



**Instrucciones de manejo y montaje de la
VITROCERÁMICA DE GAS encastrable GNC – 4**

GNC-4



Estimados clientes:

Agradecemos su confianza y nos alegramos de que decidieran adquirir una vitrocerámica de gas automática de Solgaz. Estamos seguros de que nuestra tecnología les inspirará a cocinar mejor a diario gracias a funciones que no encontrarán en otros aparatos, que además les permitirán descubrir unas experiencias culinarias nuevas.

Atentamente,

SOLGAZ

La conexión de la vitrocerámica de gas a una fuente de gas deberá ser realizada **exclusivamente** por un técnico instalador de gas autorizado.

Este aparato no se debe conectar a los conductos de evacuación de gases de combustión.

La instalación del aparato y su conexión deberá llevarse a cabo conforme a las directrices y la normativa vigente.

¡Advertencia!

Si detecta una grieta o rotura en la superficie vitrocerámica de la placa, desconéctela inmediatamente y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

También rogamos guardar precaución necesaria al manejar la placa:

- no tocar, no desplazar las parrillas de metal ni los elementos de los quemadores durante su funcionamiento o justo después de apagarlos. Puede resultar en quemaduras.
- no colocar parrillas de metal sobre la vitrocerámica fuera del lugar indicado para ello (junto al quemador). Los elementos de montaje de la parrilla pueden rayar la superficie vitrocerámica de la placa.



Este dispositivo está etiquetado de conformidad con la Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo y del Consejo, del 4 de julio de 2012, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. Después del período de uso, este equipo no puede ser tratado como otro residuo doméstico, y el usuario está obligado a devolverlo a las entidades de recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.



¡ATENCIÓN!

Por su propia seguridad lea las indicaciones y sugerencias que se presentan a continuación.

TABLA DE CONTENIDOS

1.1.USO APROPIADO	4
1.2.PARÁMETROS TÉCNICOS DE LA PLACA.....	4
1.3.CONSTRUCCIÓN DE LA PLACA.....	5
2.1.REQUISITOS DE LOCAL	7
2.2.MONTAJE DE LA PLACA EN LA ENCIMERA DE UN ARMARIO DE COCINA.....	7
2.3.INSTALACIÓN DE GAS	9
2.4.INSTALACIÓN ELÉCTRICA.....	9
3.1.INFORMACIÓN GENERAL	10
3.2.ADAPTACIÓN DE LA PLACA A OTRO TIPO DE GAS	10
3.3.MANTENIMIENTO Y REVISIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA PLACA	10
4.1.ACTIVIDADES PRELIMINARES	10
4.2.PANEL DE MANDO DE LA PLACA.....	11
4.3.PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA.....	11
4.4.PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO Y FUNCIONES DE LA PLACA	12
4.4.1. <i>Indicador de calor residual</i>	12
4.4.2. <i>Modo de funcionamiento estándar</i>	12
4.4.3. <i>Función de hervir el agua</i>	13
4.4.4. <i>Función de la estabilización del tamaño de la llama</i>	13
4.4.5. <i>Función booster</i>	14
4.4.6. <i>Función timer (temporizador)</i>	14
4.4.7. <i>Función de reposo – Stop’n go (reposo)</i>	15
4.4.8. <i>Activar y desactivar el bloqueo del controlador</i>	15
4.4.9. <i>Temperaturas recomendadas para la preparación de alimentos seleccionados</i>	15
4.5.SELECCIÓN DE MENAJE	16
5.1. LIMPIEZA PERIÓDICA.....	17
5.2. CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA INSTALACIÓN DE GAS, ELÉCTRICA Y DE VENTILACIÓN.....	17
6. QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍAS, SEÑALIZACIÓN DE FALLOS.....	17

1. INFORMACIÓN GENERAL E INDICACIONES DE SEGURIDAD

1.1. USO APROPIADO

Las placas tipo GNC son placas de cocción encastrables concebidas para preparar alimentos calientes y para ser utilizadas en entornos domésticos. Los quemadores de gas cuentan con sensores de temperatura lo que permite garantizar una seguridad máxima al usuario, así como un funcionamiento automático y exacto. GNC pertenecen a una generación de placas de gas donde el funcionamiento de los quemadores se controla electrónicamente y el aparato dispone de un control por sensores. La placa está adaptada para ser encastrada en la encimera de un armario de cocina individual o en una encimera de cocina.

1.2. PARÁMETROS TÉCNICOS DE LA PLACA

PARÁMETRO	U.M.	VALOR	
TIPO Y GRUPO DE GAS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LA PLACA		2E	3P
		G20	G31
TENSIÓN NOMINAL DE CONEXIÓN	MBAR	20	37
POTENCIA TÉRMICA DE LOS 4 QUEMADORES JUNTOS	KW	7,4	
CORRIENTE DE GAS DE LOS 4 QUEMADORES JUNTOS	G/H	~740 (ESTE VALOR SE REFIERE SOLAMENTE A GASES LÍQUIDOS CONDENSADOS)	
POTENCIA DE LOS QUEMADORES POR SEPARADO			
QUEMADOR GRANDE	KW	2,8	
DIÁMETRO DE INYECTOR	MM	1,31	0,90
QUEMADOR MEDIANO	KW	1,8	
DIÁMETRO DE INYECTOR	MM	1,05	0,75
QUEMADOR PEQUEÑO	KW	1,0	
DIÁMETRO DE INYECTOR	MM	0,79	0,55
CONEXIÓN DE GAS	POR DEBAJO DE LA PLACA HAY UNA ROSCA DE TUBO R1/2 EXTERIOR		
TENSIÓN Y POTENCIA DE ALIMENTACIÓN	230V/50Hz – 12V DC 4,5A 60 VA		
GRADO DE PROTECCIÓN	IP40		
CLASE DE APARATO	II		
DIMENSIONES DE LA PLACA (ANC X PROF X ALT)	MM	580 x 500 x 67 (LAS DIMENSIONES INCL. LA CARCASA SOBRESALIENTE DE LOS MOTORES), PARILLA SOBRE LA PLACA - 55	



¡ATENCIÓN!

