



Estimado cliente de V-ZUG

Le agradecemos que se haya decidido a comprar uno de nuestros productos.

Su aparato cumple altos requisitos y su manejo es sencillo. No obstante, debe dedicar el tiempo necesario para leer este manual de instrucciones. Así, tendrá confianza en su aparato y podrá utilizarlo de forma óptima y sin fallos.

**Por favor, tenga en cuenta las indicaciones de seguridad.**

## Modificaciones

El texto, la imagen y los datos corresponden al estado técnico del aparato en el momento de la publicación de este manual de instrucciones. Reservado el derecho a realizar modificaciones para el perfeccionamiento.

## Símbolos utilizados



**Señala todas las indicaciones importantes para la seguridad. Su incumplimiento puede provocar lesiones y daños en el aparato o en la configuración.**

- ▶ Indica los pasos que deberá realizar en el orden correspondiente.
  - Describe la reacción del aparato en el paso que está realizando.
- Indica una enumeración.



Señala indicaciones útiles para el usuario.

## Ámbito de validez

El número del modelo se corresponde con las 3 primeras cifras de la placa de características. Este manual de instrucciones es válido para los modelos:

Tipo	Nº modelo
GK46TIXC/TIXF	004
GK46TI/TIC/TIF/TIU	488
GK46TIV/TIVC/TIVF/TIVU	489

Las diferencias de realización se indican en el texto.

© V-ZUG Ltd, CH-6301 Zug, 2008

# Contenido

<b>Indicaciones de seguridad</b>	<b>5</b>
Antes de la primera puesta en funcionamiento . . . . .	5
Uso según lo estipulado . . . . .	6
Con niños en casa . . . . .	6
Acerca del uso . . . . .	7
<b>Su aparato</b>	<b>10</b>
Descripción del aparato . . . . .	10
Diseño . . . . .	11
Elementos de mando e indicadores . . . . .	12
Funcionamiento de las placas de inducción . . . . .	13
Zona de cocción . . . . .	13
<b>Ajustes de usuario</b>	<b>14</b>
Bloqueo para los niños . . . . .	14
Señal acústica . . . . .	15
<b>Manejo</b>	<b>16</b>
Detección de caldero . . . . .	19
Powerplus . . . . .	20
Sistema automático de ebullición . . . . .	21
Tiempo de conexión . . . . .	22
Temporizador . . . . .	25
Batería de cocina . . . . .	26
<b>Funciones de seguridad</b>	<b>27</b>
Desconexión automática de seguridad . . . . .	27
Protección de temperatura excesiva . . . . .	28
Control del panel de mando . . . . .	29
Tras una interrupción de la corriente . . . . .	29
<b>Cuidado y mantenimiento</b>	<b>30</b>
Limpieza . . . . .	30

<b>Problemas de fácil solución</b>	<b>32</b>
¿Qué hacer si ...?	32
<b>Datos técnicos</b>	<b>35</b>
<b>Eliminación</b>	<b>36</b>
<b>Índice</b>	<b>37</b>
<b>Servicio de reparaciones</b>	<b>39</b>
<b>Breves instrucciones</b>	<b>40</b>

# Indicaciones de seguridad



**El aparato cumple con las reglas reconocidas de la técnica y con las instrucciones de seguridad correspondientes. Un requisito imprescindible para evitar daños y accidentes es el manejo pertinente del aparato. Tenga en cuenta las indicaciones de este manual de instrucciones.**

Según la IEC 60335-1 se aplica conforme a lo prescrito:

- Las personas (excluyendo a los niños) que no sean capaces de utilizar el aparato de forma segura debido a sus capacidades psíquicas, sensoriales o intelectuales o a la inexperiencia o desconocimiento del mismo, no podrán utilizar este aparato sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de la seguridad.

## Antes de la primera puesta en funcionamiento

- El aparato sólo debe montarse y conectarse a la red eléctrica de acuerdo con las instrucciones de instalación independientes. Encargue a un electricista / instalador autorizado los trabajos necesarios.
- Deseche el material de embalaje de acuerdo con las prescripciones locales.
- Realice los ajustes de usuario deseados.

## Uso según lo estipulado

- El aparato está diseñado para preparar alimentos en casa. Si se utiliza para otros fines o se hace un manejo incorrecto del aparato, no podrá reclamarse responsabilidad por posibles daños.
- El aparato no debe utilizarse para calentar la habitación.
- Las reparaciones, modificaciones o manipulaciones en el aparato, especialmente de piezas conductoras de corriente, sólo deben realizarse por el fabricante, por su servicio de atención al cliente o por una persona con la cualificación correspondiente. Las reparaciones inadecuadas pueden provocar accidentes graves, daños en el aparato y en la configuración, así como fallos operativos. En caso de un fallo funcional en el aparato o de un pedido de reparación, observe las indicaciones del capítulo 'Servicio de reparaciones'. En caso necesario, diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
- Conserve con cuidado las instrucciones de manejo para poder consultarlas en cualquier momento. En caso de venderlo o cedérselo a un tercero, entregue junto al aparato también este manual de instrucciones y las instrucciones de instalación. Así, el nuevo usuario podrá disponer de la información necesaria para el correcto manejo del aparato.

## Con niños en casa

- Los componentes del embalaje (p. ej. láminas, poliestireno) pueden suponer un peligro para los niños. ¡Peligro de asfixia! Mantenga los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños.
- El aparato está concebido para el uso por personas adultas que conozcan el contenido de este manual de instrucciones. Los niños a menudo no son conscientes del peligro que conlleva el manejo de aparatos eléctricos. Por tanto, preste la atención necesaria y no permita que los niños jueguen con el aparato.
- Para la protección de niños pequeños puede aplicarse una protección para niños a la cocina. Puede obtener información en la oficina de asesoramiento para prevención de accidentes correspondiente.
- Aproveche la posibilidad del bloqueo para los niños.

