

1 Advertencias	144
1.1 Advertencias generales para la seguridad	144
1.2 Responsabilidad del fabricante	147
1.3 Función del aparato	148
1.4 Placa de identificación	148
1.5 Este manual de uso	148
1.6 Eliminación	148
1.7 Cómo leer el manual de uso	149
2 Descripción	150
2.1 Descripción general	150
2.2 Simbología	151
3 Uso	152
3.1 Advertencias	152
3.2 Primer uso	152
3.3 Uso de la encimera	153
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 Entalladura de la superficie de trabajo	157
5.3 Empotrado	158
5.4 Bidas de fijación	159
5.5 Conexión del gas	160
5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas	162
5.7 Conexión eléctrica	168
5.8 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.

Aconsejamos 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



Advertencias

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales para la seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante su uso.
- Nunca intente apagar una llama o un 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 la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. 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 el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.
- 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 planchas 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 cocción.
- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la 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.
- La conexión de gas debe ser realizada por un técnico habilitado. La colocación del tubo flexible debe realizarse de manera tal que la longitud de la tubería 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 efectuarla 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 el personal técnico cualificado puede sustituir el cable de conexión eléctrica.
- Antes de montar el aparato, asegúrese de que las condiciones de suministro locales (tipo de gas y presión correspondiente) y la regulación del electrodoméstico sean compatibles.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.
- Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de humos de la combustión. Debe instalarse y conectarse con arreglo a las normas de instalación actuales. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

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 control remoto.

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.



Advertencias

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.

1.6 Eliminación



Este aparato debe ser desechado separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, en conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Cortar el cable de alimentación eléctrica y quitarlo junto con la clavija.



Tensión eléctrica

Peligro de electrocución

- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- Desconectar el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.
- Entregar el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien volver a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, en razón de uno a uno.



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

- Entregar los materiales del embalaje a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No dejar sin custodia el embalaje ni partes del mismo.
- No permitir 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, de seguridad y para la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y de sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

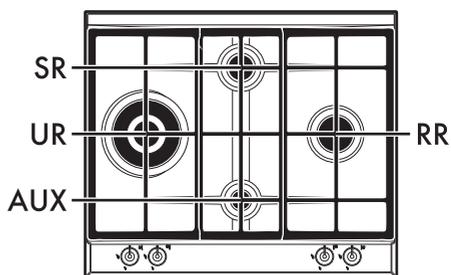
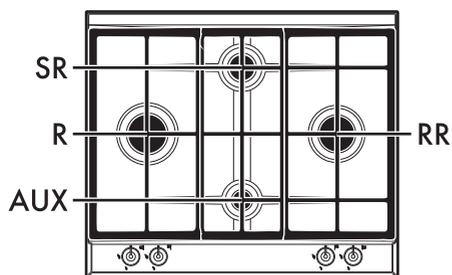
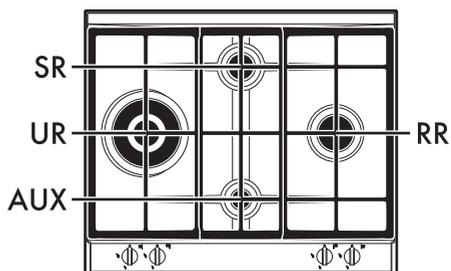
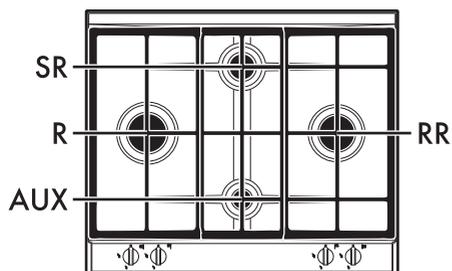
1. Secuencia de instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