Por favor tengan en cuenta que los motores paso a paso localizados debajo de la superficie vitrocerámica de la placa regulan el tamaño de la llama y durante esta regulación se puede escuchar su funcionamiento. Al poner el quemador en funcionamiento y encender el gas se escucha un ruido regular (golpeteo). Es un fenómeno normal y un ruido que emite la placa durante

1.3. CONSTRUCCIÓN DE LA PLACA

Sobre la placa vitrocerámica (fig. 1) se han instalado 4 quemadores de gas abiertos especiales, de los cuales los 3 más grandes cuentan con sensores de temperatura. El funcionamiento de los quemadores es controlado eléctricamente por medio de un motor paso a paso. Los sensores de temperatura incorporados en la placa permiten programar el mantenimiento de una temperatura de cocción fija, hervir el agua o asegurarse de que el quemador no funcione sin recipiente puesto encima. Los mecanismos que controlan el funcionamiento de la placa se alimentan con una tensión eléctrica de **12 V de corriente continua** mediante un alimentador de la red doméstica de **230V**. El alimentador se suministra junto con la placa.

También es posible comprar un alimentador de repuesto adicional que permitirá el funcionamiento de la placa durante el fallo de suministro eléctrico. Disponible bajo un pedido especial.

La fuente de gas puede ser una **red de gas** o una **bombona con gas líquido**.

En la parte delantera de la placa se encuentra un panel de mando táctil. Permite manejar y controlar los quemadores particulares y seleccionar los modos de funcionamiento.

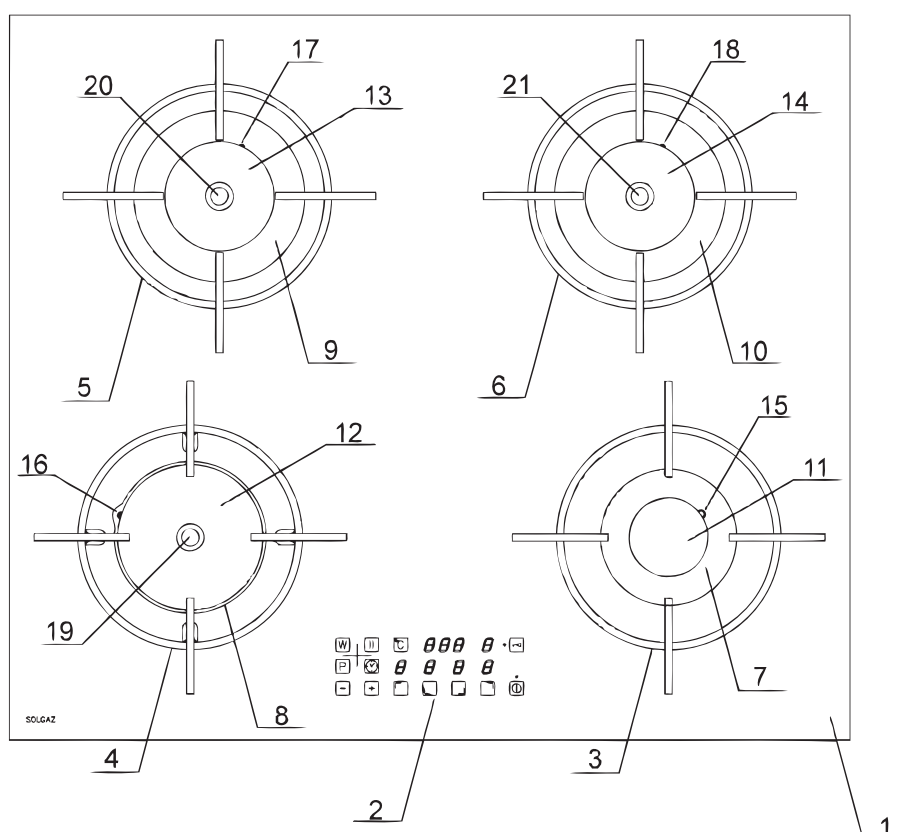


Fig. 1. Vista de la placa GNC

1 – vitrocerámica de la placa, **2** – panel de mando, **3, 4, 5, 6** – parrillas de hierro fundido de los quemadores, **7, 8, 9, 10** – bases de los quemadores,

11, 12, 13, 14 – tapas de los quemadores, **15, 16, 17, 18** – electrodo de encendido (magneto),

19, 20, 21 – electrodo térmico (sensor de temperatura)

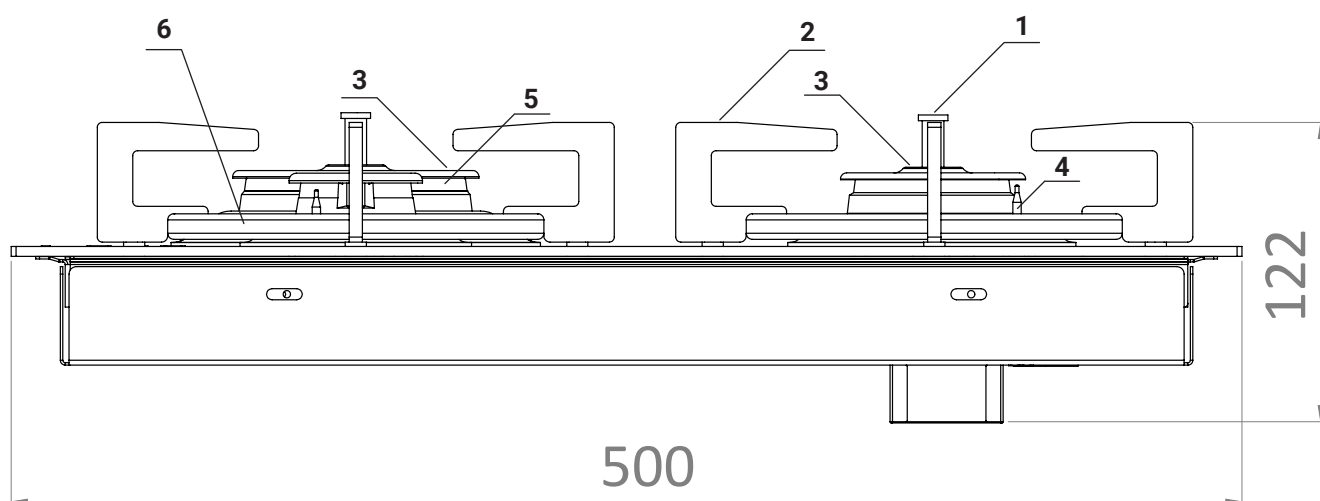


Fig. 2. Vista lateral (desde el lado derecho) de la placa GNC

- 1 – electrodo térmico (sensor de temperatura), 2 – parrillas de hierro fundido de los quemadores,
3 – tapas de los quemadores,
4 – electrodo de encendido (magneto), 5 – cuerpo del quemador, 6 – base del quemador, 7 – cuerpo de la placa