## **Acerca del uso**

- Durante las primeras horas de funcionamiento de una zona de cocción pueden generarse olores desagradables. Esto es una característica normal de los aparatos nuevos de fábrica. Procure una buena ventilación de la habitación.
- Si el aparato presenta daños visibles, no lo ponga en funcionamiento y póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
- Si detecta un fallo funcional o se producen grietas en la superficie debido a influencias mecánicas extremas, debe desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Si el cable de conexión del aparato está dañado, debe llevarlo al centro de atención al cliente para su sustitución.
- Si fallan ciertos componentes electrónicos, en determinadas circunstancias no podrá apagar el aparato. Desenrosque los bloqueos o desconecte los sistemas automáticos de seguridad.
- Los cables de conexión de otros electrodomésticos no deben entrar en contacto con zonas de cocción o calderos calientes. Podría dañarse su aislamiento eléctrico.

## **Indicaciones importantes para personas con marcapasos, audífonos o implantes metálicos**

- Las placas de inducción generan en las zonas de cocción un campo electromagnético de alta frecuencia. En circunstancias desfavorables, los marcapasos, audífonos e implantes metálicos podrían verse influenciados negativamente o no funcionar bien al aproximarse a las zonas de cocción.
- Los ensayos han mostrado que en condiciones normales no existen riesgos para las personas que portan marcapasos. Si como portador de marcapasos (audífonos u otros implantes) desea tener total certeza de que el entorno con el aparato es seguro para usted, debe solicitar información más concreta a las autoridades sanitarias competentes.

## **¡Precaución, peligro de quemaduras / incendio!**

- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Mantenga alejados de la superficie objetos de metal o con componentes metálicos, p. ej. cubiertos, papel de aluminio, papel de regalo.
- La superficie calentada se mantiene caliente también después de apagado y se enfría lentamente hasta la temperatura ambiental. Espere el tiempo suficiente antes de, p. ej. realizar operaciones de limpieza.
- Si durante el funcionamiento se genera humo o llamas, desconecte los fusibles de la instalación de su casa.
- Debe vigilar el aparato al freír alimentos. ¡La grasa y el aceite sobrecalentados pueden encenderse fácilmente! Nunca intente apagar aceite o grasa en llamas con agua. ¡Peligro de explosiones! Para apagar un incendio deben utilizarse trapos húmedos y mantener las puertas y ventanas cerradas.
- Mantenga los animales alejados del aparato.

## De esta manera evitará daños en el aparato



La superficie es resistente al calor (hasta 650 °C) y las variaciones de temperatura y, entre ciertos límites, a los golpes y ralladuras. No obstante, tenga en cuenta las siguientes indicaciones para evitar daños.

- En caso de sobrecalentamiento, apague el aparato y deje que se enfríe completamente. ¡Nunca lo intente enfriar con agua fría!
- No se suba sobre el aparato.
- Un impacto puntual, p. ej., la caída de un salero, puede dañar la superficie. No debería guardar este tipo de objetos encima del aparato.
- No deje funcionando el aparato durante mucho tiempo sin ningún caldero o con calderos vacíos.
- Antes de cada uso debe asegurarse de que el fondo del caldero y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.
- Levante siempre los calderos, no los arrastre. Así puede evitarse el arañado de la superficie y el desgaste de los elementos decorativos.
- No coloque calderos calientes sobre el bastidor.
- No utilice la superficie para pelar, cortar, etc. frutas y verduras. Las pequeñas partículas de suciedad o los objetos duros pueden dañar la superficie del aparato.
- No utilice el aparato como soporte. En especial, no coloque encima materiales inflamables, embalajes de cartón y plástico.
- Los objetos de estaño, cinc o aluminio (también papel de aluminio o envoltorios de café expreso vacíos) pueden fundirse en las zonas de cocción calientes y ocasionar daños.
- Tenga cuidado de que no llegue comida con azúcar o zumos a las zonas de cocción calientes. Esto puede dañar la superficie. Si a pesar de todo llega comida con azúcar o zumos a zonas de cocción calientes, elimínelos inmediatamente con un rascador (aún en caliente).
- Debe evitar sobrecalentar la comida.
- Durante la limpieza, tenga en cuenta que no puede entrar agua en el aparato. Utilice un paño sólo un poco húmedo. Nunca pulverice agua sobre el aparato. Nunca utilice un aparato de limpieza al vapor. ¡La penetración de agua puede ocasionar daños!

# Su aparato

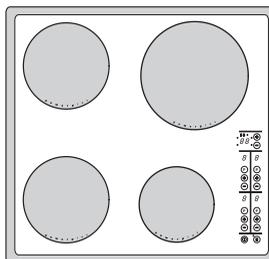
## Descripción del aparato

- Powerplus
- Sistema automático de ebullición
- Panel de mando con unidad de entrada y unidad de visualización independientes para cada zona de cocción.
- Regulación electrónica de la potencia con 9 niveles
- Nivel de mantenimiento en caliente
- Tiempo de conexión
- Temporizador
- Desconexión automática de seguridad
- Pausa durante el proceso de cocción
- Bloqueo para los niños
- Señal acústica
- Detección de caldero
- Marcado de las zonas de cocción individuales

## Diseño

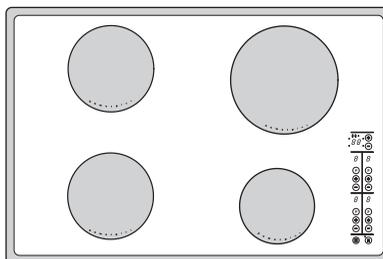
### **GK46TI, GK46TIC, GK46TIF, GK46TIU**

