

Sumario

1 Advertencias	144
1.1 Advertencias generales de seguridad	144
1.2 Responsabilidad del fabricante	147
1.3 Función del aparato	147
1.4 Placa de identificación	147
1.5 Este manual de uso	147
1.6 Eliminación	148
1.7 Cómo leer el manual de uso	149
2 Descripción	150
2.1 Descripción general	150
2.2 Simbología	150
2.3 Accesorios disponibles	151
3 Uso	152
3.1 Advertencias	152
3.2 Primer uso	152
3.3 Uso de la encimera de cocción	152
4 Limpieza y mantenimiento	155
4.1 Advertencias	155
4.2 Limpieza del aparato	155
5 Instalación	157
5.1 Indicaciones de seguridad	157
5.2 Posicionamiento en la encimera superior	157
5.3 Empotrado	159
5.4 Conexión del gas	160
5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas	163
5.6 Conexión eléctrica	168
5.7 Para el instalador	169

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato.

Esta encimera empotrada pertenece a la clase 3.

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.
- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.



- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- Los recipientes o las bistequeras deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.

Daños al aparato

- No se sienta sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.



Advertencias

- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

Instalación

- **No instale** este aparato en lanchas o caravanas.
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Haga realizar la conexión del gas por personal técnico habilitado. La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá ser efectuada de modo que la longitud del conducto no supere los 2 metros de extensión máxima para los tubos flexibles de acero.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.



- Solo personal técnico habilitado podrá efectuar la posible sustitución del cable de la conexión eléctrica.

Para este aparato

- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de mando a distancia.

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato diferente del previsto,
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso,
- alteración incluso de una sola parte del aparato,
- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.5 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.



Advertencias

1.6 Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos. Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico

Peligro de asfixia

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y los accesorios, consejos para la cocción.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

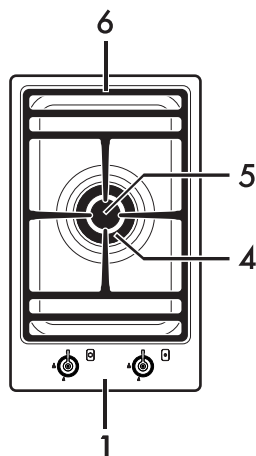
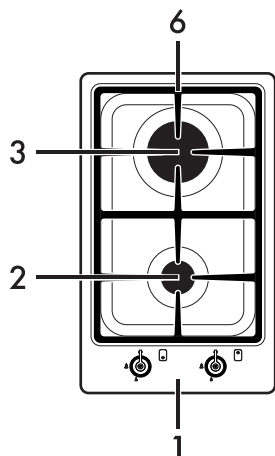
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.



2 Descripción





2.1 Descripción general



1. Panel de mandos
2. Quemador auxiliar (**AUX**)
3. Quemador rápido reducido (**RR**)
4. Quemador ultrarrápido corona externa (**UR2 int.**)
5. Quemador ultrarrápido corona interna (**UR2 ext.**)
6. Rejilla de la encimera

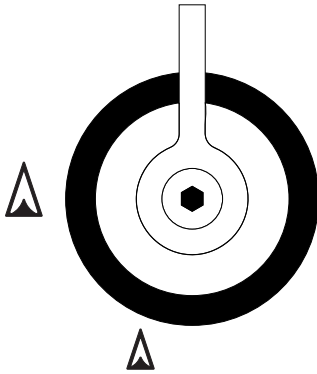
2.2 Simbología





Zonas de cocción

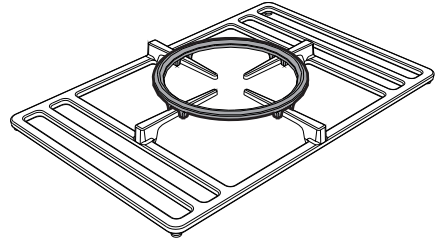
-  Anterior
-  Posterior
-  Central exterior
-  Central interior



Mandos de los quemadores



Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos en sentido antihorario al valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.



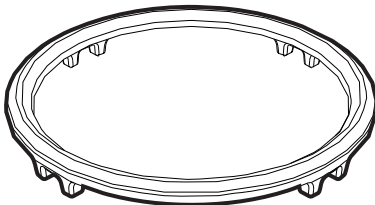
La rejilla reductora debe situarse sobre la rejilla de la encimera de cocción como se muestra en la figura anterior.