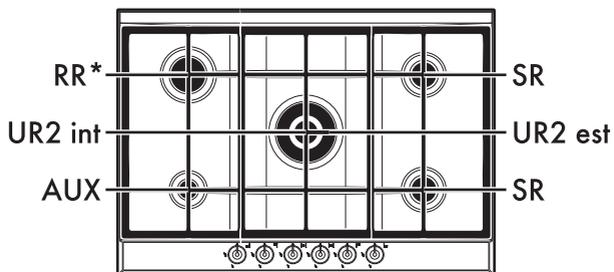
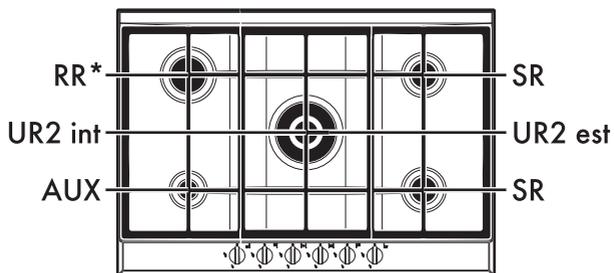


2 Descripción

2.1 Descripción general



60 cm



72 cm



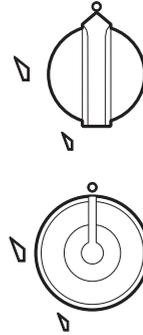
- AUX** = Auxiliar
- SR** = Semirrápido
- RR** = Rápido reducido
- RR*** = Rápido reducido
- R** = Rápido
- UR** = Ultrarrápido
- UR2 int** = Ultrarápido corona interna
- UR2 est** = Ultrarápido corona externa

2.2 Simbología

Zonas de cocción

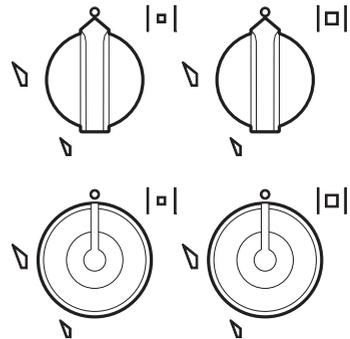
- Delantera izquierda
- Central izquierda
- Trasera izquierda
- Central Interna
- Central Externa
- Delantera derecha
- Central derecha
- Trasera derecha

Mandos de los quemadores



Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulsar y girar los mandos en sentido antihorario al valor  para encender los quemadores correspondientes. Girar los mandos a la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama. Volver a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.

(sólo en los modelos previstos)



El quemador de doble corona está formado por un quemador auxiliar y por un quemador rápido. Es accionado por dos mandos diferentes que permiten utilizar los fuegos junta o separadamente, según las necesidades.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto

Peligro de quemaduras

- Verificar que las coronas de los quemadores estén colocadas correctamente en sus alojamientos con los casquetes correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Prestar la máxima atención.
- No dejar el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites.
- No pulverizar productos en spray en las proximidades del aparato.
- No tocar por ningún motivo las resistencias del aparato cuando está en funcionamiento. Dejar que se enfríen antes de proceder a una posible limpieza.
- No permitir que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

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

3.2 Primer uso

1. Quitar las posibles películas de protección fuera o dentro del aparato y de los accesorios.
2. Quitar las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios.
3. Quitar y lavar todos los accesorios del aparato (véase 4 Limpieza y mantenimiento).



3.3 Uso de la encimera

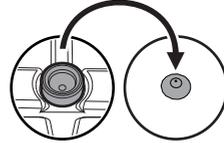
Todos los mandos y los controles del aparato están ubicados en el panel frontal. A cada mando le corresponde, claramente indicado, un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta con presionar y girar en sentido antihorario el mando sobre el símbolo de llama máxima, hasta obtener el encendido. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, poner el mando en  y no intentar volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantener 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. Esperar unos instantes y repetir la operación. Mantener pulsado el mando durante más tiempo.



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

Posición correcta de las rejillas

Debajo de las rejillas se encuentran gomas de silicona con un orificio que tiene que ser centrado con el perno de fijación correspondiente situado en la encimera.

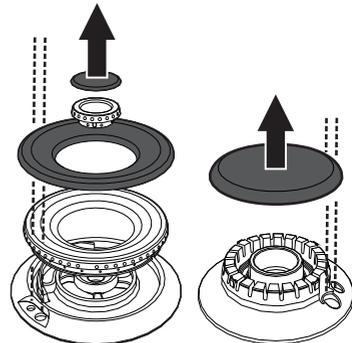


Asegurarse de que las rejillas estén simplemente centradas sobre sus respectivos quemadores sin constreñir a estas últimas a estar levantadas o inclinadas; en tal caso repetir la colocación.