2. REQUISITOS PARA LA INSTALACIÓN DE LA PLACA

Todas las actividades relacionadas con el montaje y la conexión de la placa a la instalación de gas y a la instalación eléctrica **se deben** realizar por un técnico instalador de gas autorizado.

Atención:

Antes de proceder con el montaje y la conexión de la placa a la instalación de gas cabe comprobar si la placa está adaptada para el tipo de gas que pretendemos utilizar para su alimentación y si éste concuerda con el tipo de gas indicado en su placa de características. En caso que el tipo de gas no concuerde, se debe desistir del montaje.

2.1. REQUISITOS DE LOCAL

Las habitaciones en las cuales se van a montar las placas deben ser secas y aireadas, y contar con una ventilación natural eficiente por los gases de combustión y el calor producidos durante la cocción. Conviene asegurar una buena ventilación del cuarto de cocina, mantener abiertos los huecos de ventilación naturales o instalar unos dispositivos de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria: abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, p.ej. aumentar la potencia de la ventilación mecánica (si procede).

Siguiendo una normativa correspondiente se evalúa si un local en un edificio dado es apto o no para la instalación de una placa de gas.

En caso que encima de la placa se instala una campana extractora, la distancia mínima entre la vitrocerámica de la placa y la campana no deberá ser inferior a 600 mm, siendo 750 mm una distancia recomendable.

La placa no está adaptada para ser conectada a los conductos de evacuación de gas de combustión y su instalación y conexión se deberá llevar a cabo conforme a la normativa de instalación vigente.

2.2. MONTAJE DE LA PLACA EN LA ENCIMERA DE UN ARMARIO DE COCINA

La encimera en la cual se instala la placa de gas deberá ser atornillada permanentemente a los armarios de cocina o bien unida permanentemente a otros grupos de muebles. Para colocar la placa en una encimera de un armario de cocina o en una encimera de cocina conviene recortar en ella un hueco de dimensiones **540 x 480 mm**. En el supuesto de instalar la placa encima del horno, el hueco para la placa se debe recortar de una manera simétrica.

En caso que la placa se piense empotrar junto a unos armarios colocados sobre la encimera o en una esquina de la pared, el aparato se debe encastrar como mínimo a 150 mm del lateral del armario o de la esquina de la pared. La placa se fijará a la encimera con una junta autoadherente. No se recomienda fijar la placa de otra manera y sobre todo no se debe hacerlo con silicona.

Para asegurar una ventilación mejor debajo de la placa se recomienda quitar la pared trasera del armario, también cuando se la piensa empotrar encima del horno. No se requiere colocar un panel de separación debajo de la base de la placa de cocción.

