

1	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO	51
2	ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD	53
3	CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE	55
4	POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA	56
5	CONEXIÓN ELÉCTRICA	58
6	CONEXIÓN GAS	59
7	ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS	61
8	OPERACIONES FINALES	66
9	USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN	69
10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	72

LAS INSTRUCCIONES QUE CONTIENE ESTE MANUAL VALEN SOLAMENTE EN LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICACIÓN APARECEN EN LA CUBIERTA.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: se destinan a un **técnico especializado** quien deberá llevar a cabo una adecuada comprobación de la instalación del gas, llevar a cabo la instalación, la puesta a punto y buen funcionamiento del aparato.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: indican los consejos de uso, la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.

1 ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD Y EL USO



ESTE MANUAL CONSTITUYE PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO ÍNTEGRO Y TENERLO AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN. ACONSEJAMOS EFECTUAR UNA LECTURA ATENTA DE ESTE MANUAL Y DE TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA ENCIMERA DE COCCIÓN. CONSÉRVENSE TAMBIÉN LA SERIE DE INYECTORES QUE SE SUMINISTRAN. LA INSTALACIÓN TENDRÁ QUE SER LLEVADA A CABO POR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO, PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO, REUNE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS **POR LAS DIRECTIVAS CEE ACTUALMENTE VIGENTES**. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCCIÓN Y CALENTAMIENTO DE ALIMENTOS** DE ALIMENTOS. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA INADECUADO. **EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR OTROS USOS DISTINTOS A LOS INDICADOS.**



EN EL CASO DE QUE EL APARATO FUESE INSTALADO EN EMBARCACIONES O CARAVANAS, NO UTILIZARLO PARA CALENTAR AMBIENTES.



NO UTILIZAR NUNCA EL APARATO PARA CALENTAR AMBIENTES.



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE EN MATERIA DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE). ESTA DIRECTIVA DEFINE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y EL RECICLADO DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS VÁLIDAS EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y EL MARCADO ESTÁ VISIBLEMENTE APLICADA EN EL APARATO. NO EXTRAER NUNCA ESTA PLACA.



ANTES DE PONER EL APARATO EN FUNCIONAMIENTO, DEBEN RETIRARSE TODOS LOS PLÁSTICOS PROTECTORES.



PARA EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN SE ACONSEJA USAR SIEMPRE GUANTES TÉRMICOS ADECUADOS.



NO UTILIZAR EN NINGÚN CASO ESPONJAS DE ACERO Y RASQUETAS CORTANTES PARA NO DAÑAR LAS SUPERFICIES.

SE DEBEN UTILIZAR PRODUCTOS NORMALES NO ABRASIVOS Y UTENSILIOS DE COCINA DE MADERA O DE MATERIAL PLÁSTICO.

ENJUAGAR CUIDADOSAMENTE Y SECAR CON UN TRAPO SUAVE O CON UN PAÑO DE MICROFIBRA.



NO DEJAR NUNCA SIN VIGILANCIA EL APARATO DURANTE LAS COCCIONES QUE PUEDAN LIBERAR GRASAS O ACEITES. LAS GRASAS Y LOS ACEITES PUEDEN INCENDIARSE.



DESPUÉS DE CADA USO DE LA ENCIMERA, COMPROBAR SIEMPRE QUE LOS MANDOS DE ACCIONAMIENTO ESTÉN EN POSICIÓN "0" (APAGADO).



NO COLOCAR SOBRE LAS REJILLAS DE LA ENCIMERA OLLAS CUYO FONDO NO SEA PERFECTAMENTE PLANO Y REGULAR.



NO EMPLEAR RECIPIENTES QUE SUPEREN EL DIÁMETRO EXTERNO DE LA ENCIMERA.

2 ADVERTENCIAS PARA LA SEGURIDAD



CONSÚLTENSE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN ACERCA DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y PARA LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.

PARA SU INTERÉS Y SEGURIDAD, SE ESTABLECE POR LEY QUE LA INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DE TODOS LOS APARATOS ELÉCTRICOS LAS DEBE EFECTUAR PERSONAL CUALIFICADO SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.

NUESTROS INSTALADORES RECONOCIDOS GARANTIZAN UN TRABAJO SATISFACTORIO.

LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS DEBEN SER SIEMPRE DESACTIVADOS POR PERSONAL COMPETENTE.



ANTES DE CONECTAR EL APARATO A LA RED ELÉCTRICA COMPRUEBE LOS DATOS INDICADOS EN LA PLACA CON LOS DE LA RED MISMA.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y EL MARCADO ESTÁ VISIBLEMENTE POSICIONADA BAJO EL CÁRTER.