En el caso de que se note una especial inestabilidad en la olla, comprobar que no ha colocado las rejillas de forma incorrecta.

Posición correcta de las coronas quemador y de los casquetes

Antes de encender los quemadores de la encimera, verificar que las coronas quemador estén colocadas en sus alojamientos con sus casquetes correspondientes. Tener cuidado de que los agujeros de las coronas quemador correspondan con las bujías y los termopares. Controlar además que los acoples de las coronas quemador se introduzcan correctamente en los agujeros del quemador.





Consejos prácticos para el uso de la encimera

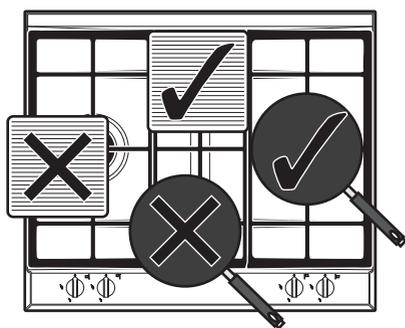
Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes provistos de tapa y proporcionados con respecto al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reducir la llama en la medida suficiente para impedir que el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



Diámetro de los recipientes:

- **AUX:** 7 - 18 cm.
- **SR:** 10 - 24 cm.
- **RR - RR*:** 12 - 24 cm.
- **R:** 14 - 26 cm.
- **UR:** 12 - 26 cm
- **UR2:** 12 - 26 cm.

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



Limitaciones sobre el uso de las bistequeras



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- no utilizar bistequeras de hierro forjado.

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

- utilizar bistequeras de aluminio, incluso con revestimiento antiadherente, de dimensiones no superiores a 35 x 26 cm;
- 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 disponer los alimentos en la bistequera, y proceder a la cocción sin superar nunca los 40 minutos de uso;
- tener cuidado de que las llamas del quemador no salgan del borde de la bistequera;
- mantener desde la pared lateral una distancia mínima de 150 mm desde el borde de la bistequera;
- no poner la bistequera en varios quemadores al mismo tiempo.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilizar chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilizar en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ej. anodizaciones, niquelados, cromados), productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de vidrio no utilizar detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- No utilizar materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lavar en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, las coronas del quemador y los casquetes.

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

Utilizar siempre y únicamente productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Verter el producto sobre un paño húmedo y pasarlo por la superficie, aclarar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilizar en ningún caso esponjas de acero ni rascadores cortantes para no dañar las superficies.

Utilizar los productos normales, no abrasivos, posiblemente con la ayuda de utensilios de madera o de material plástico. Enjuagar cuidadosamente y secar con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Evitar dejar secar dentro del aparato restos de comida de base azucarada (ej. mermelada) porque podrían estropear el esmalte dentro del aparato.



Limpeza y mantenimiento

Rejillas de la encimera

Extraer las rejillas y limpiarlas con agua templada y detergente no abrasivo. Quitar con cuidado cualquier incrustación. Secarlas y colocarlas nuevamente en la encimera de cocción.

i

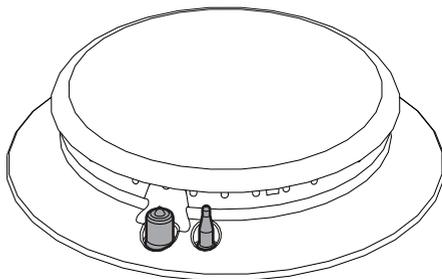
El contacto continuo de las rejillas con la llama puede provocar con el tiempo una alteración del esmalte en proximidad de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

Coronas quemador y casquetes

Las coronas quemador y los casquetes se pueden extraer para facilitar su limpieza. Lavarlos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quitar con cuidado cualquier incrustación y esperar a que estén totalmente secos. Volver a montar las coronas quemador, asegurándose de que queden colocadas en sus alojamientos correspondientes con sus respectivos casquetes.

