocina en el que va a montar la placa se debe tratar previamente con pegamento resistente al calor (100 °C); de lo contrario, podría decolorarse o deformarse.
 - 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.
 - La placa de cocción tiene las dimensiones adecuadas para ser empotrada en una encimera de cocina, con un ancho de 600 mm o más.
- Cualquier otro elemento de cocina colgante o montado en la pared se debe instalar lo suficientemente alto para no interferir con el proceso de trabajo.
 - La distancia entre la placa de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 500 mm.
 - La distancia entre el borde del aparato y un mueble de cocina alto adyacente no debe ser inferior a 40 mm.
 - 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.
 - La distancia mínima entre la placa de cocción empotrada y la pared trasera está indicada en el plano de instalación.



La fijación de la pinza

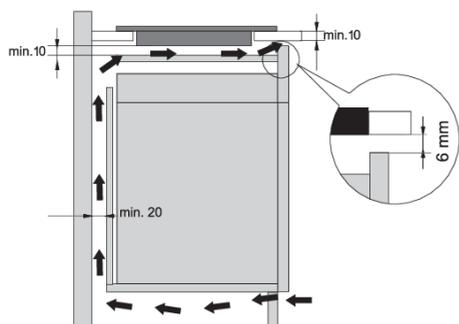


- La encimera debe estar perfectamente nivelada. Proteja de manera adecuada el hueco practicado en la encimera.
- Atornille las pinzas de sujeción (4x) y los tornillos adjuntos (4x) en la parte izquierda y derecha de la cocina y en el hueco de la encimera.
- Coloque la placa de cocción en el hueco y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

Rejillas de ventilación en en mueble de cocina

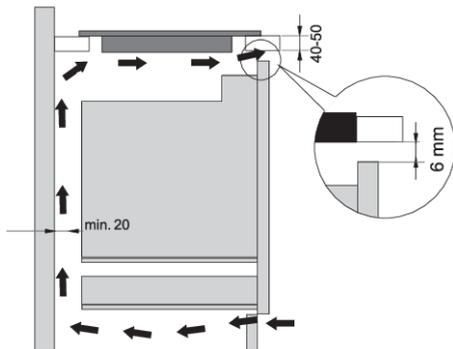
💡 ¡INFORMACIÓN!

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



Mueble de cocina con un 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.
 - Debe instalar un panel divisorio horizontal debajo de la placa de inducción en toda su longitud. Debe haber al menos 10 mm de espacio libre entre el extremo inferior del aparato y el panel divisorio. Se debe propiciar una ventilación adecuada desde la parte trasera.
-
- La placa está equipada con un ventilador situado en su parte inferior. Si debajo de la encimera hay un cajón, no lo use para almacenar objetos pequeños o papel, ya que de ser succionados, podrían dañar el ventilador y el sistema de enfriamiento. Tampoco utilice el cajón para almacenar papel de aluminio o sustancias o líquidos inflamables (como aerosoles). Mantenga dichas sustancias lejos de la placa de cocción. ¡Riesgo de explosión!
 - Debe haber al menos 20 mm de espacio libre entre el contenido del cajón y las rejillas de ventilación del ventilador.



Mueble de cocina con un horno

- Es posible instalar un horno debajo de la placa si se trata de un horno del tipo con un ventilador de refrigeración.
- Antes de instalar el horno, debe retirar la pared trasera del armario de cocina en la parte de la abertura para la instalación.
- Además, debe haber una abertura de al menos 6 mm en la parte frontal, a lo ancho de todo el armario.
- En caso de instalar otros aparatos debajo de la cocina de inducción, no garantizamos el correcto funcionamiento del aparato.

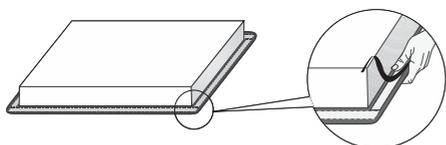
Instalación empotrada en la encimera de cocina

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



Instalar el 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.