En cualquier caso, las ollas con un diámetro superior a 28 cm solo deben ponerse en el quemador ultrarrápido (**UR2 int. + UR2 ext.**).

Esta rejilla también puede utilizarse con recipientes "wok" (sartén china).

2.3 Accesorios disponibles

Rejilla más alta



Para evitar el deterioro de la superficie de trabajo, existe a disposición una rejilla más alta que se coloca debajo de las ollas con diámetro superior al indicado en la tabla "Diámetro de los recipientes" del apartado 3.3 "Uso de la encimera".



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No toque por ningún motivo las resistencias del aparato cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríen antes de hacer cualquier limpieza.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.




Uso incorrecto Riesgo de daños a las superficies

- No ponga papel de aluminio para recubrir los quemadores o la encimera.
- Los recipientes deben ser colocados dentro del perímetro de la encimera.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.


3.2 Primer uso

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).

3.3 Uso de la encimera de cocción

Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.

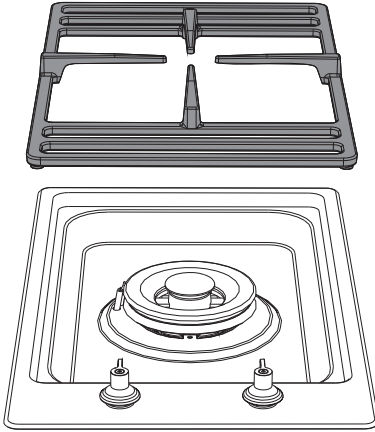


En caso de apagado accidental, un dispositivo de seguridad bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta. Vuelva a poner el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos.



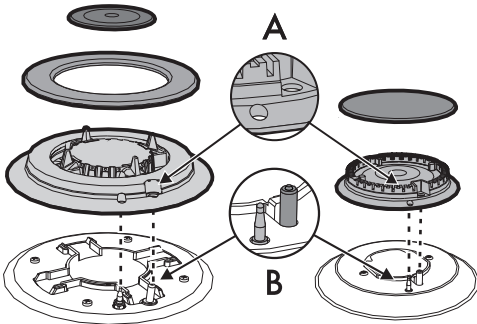
Colocación de las rejillas

Las rejillas se suministran colocadas en la encimera. Para situar las rejillas correctamente, siga las instrucciones que aparecen en la figura.



Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

Antes de encender los quemadores de la encimera controle que los difusores de llama estén instalados en sus alojamientos con sus respectivas tapas, prestando atención a que los agujeros (A) del quemador correspondan con las bujías y los termopares (B).



Consejos prácticos para el uso de la encimera

Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes provistos de tapa y proporcionados con respecto al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebese.



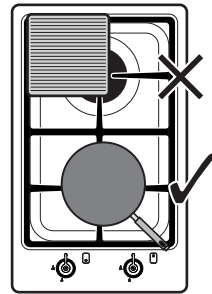
Diámetro de los recipientes:


- **AUX:** 12 - 16 cm
- **RR:** 18 - 24 cm
- **UR2 ext. + int.:** 22 - 26 cm.

Diámetro de los recipientes con rejilla más alta:

- **AUX:** 16 - 26 cm
- **RR:** 24 - 28 cm
- **UR2 ext. + int.:** 26 - 34 cm.

Durante la cocción, para evitar que la encimera o la parte superior, se quemen o dañen, todos los recipientes o las bistequeras deben estar situados dentro del perímetro de la encimera de cocción.



Al final de cada uso, compruebe siempre que los mandos están en posición  (apagado).



Limitaciones sobre el uso de las bistequeras



En el caso de que se desee utilizar una bistequera es necesario tener presente algunas indicaciones:

- Las bistequeras no deben sobresalir por el contorno de la encimera.
- Con el fin de evitar daños al aparato y al revestimiento de teflón, las bistequeras de aluminio teflonado pueden ser precalentadas en vacío durante un máximo de 5 minutos. Seguidamente disponga los alimentos en la bistequera, y proceda a la cocción sin superar nunca los 40 minutos de uso.
- No utilice bistequeras o placas para la cocción o el calentamiento de alimentos en el quemador ultrarrápido (**UR int. + UR ext.**).
- Si uno de los quemadores cercanos a la pared trasera de madera fuese un quemador ultrarrápido (**UR int + UR ext.**), mantenga una distancia de 160 mm desde el borde de la bistequera hasta la dicha pared;
- Tenga cuidado de que las llamas del quemador no salgan del borde de la bistequera.
- Mantenga una distancia mínima de 160 mm desde el borde de la bistequera hasta la pared lateral.
- No ponga la bistequera en varios quemadores al mismo tiempo.
- No superar nunca los 40 minutos de uso.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

4.2 Limpieza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico. Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o un paño de microfibra.