NO EXTRAER NUNCA ESTA PLACA SOBRE EL CÁRTER.



ANTES DE LLEVAR A CABO LOS TRABAJOS DE INSTALACIÓN / MANTENIMIENTO ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE EL APARATO NO RECIBE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA.



EL ENCHUFE DE CONEXIÓN DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y LA TOMA DE CORRIENTE CORRESPONDIENTE DEBERÁN SER DEL MISMO TIPO Y ESTAR EN CONFORMIDAD CON LAS NORMAS VIGENTES.

LA TOMA DE LOS APARATOS EMPOTRADOS DEBE QUEDAR ACCESIBLE. NO DESENCHUFAR NUNCA EL ENCHUFE TIRANDO DEL CABLE.



EN EL CASO DE QUE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTUVIESE DAÑADO PÓNGASE EN CONTACTO INMEDIATAMENTE CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA, QUE PROCEDERÁ A SU SUSTITUCIÓN.



ES OBLIGATORIO EFECTUAR LA CONEXIÓN A TIERRA SEGÚN LAS MODALIDADES PREVISTAS EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN SE DEBERÁ REALIZAR UNA BREVE PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO, APLICANDO LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN MÁS ADELANTE. EN CASO DE MALFUNCIONAMIENTO, DESCONECTAR EL APARATO DE LA RED ELÉCTRICA Y DIRIJIRSE AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICAS MÁS CERCANO. NO TRATAR JAMÁS DE REPARAR EL APARATO.



DURANTE EL USO, EL APARATO SE CALIENTA MUCHO. NO TOCAR LOS ELEMENTOS CALIENTES.



ESTE APARATO NO DEBE SER UTILIZADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS Y MENTALES REDUCIDAS O SIN EXPERIENCIA EN EL USO DE APARATOS ELÉCTRICOS, SIN LA SUPERVISIÓN O INSTRUCCIÓN POR PARTE DE PERSONAS ADULTAS Y RESPONSABLES PARA SU SEGURIDAD.



NO DEBE PERMITIRSE QUE LOS NIÑOS SE ACERQUEN AL APARATO DURANTE SU FUNCIONAMIENTO O QUE JUEGUEN CON ÉL.



NO INTRODUCIR OBJETOS METÁLICOS CON PUNTA (CUBIERTOS O HERRAMIENTAS) EN LAS RANURAS DEL APARATO.



NO UTILIZAR CHORROS DE VAPOR PARA LIMPIAR EL APARATO. EL VAPOR PODRÍA LLEGAR A LAS PARTES ELÉCTRICAS DAÑÁNDOLAS Y CAUSAR CORTOCIRCUITOS.



NO MODIFICAR ESTE APARATO.



NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY EN LAS PROXIMIDADES DEL ELECTRODOMÉSTICO CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO. NO UTILIZAR PRODUCTOS EN SPRAY MIENTRAS QUE EL PRODUCTO ESTÁ TODAVÍA CALIENTE.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a personas o cosas, por no tener en cuenta las recomendaciones anteriores o por el mal uso incluso de una sola parte del aparato y la utilización de recambios no originales.

3 CUIDADO DEL MEDIOAMBIENTE

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, que respetan el medio ambiente y se pueden reciclar. Rogamos su colaboración en cuanto a desechar correctamente el embalaje. Infórmese en su distribuidor o en las organizaciones competentes de la zona de las direcciones de los centros de recogida, reciclado y desecho de residuos.



No abandonar o dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo. Puede representar un peligro de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.

Su antiguo aparato también debe desecharse correctamente. Importante: llevar el aparato al organismo de la zona autorizado para la recogida de electrodomésticos que ya no se utilizan. Desechar correctamente estos aparatos permite recuperar materiales valiosos. Antes de desechar su electrodoméstico es importante quitarle las puertas y dejar las repisas como en la posición de uso, a fin de evitar que los niños, jugando, puedan quedar aprisionados en el interior. También es necesario cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.

3.1 Su cuidado del medioambiente

Para el embalaje de nuestros productos se utilizan materiales no contaminantes, que respetan el medio ambiente y se pueden reciclar. Rogamos su colaboración en cuanto a desechar correctamente el embalaje. Infórmese en su distribuidor o en las organizaciones competentes de la zona de las direcciones de los centros de recogida, reciclado y desecho de residuos.



No abandonar o dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo. Puede representar un peligro de asfixia para los niños, especialmente las bolsas de plástico.