- Dos zonas de cocción de  $\varnothing$  180 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  210 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  145 mm



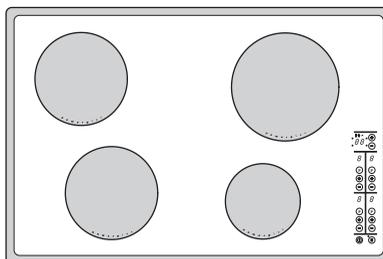
### **GK46TIXC, GK46TIXF**

- Dos zonas de cocción de  $\varnothing$  180 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  210 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  145 mm



### **GK46TIV, GK46TIVC, GK46TIVF, GK46TIVU**

- Dos zonas de cocción de  $\varnothing$  180 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  210 mm
- Una zona de cocción de  $\varnothing$  145 mm



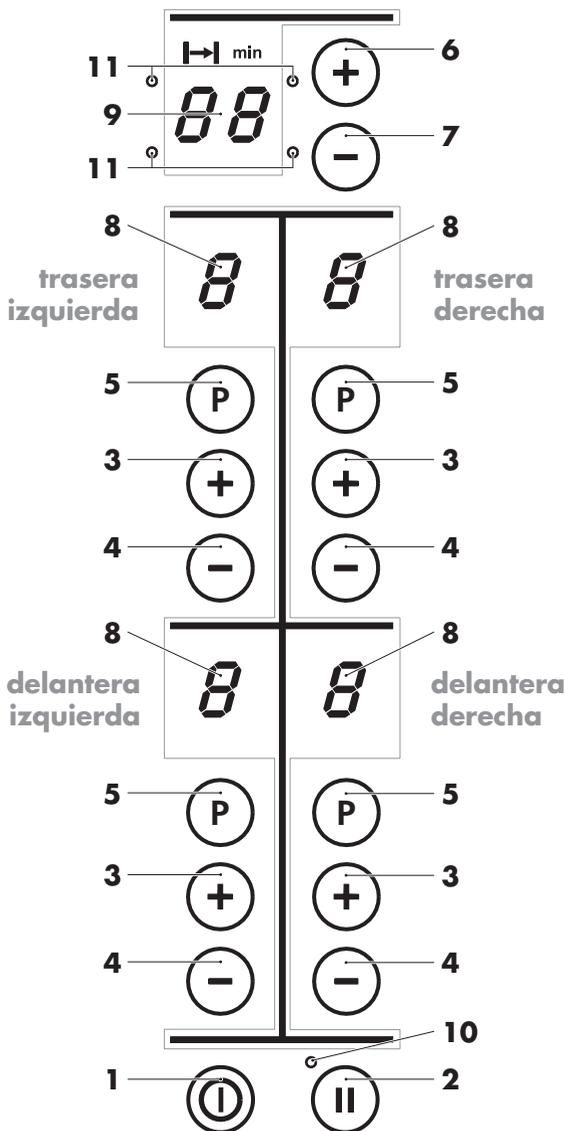
## Elementos de mando e indicadores

### Botones

- 1** Aparato ON / OFF
- 2** Pausa de cocción ON / OFF
- 3** Aumentar potencia
- 4** Reducir potencia
- 5** Powerplus
- 6** Aumentar tiempo de conexión
- 7** Reducir tiempo de conexión

### Indicaciones

- 8** Nivel de potencia de la zona de cocción
- 9** Tiempo de conexión / temporizador
- 10** Pausa durante el proceso de cocción
- 11** Asignación de zonas de cocción



## Funcionamiento de las placas de inducción

Las placas de inducción tienen una reacción muy rápida, una regulación precisa, intensa potencia, son económicas y seguras.

En su modo de funcionamiento se diferencian fundamentalmente de las placas vitrocerámicas convencionales y placas de cocina. La bobina de inducción situada debajo de la placa vitrocerámica genera un campo magnético rápidamente cambiante que calienta directamente el fondo magnetizable de la batería de cocina.



Una condición necesaria para el trabajo con una placa de inducción es el uso de una batería de cocina con fondo magnetizable.

La placa vitrocerámica permanece en este caso relativamente fría dado que sólo se calienta debido a los calderos calientes.

Si se retira el caldero de la zona de cocción, se interrumpe inmediatamente la alimentación de potencia.

## Zona de cocción



El diámetro de la zona de cocción debería coincidir en la medida de lo posible con el diámetro del fondo magnetizable del caldero. Con esto se consigue la máxima absorción de energía y la mejor distribución posible del calor en el caldero.

## Indicación de calor residual

Mientras exista riesgo de quemaduras, tras el apagado se enciende en la indicación **H**.

# Ajustes de usuario

## Bloqueo para los niños

El bloqueo para los niños debe evitar un encendido accidental.

### Activar el bloqueo para los niños

No debe estar en funcionamiento ninguna zona de cocción.

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón .
  - En todas las indicaciones de los niveles de potencia parpadea .
- ▶ Mantenga pulsado el botón , y mantenga pulsado adicionalmente el botón  durante aprox. 1½ segundos.
  - Suena una señal acústica.
  - En todas las indicaciones de los niveles de potencia aparece durante 10 segundos .

### Manejo con el bloqueo para niños activado

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón .
  - En todas las indicaciones de los niveles de potencia aparece durante 10 segundos .
- ▶ Con el bloqueo para niños activado, mantenga pulsado el botón  y pulse los botones  y  de una zona de cocción deseada o del temporizador.
  - Se elimina el bloqueo para niños. El manejo adicional puede realizarse de la forma habitual.
  - 10 minutos después del apagado se activa nuevamente de forma automática el bloqueo para niños.

