

**gorenje**

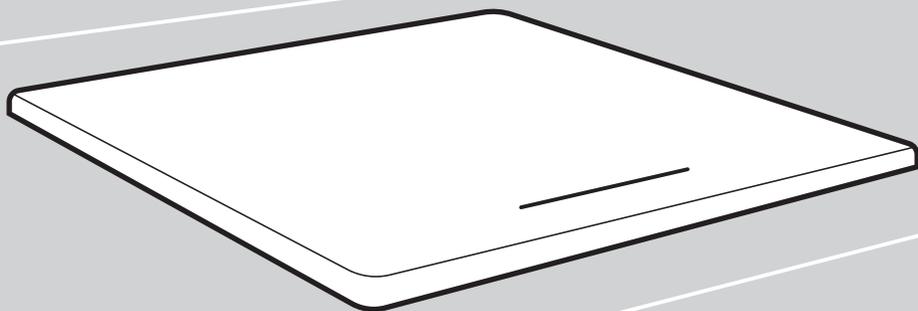
ES

ES

CL

## **INSTRUCCIONES DE USO**

Placa de inducción



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 uso están disponibles también en nuestra página web:

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



### **¡INFORMACIÓN!**

Información, consejo, sugerencia o recomendación



### **¡ADVERTENCIA!**

Advertencia de peligro general

# Tabla de contenidos

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Advertencias de seguridad</b> .....                                  | <b>4</b>  |
| <b>Otras advertencias importantes de seguridad</b> .....                | <b>7</b>  |
| Antes de la primera conexión .....                                      | 7         |
| <b>Descripción del aparato</b> .....                                    | <b>8</b>  |
| Datos técnicos .....  | 8         |
| Antes del primer uso del electrodoméstico .....                         | 8         |
| Cocina .....  | 9         |
| <b>Manejo de las placas de cocción</b> .....                            | <b>12</b> |
| Panel de control .....  | 12        |
| Encendido de la placa de cocción .....                                  | 12        |
| Encendido de las zonas de cocción .....                                 | 13        |
| Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción ..... | 13        |
| Power Boost .....   | 13        |
| Protección infantil / bloqueo .....                                     | 14        |
| Funciones del minutero .....  | 14        |
| Apagado de la zona de cocción .....                                     | 15        |
| Limitación de la duración del funcionamiento .....                      | 15        |
| Indicador de calor residual .....                                       | 15        |
| Apagado de toda la placa de cocción .....                               | 15        |
| Apagado automático .....  | 16        |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....                                   | <b>17</b> |
| <b>Tabla de resolución de problemas</b> .....                           | <b>18</b> |
| Ruidos durante la cocción por inducción .....                           | 19        |
| <b>Instalar una encimera empotrada</b> .....                            | <b>20</b> |
| Procedimiento de instalación .....                                      | 20        |
| Rejillas de ventilación en en mueble de cocina .....                    | 21        |
| Instalación empotrada en la encimera de cocina .....                    | 22        |
| Colocar la junta de espuma .....  | 25        |
| <b>Diagrama de conexión</b> .....                                       | <b>26</b> |
| Conexión del aparato 60 cm .....  | 26        |
| Cable de alimentación .....   | 26        |
| Conectar el cable de alimentación .....                                 | 27        |
| <b>Eliminación</b> .....  | <b>28</b> |

## 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.

En la placa de inducción no debe colocar objetos como cuchillos, cucharas, tenedores o tapas ya que pueden calentarse considerablemente.

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!**

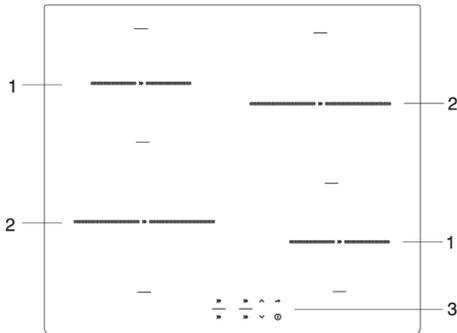
**Antes de conectar el aparato lea detenidamente las instrucciones de uso. Cualquier reparación o reclamo de garantía que resulte de una conexión o uso incorrecto del aparato no estarán cubiertos por la garantía.**

# Descripción del aparato



## ¡INFORMACIÓN!

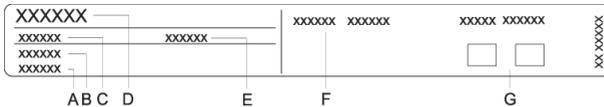
Las funciones y los accesorios del aparato dependen del modelo.