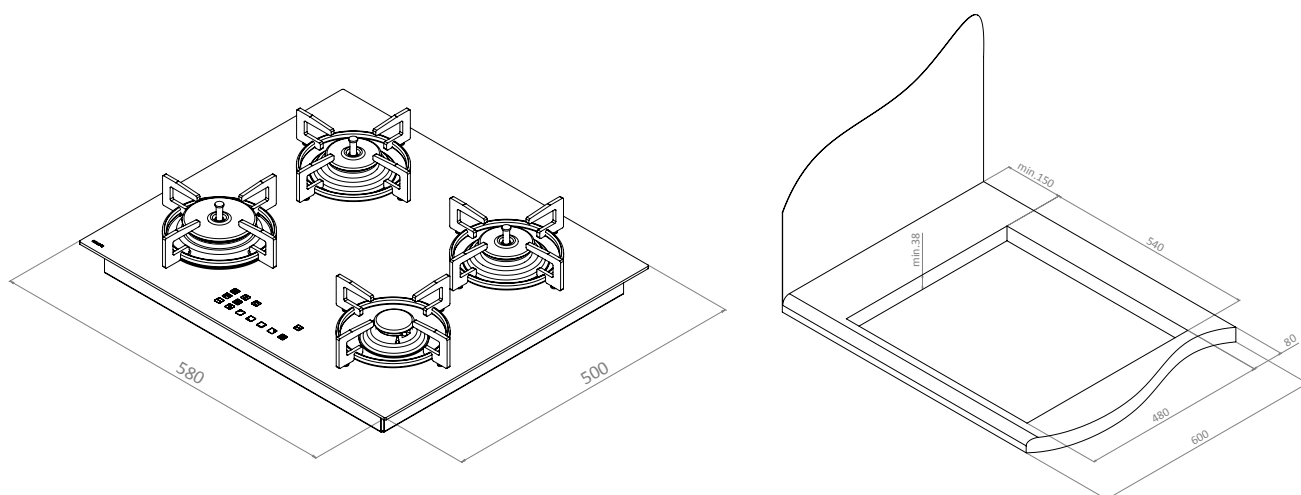


Fig. 3. Dimensiones de la placa GNC

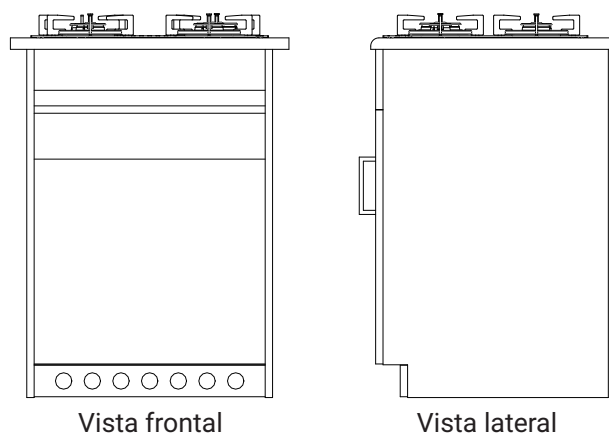


Fig. 4. Modo de emplazar la placa cuando no hay horno

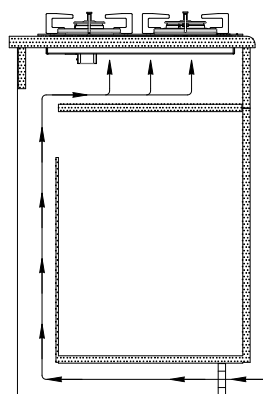


Fig. 5. Modo de emplazar la placa encima del horno

2.3. INSTALACIÓN DE GAS

La placa GNC – 4 tiene un racor vertical de conexión terminado en una rosca interior R ½" (ISO 7-R1/2). Se recomienda conectar la placa a la instalación de gas a través de una conexión flexible que cuente con un certificado de seguridad. La instalación que conecta la placa con la red de gas deberá tener una llave para cortar el suministro de gas.

En la placa de gas se ha empleado un filtro de gas de malla, responsable de capturar y eliminar impurezas mecánicas que asegure la permeabilidad y un funcionamiento eficiente al sistema, y no requiere mantenimiento o limpieza.

Si la placa es alimentada con un gas líquido de una bombona de gas, la conectamos a través de un racor Ø10/R1/2" enroscado sobre el abertura de admisión de gas. En la llave de la bombona fijamos un reductor de gases líquidos. Luego unimos el reductor a la placa con una manguera flexible apta para gases líquidos (de longitud max. hasta 3 m) con las abrazaderas puestas en ambos extremos. El reductor y la manguera flexible deberán contar con un certificado de seguridad.

El usuario de la placa es responsable de cumplir con la obligación de cambiar los elementos de conexión de periodo de uso limitado.

La conexión de gas se ha de llevar de tal manera que no tenga pliegues de un radio menor a 150 mm y no entre en contacto con componentes de la carcasa de la placa ni de otros aparatos (p.ej. del horno) que estén calientes. La conexión flexible que alimenta la placa deberá ser instalada de modo que no entre en contacto con elementos móviles de armarios (p.ej. el cajón) y no pase por una zona donde no haya espacio suficiente. ¡Por motivos de seguridad, todas las actividades relacionadas con la instalación de la placa **se deben** llevar a cabo por un técnico instalador de gas autorizado!

2.4. INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para garantizar una correcta y segura explotación de la placa, conviene conducir la instalación eléctrica (230 V/50Hz) cerca del lugar de uso de la placa para poder conectar el alimentador.

La toma de corriente de la instalación eléctrica deberá estar equipada con una espiga protectora. No puede estar ubicado justo por encima de la placa ni a una distancia inferior a 10 cm del lateral de la placa. En cambio, debería estar situado por lo menos 10 cm por encima de la superficie superior de la placa y siempre fuera del zona de influencia de los gases de combustión calientes que emiten los quemadores. Conviene prever un lugar propiamente ventilado para el alimentador.

El conducto de alimentación de la red y el conducto que suministre la corriente a la placa se han de llevar de modo que no entren en contacto con componentes de la placa que estén calientes ni con aparatos que emitan calor instalados debajo de ella.

3. INDICACIONES PARA EL INSTALADOR

3.1. INFORMACIÓN GENERAL

Antes de proceder con el montaje y la conexión de la placa a la instalación de gas el instalador deberá comprobar si:

- el cuarto donde será utilizada la placa cumple con los requisitos de la normativa vigente (volumen en metros cúbicos, dimensiones, ubicación de la placa),
- la instalación de gas y la instalación eléctrica se han llevado a cabo conforme a las directrices y la normativa vigente.

Una vez instalada la placa el instalador deberá realizar su primera puesta en funcionamiento. Durante la primera puesta en funcionamiento el quemador de la placa puede tardar en encenderse. Es un fenómeno normal causado por el llenado de los conductos y del mismo quemador con gas. Dicho fenómeno remitirá espontáneamente después de la primera puesta en funcionamiento.

3.2. ADAPTACIÓN DE LA PLACA A OTRO TIPO DE GAS

En caso que sea necesario adaptar la placa a otro tipo de gas que el tipo para el cual ha sido preparada en fábrica, conviene sustituir los inyectores de gas en todos los quemadores por unos aptos para el tipo de gas seleccionado (conforme a los datos de la tabla en el punto 1.2.). Conviene sustituir también el grupo de electroválvulas de la placa y cambiar el software del controlador. Este procedimiento puede ser realizado solamente por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado.

3.3. MANTENIMIENTO Y REVISIÓN DE LOS ELEMENTOS DE LA PLACA

Si se sigue el presente manual y las instrucciones sobre la limpieza y el mantenimiento de la placa, un aparato que funcione correctamente no requiere de revisiones.

4. EXPLOTACIÓN DE LA PLACA

4.1. ACTIVIDADES PRELIMINARES

Después de instalar la placa según se especifica en el punto 2., conviene:

- colocar el cuerpo del quemador (pos. 5, fig. 2) dentro del cuerpo de la placa (pos. 7, fig. 2), mirando que esté bien anclado (horizontalmente),
- en el medio del cabezal colocar la tapa del quemador (pos.3, fig. 2), guardar precaución al colocar la tapa sobre los quemadores con sensor de temperatura (pos. 1, fig. 2),
- colocar las parrillas sobre la vitrocerámica (pos. 2, fig. 2) asegurándose de que las clavijas de metal entren en los taladros en el vidrio,
- meter el enchufe del cable de alimentación del alimentador en la tomacorriente de la instalación doméstica y el cable de baja tensión 12 V terminado en un enchufe redondo meter en la caja de alimentación de la placa (se encuentra por debajo del aparato, en la esquina inferior derecha, debajo del panel de mando),
- abrir la llave que corta el suministro de gas a la placa,

- una vez conectada la placa a la corriente, se activará el modo de calibración. En la pantalla, en la sección del temporizador aparecerán las cifras "00" y por encima de los símbolos de los quemadores - unas señales horizontales. Después su desaparición, por encima del símbolo del quemador superior derecho aparecerá un símbolo de calibración chispeante. Cuando éste se apague, la placa pasará al modo de espera y estará lista para su funcionamiento, lo que a su vez se señalará con un punto de luz (pos. 1, fig. 6). Durante la calibración se puede escuchar un funcionamiento ruidoso de los motores paso a paso (golpeteo).