## Desactivar el bloqueo para los niños

No debe estar en funcionamiento ninguna zona de cocción.

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón .
- ▶ Pulse simultáneamente los botones  y  durante aprox. 1 ½ segundos.
  - Suena una señal acústica doble.
  - En todas las indicaciones de los niveles de potencia aparece durante 10 segundos .

## Señal acústica

Al pulsar un botón suena una señal acústica para confirmarlo (ajuste por defecto). Puede desactivarse la señal acústica.

## Apagar

No debe estar en funcionamiento ninguna zona de cocción.

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón .
- ▶ Mantenga pulsado el botón  aprox. 3 segundos.
  - Suena una señal acústica doble como confirmación.

## Encender

No debe estar en funcionamiento ninguna zona de cocción.

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón .
- ▶ Mantenga pulsado el botón  aprox. 3 segundos.
  - Suena una señal acústica simple como confirmación.



Al apagar el aparato se mantiene el último ajuste.

Con el bloqueo para niños activo no puede activarse o desactivarse la señal acústica.

# Manejo

El manejo es básicamente igual para todas las zonas de cocción. Cuando está apagado, todas las indicaciones están oscuras (modo stand-by), excepto la indicación de calor residual **H** cuando una zona de cocción aún está caliente.

## Encender zona de cocción

- ▶ Encienda el aparato pulsando el botón **Ⓜ**.
  - En todas las indicaciones de los niveles de potencia parpadea **0**.
- ▶ En 10 segundos se enciende la zona de cocción deseada o el temporizador.
  - Si no pulsa ningún botón en un intervalo de 10 segundos, el aparato se apaga por motivos de seguridad.

## Ajustar el nivel de potencia

- ▶ Pulse 1 vez el botón **+** de la zona de cocción deseada.
  - La zona de cocción se enciende al nivel **9**.
- o
- ▶ Pulse 1 vez el botón **-** de la zona de cocción deseada.
  - La zona de cocción se enciende al nivel **3**.
- ▶ Cada vez que pulse adicionalmente el botón **+** o **-**, modificará el nivel de potencia seleccionado inicialmente.
  - Si mantiene pulsado el botón más tiempo, la potencia cambia gradualmente.
  - El nivel seleccionado puede observarse en la indicación.

## Nivel de mantenimiento en caliente

El nivel de mantenimiento en caliente conserva calientes comidas ya preparadas a una temperatura de aprox. 65 °C.

- ▶ Ajuste la zona de cocción al nivel .
- ▶ Pulse el botón 
  - En la indicación parpadea .

## Niveles de potencia

La alta potencia de las placas de inducción ocasiona un calentamiento muy rápido de la batería de cocina. Para evitar que se queme la comida, es necesario un cierto cambio en la elección del nivel de potencia en comparación con los sistemas convencionales para cocinar.

Los datos de la siguiente tabla son valores orientativos.



En función de la cantidad, se recomienda reducir o aumentar el nivel de potencia.

### Nivel de potencia Alimentos

Nivel de mantenimiento en caliente	Alimentos
1	Mantenimiento en caliente de comida preparada a aprox. 65 °C.
1–3	Fundición de mantequilla y chocolate; disolución de gelatina
2–6	Mantenimiento en caliente de salsa y sopas, fuentes de arroz
2–6	Cocción de patatas, pastas, sopas, guisos, caldos de verduras, verduras y pescado; descongelación de comida
6–7	Asado en bandejas recubiertas, dorado (sin sobrecalear la grasa) de escalopes, pescado, sofrito de patatas y cebolla
7–8	Calentamiento de grasa; sofrito de carne, cocción de salsas y sopas; horneado de tortillas
9	Cocción de grandes cantidades de líquido, asado de bistés
Powerplus	Calentamiento de agua

## Apagar la zona de cocción

- ▶ Pulse el botón  hasta que aparezca en la indicación .

Si no se realiza ninguna entrada y las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se desconecta a los 10 segundos.

## Apagar el aparato

- ▶ Pulse el botón .

## Pausa durante el proceso de cocción

Con esta función pueden conectarse todas las zonas de cocción temporalmente, durante máximo 10 minutos, al nivel de potencia . Tras una pausa de cocción, puede continuarse el funcionamiento con los ajustes seleccionados.

- ▶ Pulse el botón .
  - El punto luminoso del botón  parpadea.
  - El nivel de potencia de la zona de cocción seleccionada cambia a .
  - El tiempo de conexión o temporizador continúa.
  - Todos los botones, excepto  y , están inactivos.



Si la pausa no concluye antes de 10 minutos, el aparato se apaga completamente.

- ▶ Para seguir cocinando debe pulsar nuevamente el botón .
  - Las zonas de cocción se encienden nuevamente con los ajustes seleccionados.

## Detección de caldero

Cada una de las zonas de cocción está dotada de una detección de calderos. Para que pueda encenderse la zona de cocción, debe colocarse sobre la zona de cocción un caldero magnético adecuado.

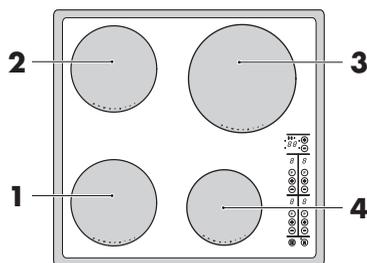
- Si se retira el caldero durante el funcionamiento, se interrumpe la potencia suministrada y en la indicación aparece **U**.
- Si se utiliza una batería de cocina inadecuada, en la indicación aparece **U**.