Bujías y termopares

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





5 Instalación

5.1 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Controlar que el material del mueble es resistente al calor.
- Controlar que el mueble dispone de las aberturas requeridas.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (>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.

También deben respetarse las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

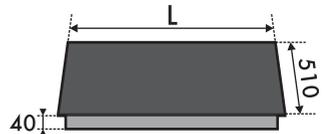
5.2 Entalladura de la superficie de trabajo



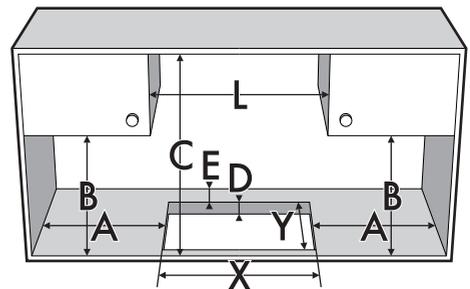
La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

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

Practicar una abertura en la encimera del mueble con las dimensiones indicadas.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600 - 720	555÷560	478÷482



A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
min 150	min 460	min 750	20÷60	min 50

*Si hay un mueble situado encima de la encimera de cocción. En el caso de una campana vea las alturas indicadas en el manual relativo.



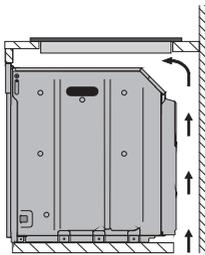
Instalación

5.3 Empotrado

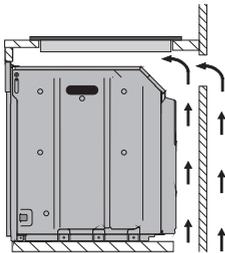
En compartimento para empotrar el horno

La distancia entre la encimera y los muebles de cocina o los aparatos empotrados debe garantizar una ventilación suficiente y una suficiente descarga del aire.

Si es instalado sobre un horno es necesario dejar un espacio entre el fondo de la encimera y la parte del producto instalado debajo.



con abertura en el fondo



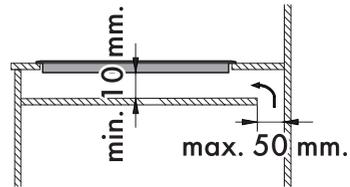
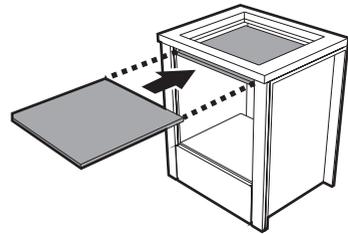
con abertura en el fondo
y en la parte trasera



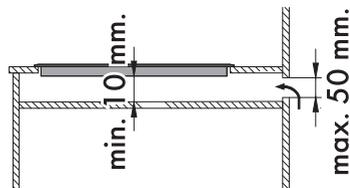
Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de enfriado.

En compartimento neutro o cajones

En el caso de que se encuentren otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, bajo la encimera, 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 sólo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



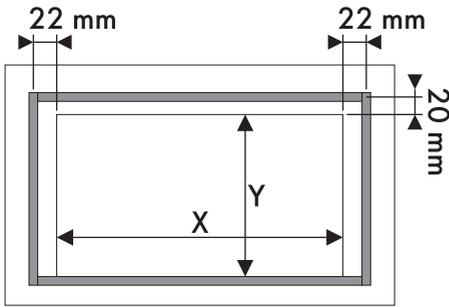
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



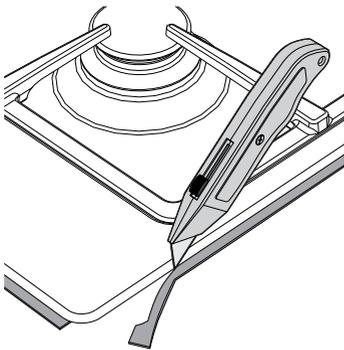
Junta de la encimera

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

1. Remitirse a las alturas indicadas en la figura, teniendo presente que el lado largo delantero debe ser rasante al orificio.