Durante la primera puesta en funcionamiento se debe abrir la ventana y asegurar el acceso del aire al cuarto. Estas actividades garantizarán un mejor intercambio de aire en el cuarto de cocina permitiendo la evacuación de los olores desagradables.

4.2. PANEL DE MANDO DE LA PLACA

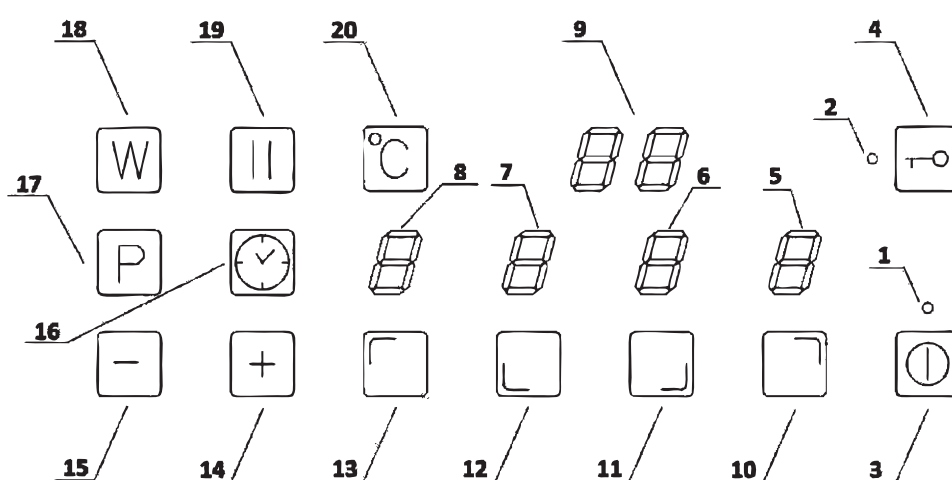


Fig. 6 Panel de mando – pos. 2. de la figura 1.

- 1 – interruptor, 2 – bloqueo, 3 – encendido/apagado de la placa, 4 – bloqueo del panel de la placa,
 5,6,7,8 – indicadores digitales de la potencia de los quemadores que se ha fijado, 9 – temporizador, 10, 11, 12, 13 – selección del quemador,
 14 – aumentar la potencia, 15 – reducir la potencia, 16 – encender el temporizador, 17 – activar la función booster,
 18 – activar la función de hervir, 19 – activar/desactivar la función stop'n go, 20 – activar la función de la estabilización del nivel de potencia

4.3. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA

Para poner la placa en funcionamiento, después de realizar las actividades preliminares mencionadas en el punto 4.1., se ha de pulsar con el dedo el símbolo del interruptor principal (**pos. 3, fig. 6**). El indicador del interruptor se apagará (**pos. 1, fig. 6**) y la placa estará lista para recibir instrucciones. Todos los cuatro indicadores de las zonas (**pos. 5, 6, 7, 8 en el fig. 6**) mostrarán la cifra "0" durante 6 seg.

Si no continuamos con el manejo de la placa, pasado aquel tiempo el controlador de la placa pasará al estado de espera y los indicadores se apagarán, lo único que quedará encendido será el indicador del símbolo del interruptor. Con el interruptor se puede apagar la placa en todo momento, también con el bloqueo activado.

4.4. PROGRAMAS DE FUNCIONAMIENTO Y FUNCIONES DE LA PLACA

La placa GNC puede funcionar en modos diferentes que permiten una cocción cómoda, exacta y segura. Todos los cambios en el funcionamiento de los quemadores se introducen a través del panel de mando; el tamaño de la llama y la potencia de los quemadores se controlan automáticamente.

Cuando hay recipientes sobre los quemadores, la placa se **desconectará automáticamente** pasadas 4 horas de funcionamiento si no se cambian sus ajustes. En caso que no haya recipientes sobre los quemadores medianos o sobre el quemador grande, ésta se apagará después de alcanzar la temperatura límite de seguridad que es inferior a la temperatura de la autoignición del aceite comestible. El propósito es proteger los componentes de la placa contra el sobrecalentamiento y garantizar la seguridad al usuario.

En caso que el quemador se apague por si solo mientras se preparen alimentos a alta temperatura, se deberá utilizar la función de la “Estabilización del tamaño de la llama” que se describe en el p. 4.4.4 en la pág. 12.

Para hacer su cocción eficiente y agradable aún más fácil, especialmente para Ustedes hemos confeccionado una tabla de alimentos con sus temperaturas de preparación recomendadas. La tabla se encuentra en la pág. 14.

El menor quemador de la placa no está equipado con sensor de temperatura. Por lo cual no se puede activar en él la función de mantener la temperatura o la función de hervir el agua. Este quemador – a diferencia de los demás quemadores - no se apagará cuando no haya recipientes sobre él. Para aumentar la seguridad del usuario, si no se modifica el nivel de la potencia térmica, la cocina apagará el quemador pequeño después de 4 horas.

Los quemadores medianos y el quemador grande han sido equipados con un sensor de temperatura inteligente que controla su nivel dentro del recipiente. Al freír/cocinar a altos niveles de potencia puede que el quemador se apague automáticamente. Es un fenómeno normal que tiene que ver con la protección térmica de la placa GNC. Por ejemplo, si al freír el aceite alcanza un punto de humeo perjudicial, el sensor inteligente lo detectará y por la seguridad del usuario apagará el quemador.

A continuación se describe cómo activar y manejar todos los modos de funcionamiento disponibles:

4.4.1. Indicador de calor residual

Justo después de apagar un quemador en funcionamiento sus elementos y la parrilla estarán calientes. Para proteger al usuario de la placa contra una quemadura accidental, por encima del símbolo del quemador desconectado se mostrará una “H”. Tan solo después de que se apague, se podrán tocar los elementos del quemador, las parrillas y el vidrio en aquel lugar sin correr el riesgo de sufrir quemaduras.