En primer lugar, pase el cable de alimentación a través del corte. Coloque el aparato sobre el centro del corte. Conecte el aparato a la red eléctrica (consulte las instrucciones para realizar esta conexión). Antes de sellar el aparato, pruebe su funcionamiento. Selle la ranura que se encuentra entre el aparato y la encimera, utilizando un sellador de silicona. Este sellador de silicona debe ser resistente a las temperaturas (hasta 160 °C como mínimo). Alise el sellador de silicona con una herramienta adecuada para ese fin. Siga las instrucciones de uso del sellador de silicona seleccionado. No encienda el aparato hasta que el sellador de silicona se haya secado por completo.



1. Sellador de silicona
2. Cinta adhesiva

⚠ ¡ADVERTENCIA!

En el caso de encimeras de piedra natural, preste especial atención a las dimensiones de montaje. Al elegir una masilla de silicona, consultar 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.

Retirar el dispositivo incorporado

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.

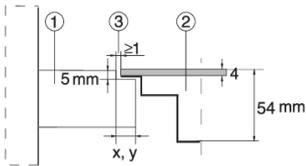
⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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.

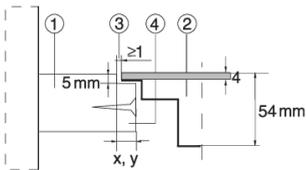
Encimera de piedra natural



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



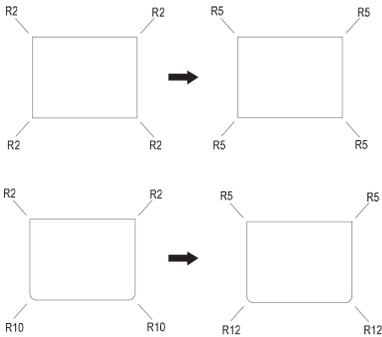
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera de 16mm de grosor

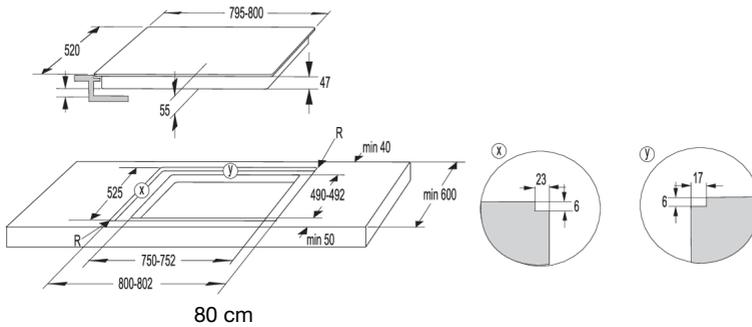
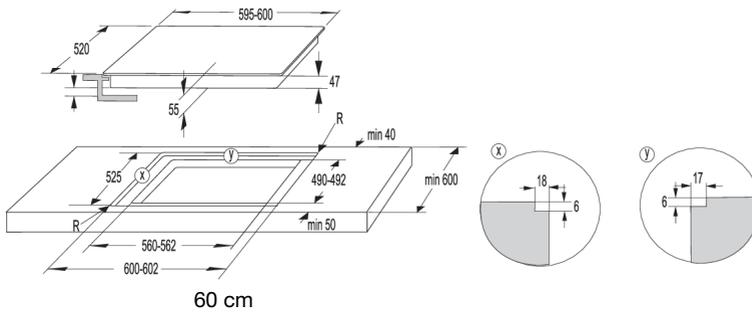
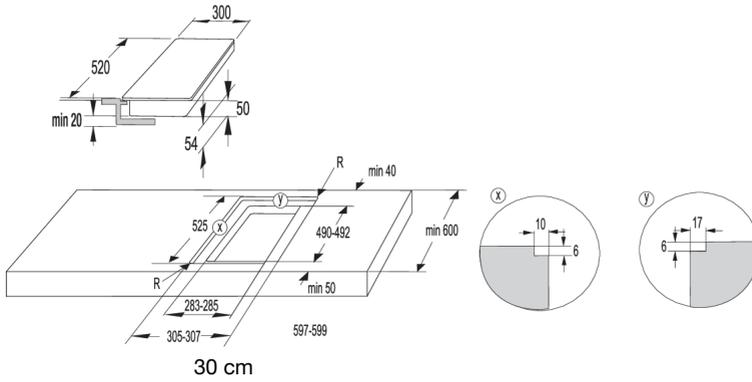
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

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

VIDRIO

CORTE





⚠ ¡ADVERTENCIA!