1. Zona de cocción de inducción  $\varnothing$  90 mm
2. Zona de cocción de inducción  $\varnothing$  130 mm
3. Módulo de control de la placa 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 vitrocerámica 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.

# Cocina

## 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 la 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.

## Niveles de potencia de cocción

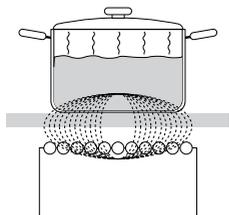
Puede configurar la potencia de calentamiento de la zona de cocción en 10 niveles (según el modelo). En esta tabla puede ver algunos ejemplos de uso de cada nivel.

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

## 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.

## Principio de funcionamiento de la zona de cocción por inducción



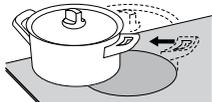
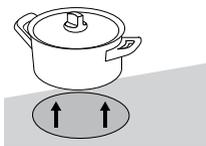
- La placa de cocción está equipada con zonas de cocción por inducción de alta eficiencia. El calor se genera directamente en el fondo de la olla donde más se necesita. Esto evita cualquier pérdida a través de la superficie de vitrocerámica. El consumo de energía es considerablemente menor que en las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

### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

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

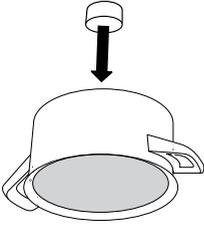
No utilice detergentes u otros productos de limpieza para limpiar la vitrocerámica caliente, ya que esto podría dañar la superficie.

## Reconocimiento del recipiente



- Incluso si no hay ninguna olla o sartén en la zona de cocción o si la olla utilizada tiene un diámetro menor que el diámetro de la zona de cocción, no habrá pérdidas de energía.
- Si la olla es mucho más pequeña que la zona de cocción, podría suceder que la placa no la reconozca. Cuando la zona de cocción está activada, el símbolo  y el nivel de potencia seleccionado parpadearán alternativamente en el visualizador de potencia de cocción.
- Si se coloca una olla cuyo diámetro sea inferior al de la zona de control, sólo se suministrará la potencia necesaria para calentar la olla.

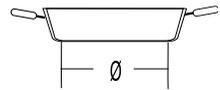
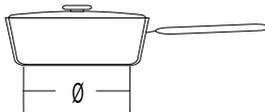
## Utensilios para cocción por inducción



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

| Zona de cocción                      | Diámetro mínimo del fondo de la olla |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Izquierdo trasero, derecho delantero | Ø 90 mm                              |
| Izquierdo delantero, derecho trasero | Ø 130 mm                             |

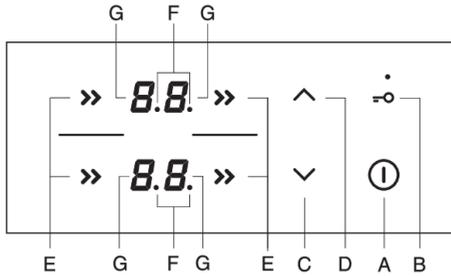
El fondo de la cacerola debe ser plano.



# Manejo de las placas de cocción

## Panel de control

(depende del modelo)



A Tecla de encendido/apagado de la placa

B Bloqueo/bloqueo para niños

C Botón de reducción del valor de la configuración de potencia y funciones de temporización

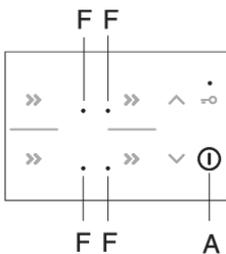
D Botón de aumento del valor de la configuración de potencia y funciones de temporización

E Botón de encendido de la zona de cocción

F Punto decimal que indica la función de tiempo activada

G Visualizadores del nivel de potencia

## Encendido de la placa de cocción



Presionando el botón (1 segundo) de encendido/apagado (A) se enciende la placa de cocción. Se oye una señal acústica y en todos los visualizadores de las zonas de cocción se enciende el punto decimal.