4.4.2. Modo de funcionamiento estándar

En cada uno de los quemadores se puede ajustar una potencia/un tamaño de llama fijo y preciso. Después de seleccionar el quemador mediante el símbolo correspondiente (**pos. 10, 11, 12, 13**), pulsando los símbolos + y – (**pos. 14, 15**) seleccionamos su potencia sobre la escala de 1 a 9, donde cada nivel cuenta con 3 grados de regulación. Eso permite una regulación exacta que en total ofrece 25 tamaños de llama diferentes.

La potencia inicial de los quemadores ha sido fijada en el nivel 5 con el fin de facilitar una elección rápida de una potencia menor o mayor. Manteniendo presionado el símbolo + o – se puede apresurar la regulación, porque al hacerlo se da un escalonamiento de 1 nivel (3 grados de regulación a la vez).



Debido a la alta precisión de la regulación del tamaño de la llama, los cambios visuales de su tamaño pueden parecer imperceptibles para el ojo humano. No obstante durante el proceso de cocción se apreciará un cambio de la potencia térmica y de la rapidez de la cocción.

Para apagar el quemador se debe pulsar dos veces el símbolo correspondiente. A pesar de seleccionar el mismo nivel de potencia en ambos quemadores medianos, el tamaño de sus llamas puede diferir ligeramente. Lo cual no significa que el funcionamiento de la placa sea incorrecto, porque es un fenómeno que resulta de la construcción independiente de ambos quemadores.

4.4.3. Función de hervir el agua

Este programa permite hervir el agua de modo automático y apagar el quemador una vez hervida el agua. Para que pueda funcionar correctamente, se han de seguir las instrucciones siguientes:

- usar el hervidor/un recipiente con tapa, de fondo fino y capacidad de 0,5l a 3l,
- durante la activación del programa el agua debe tener la temperatura ambiente,
- no interrumpir el curso del programa,
- no echar más agua ni verterla mientras dure el programa.

Conviene prestar atención a que se guarden los parámetros arriba mencionados porque su alteración o la interrupción del programa (p.ej. con la función stop'n go) pueden rebajar la precisión y el tiempo de ebullición.

Para activar la función de hervir el agua se ha de seleccionar el quemador con el símbolo adecuado (pos. 10, 12, 13) y luego pulsar el símbolo del programa (pos. 18). Los quemadores medianos se encenderán en el nivel 9, el quemador grande: en el nivel 5 y los indicadores de las zonas (pos. 5, 7, 8) mostrarán unas rayas horizontales flotando de abajo hacia arriba. Gracias a los sensores de temperatura, después de hervir el agua la placa cortará automáticamente el suministro de gas. Además, el programa permite también la ebullición de agua por un tiempo corto para asegurar su preparación y esterilización. El tiempo de ebullición depende de los parámetros del material del que está hecho el recipiente, de la altura sobre el nivel del mar, la temperatura del ambiente y el tipo del gas empleado.

Para apagar la función de hervir el agua, se ha de pulsar el símbolo de la zona del quemador (pos. 10, 12, 13) con la función activada y después de seleccionarla, pulsar el símbolo de la función de hervir (pos. 18). El quemador volverá a un funcionamiento continuo en modo manual.

En un quemador que tenga empezado el programa de hervir el agua, no se pueden activar los modos de timer, booster ni de la estabilización del tamaño de la llama. Se puede utilizar la función stop'n go (reposo), sin embargo esto puede provocar una alteración en el funcionamiento del programa según se menciona anteriormente. También se puede usar la función del bloqueo del panel de mando.

4.4.4. Función de la estabilización del tamaño de la llama

Esta función permite mantener el nivel de potencia fijado previamente para un alimento que se esté preparando (dentro del rango: de 40°C a 230°C. En total ofrece 191 ajustes). Los niveles de potencia simbolizan la temperatura, sin embargo debido a las propiedades de recipientes diferentes, el tipo de gas, la temperatura del ambiente, la densidad del alimento, etc. los resultados obtenidos pueden diferir de las temperaturas reales dentro del recipiente. La potencia de la llama se mantiene en el mismo nivel de una forma fluida y automática gracias a los motores paso a paso.

La función se puede activar solamente en los quemadores equipados con sensor de temperatura.

Si la temperatura sube con demasiada rapidez y sobrepasa el umbral de seguridad, la llama quedará reducida o incluso apagada. Si la temperatura es demasiado baja para la potencia ajustada, la placa aumentará la llama automáticamente. Para activar este modo se ha de encender el quemador en cuestión con su símbolo correspondiente (pos. 10, 12, 13) y luego pulsar el símbolo de la función seleccionada (pos. 20).

En el indicador digital (pos. 9) se podrá ver la temperatura hasta la cual se irá calentando la placa. Este valor se puede incrementar y reducir con los símbolos + y – (pos. 14, 15).

Pasados 6 segundos el indicador de la temperatura será apagado y en el indicador de la zona del quemador, sobre el que se ha activado la función, se verá una pequeña letra “c”. En el supuesto de modificar el nivel de potencia, el tamaño de la llama se regulará en el tiempo real.

Para apagar la función de la estabilización del nivel de potencia se ha de pulsar el símbolo de la zona (pos. 10, 12, 13), sobre la que se ha activado la función, y luego pulsar el símbolo de la función seleccionada (pos. 20).

4.4.5. Función booster

Esta función permite fijar la potencia máxima en el quemador seleccionado inmediata y automáticamente. Podemos utilizarla mientras funcione el programa de la estabilización de los niveles de potencia y durante el funcionamiento estándar del quemador. La función no se puede activar en el modo de hervir el agua.

Para activar la función, se ha de pulsar el símbolo de cualquier quemador que esté en funcionamiento (pos. 10, 11, 12, 13) y luego el símbolo de la función booster (pos. 17). En este momento la placa fijará la potencia máxima para el quemador en cuestión para el tiempo de 3 minutos. El display del quemador con la función booster activada será marcado con la letra “P” y un punto en la esquina inferior derecha del display del quemador (pos. 5, 6, 7, 8).