El tiempo de detección de caldero es de 10 minutos. Si en este tiempo no se ha usado un caldero adecuado, se apaga la zona de cocción.

La indicación cambia de **U** a **0**. Si las otras zonas de cocción están apagadas, el aparato se apaga tras 10 segundos.

## Powerplus

Todas las zonas de cocción están dotadas de la amplificación de potencia Powerplus **(P)**. Si Powerplus está conectado adicionalmente, la zona de cocción seleccionada opera durante 10 minutos con una alta potencia adicional. Tras 10 minutos se retorna automáticamente al nivel de potencia **9**. Con Powerplus puede, p. ej. calentarse rápidamente una gran cantidad de agua.



Powerplus sólo puede utilizarse simultáneamente en una zona de cocción – por mitades izquierda **1** y **2** o derecha **3** y **4**. Si Powerplus está activo, la otra zona de cocción de la misma mitad opera con una potencia reducida.

- Si en la zona de cocción **1** está encendido Powerplus, la zona de cocción **2** puede operarse como máximo con el nivel de potencia **7**.
- Si en la zona de cocción **2** está encendido Powerplus, la zona de cocción **1** puede operarse como máximo con el nivel de potencia **7**.
- Si en la zona de cocción **3** está encendido Powerplus, la zona de cocción **4** puede operarse como máximo con el nivel de potencia **6**.
- Si en la zona de cocción **4** está encendido Powerplus, la zona de cocción **3** puede operarse como máximo con el nivel de potencia **8**.

Si el nivel de potencia aumenta por encima de los valores superiores detallados, Powerplus se apaga.

## Encender

- ▶ Pulse el botón **(P)**.
  - En la indicación parpadea **P**.
  - Tras 10 minutos se retorna automáticamente al nivel de potencia **9**.



Si se retira el caldero, Powerplus se apaga. En cuanto se coloca nuevamente el caldero sobre la zona de cocción, Powerplus continúa.

## Finalizar de forma anticipada

Existen las siguientes posibilidades para una finalización anticipada.

- ▶ Pulse nuevamente el botón **(P)**.
  - Esta activo el nivel de potencia **9**.

o

- ▶ Pulse el botón **(-)** hasta que se alcance el nivel deseado.



Si se sobrecalienta la unidad de control o la zona de cocción, se finaliza automáticamente Powerplus.

## Sistema automático de ebullición



**No deje sin vigilancia el aparato durante el funcionamiento del sistema automático de ebullición. ¡Las pequeñas cantidades se calientan muy rápido!**

Todas las zonas de cocción están dotadas de un sistema automático de ebullición que puede conectarse adicionalmente. Con esta función una zona de cocción funciona tras el encendido a máxima potencia durante un tiempo determinado (véase la tabla). Tras este tiempo, se vuelve automáticamente al nivel de potencia ajustado.



El sistema automático de ebullición debe activarse nuevamente cada vez que se enciende una zona de cocción.

## Encender

- ▶ Trabaje en el nivel de cocción **9** y active con el botón **+** el sistema automático de ebullición.
  - En la indicación aparece de forma alterna **A** y **9**.

En un intervalo de 10 segundos puede ajustar un nivel de cocción siguiente.

- ▶ Pulse el botón **-** hasta que se alcance el nivel deseado, p. ej. **3**.
  - Mientras el sistema automático de ebullición esté activo, aparece en la indicación de forma alterna **A** y **3**.
  - Transcurrido el tiempo, la potencia de calentamiento se reduce al nivel de cocción siguiente seleccionado.

<b>Nivel de potencia</b>	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Tiempo de ebullición en minutos</b>	1¼	1¾	2	3	5	7½	2	3½



Si durante el funcionamiento del sistema automático de ebullición se selecciona un nivel de cocción siguiente mayor, se valida automáticamente la nueva duración.

## Apagar el aparato de forma anticipada

- ▶ Pulse el botón **-**.

## Tiempo de conexión



**Vigile la comida durante el tiempo de conexión. ¡Riesgo de que la comida se queme, pase o inflame!**

El tiempo de conexión permite que se apague automáticamente una zona de cocción tras un intervalo de tiempo ajustado (1–99 minutos). Esta función puede utilizarse en todas las zonas de cocción, aunque no de forma simultánea.

## Ajustar

Debe encenderse la zona de cocción deseada.

- ▶ Pulse 1 vez el botón **+** del tiempo de conexión.
  - En la indicación parpadea **01**.
  - Los cuatro puntos luminosos de la asignación de zonas de cocción parpadean.

o

- ▶ Pulse 1 vez el botón **-** del tiempo de conexión.
  - En la indicación parpadea **99**.
  - Los cuatro puntos luminosos de la asignación de zonas de cocción parpadean.
- ▶ Pulsando adicionalmente el botón **+** o **-**, seleccione el tiempo de conexión deseado.
  - Si mantiene pulsado el botón, el tiempo cambia gradualmente.

Mientras parpadeen los puntos luminosos, puede asociarse el tiempo de conexión a una zona de cocción.

- ▶ Pulse el botón **+** o **-** de la zona de cocción deseada.
  - Con esto no se modifica el nivel de potencia ajustado.
  - Se enciende el punto luminoso de la zona correspondiente.
  - El nivel de potencia y el tiempo de conexión pueden modificarse posteriormente.

Trascurrido el tiempo ajustado, se apaga la zona de cocción correspondiente.

- En la indicación parpadea **00** y suena una señal acústica durante 1 minuto.
- ▶ Apague la señal acústica pulsando cualquier botón.