Rejillas de la encimera de cocción

Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.



Limpeza y mantenimiento

Difusores de llama y tapas

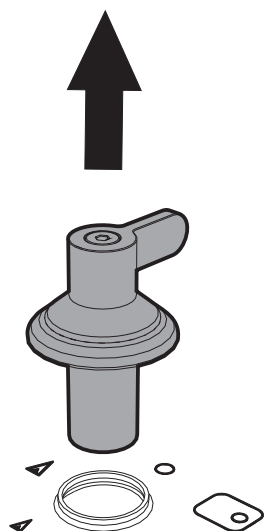
Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en los alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

Mandos



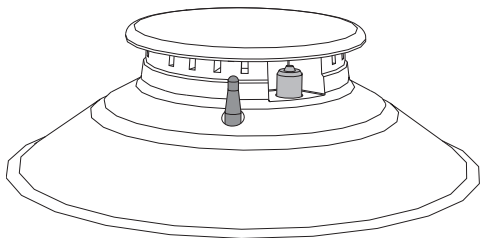
Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza de acero y vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Los mandos deben limpiarse con un paño suave humedecido con agua templada y deben secarse meticulosamente. Pueden extraerse fácilmente tirando de ellos hacia arriba.



Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Los posibles restos secos deben eliminarse con un palito de madera o una aguja.



Después de efectuar las operaciones de limpieza es necesario secar el aparato cuidadosamente, ya que el agua y el detergente podrían alterar el correcto funcionamiento del aparato y su estética.



5 Instalación

5.1 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termostresistentes (>90°C), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.



La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.

Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

5.2 Posicionamiento en la encimera superior

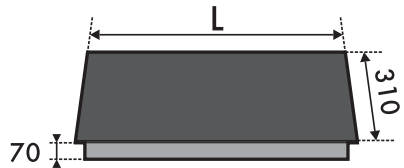


Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

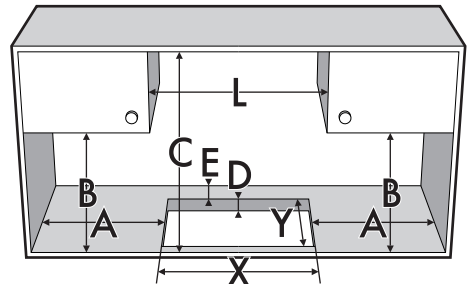
La instalación puede ser de materiales diversos, como mampostería, metal, madera maciza y madera revestida de laminados plásticos, siempre que sean resistentes al calor (>90°C).

Fijación a la estructura de apoyo

Practique una abertura en la superficie de trabajo del mueble con las dimensiones indicadas.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
512	494	292



A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 70	mín. 50

* En caso de mueble colocado encima de la encimera de cocción. En caso de campana, remitirse a las cotas indicadas en el correspondiente manual.

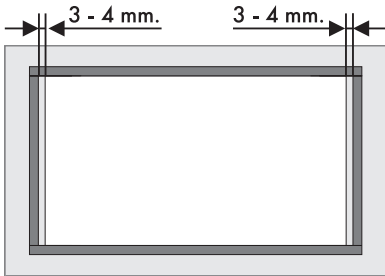
ES



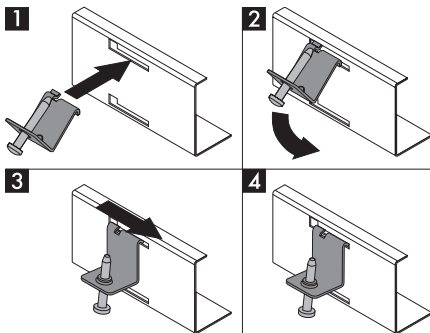
Instalación

Antes del montaje, ponga la junta aislante que se suministra para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y la superficie de trabajo.

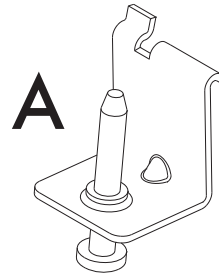
1. Consulte la altura indicada en la figura y tenga en cuenta que los lados largos de las partes delantera y trasera siempre deben quedar a ras del orificio.