La función se puede apagar antes de que pasen 3 minutos cambiando el programa en el quemador en cuestión o pulsando el símbolo de la función booster (pos. 17) en el quemador seleccionado.

4.4.6. Función timer (temporizador)

El programa garantiza una desconexión automática de la placa sin intervención del servicio. La duración del ciclo de cocción se puede fijar dentro del rango **de 1 a 99 minutos**. Los programas funcionan **en toda** zona de cocción seleccionada y no dependen unos de otros. Mientras esté activado el timer se podrá modificar el modo de funcionamiento de la placa.

El final del programa se manifestará con una señal luminosa (el nivel de potencia del quemador apagado empezará a parpadear) y con una señal acústica. Después de que se apague la placa, el display correspondiente continuará mostrando una “H”.

Para activar la función se ha de pulsar el símbolo de cualquier quemador que esté en funcionamiento (pos. 10, 11, 12, 13, fig. 6) y luego el símbolo de la función de timer (pos. 16, fig. 6). Por encima de la fila de displays de la potencia de los quemadores (pos. 5, 6, 7, 8, fig. 6) aparecerá el display de la función (pos. 9, fig. 6), en el que se podrá ver “00”. Dispondrá de 6 segundos para fijar el tiempo en minutos (entre 1 y 99 minutos) con los símbolos + y – (pos. 14 i 15, fig. 6), después del cual el quemador en cuestión será apagado. El display del quemador con la función de timer activada será marcado con un punto parpadeando en la esquina inferior derecha del display del quemador (pos. 5, 6, 7, 8).

En todo momento se puede ver cuánto tiempo (en minutos) queda para que se apague el quemador y modificar dicho valor. Para ver el tiempo restante/hacer modificaciones, se ha de pulsar el símbolo del quemador con la función de timer activada (pos. 10, 11, 12, 13) y luego el símbolo de la función de timer (pos. 16). En el display del timer (pos. 9) se podrá ver cuánto tiempo del que se ha fijado previamente queda para el apagado del quemador.

La función se puede apagar cambiando el programa de funcionamiento o desconectando el quemador en cuestión. La función del temporizador se puede activar también al poner la placa en funcionamiento, fijando el tiempo de funcionamiento y luego seleccionando el programa de funcionamiento adecuado.

4.4.7. Función de reposo – Stop'n go (reposo)

La función de reposo se puede activar en cualquier momento durante la cocción. Permite detener el funcionamiento de la placa y volver a encenderla con los programas y niveles de calentamiento fijados previamente.

La placa debe tener encendido por lo menos un quemador. Al pulsar el símbolo del reposo (pos. 19, fig. 6), en la zona de indicadores se apreciarán unos símbolos y el funcionamiento de la placa quedará suspendido durante 15 minutos en todas las zonas de cocción. Con la función de reposo activada, es posible utilizar solamente los símbolos del bloqueo del panel de mando (pos. 4, fig. 6) y encendido/apagado de la placa (pos. 3, fig. 6).

Al pulsar el símbolo correspondiente (pos. 19, fig. 6) la función de reposo será desactivada, los símbolos de los ajustes anteriores se volverán a iluminar y la placa continuará su funcionamiento. Si pasados 15 minutos desde que se active la función, ésta no será desactivada, la placa se apagará automáticamente.

4.4.8. Activar y desactivar el bloqueo del controlador

El bloqueo del controlador sirve para proteger la cocina contra una puesta en funcionamiento o una modificación de la potencia de los quemadores encendidos accidental.

Con el fin de prevenir que el quemador se encienda, apague o sufra cambios de la potencia térmica por accidente, se ha de activar el bloqueo del controlador que se realiza de manera siguiente:

- pulsar el símbolo (llave pequeña) con el dedo pos. 4 fig. 6. Presionarlo y mantenerlo presionado durante 5 segundos hará que el controlador se bloquee, el piloto de señalización se encienda y aparezca una señal acústica prolongada. Para desbloquear el controlador de la cocina se procede de un modo similar:

- pulsar el símbolo con el dedo pos. 4 fig. 6 y mantenerlo presionado durante 5 segundos, el piloto de señalización pos. 2 fig. 6 dejará de brillar, el controlador de cocina quedará desbloqueado y se escuchará una señal acústica.

4.4.9. Temperaturas recomendadas para la preparación de alimentos seleccionados

Alimento	Temperatura recomendada
Carne de cerdo (en poca grasa)	200-210°C
Carne de cerdo (en bastante grasa)	170°C
Carne de vaca (en poca grasa)	200-220°C
Carne de vaca (en bastante grasa)	160-180°C
Verduras al vapor	160-180°C
Verduras tostadas	200°C
Tortillas	190°C
Patatas fritas	190°C
Pescado frito	170-180°C

4.5. SELECCIÓN DE MENAJE

Para garantizar el mejor uso del calor producido por la llama que emite el quemador de gas se ha de utilizar el menaje adecuado. Los recipientes deberán tener:

- una base plana,
- el diámetro de la base mayor que el diámetro del quemador.

Además, se recomienda cocinar con recipientes con tapa (con tal de que lo permita la receta del alimento). Conviene también prestar atención a que el diámetro de la tapa no sea mayor que el del recipiente, gracias a lo cual se evitará que los gases condensados goteen sobre la superficie vitrocerámica de la placa y de este modo se evitará también la formación de manchas difíciles de quitar.

No se deben utilizar recipientes de cocina que sobresalgan considerablemente de los bordes de la placa de cocción. Además, los diámetros de las bases de los recipientes colocados en el quemador grande y en el pequeño situados en la parte delantera de la placa, no deberán sobrepasar 22 cm. No seguir esta recomendación puede provocar el calentamiento del panel de mando y aumentar el riesgo de sufrir quemaduras por el usuario.

El menaje de cocina se deberá colocar bien centrado sobre la parrilla del quemador antes de ponerlo en funcionamiento. El diámetro mínimo del menaje no deberá ser menor que el diámetro de la parte superior de la llama en un quemador dado.