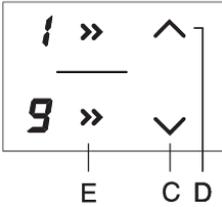
### ¡INFORMACIÓN!

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

### ¡INFORMACIÓN!

Cuando el aparato se conecta por primera vez a la red eléctrica o cuando se corta la energía eléctrica, el aparato se bloquea.

## Encendido de las zonas de cocción



Después de encender la placa de cocción (dentro de los próximos 10 segundos), encienda la zona de cocción deseada (E). Con los botones C o D para la zona de cocción seleccionada se debe elegir la configuración deseada. Al presionar primero el botón C, se ajusta la potencia en "9". Al presionar primero el botón D, se ajusta la potencia en "1".

Si no tiene un recipiente en la zona de cocción seleccionada, la potencia y el símbolo  se muestran alternativamente en el visualizador.

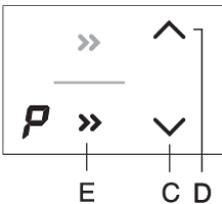
## Cambio de la configuración de la potencia de las zonas de cocción

Puede cambiar la potencia de cocción en cualquier momento seleccionando la zona de cocción deseada y luego cambiando la configuración al presionar la tecla C o D correspondiente.

Para ajustar o cambiar la potencia con más rapidez, presionar la tecla C o D y mantenerla presionada.

## Power Boost

(depende del modelo)



Seleccionar cualquier zona de cocción. Presionar el botón (C). Se oye una señal acústica corta y en el visualizador aparece 9. Tocar el botón D y en el visualizador aparece P. La zona de cocción funciona con una potencia extra durante 10 minutos con la potencia máxima, luego suena la señal acústica y el nivel de potencia cambia a 9.

## Apagado de la potencia adicional Power boost

Al presionar el botón (C), puede bajar la potencia al nivel deseado.

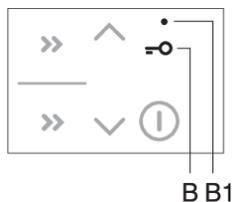


### ¡INFORMACIÓN!

La zona de cocción con potencia aumentada P tiene una potencia de calentamiento muy alta.

## Protección infantil / bloqueo

En la placa de cocción, puede activar la protección infantil o el bloqueo, lo que desactiva el encendido fácil del aparato y el cambio de configuración durante el funcionamiento.



### Bloqueo de la placa de cocción

Presionar el botón de bloqueo / protección infantil (B) por 1 segundo. Se enciende la luz de señal (B1). La placa ahora se encuentra bloqueada.

### Desbloqueo de la placa de cocción

La placa de cocción se desbloquea de la misma forma que se la ha bloqueado previamente. La placa de cocción debe estar apagada. Tocar el botón B y mantenerlo presionado durante 1 segundo.

### ¡INFORMACIÓN!

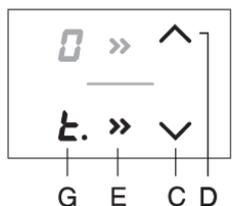
Puede activar la función de bloqueo cuando las zonas de cocción están conectadas o cuando la placa de cocción está apagada.

Si la placa de cocción está encendida, la función de bloqueo de teclas bloquea todas las teclas, excepto la tecla de encendido/apagado de la placa de cocción(A) y de bloqueo.

Si la placa de cocción está apagada, la función de bloqueo de teclas bloquea todas las teclas, excepto la tecla de bloqueo.

El bloqueo de la placa de cocción siempre se activa cuando el aparato está conectado a la fuente de energía eléctrica o después de desconectar la fuente de energía eléctrica.

## Funciones del minutero



Esta función le permite seleccionar el tiempo de funcionamiento para la zona de cocción seleccionada, que ya tiene la temperatura de cocción ajustada.

Después de este tiempo, la zona de cocción se apaga automáticamente. Puede establecer el tiempo entre 1 y 99 minutos. Puede configurar el temporizador para todas las zonas de cocción en todos los niveles de potencia.