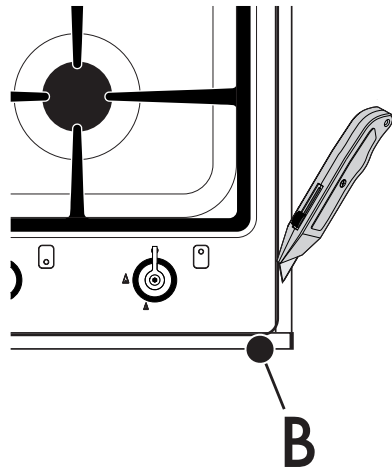
2. Para que se adhiera, ejerza una ligera presión en la superficie del contorno exterior del orificio realizado en la encimera superior. Los lados anterior y posterior de la junta deben quedar a ras del orificio.



3. Apoye la encimera sobre la junta aislante y fíjela a la estructura de apoyo con los tornillos y las abrazaderas de fijación suministradas (A) hasta que quede perfectamente plana.



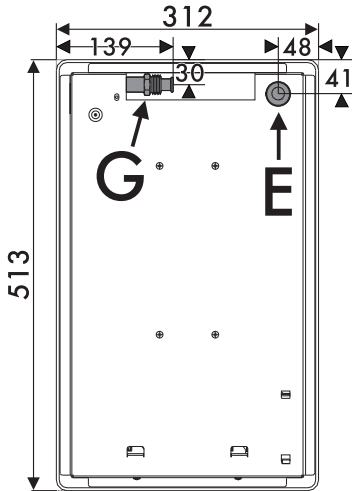
4. Recorte con cuidado el borde que sobra de la junta (B).



Las abrazaderas solo se colocan una vez que la encimera está apoyada en la junta.



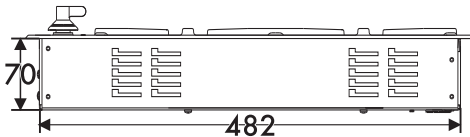
Dimensiones: ubicación de la conexión del gas y de la conexión eléctrica (medidas expresadas en mm)



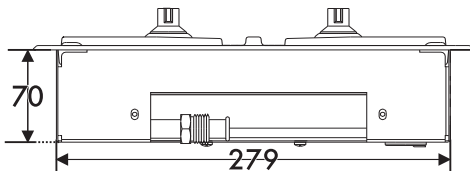
Vista de la parte inferior

G Conexión del tubo de gas

E Conexión eléctrica



Vista desde la parte derecha

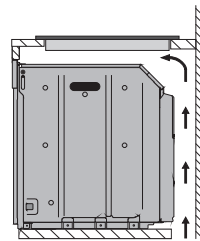


Vista desde detrás

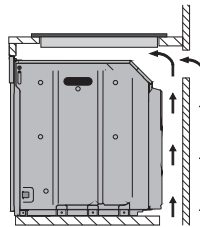
5.3 Empotrado

En compartimiento para empotrar el horno

La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente. Si se instala sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera de cocción y la parte del producto instalado debajo.



con abertura en el fondo



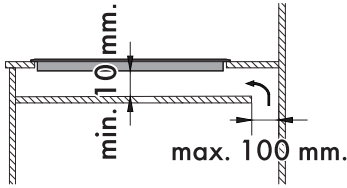
con abertura en el fondo y en la parte trasera



Si está instalada sobre un horno, este debe estar dotado de ventilador de refrigeración.



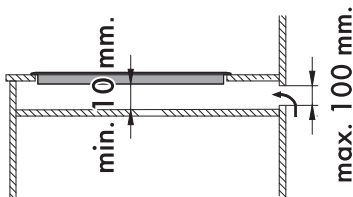
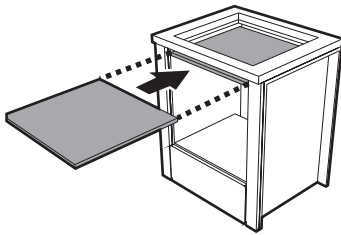
Instalación



con abertura en la parte trasera

En compartimiento neutro o cajones

En el caso de que se encuentren otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos bajo la encimera de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de **10 mm** desde el lado inferior de la encimera para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



con abertura en el fondo

5.4 Conexión del gas



Fuga de gas
Peligro de explosión

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

Información general

La conexión a la red del gas puede efectuarse con un tubo flexible de acero o con un tubo flexible de acero en pared continua con junta cónica respetando las disposiciones estipuladas en la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, consulte el capítulo "5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).