### **Apagar la zona de cocción de forma anticipada**

- ▶ Pulse el botón  de la zona de cocción deseada hasta que en la indicación aparezca .
- Se apaga el tiempo de conexión.
- Si ninguna otra zona de cocción está activa, el aparato se apaga tras 10 segundos.

### **Apagar el tiempo de conexión de forma anticipada**

- ▶ Pulse el botón  del tiempo de conexión hasta que en la indicación aparezca .
- o
- ▶ Pulse los botones  y  al mismo tiempo hasta que en la indicación aparezca .
- La zona de cocción correspondiente sigue estando en funcionamiento.

## Temporizador

El temporizador funciona igual que un reloj de cocina (1–99 minutos). En este caso, debe tener en cuenta los siguientes puntos.

- El aparato debe estar encendido.
- Las zonas de cocción deben estar encendidas, aunque no debe estar ajustado ningún tiempo de conexión.
- ▶ Pulse 1 vez el botón **+** del tiempo de conexión.
  - En la indicación parpadea **01**.
  - Los cuatro puntos luminosos de la asignación de zonas de cocción parpadean.

o

- ▶ Pulse 1 vez el botón **-** del tiempo de conexión.
  - En la indicación parpadea **99**.
  - Los cuatro puntos luminosos de la asignación de zonas de cocción parpadean.
- ▶ Pulsando adicionalmente el botón **+** o **-**, seleccione el tiempo deseado.
  - Si mantiene pulsado el botón, el tiempo cambia gradualmente.
  - El inicio del temporizador se produce en cuanto los puntos luminosos ya no parpadean.

Transcurrido el tiempo ajustado, suena una señal acústica durante 1 minuto y en la indicación parpadea **00**.

- ▶ Apague la señal acústica pulsando cualquier botón.

## Batería de cocina



**Los fondos de la batería de cocina no deben presentar surcos pronunciados ni bordes de cantos afilados. Sólo pueden utilizarse calderos de hierro fundido si disponen de fondo liso.**

Las baterías de cocina para cocinas de inducción están dotadas de fábrica con los siguientes símbolos.



Normalmente, si se añade un imán al fondo del caldero, éste es apto para inducción. Le recomendamos que compruebe la batería de cocina antes de comprarla.

El aparato puede detectar la batería de cocina que puede utilizarse.

- ▶ Ajuste el caldero a la zona de cocción con el diámetro que mejor se adapte y enciéndala al nivel de potencia **3**.
  - Si en la indicación se muestra **3**, la batería de cocina es adecuada.
  - En caso de un caldero inadecuado o demasiado pequeño, aparece en la indicación **4**.



Un caldero con un diámetro de fondo que se adapta a la zona de cocción garantiza un reducido tiempo de calentamiento y una buena distribución del calor. Coloque el caldero centrado en la zona de cocción. Las cacerolas (asadores) aptas para inducción pueden calentarse conjuntamente por dos zonas de cocción.

En caso de una batería de cocina con revestimiento de plástico (p. ej. teflón), no debe ajustarse un nivel de potencia superior a **7**. En caso contrario, podría sobrecalentarse y dañarse el revestimiento.

La batería de cocina puede generar ruidos durante el funcionamiento. Esto no es ningún síntoma de fallo. Esto no perjudica en modo alguno el funcionamiento del aparato.

# Funciones de seguridad

## Desconexión automática de seguridad

El aparato está dotado de un control temporal de las zonas de cocción. Éste desconecta automáticamente la zona de cocción, en función de la potencia ajustada, tras los siguientes tiempos de funcionamiento.

Nivel de potencia	Protección de control en horas
Nivel de mantenimiento en caliente	2
1-2	10
3	5
4	4
5-6	3
7-8	2
9	1

- Si se ha desconectado la zona de cocción debido a que se ha alcanzado el tiempo límite, en la indicación correspondiente parpadea de forma alterna **H** y **O**.



La zona de cocción puede volver a encenderse de la forma habitual.

## Protección de temperatura excesiva



**No coloque calderos sobre el panel de mando.**

El panel de mando dispone de un sensor frente al exceso de temperatura. Al activarse el sensor, se apagan las zonas de cocción.

- En la indicación parpadea **H**.

Las zonas de cocción sólo podrán volverse a encender cuando se haya enfriado el panel de mando.

- Si la unidad de control se ha enfriado, puede borrarse la indicación parpadeante **H** pulsando cualquier botón. Después, puede volver a encenderse la zona de cocción.

## Zonas de cocción

Cada zona de cocción dispone de un sensor frente al exceso de temperatura. Al activarse este sensor, se ponen en práctica automáticamente las siguientes medidas:

- El ventilador de refrigeración se conecta a la máxima velocidad, mientras la temperatura sea demasiado alta. Se finaliza un Powerplus activo.
  - La indicación **P** cambia a **g**.
- Si esto no es suficiente, se apaga la zona de cocción.
  - En la indicación correspondiente parpadea **H**.

Tras enfriarse, puede volver a encenderse la zona de cocción.

## Control del panel de mando

Si se pulsa un botón durante más de 5 segundos (p. ej., debido a que se encuentra encima un objeto o comida que se haya desbordado), la zona de cocción afectada se apaga automáticamente.

- Suena una señal acústica continua.
  - En la indicación correspondiente parpadea **E**.
- Retire el objeto, la comida desbordada, etc.

A continuación, puede volver a utilizar el aparato.

## Tras una interrupción de la corriente

Tras una interrupción de corriente parpadea en la indicación **UD**.

- Pulse cualquier botón para confirmarlo.
  - Ya no está activado el bloqueo para niños.
  - Se activa la señal acústica.