Su antiguo aparato también debe desecharse correctamente. Importante: llevar el aparato al organismo de la zona autorizado para la recogida de electrodomésticos que ya no se utilizan. Desechar correctamente estos aparatos permite recuperar materiales valiosos. Antes de desechar su electrodoméstico es importante quitarle las puertas y dejar las repisas como en la posición de uso, a fin de evitar que los niños, jugando, puedan quedar aprisionados en el interior. También es necesario cortar el cable de conexión a la red eléctrica y retirarlo junto con el enchufe.



4 POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA



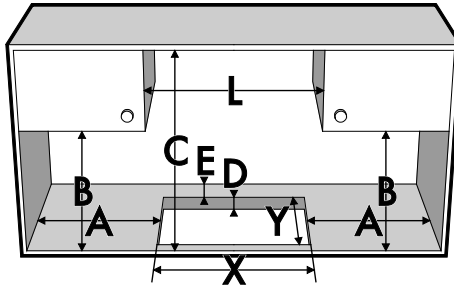
La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente. La instalación se puede realizar con materiales distintos, como mampostería, metal, madera maciza, madera revestida de laminados plásticos, basta que sean resistentes al calor ($T 90^{\circ}\text{C}$).

4.1 Sujeción al armazón de soporte

La apertura, que se debe realizar, en la encimera superior del mueble, debe ser efectuada con las dimensiones indicadas en la figura, observando desde el borde trasero una distancia mínima de **50 mm**.

Este aparato ha sido clasificado como "tipo Y" con respecto a los riesgos de incendio y puede ser acercado a paredes que superen en su altura al plano de trabajo, con tal que se mantenga la distancia "X" indicada en la figura, para evitar daños ocasionados por sobrecalentamiento.

Comprobar que desde las hornillas de la cocina hasta una repisa situada en la parte alta en vertical a las mismas haya una distancia mínima de **750 mm**.



MOD	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	L (mm)	X (mm)	Y (mm)
60	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	585	555÷560	478÷482
90	min 110	min 460	min 750	20÷40	min 50	860	839÷844	478÷482

Colocar con precisión la junta aislante suministrada sobre el perímetro exterior del orificio realizado en la superficie top como se muestra en la **figura 4** (las alturas indicadas en la figura se toman a partir del orificio en la parte interior de la junta), tratando de hacerla adherir sobre toda la superficie ejerciendo una leve presión con las manos. Fijar la encimera al mueble mediante las abrazaderas correspondientes **B** y el distanciador **A** como se indica en las imágenes **1, 2 y 3**. El distanciador **A** ayudará a mantener la encimera a la debida distancia del borde del top para evitar futuros sobrecalentamientos durante el funcionamiento y debe utilizar **solo en la esquina delantera izquierda del aparato**. Recortar con cuidado el borde **C** que sobra de la junta (**Fig.5**).