### Encendido del temporizador

Primero seleccionar la zona de cocción (E), luego use los botones (C) y (D) para configurar la potencia de funcionamiento. El temporizador no funciona si el nivel de potencia está configurado en "0". Volver a tocar los botones para seleccionar de la zona de cocción (E), suena una señal acústica y en el visualizador de la zona de cocción (G) muestra una "t." con un punto decimal. El tiempo restante se muestra en el visualizador opuesto de la zona de cocción.

- Tocando (C) o (D) se configura el tiempo en un rango de 1 a 99 minutos.
- Una vez que se ha establecido el valor, comienza la cuenta regresiva. Al tocar simultáneamente los botones (C) y (D) se ajusta el tiempo en 0, es decir que se apaga. Si se tocan los botones (C) o (D) durante un período de tiempo más largo, la velocidad de cambio aumenta.
- La demostración de tiempo se apaga después de unos segundos y el punto decimal se ilumina al lado del visualizador de potencia.

- Cuando finaliza el tiempo de funcionamiento ajustado suena una señal acústica, la zona de cocción se desconecta. Apague la alarma tocando cualquier tecla, o se apaga sola después de 2 minutos.

### Cambio del tiempo de cocción establecido

- El tiempo de cocción se puede cambiar en cualquier momento durante el funcionamiento.
- Presionar dos veces la zona de cocción deseada.
- Presionando el botón (C) o (D) se configura el nuevo tiempo de cocción.

### Vista del tiempo de cocción restante

Si tiene más configuraciones de tiempo activadas, puede revocar el tiempo de cocción restante tocando dos veces la tecla (E).

## Apagado de la zona de cocción

Para apagar la zona de cocción (E), configure el valor "0" con el botón correspondiente (C). Para apagar rápidamente la zona de cocción, presionar los botones correspondientes (C) y (D) al mismo tiempo. Escuchará un pitido corto y se mostrará el símbolo "0" en el visualizador.

### ¡INFORMACIÓN!

Si la potencia de todas las zonas de cocción está configurada en "0", la placa de cocción cambia automáticamente después de unos segundos

## 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 de potencia de cocción             | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 |
|--|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Tiempo máximo de funcionamiento en horas | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 3 |

\* Después de 10 minutos, la potencia disminuirá automáticamente a 9; después de 1 hora y media, la zona de cocción se apagará.

## Indicador de calor residual

La placa de vitrocerámica también está equipada con un indicador de calor residual H. La zona de cocción no se calienta directamente, sino a través del calor de retorno emitido por el recipiente. El calor residual puede usarse para mantener la temperatura de la comida o para derretir después de que se enciende el símbolo H después de apagar la placa de cocción. Cuando el símbolo H desaparece, la zona de cocción aún puede estar caliente. ¡Tenga cuidado, ya que existen riesgos de quemaduras!

## Apagado de toda la placa de cocción

Puede apagar la placa de cocción en cualquier momento tocando la tecla de encendido/apagado (A).

## **Apagado automático**

Cuando durante la cocción se activan durante demasiado tiempo los botones (líquido derramado o un objeto colocado sobre los botones de sensores), la placa de cocción se desconecta después de 10 segundos. Parpadea – en todas las pantallas y suena una señal acústica.

La señal acústica se apaga cuando se extrae el objeto o se limpia el líquido derramado.

# Limpeza y mantenimiento

Limpe 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 raspador 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   |
|--|---|
| <b>El fusible principal de casa se cae con frecuencia.</b> | Llame el servicio de asistencia técnica.  |
| <b>Pitido continuo y visualización de -</b>                | Agua derramada sobre las superficies de los sensores u objetos colocados sobre las superficies de los sensores.<br>Limpiar la superficie de los sensores. |
| <b>Se muestra "C"</b>                                      | Hubo un sobrecalentamiento de la zona de cocción.<br>Esperar hasta que la zona de cocción se enfríe.  |
| <b>Se muestra "r"</b>                                      | Le recuerda que no puede establecer la potencia de cocción deseada porque está activada la limitación de la potencia total máxima de la placa de cocción. |
| <b>Se muestra "F"</b>                                      | 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).