# Cuidado y mantenimiento



**Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.**

## Limpieza



**Durante y después de la limpieza debe tenerse en cuenta que no esté operativa por error ninguna zona de cocción.**

Debe eliminarse la suciedad lo antes posible. La suciedad reseca o quemada requiere un gran esfuerzo de limpieza.

- ▶ Sólo utilice para la limpieza un paño o esponja suave, agua y un agente de limpieza o cuidado adecuado. Se recomienda utilizar agentes con efecto protector. Deben tenerse en cuenta las indicaciones del fabricante del agente de limpieza.

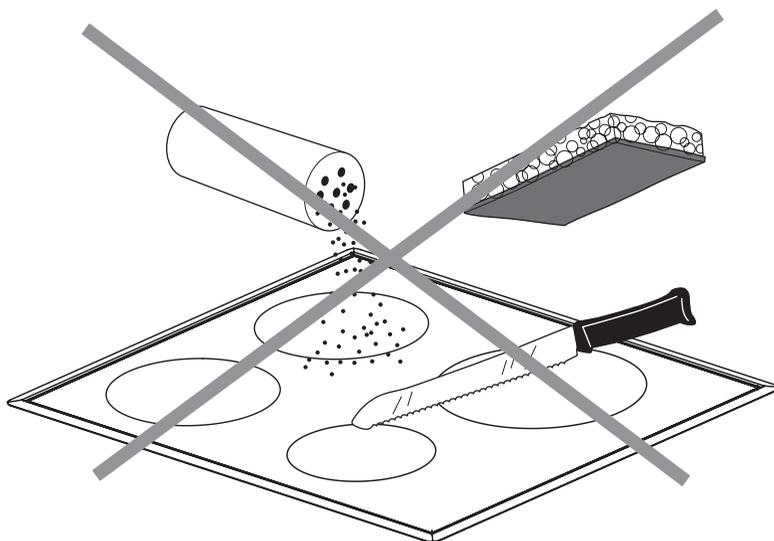


En ningún caso utilice agentes de limpieza abrasivos, esponjas abrasivas, lana metálica, etc. Estos productos dañan la superficie.

- ▶ La suciedad ligera puede eliminarse con un paño húmedo y detergente.
- ▶ En caso de suciedad más intensa (manchas de salsas, sopas, etc.), aplique agentes de limpieza con un paño o esponja limpia, en caso necesario, déjelos actuar un tiempo prudencial. Limpie y seque la superficie con un paño limpio y húmedo.
- ▶ Las incrustaciones de suciedad de leche quemada y alimentos sin azúcar pueden limpiarse cuando están moderadamente calientes (¡no muy calientes!) o también en frío. Para esto son adecuados rascadores disponibles en tiendas especializadas.

- Elimine las manchas de cal (color amarillento) con pequeñas cantidades de agentes disolventes de la cal (p. ej. vinagre, zumo de limón, descalcificadores). En caso de un color más intenso, deje actuar el agente durante más tiempo. A continuación, límpielo con un trapo húmedo y limpio.

Un tratamiento inadecuado durante la limpieza puede dañar la superficie o los elementos decorativos. Este tipo de daños ocasionados por la limpieza ya no pueden repararse.



## Problemas de fácil solución

### ¿Qué hacer si ...?

#### ... en la indicación parpadea de forma alterna *H* y *O*

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Se ha activado la desconexión de seguridad automática.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ En caso necesario, volver a conectar la zona de cocción.</li></ul>

#### ... en la indicación parpadea *H*

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Se ha activado automáticamente la protección de temperatura excesiva.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Comprobar que los calderos y la comida están en el lugar correcto.</li><li>▶ Dejar que se enfríe la zona de cocción.</li><li>▶ Continuar el proceso de cocción en otra zona de cocción.</li></ul>

#### ... la primera vez que se pone en funcionamiento una zona de cocción se generan olores desagradables

Posible motivo	Solución
<ul style="list-style-type: none"><li>■ Esto es una característica normal de los aparatos nuevos de fábrica.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Procurar una buena ventilación de la habitación.</li><li>▶ La formación de olores cesa tras unas horas de funcionamiento.</li></ul>

### ... el aparato no funciona y todos los indicadores están oscuros

Posible motivo	Solución
■ El fusible o la caja de fusibles de la instalación eléctrica doméstica son defectuosos.	▶ Cambiar fusible. ▶ Conectar de nuevo la caja de fusibles.
■ El fusible o la caja de fusibles saltan constantemente.	▶ Llamar al servicio técnico.
■ Interrupción de la alimentación eléctrica.	▶ Comprobar la alimentación eléctrica.

### ... suena una señal acústica y se apaga el aparato

Posible motivo	Solución
■ Se ha colocado un objeto (sartén, fuente, etc.) sobre el panel de mando.	▶ Retirar el objeto y volver a poner el aparato en funcionamiento de la forma habitual.
■ Comida rebosada sobre el panel de mando.	▶ Limpiar la comida que se haya rebosado y poner en funcionamiento el aparato de la forma habitual.

### ... en la indicación parpadea *UO*

Posible motivo	Solución
■ Interrupción en la alimentación de corriente.	▶ Confirmar la indicación pulsando cualquier botón.

**... en la indicación posterior izquierda  $E$ , posterior derecha  $r$  y en las dos indicaciones delanteras aparece un número en cada caso**

Posible motivo	Solución
■ Diferentes mensajes pueden conducir a un mensaje «Er».	▶ Anotar número de fallo. ▶ Llamar al servicio técnico.

**... en una (o dos) indicación(es) aparece  $E5$ ,  $E6$ ,  $E7$  o  $E9$**

Posible motivo	Solución
■ La(s) zona(s) de cocción correspondiente(s) es/son defectuosa(s).	▶ Anotar número de fallo. ▶ Llamar al servicio técnico. ▶ Confirmar la indicación de fallo pulsando el botón  . Puede seguirse utilizando las zonas de cocción no afectadas.