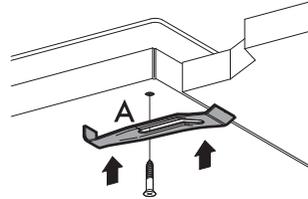


2. Adherirla, con una ligera presión, a la superficie del perímetro exterior del agujero practicado en la encimera superior.
3. Recorte con cuidado el borde en exceso de la junta.



5.4 Bridas de fijación

Atornillar las bridas de fijación (A) en los orificios correspondientes situados a los lados del cárter inferior para fijar correctamente la encimera a la estructura.



No fijar la encimera con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera sin dañarla.



Instalación

5.5 Conexión del gas



**Fuga del gas
Peligro de explosión**

- Después de cada intervención, verificar que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Cuando se requiere, utilizar un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, comprobar la presencia de eventuales 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.
- Las condiciones de regulación de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de regulación del gas.

Informaciones generales

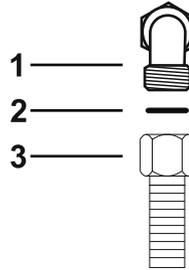
La conexión a la red del gas puede ser efectuada con un tubo rígido de cobre o con un tubo flexible de acero en pared continua y respetando las prescripciones establecidas por la norma vigente.

Para la alimentación con otros tipos de gas, ver el capítulo "5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas". El manguito de entrada del gas es roscado 1/2" gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo flexible de acero

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

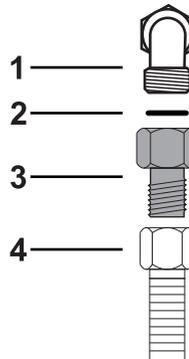
Enroscar cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

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

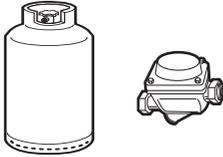
Enroscar cuidadosamente el conector manguera **3** al manguito del gas **1** (rosca 1/2" ISO 228-1) del aparato intercalando siempre la junta **2** que se suministra. Aplicar material aislante en la rosca (1/2" ISO 7.1) del manguito **3**, tras lo cual enroscar el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.





Conexión al gas licuado

Utilizar un regulador de presión y efectuar la conexión en la bombona de gas en conformidad con las disposiciones referidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "".

Ventilación en los locales

El aparato debe ser instalado en locales permanentemente ventilados, tal como está previsto por las normas vigentes. El local en que está 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 local mismo. Las bocas de admisión del aire, protegidas por rejillas, habrán de ser debidamente dimensionadas según las normas vigentes y colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El local debe ser mantenido ventilado adecuadamente para eliminar el calor y la humedad producidos por las cocciones: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los eventuales ventiladores.

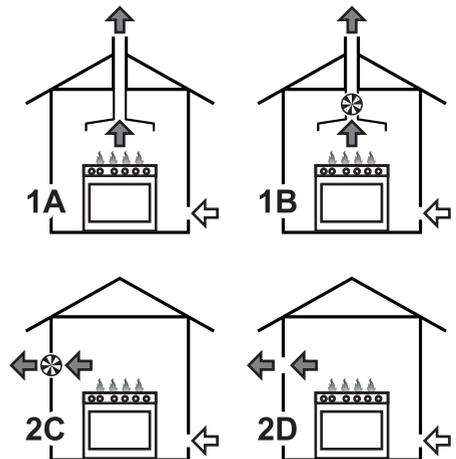
Descarga de los humos de combustión



Este electrodoméstico no está conectado a ningún dispositivo de descarga de humos de la combustión. Debe instalarse y conectarse con arreglo a las normas de instalación actuales. Es preciso prestar especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

La descarga de los humos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural de segura eficiencia o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficiente de aspiración requiere un cuidadoso diseño por parte de un especialista habilitado para efectuarlo, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

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





Instalación

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

- A** Evacuación en chimenea individual de tiro natural
- B** Evacuación en 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