Instrucciones para el instalador

ES

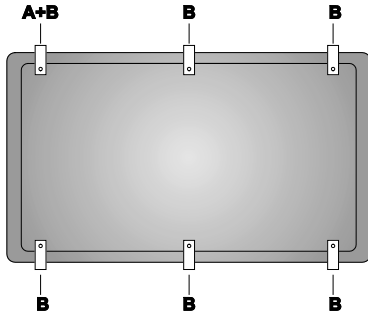


Fig.1

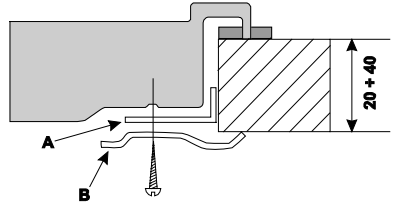


Fig.2

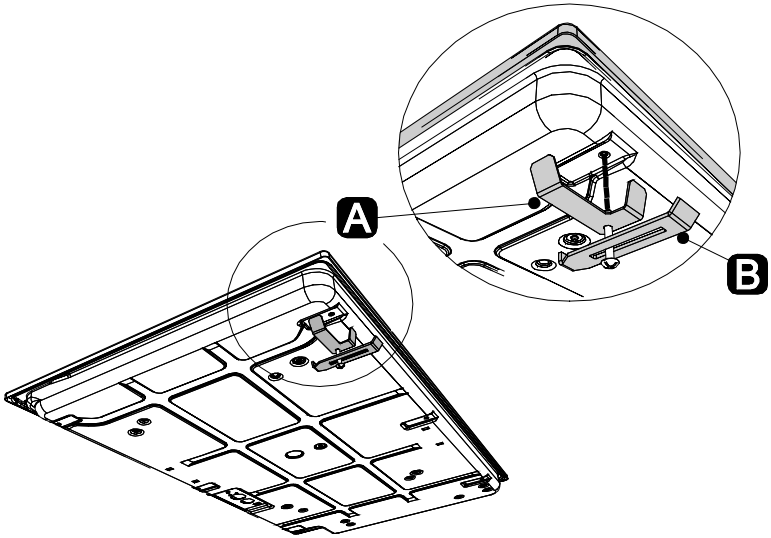


Fig.3

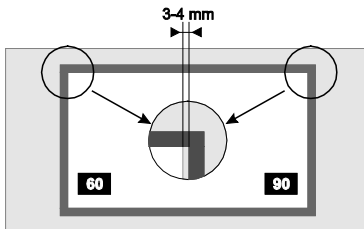


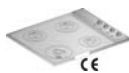
Fig.4



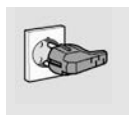
Fig.5



5 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Comprobar que el voltaje y el dimensionamiento de la línea de alimentación estén conformes con las características indicadas en la placa situada debajo del cárter del equipo. **Esta placa nunca debe ser extraída de su posición.**



La clavija ubicada en la extremidad del cable de alimentación y la toma corriente mural deben ser del mismo tipo y conformes a las normas en vigor relativas a las instalaciones eléctricas. Comprobar que la línea de alimentación posea la conexión a tierra apropiada.



La línea de alimentación del equipo debe poseer un dispositivo de interrupción omnipolar con distancia de apertura de los contactos igual o superior a **3 mm**, situado en una posición fácilmente alcanzable y en proximidad del equipo.



No utilizar reductores, adaptadores o derivadores.

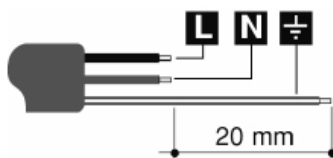


En caso de sustituir el cable de alimentación, la sección de los alambres del nuevo cable no deberá ser inferior a 1 mm^2 (cable de 3 x 1), considerando que la extremidad por conectar al equipo deberá tener el conductor de tierra (amarillo -verde) más largo de por lo menos 20 mm. Utilizar un cable tipo H05V2V2-F o equivalente excluyendo cualquier otro tipo de cable. Este debe ser resistente a una temperatura máxima de 90°C . La sustitución deberá ser efectuada por un técnico especializado que deberá efectuar la conexión a la red según el esquema indicado.

L = marrón

N = azul

 = amarillo-verde





Instrucciones para el instalador

ES



El fabricante rechaza cualquier responsabilidad en caso de daños a Personas o cosas debido a la no observación de las disposiciones referidas o determinados por el perjuicio aun de una pieza individual del equipo.

6 CONEXIÓN GAS

La conexión a la red de gas puede efectuarse solamente por medio de un **tubo rígido de cobre** o de un **tubo flexible** conforme con las disposiciones de la norma vigente.

Para facilitar la conexión, el racor **A**, ubicado en la parte posterior del aparato es orientable lateralmente; aflojar la tuerca hexagonal **B**, girar el racor **A** en la posición deseada y cerrar nuevamente la tuerca hexagonal (su retención es asegurada por un anillo bicónico de latón). Efectuada esta operación controlar la perfecta retención utilizando una solución de agua y jabón y jamás una llama.

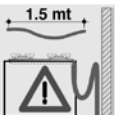
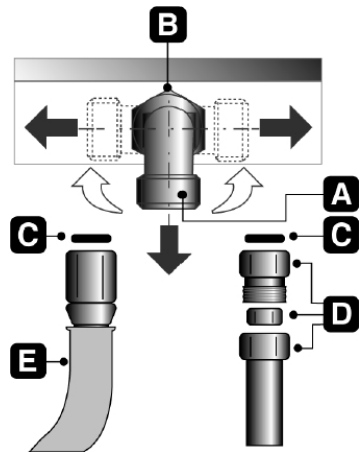
Para alimentar con otros tipos de gas, véase el capítulo "7. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS".

El racor de entrada gas es roscado $\frac{1}{2}$ " gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo rígido de cobre: la conexión a la red de gas deberá efectuarse de manera de no provocar esfuerzos de ningún tipo en el equipo.

La conexión podrá efectuarse utilizando el grupo adaptador **D** con bicónico, interponiendo siempre la guarnición **C** del equipo base.

Conexión con tubo flexible: utilizar solamente tubos flexibles conformes con la norma vigente, interponiendo siempre la guarnición **C** del equipo base entre el racor **A** y el tubo flexible **E**.



La instalación con tubo flexible deberá efectuarse de manera que la longitud del tubo no exceda los 1.5 metros de extensión máxima; comprobar que las tuberías no estén en contacto con partes móviles ni estén aplastadas.