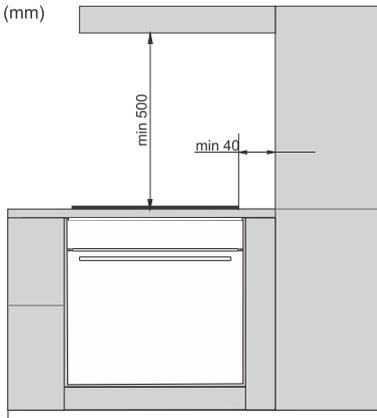
## Ruidos durante la cocción por inducción

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

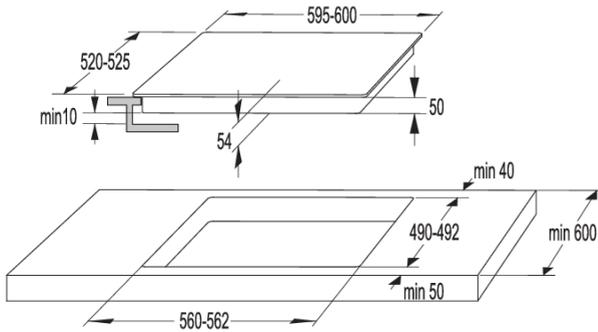
# Instalar una encimera empotrada

## 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.



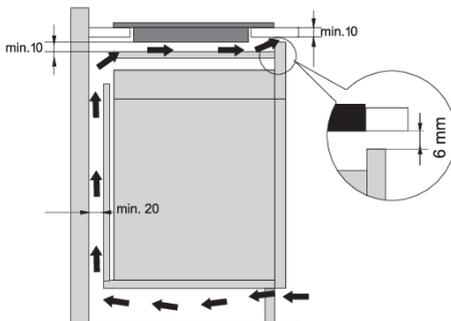
- La instalación de este aparato en una encimera de cocina y su posterior conexión a la red eléctrica solo puede ser realizada por un técnico debidamente cualificado.
  - El enchapado o acabado del mueble de cocina en el que va a montar la placa se debe tratar previamente con pegamento resistente al 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.



## Rejillas de ventilación en en mueble de cocina

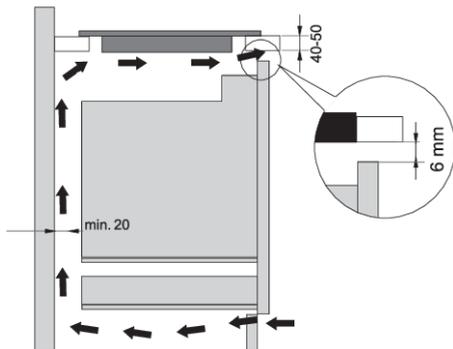
### 💡 ¡INFORMACIÓN!

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.

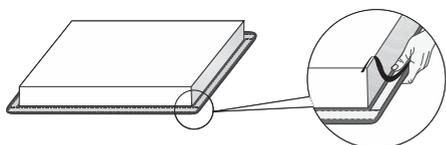
## Instalación empotrada en la encimera de cocina

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.

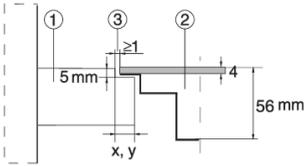
### ⚠ ¡ADVERTENCIA!

¡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.

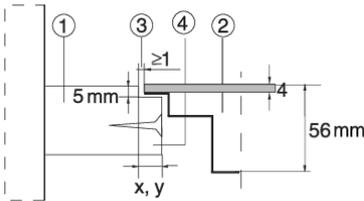
### Encimera de piedra natural



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



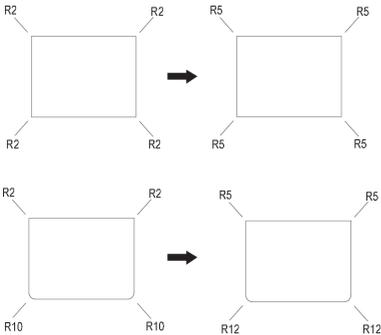
1. Encimera
2. Aparato
3. Ranura
4. Marco de madera de 16mm de grosor