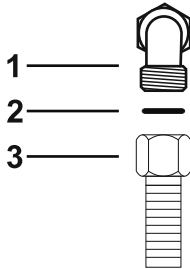
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



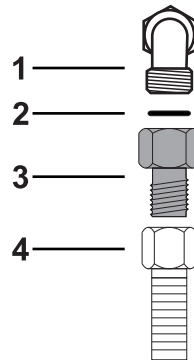
Conexión con tubo flexible de acero

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante (1/2" ISO 7.1) en la rosca del manguito **3** y luego enrosque el tubo flexible de acero **4** en el manguito **3**.

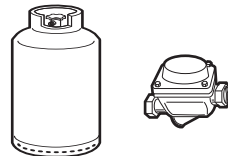


Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas por país".



Instalación

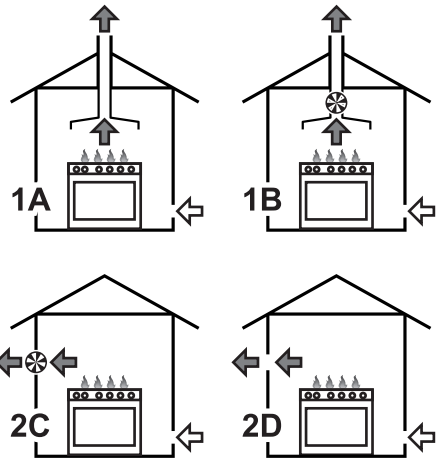
Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en locales permanentemente ventilados, tal como está previsto por las normas vigentes. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.




Al concluir su intervención, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.

- 1 Evacuación por medio de una campana
- 2 Evacuación sin campana

- A Evacuación en chimenea individual de tiro natural
- B Evacuación por chimenea individual con electroventilador
- C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio
- D Evacuación directamente a la atmósfera exterior en pared

 Aire

 Productos de la combustión

 Electroventilador

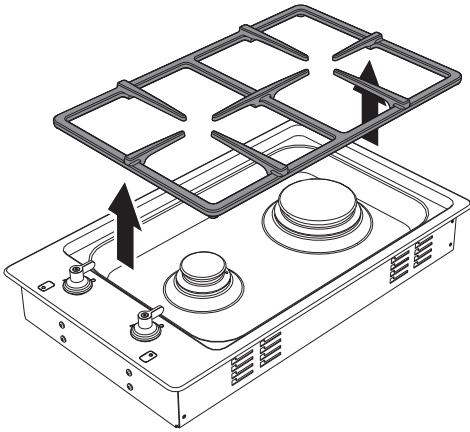


5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas

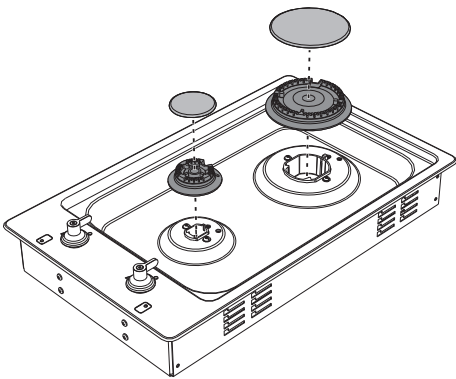
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en las llaves del gas.

Sustitución de los inyectores

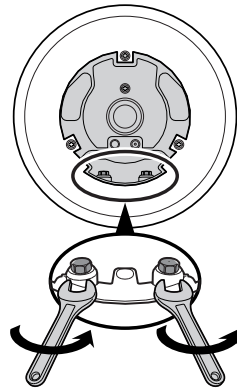
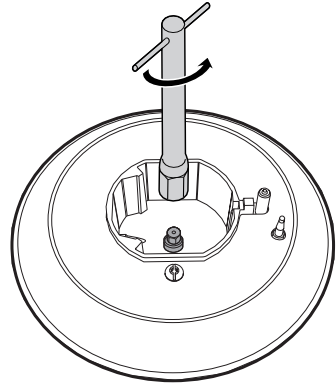
1. Quite la rejilla de la encimera.



2. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.