6.1 Conexión al gas líquido



Utilizar un regulador de presión y efectuar la conexión en el cilindro en conformidad con las disposiciones referidas en las normas vigentes. Comprobar que la presión de alimentación respete los valores indicados en la tabla que se muestra en el párrafo “7.3 Regulación para gas líquido”.

6.2 Ventilación de los locales



El equipo debe instalarse solamente en locales permanentemente ventilados, según las normas vigentes. El local de instalación del equipo debe recibir el aire requerido para conseguir la combustión regular del gas y el cambio de aire necesario para el local mismo. Las tomas de introducción del aire, protegidas por rejillas, deben estar dimensionadas de manera apropiada (según las normas vigentes) y deben montarse de manera de no quedar obstruidas, aun parcialmente. El local deberá ser permanentemente ventilado de forma apropiada para eliminar el calor y la humedad producidos por la cocción. En particular, después de un uso prolongado, se aconseja abrir una ventana o aumentar la velocidad de eventuales ventiladores.

6.3 Descarga de los productos de combustión



La descarga de los productos de combustión debe efectuarse a través de unas campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o más bien, por medio de aspiración forzada. La realización de un eficaz sistema de aspiración requiere la planeación esmerada por parte de un técnico especializado y habilitado, cumpliendo con las posiciones y las distancias referidas en las normas. Al final de la intervención el instalador tendrá que otorgar un certificado de conformidad.



Instrucciones para el instalador

ES

7 ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS



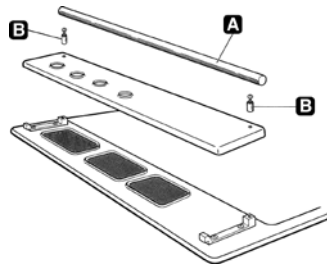
Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desactivar eléctricamente el aparato.

En caso de funcionamiento con otros tipos de gas, es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario.

Para sustituir los inyectores y ajustar los quemadores, será preciso eliminar el tablero según la descripción del párrafo siguiente.

7.1 Eliminación del panel de mandos (modelos con panel de mandos separable)

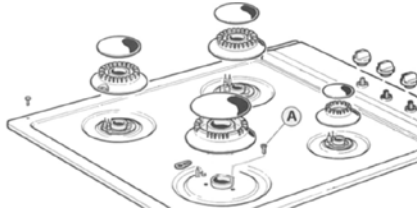
1. Retire los mandos y el tubo de protección de los mandos "A" tirando hacia arriba;
2. Con un destornillador cruciforme extraiga los tornillos y los dos soportes cilíndricos "B";
3. Levante levemente el lado izquierdo del panel de mandos frontal desplazándolo hacia la derecha para completar su extracción;
4. En los modelos provistos de placa eléctrica, para retirar el panel de mandos frontal se deberá retirar el cuerpo del piloto;



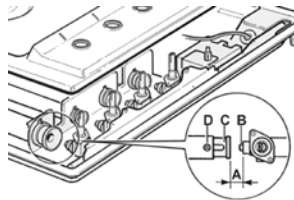
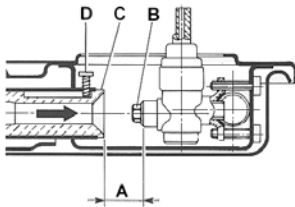


7.2 Eliminación del plano (modelos con panel de mandos integrado)

1. Retire los mandos, las rejillas, los casquetes, los quemadores y los dos tapones posteriores;
2. Extraiga los tornillos "A" que aseguran los soportes quemadores;
3. Levante la encimera desensartándola de las bujías y/o de los termopares y de las varillas de las llaves;



7.3 Regulación para gas líquido





Instrucciones para el instalador

Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas líquido – G30/G31 28/37 mbar (Categoría I3)			
		Diámetro o Inyector 1/100 mm	Caudal reducido (W)	Caudal g/h G30	Caudal g/h G31
Auxiliar	1.05	48	450	76	75
Semirápido	1.8	62	500	131	129
Rápido medio	2.55	76	750	185	182
Rápido grande	3.1	85	850	225	222
Placa de pescado	2.9	82	950	211	207
Ultrarrápido	4.0	95	1600	291	286

7.4 Regulación para gas ciudad

Efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “7.3 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario según el gas ciudad, en conformidad con la tabla siguiente y al párrafo “7.6 Regulación del aire primario”.

NOTA: Sólo los aparatos provistos de válvulas de seguridad pueden ser utilizados con gas de ciudad G110.

Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas ciudad – G110 8 mbar	
		Diámetro inyector 1/100 mm	Caudal reducido (W)
Auxiliar	1.05	135	400
Semirápido	1.8	175	450
Rápido medio	2.55	210	750
Rápido grande	3.1	230	750
Placa de pescado	2.9	230	950
Ultrarrápido	4.0	310	1400



7.5 Regulación para gas metano

Para proporcionar otra vez al equipo las condiciones de funcionamiento con este tipo de gas, efectuar las mismas operaciones referidas en el párrafo “7.3 Regulación para gas líquido” pero eligiendo los inyectores y regulando el aire primario en conformidad con el gas metano, según la tabla siguiente y al párrafo “0 Regulación del aire primario”. Después de haber efectuado las regulaciones, rehacer los sellos con lacre o un material equivalente.

Quemador	Caudal térmico nominal (kW)	Gas metano – G20 18/20 mbar	
		Diámetro inyector 1/100 mm	Caudal reducido (W)
Auxiliar	1.05	73	400
Semirápido	1.8	93	450
Rápido medio	2.55	115	750
Rápido grande	3.1	128	750
Placa de pescado	2.9	123	950
Ultrarrápido	4.0	142	1400



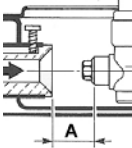
Instrucciones para el instalador

ES

7.6 Regulación del aire primario

Se refiere a la distancia "A" en mm.

Encimeras de 60cm. con panel de mandos separable.

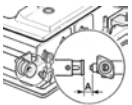


Quemador	G20 18/20 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar (1)	3.0	4.0	2.0
Semirápido dx (2)	1.0	1.5	1.0
Semirápido sx (3)	1.0	1.5	1.0
Rápido grande (4)	1.0	3.5	1.0
Ultrarrápido (5)	1.0	5.0	open

Encimeras de 90cm. con panel de mandos separable.

Quemador	G20 18/20 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar (1)	2.5	3.0	1.5
Semirápido (2)	1.0	2.0	1.0
Rápido medio (3)	1.5	1.5	0.5
Placa de pescado (4)	0.5	8.0	0.5
Ultrarrápido (5)	1.5	3.0	1.0

Encimeras de 60cm. con panel de mandos integrado.



Quemador	G20 18/20 mbar	G30/G31 28/37 mbar	G110 8 mbar
Auxiliar (1)	3.0	4.0	2.0
Semirápido dx (2)	1.0	1.5	1.0
Semirápido sx (3)	1.0	1.5	1.0
Rápido medio (4)	1.5	1.5	0.5
Ultrarrápido (5)	1.0	4.0	open

Para identificar los quemadores de la encimera, véanse los dibujos ilustrados en el apartado "8.3/8.4 Disposición de los quemadores sobre la encimera "



8 OPERACIONES FINALES

Después de haber llevado a cabo estas regulaciones, volver a componer el aparato según las instrucciones que se especifican en el párrafo “7.1 Eliminación del panel de mandos / 7.2 Eliminación del plano” pero en sentido contrario.

8.1 Regulación del mínimo para gas ciudad y metano

Volver a colocar los componentes en el quemador e insertar los mandos en las varillas de las llaves de paso.

Encender el quemador y ponerlo en la posición de mínimo. Extraer de nuevo el mando y accionar el tornillo de regulado situado al lado de la varilla de la llave de paso, hasta obtener una llama mínima regular.

Volver a montar el mando y verificar la estabilidad de la llama del quemador (girando rápidamente el mando desde la posición de máximo a la de mínimo la llama no deberá apagarse).



8.2 Regulación del mínimo para gas líquido

Para ajustar el mínimo con gas líquido es preciso enroscar completamente en sentido horario el tornillo que se encuentra en el interior o al lado de la varilla del grifo (según los modelos).

La tabla “7.3 Regulación para gas líquido” indica los diámetros de las derivaciones para cada quemador individual.



Después de la regulación con un gas distinto del que ha sido utilizado en el ensayo, sustituir la etiqueta colocada en el cárter del aparato por la que corresponde con el nuevo gas. La etiqueta está contenida en la bolsa junto con los inyectores suministrados.



Instrucciones para el instalador

ES

8.3 Disposición de los quemadores sobre la encimera (modelos con panel de mandos separable)

Encimeras de 60cm.



Quegador

1. Auxiliar
2. Semirápido dx
3. Semirápido sx
4. Rápido grande
5. Ultrarrápido

Encimeras de 90cm.



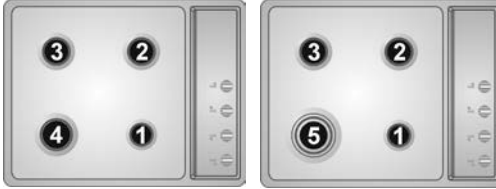
Quegador

1. Auxiliar
2. Semirápido
3. Rápido medio
4. Placa de pescado
5. Ultrarrápido



8.4 Disposición de los quemadores sobre la encimera (modelos con panel de mandos integrado)

Encimeras de 60cm.