En caso de instalación del horno bajo una cocina con montaje enrasado, el grosor de la encimera debe ser de al menos 40 mm!

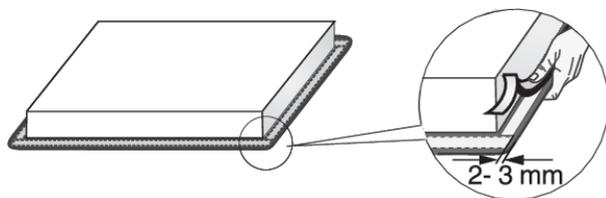
Colocar la junta de espuma



¡INFORMACIÓN!

¡Algunos aparatos vienen con la junta ya instalada!

Antes de instalar el aparato sobre una encimera, coloque la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la placa de vitrocerámica. Retire la película protectora de la junta. Coloque la junta en la parte inferior del vidrio (a 2 o 3 mm de distancia del borde). Debe aplicar la junta a lo largo de todo el borde del vidrio. Es posible que la junta no se superponga en las esquinas. Cuando coloque la junta, asegúrese de que no se rompa por entrar en contacto con objetos afilados.



¡ADVERTENCIA!

¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

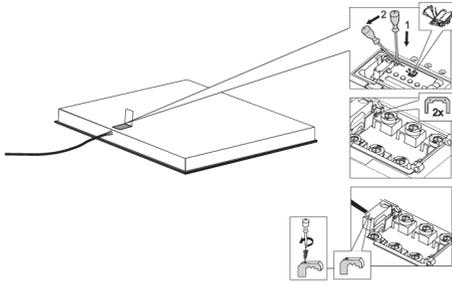
Conectar la cocina a la red eléctrica

- La protección de la red eléctrica debe cumplir con las regulaciones relevantes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje en su red eléctrica.
- Debe haber un dispositivo de corte en la instalación eléctrica que pueda desconectar todos los polos del aparato de la red eléctrica, con un espacio mínimo de 3 mm entre los contactos cuando esté abierto. Los dispositivos adecuados incluyen fusibles, interruptores de protección, etc.
- La conexión debe ajustarse a la corriente 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.

⚠ ¡ADVERTENCIA!

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.

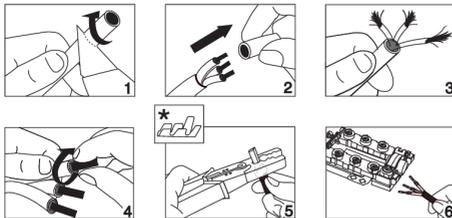
Diagrama de conexión



- Compruebe el voltaje. Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características se ajuste al voltaje de su red eléctrica. El voltaje de su red eléctrica (220–240 V entre L y N) debe ser comprobado por un experto y debe realizarse con un dispositivo de medición adecuado.
- Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
- Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
- Los puentes se proporcionan en el terminal de conexión.

Cable de alimentación

(aparato sin cable de alimentación)

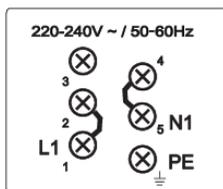


- Lo siguiente puede usarse para la conexión:
- Cables de conexión aislados en PVC, tipo H05V2V2-F con cable de tierra amarillo-verde, o cualquier otro cable equivalente o adecuado.
- El diámetro exterior del cable debe ser de al menos 8,00 mm.
- Pase el cable de alimentación a través de una abrazadera de alivio de tensión.

* Las punteras no se suministran

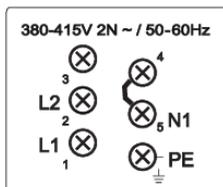
¡INFORMACIÓN!

Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).