3. Sulte los inyectores de los quemadores con una llave de tubo de 7 mm y sustitúylos en función el gas que vaya a emplearse (véase "Tablas de características de quemadores e inyectores").



4. Reinstale correctamente los quemadores en sus respectivos alojamientos.



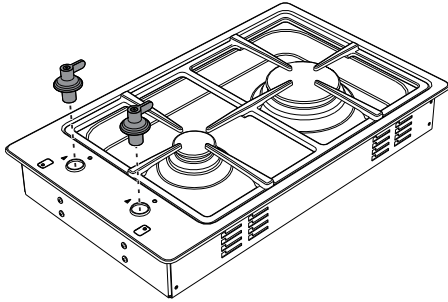
El par de apriete del inyector no debe superar los 3 Nm.



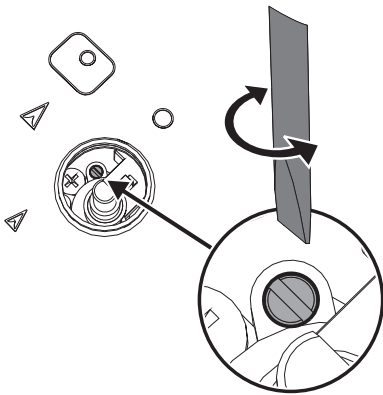
Instalación

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

1. Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
2. Extraiga los mandos tirando de ellos hacia arriba.



3. Mueva el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave hasta obtener una llama mínima uniforme.



4. Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador.

5. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.

Regulación del mínimo para gas licuado

Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para el uso de un gas diferente del que se ha ajustado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricado de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.



Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•	•	
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar						•							
G25.3	25 mbar						•							
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 Gas Licuado G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
8 Gas Licuado G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
9 Gas Licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Gas Ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		

ES



Según el país de instalación es posible localizar los tipos de gas disponibles. Remítase al número del encabezado para localizar los valores correctos en las "Tipos de gas por país".



Instalación

Tabla de características de los quemadores e inyectoros

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	RR	UR2 int.	UR2 ext.
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	108	80	150
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	X	Y	H1	H4
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.10	2.50	1.10	4.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	75	108	75	135
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	H1	Y	H1	H4
3	Gas Metano G25 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	115	800	150
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	F1	F3	H1	H4
4	Gas Metano G25.3 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	72	115	80	150
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	F1	F3	H1	H4
5	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	115	80	160
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	F1	F3	H1	H4
6	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.00
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	77	124	85	160
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	F1	F3	H1	H4
8	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.00	2.40	0.90	4.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	94	148	100	200
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	Y	F3	0	H3



9	Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	0.90	4.30
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	79	46	100
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	-	Z	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	76	182	65	313
	Caudal nominal G31 (g/h)	75	179	64	307
10	Gas licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.00	4.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	50	75	46	95
	Caudal reducido (W)	450	800	450	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	-	Z	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	76	182	73	305
	Caudal nominal G31 (g/h)	75	179	71	300
11	Gas licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	4.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	43	65	43	80
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1600
	Precámara (impresa en el inyector)	H2	H8	H2	S1
	Caudal nominal G30 (g/h)	76	182	80	298
	Caudal nominal G31 (g/h)	75	179	79	293
12	Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	RR	UR int.	UR2 ext
	Consumo calorífico nominal (kW)	1.05	2.50	1.10	3.90
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	145	230	140	320
	Caudal reducido (W)	400	800	400	1400
	Precámara (impresa en el inyector)	/8	/3	-	-



Instalación

5.6 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa.

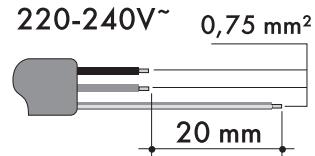
Realice la conexión a tierra con un cable por lo menos 20 mm más largo que los demás.



Pase el cable de alimentación por la parte posterior del mueble, teniendo cuidado de que no entre en contacto con el cárter inferior de la encimera de cocción o con el horno empotrado debajo de la misma, si lo hubiera.

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 1N~**



Utilice un cable **tripolar 3 x 0.75 mm²**.



Los valores indicados más arriba se refieren a la sección del conductor interno.

Conexión fija

Coloque un dispositivo de interrupción omnipolar con distancia de 3 mm o más entre contactos en la línea de alimentación de conformidad con las normas de instalación.

El dispositivo de interrupción debe colocarse en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.

Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.



Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

5.7 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas abiertas para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.