Quemador

1. Auxiliar
2. Semirápido dx
3. Semirápido sx
4. Rápido grande
5. Ultrarrápido

8.5 Lubricado de los grifos de gas



Con el tiempo podrá ocurrir que el grifo de gas empiece a girar con dificultad hasta bloquearse. Límpielo en su interior y sustituya la grasa lubricante. **Solamente un técnico especializado podrá efectuar esta operación.**



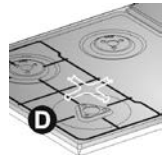
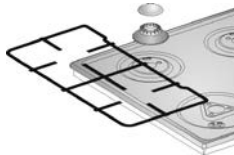
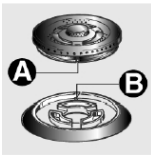
Instrucciones para el usuario

ES

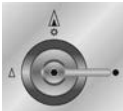
9 USO DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN




Antes de encender los quemadores, asegurarse de que las coronas repartidoras de llamas, los casquetes y las parrillas se encuentren montados del modo correcto. En el quemador ultrarrápido la hornacina **A** debe centrarse con el perno **B**. La parrilla **C** suministrada es utilizada para recipientes “wok” (sartén china). La reducción **D** sólo es suministrada en los modelos con parrillas abiertas y se utiliza para recipientes pequeños.



9.1 Encendido de los quemadores



El aparato está dotado de encendido electrónico. Es suficiente presionar y simultáneamente girar en sentido antihorario el mando asta el símbolo de llama mínima, hasta que se haya producido el encendido. En los modelos provistos de válvula de seguridad se deberá colocar el mando a la altura del símbolo  de encendido antes de apretar dicho mando y, una vez encendido, se deberá pulsar el mando por 2 segundos aprox. para mantener la llama encendida y activar el dispositivo de seguridad.

Puede ocurrir que el quemador se apague en el momento de soltar el mando. En este caso repetir la operación manteniendo presionado el mando por más tiempo.

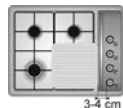


En los modelos de válvulas, si los quemadores se apagan accidentalmente, intervendrá un dispositivo de seguridad después de un intervalo de aproximadamente 20 segundos a fin de bloquear la salida del gas, aún con la llave abierta.

9.2 Consejos prácticos para el uso de los quemadores

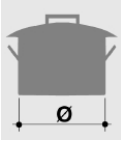
Para un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas es necesario usar recipientes con un fondo llano y regular, que tengan una tapa y que estén en proporción con el quemador (véase párrafo “9.3 Diámetro de los recipientes”).

Durante la cocción, para evitar quemaduras o daños a la encimera superior, todos los recipientes o las bistequeras tienen que estar colocadas en el interior del perímetro de la encimera de cocción y tienen que mantener una distancia mínima de **3-4 centímetros** desde los mandos.





9.3 Diámetro de los recipientes



Quegador	Ø min. y máx. (en cm)
Auxiliar	12-14
Semirápido	16-20
Rápido medio	22-26
Rápido grande	22-26
Ultrarrápido	22-26
Placa de pescado	Recipientes ovales apropiados

9.4 Placas eléctricas

9.4.1 Encendido de las placas eléctricas

Los planos pueden estar dotados de una placa eléctrica de distinto diámetro. Estas son dirigidas por un conmutador y su encendido se lleva a cabo girando el mando a la posición deseada.



9.4.2 Como utilizar las placas eléctricas

A continuación, de manera puramente indicativa, se reporta la tabla de regulación.

POSICIÓN	GRADO DE CALOR	COCCIONES EFECTUABLES
0	Apagado	
1	Tenue	Para derretir mantequilla, chocolate, etc. Para calentar líquido en pequeñas cantidades.
2	Dulce	Para calentar líquido en mayores cantidades.
3	Lento	Para descongelar alimentos congelados y preparar estofados, cocer a temperatura de ebullición o apenas por debajo de ésta.
4	Mediano	Para cocinar alimentos que deberán ser llevados a ebullición, para asados de carnes delicadas y pescados.
5	Fuerte	Para asados, chuletas, bistecs y para hervidos grandes.
6	Vivo	Para llevar a ebullición grandes cantidades de agua, para freír.

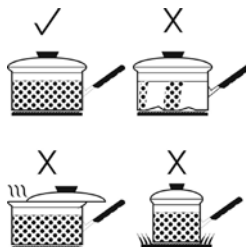


Instrucciones para el usuario

ES

ADVERTENCIAS

En el momento de efectuar el primer encendido o si es que la placa ha permanecido inactiva durante mucho tiempo, es necesario, a fin de eliminar la eventual humedad absorbida por el empaste aislante, proceder a su secado insertando la placa durante 30 minutos en la posición n° 1 del conmutador.