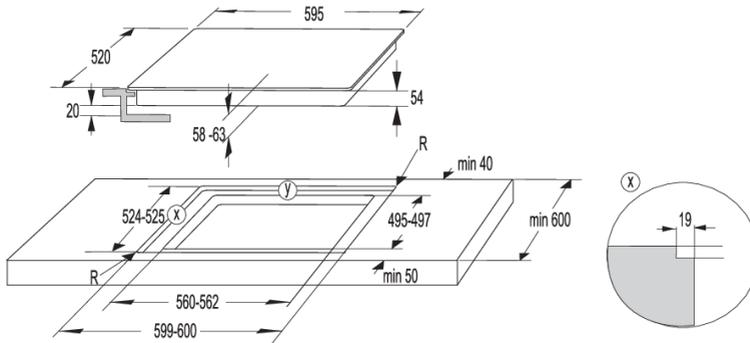
Dependiendo de las tolerancias de la placa de vitrocerámica del aparato y el corte en la encimera, el tamaño de la ranura se ajusta (mínimo 2 mm). El marco de madera se coloca a 5,5 mm por debajo del borde superior de la encimera (ver figura).

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

VIDRIO

CORTE





**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

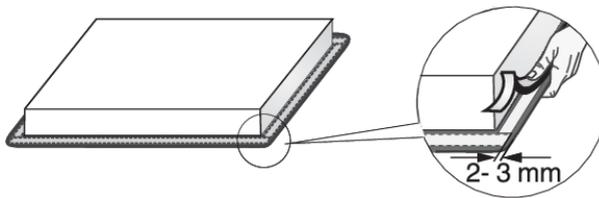
Si instala el horno debajo de una cocina empotrada, el grosor de la encimera debe ser de al menos 45 mm.

## 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.

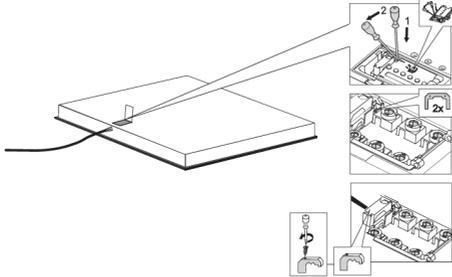


**⚠ ¡ADVERTENCIA!**

¡Es prohibido instalar un aparato sin junta!

# Diagrama de conexión

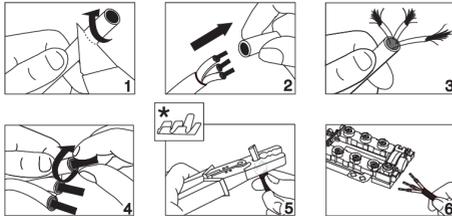
## Conexión del aparato 60 cm



1. 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.
2. Abra la tapa de la caja de terminales de conexión.
3. Conecte los cables de acuerdo con su tipo de aparato.
4. 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 con aislamiento de PVC tipo H05 VV-F o H05V2V2-F con conductor de protección amarillo y verde, u otros cables equivalentes o mejores.
- 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.

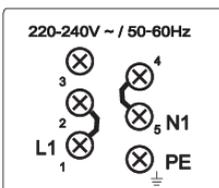
\* Las punteras no se suministran



### ¡INFORMACIÓN!

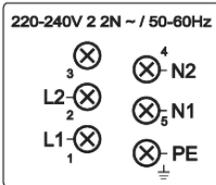
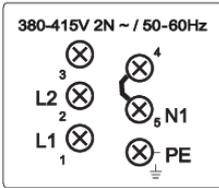
Recomendamos usar punteras para cable (terminales de conexión).

## Diagrama 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 mm<sup>2</sup>.



### 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 mm<sup>2</sup>.
- 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 mm<sup>2</sup>.

## 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                     | Conexión bifásica                          |  | L, L1 = marrón<br>L2 = negro<br>N, N1 = gris<br>= amarillo y verde |
|---|--|--|--|
| 1 x 32 A<br>220-240 V 50-60 Hz<br><br>A | 2N 2 x 16 A<br>380-415 V 50-60 Hz<br><br>B | 2 2N 2 x 16 A<br>220-240 V 50-60 Hz<br><br>C |  |

| Conexión monofásica   | Conexión bifásica   |   |
|---|---|---|
| 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. | 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.<br><b>¡solo para NL!</b> |

# 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**



780005-a3