**... en la indicación aparece **

Posible motivo	Solución
■ La batería de cocina no es apta para inducción.	▶ Sólo para batería de cocina pata para inducción.
■ El caldero es demasiado pequeño para la zona de cocción seleccionada.	▶ Debe adaptarse el caldero a la zona de cocción.

# Datos técnicos

## Conexión eléctrica

Tensión:	400 V 2N~ 50 Hz
Protección por fusible:	16 A

## Potencia de conexión

Válido para todos los modelos	7400 W
-------------------------------	--------

## Dimensiones (H x A x P)

GK46TI	55 x 584 x 514 mm
GK46TIC	55 x 584 x 514 mm
GK46TIF	55 x 550 x 480 mm
GK46TIU	55 x 790 x 545 mm
GK46TIV	55 x 774 x 514 mm
GK46TIVC	55 x 774 x 514 mm
GK46TIVF	55 x 740 x 480 mm
GK46TIVU	55 x 600 x 545 mm
GK46TIXC	55 x 704 x 514 mm
GK46TIXF	55 x 670 x 480 mm

# Eliminación

## Embalaje

- El material de embalaje (cartón, lámina de plástico PE y poliestireno EPS) está marcado de forma correspondiente y, si es posible, debe reciclarse y desecharse en el lugar adecuado.

## Desinstalación

- Desenchufe el aparato. Si el aparato ya está instalado, esta tarea debe realizarla un electricista autorizado.

## Seguridad

- Debe dejarse el aparato inutilizable para evitar accidentes resultantes de un uso indebido, especialmente con la presencia de niños.
- Desenchufe el aparato o permita que un electricista desmonte la toma de corriente. A continuación, aísole el cable de red del aparato.

## Eliminación

- El aparato usado que se va a desechar tiene valor. Con la eliminación adecuada, las materias  más podrán volver a utilizarse.
- El símbolo  figura en la placa de características del aparato. Éste indica que no está permitida la eliminación en la basura doméstica.
- La eliminación se debe realizar según las normas locales de eliminación de desechos.

Si desea más información sobre la manipulación, el reciclaje y la reutilización del producto, diríjase a las autoridades locales competentes, a los puntos de reciclaje de residuos domésticos de su localidad o al establecimiento especializado donde haya adquirido el aparato.

# Índice

## A

Ajustes de usuario.....	14
Apagar.....	40
Aparato	
Apagar.....	18, 40
Encender.....	40

## B

Batería de cocina.....	26
Bloqueo para los niños.....	14
Botones.....	12
Breves instrucciones.....	40

## C

Control del panel de mando.....	29
Cuidado.....	30

## D

Datos técnicos.....	35
Desconexión automática de seguridad.....	27
Descripción del aparato.....	10
Desinstalación.....	36
Detección de caldero.....	19

## E

Elementos de mando.....	12
Eliminación.....	36
Embalaje.....	36
Encender.....	16
Estructura.....	11

## F

Funcionamiento de las cocinas de inducción.....	13
Funciones de seguridad.....	27

## I

Indicación de calor residual.....	13
Indicaciones.....	12
Indicaciones de seguridad	
Acerca del uso.....	7
Antes de la primera puesta en funcionamiento.....	5
Con la presencia de niños en casa.....	6
Uso conforme a lo previsto.....	6
Indicadores.....	12
Interrupción de corriente.....	29

## L

Limpieza.....	30
---------------	----

## M

Manejo.....	16
Mantenimiento.....	30

## N

Nivel de mantenimiento en caliente.....	17
---	----

## P

Pausa durante el proceso de cocción.....	18
Powerplus.....	20
Encender.....	20
Problemas.....	32
Puesta en funcionamiento.....	5

## S

Seguridad.....	36
Señal acústica.....	15
Servicio de reparaciones.....	39
Símbolos.....	2
Sistema automático de ebullición ..	21

**T**

Temperatura excesiva .....	28
Temporizador .....	25
Tiempo de conexión .....	22

**Z**

Zona de cocción.....	13
Apagar.....	18
Encender.....	16

# Servicio de reparaciones



El capítulo 'Solucionar fallos por sí mismo' le ayudará a reparar fallos operativos menores.

Esto le permitirá ahorrarse tener que llamar a un técnico de reparación y el gasto consiguiente.

Le rogamos que en caso de ponerse en contacto con nosotros debido a una avería operativa o para realizar un pedido nos indique el número de fabricación (FN) y el nombre de su aparato. Introduzca estos datos aquí y en el adhesivo de servicio que se proporciona junto con el aparato. Péguelo en un lugar bien visible o en su agenda telefónica.

FN

Aparato

Puede encontrar estos datos en la tarjeta de garantía, en la factura original y en la placa de características del aparato.

- ▶ Abra el mueble encastrado inferior.
  - La placa de características se encuentra detrás de la pared frontal.

# Breves instrucciones

**Lea en primer lugar las normas de seguridad de este manual de instrucciones.**

## Encender el aparato

- ▶ Mantenga pulsado el botón  aprox. 1 segundo.

## Seleccionar zona de cocción

- ▶ En un intervalo de 10 segundos, ajustar la potencia con el botón  o .
- o
- ▶ Pulse el botón  para calentar rápidamente grandes cantidades de agua.

## Apagar zona de cocción

- ▶ Pulse el botón  hasta que aparezca en la indicación .

## Apagar el aparato

- ▶ Pulse el botón .

**V-ZUG Ltd**

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J488.354-1