Para un correcto uso, recordar lo siguiente:

- Encender la placa sólo después de haber posicionado la olla sobre ésta misma.
- Utilizar ollas con fondo plano y grueso.
- No utilizar jamás ollas más pequeñas que la placa.
- Secar el fondo de la olla antes de apoyarlo sobre la placa.
- Durante la cocción de alimentos fácilmente inflamables, como aceite y grasa, el usuario no deberá alejarse del aparato.
- Aún después de su utilización las placas quedarán muy calientes: para evitar sufrir quemaduras no proceder a apoyar las manos u otros objetos.
- Tan pronto como se detecte alguna resquebradura sobre la superficie de las placas, desconectar inmediatamente el aparato de la red y tomar contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano.
- No apoye hojas finas de aluminio directamente sobre la placa.

9.5 *Uso de una plancha*

Si se desea utilizar una plancha se deberán adoptar algunas medidas particulares:

- mantener una distancia de 160 mm entre la pared lateral y el borde de la plancha;
- en caso de que uno de los quemadores próximos a la pared trasera de madera sea un triple corona, mantener una distancia de 160 mm entre dicha pared y el borde de la plancha;
- prestar atención a que las llamas de los quemadores no salgan por el borde de la plancha;
- encender con potencia máxima los quemadores que se encuentran bajo la plancha durante 10 minutos y a continuación disponerlos en potencia mínima. No superar nunca los 45 minutos de uso.



10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

No utilizar chorro de vapor para limpiar el aparato.



Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.



10.1 Limpieza



Para lograr una buena conservación del plano de cocción, es necesario proceder a limpiarlo regularmente al final de cada uso, después de haberlo dejado enfriar.

10.1.1 Limpieza ordinaria diaria de la encimera

Para limpiar y conservar las superficies, utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Modalidad de uso: derramar el producto sobre un trapo húmedo y pasar sobre la superficie, aclarar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.

10.1.2 Manchas de alimentos o residuos

No utilizar nunca esponjas metálicas o rasquetas para no perjudicar las superficies.

Utilizar los productos normales no abrasivos, sirviéndose de esponjas anti-rasguño y eventualmente de utensilios de madera o de material plástico.

Enjuagar esmeradamente y secar con un trapo suave o con una piel de ante.





Instrucciones para el usuario

ES

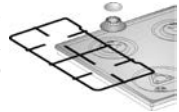
10.2 Limpieza de los componentes de la encimera de cocción



ATENCIÓN: no lave estos componentes en el lavavajillas.

Durante el uso normal de la encimera, las rejillas y los casquetes de acero inox asumen una tonalidad oscura, que es provocada por las elevadas temperaturas. Limpiar estos componentes utilizando esponjas abrasivas finísimas u otros productos similares disponibles en comercio. Repasar a continuación con pastas abrillantadoras específicas para restablecer el lustre del acero. Consultar al técnico autorizado de zona por lo que se refiere a productos de tipo profesional para la limpieza y el mantenimiento de los electrodomésticos.

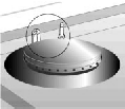
Las rejillas, los casquetes, las coronas repartidoras de llamas y los quemadores pueden ser extraídos para facilitar la limpieza. Lavarlos en agua caliente usando un detergente no abrasivo, teniendo cuidado de remover cada incrustación y procurando que queden perfectamente secos. Eventuales residuos de humedad en los orificios de los quemadores podrían comprometer el correcto funcionamiento de los mismos.



10.2.1 Las bujías y los dispositivos de seguridad

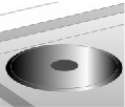
Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los dispositivos de seguridad tienen que estar siempre bien limpios.

Controlarlos frecuentemente y si es necesario limpiarlos con un paño húmedo.



10.2.2 La placa eléctrica

Después del uso, la placa eléctrica debe ser tratada con cualquier producto adecuado que se expenda en el comercio, a fin de garantizar una buena conservación y mantener su superficie siempre limpia y reluciente. Esta operación resulta necesaria para evitar su oxidación.



10.2.3 La tapa

En los modelos provistos de tapa de vidrio o de acero, la limpieza se efectúa con agua tibia sin utilizar paños ásperos o sustancias abrasivas.

Antes de abrir la tapa, secar los líquidos que hubiesen caído.



Cuidado: la tapa puede romperse si puesta en contacto con la llama. Averiguar que todos los quemadores estén apagados y dejarlos enfriar antes de dejar la tapa.