Se debe prestar una atención especial para no dañar los sensores de temperatura que se elevan por encima de la parrilla por descuido, p.ej. al desplazar una olla por la superficie de parrillas sin levantarla o por colocar los recipientes sobre la cocina sin guardar la precaución necesaria.

ATENCIÓN – por motivos evidentes no se debe:

- utilizar recipientes de plástico,
- colocar recipientes vacíos sobre las zonas de cocción encendidas,
- colocar objetos textiles cerca de los quemadores en funcionamiento.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE LA PLACA

La placa cerámica, las parrillas y los elementos del quemador son elementos de explotación y se desgastan durante el uso de la placa.

¡Advertencia!

En caso de que se observen grietas en la superficie vitrocerámica de la placa, desconecte el aparato de inmediato y llame al Servicio de Asistencia Técnica.

5.1. LIMPIEZA PERIÓDICA

Para limpiar la cerámica se deben emplear detergentes suaves. Si al limpiar la placa se dan cuenta de que sus detergentes son demasiado fuertes, dejen de utilizarlos de inmediato.

La placa se puede limpiar solamente después de que se haya enfriado hasta la temperatura ambiente.

Para el cuidado de las superficies esmaltadas (parrillas y todos los demás elementos del quemador) se deben utilizar líquidos suaves. No se deben utilizar fuertes detergentes abrasivos, p.ej. polvos para limpiar con material abrasivo, pastas abrasivas, piedras abrasivas, pumitas, estropajos metálicos, etc.

La placa se debe limpiar con regularidad después de cada uso. Evite suciedad fuerte en la placa de trabajo, y sobre todo quemaduras originadas durante la cocción.

- Suciedad que se desprenda fácilmente y no esté adherida fuertemente por requemados quitar con un paño húmedo sin detergente.
- Suciedad firmemente adherida eliminar con un rascador. Luego pasar por la superficie un paño húmedo con un poco de un protector especial. Las manchas persistentes no siempre se dejan eliminar a la primera limpieza, incluso cuando se use un detergente especial.

Lo mejor es dejar los detergentes secarse un poco y luego quitarlos con un paño húmedo. **Nunca poner detergentes sobre los elementos calientes de la placa.** Los restos del detergente se deben quitar con un paño húmedo antes de que se vuelva a calentar la placa. Las parrillas esmaltadas de la placa se pueden lavar en el lavaplatos.

5.2. CONTROL Y SUPERVISIÓN DE LA INSTALACIÓN DE GAS, ELÉCTRICA Y DE VENTILACIÓN

Para asegurar una explotación segura y correcta de la placa adquirida, se debe controlar el estado de la instalación de gas, eléctrica y de ventilación con regularidad. Dicho control debería abarcar:

- la verificación del estado técnico de las instalaciones mencionadas arriba,
- la comunicación de sus observaciones al administrador del edificio si surge cualquier duda sobre su estado técnico.

6. QUÉ HACER EN CASO DE AVERÍAS, SEÑALIZACIÓN DE FALLOS

Atención:

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica lea las indicaciones siguientes:

- en caso de una desconexión automática del quemador durante la preparación de alimentos a alta temperatura, se debe activar la función de la "Estabilización del tamaño de la llama" que se describe en el p. 4.4.4 en la pág.12.

- los quemadores mediano y grande han sido equipados con un sensor de temperatura inteligente que controla su nivel dentro del recipiente. Al freír/cocinar a unos niveles de potencia elevados se puede producir una desconexión automática del quemador. Es un fenómeno normal que tiene que ver con la protección térmica de la placa GNC. Por ejemplo, si al freír el aceite alcanza un punto de humeo perjudicial, el sensor inteligente lo detectará y por la seguridad del usuario apagará el quemador.

- los mensajes de alerta se pueden emitir debido a unos defectos detectados en el funcionamiento de la placa o a la falta de gas en la red o en la bombona.

En la tabla de abajo se recogen los estados de alerta diferentes y las maneras de las que los señala el controlador.

Problema	Posible causa	Solución
Alerta G La letra "G" en los indicadores del controlador aparece en la zona de cocción.	- falta de gas en la bombona o en la red - baja tensión de gas - falta de llama en el quemador a pesar de abrir la llave de gas	- comprobar si la llave de gas está abierta - comprobar si no falta gas en la bombona o en la red municipal - intentar encender otros quemadores
Alerta C La letra "C" en el display del controlador aparece en la zona de cocción.	- la llama en el quemador a pesar de cerrar la llave de gas	- se ha de cerrar la llave de gas y contactar con el Servicio de Asistencia Técnica El controlador se bloquea automáticamente y el suministro de gas queda cortado.
Alerta E La letra "E" en el display del controlador .	- algo se ha vertido sobre el panel de mando - se han presionado al mismo tiempo varias zonas en el panel de mando	- secar la cerámica en el lugar del panel de mando y su alrededor - volver a encender la placa con el interruptor principal

Los estados de alerta señalizados por el controlador de la placa informan al usuario sobre un funcionamiento inadecuado del aparato. En caso de que se produzca un funcionamiento inadecuado de la placa de gas, deje de manejarla y contacte con el **Servicio de Asistencia Técnica**:

Junto con la placa suministramos también el alimentador.

Declaración del fabricante

El fabricante declara por la presente que el producto cumple con los requisitos esenciales de las prescripciones y normas europeas. Los productos cuentan con un certificado (GNC – GAR1450CT0024) expedido por un órgano competente.

Certificado de conexión

La placa cerámica de gas GNC 4-AUTO ha sido conectada correctamente a una red activa o a una fuente de gas.

Tipo del gas conectado de la red activa o de la fuente de gas.....

Dirección dónde se realizó la instalación:

Número de fabricación

Tipo del gas de la red activa o de la fuente de gas al que ha sido adaptada la placa de gas en fábrica (información en la placa de características)

Fecha de instalación No de autorización

Sello y firma del instalador

Solgaz Sp. z o.o.

ul. Spółdzielcza 3
58-124 Marcinowice
NIP: 882-19-02-268

Servicio Técnico Oficial en España:
902 099 579

 facebook.com/solgaz
 twitter.com/SolgazPolska