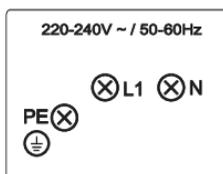
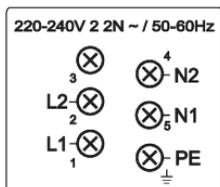
Conexión monofásica (32 A)

- Conexión monofásica (1 1N, 220–240 V~/50–60 Hz):
 - El voltaje entre la línea y el conductor neutro es de 220 a 240 V~. Instale un puente entre las terminales 1 y 2, y entre las terminales 4 y 5.
 - El circuito debe estar equipado con un fusible de al menos 32 A. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 4 mm².



Conexión bifásica (16 A)

- 2 fases, 1 conductor neutro (2 1N, 380–415 V~/50–60 Hz):
 - El voltaje entre la línea y el conductor neutro es de 220-240 V~; el voltaje entre líneas es de 380–415 V~. Instale un puente entre los terminales 4 y 5. El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de un mínimo de 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².
- 2 fases, 2 conductores neutros (2 2N, 220–240 V 2 2N~/50–60Hz):
 - El voltaje entre fases y conductor neutro es 220-240 V~.
 - El circuito debe estar equipado con al menos dos fusibles de un mínimo de 16 A cada uno. El área de la sección transversal del núcleo del cable de alimentación debe ser de al menos 1,5 mm².



El aparato con un ancho de 30 cm (dos zonas de cocción) tiene una conexión monofásica. El diámetro del núcleo del cable de conexión debe ser de al menos 1,5 mm²!

Conectar el cable de alimentación

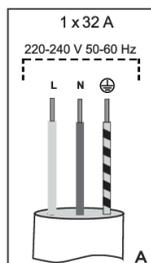
(aparato con cable de alimentación)

- El aparato debe conectarse directamente a la red eléctrica.
- Los dispositivos para la desconexión de la red eléctrica deben cumplir con las regulaciones pertinentes.
- No extienda el cable de alimentación ni permita que entre en contacto con bordes afilados.
- Si el aparato está instalado sobre un horno, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda entrar en contacto con las partes calientes del mismo.

Conexión monofásica

Conecte el aparato como se muestra en el Diagrama A. Si su red eléctrica no permite un fusible de 32 A, debe reducir o limitar la potencia del aparato en consecuencia.

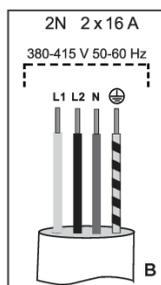
Consulte la sección «Configuración de usuario».



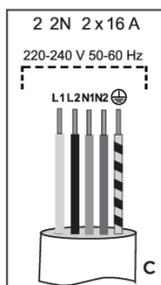
L = marrón
N = azul
⊕ = amarillo/verde

Conexión bifásica

- Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 1 conductor neutro, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama B.
- Si su red eléctrica tiene 2 conductores de línea y 2 conductores neutros, conecte el aparato como se muestra en el Diagrama C.



L1 = marrón
L2 = negro
N = azul
⊕ = amarillo/verde



L1 = marrón
L2 = negro
N1 = azul
N2 = gris
⊕ = amarillo/verde
¡solo para NL!

Eliminación



Para el embalaje utilizamos materiales amables con el medio ambiente, que pueden ser transformados (reciclados), depositados o destruidos sin daño para el medio ambiente. Con este fin el embalaje está debidamente rotulado.

Este **símbolo** en el aparato o en su embalaje indica que no debe ser manejado como un residuo casero ordinario. Eliminar el aparato transportándolo a un lugar de colección de equipo eléctrico y electrónico desgastado.

De este modo se puede evitar los impactos negativos en el medio ambiente y en la salud de la gente que podrían aparecer si el aparato fuese eliminado de una manera incorrecta. Para informaciones más detalladas relativas a la eliminación y a la transformación de este producto contacte el órgano municipal responsable de la gestión de residuos, el servicio de eliminación de residuos o la tienda donde adquirió el producto.

Nos reservamos el derecho de eventuales cambios y errores en las instrucciones de uso.

gorenje



714408-a5

CE