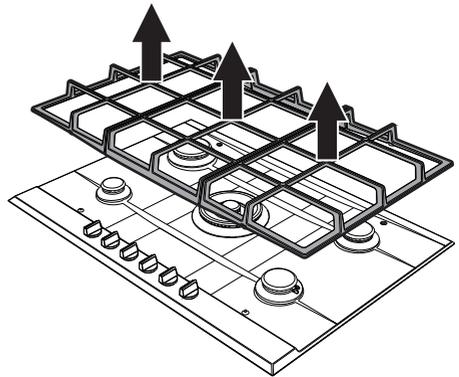
⊗ Electroventilador

5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas

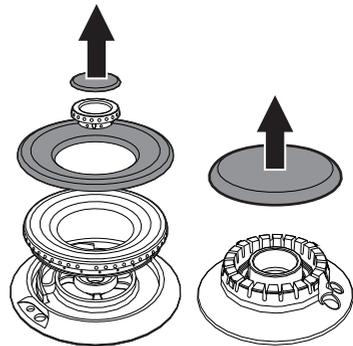
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario proceder a quitar la encimera.

Cómo quitar la encimera

1. Quitar las rejillas de la encimera.

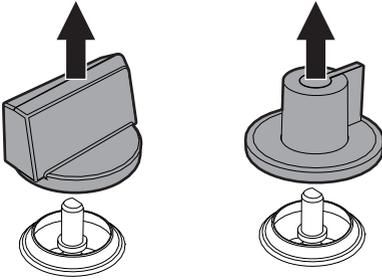


2. Quitar las coronas quemador y los casquetes correspondientes.

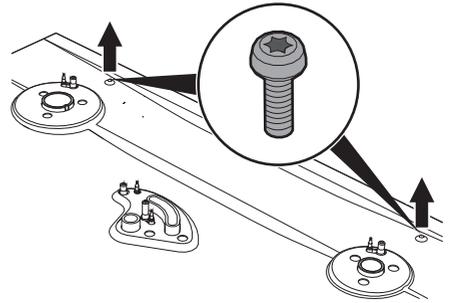




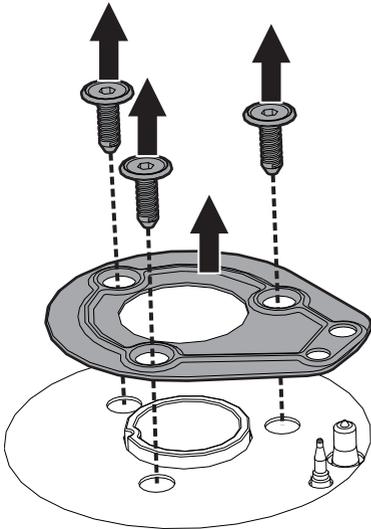
3. Tirar de los mandos hacia arriba para quitarlos.



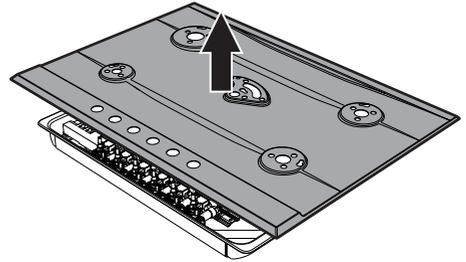
5. Sólo en los modelos de 70 cm es necesario además quitar los dos tornillos traseros.



4. Quitar los tornillos de fijación de la encimera y las plaquitas correspondientes a cada zona de quemadores.



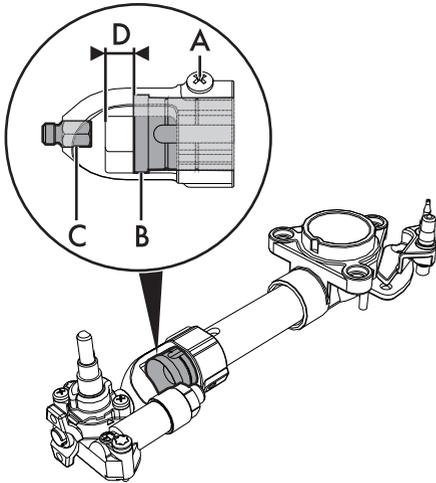
6. Quitar la encimera.





Instalación

Sustitución de los inyectores



1. Aflojar el tornillo **A** y empujar hasta el fondo el regulador del aire **B**.
2. Con una llave fija quitar los inyectores **C** y montar los adecuados al nuevo tipo de gas, siguiendo las indicaciones indicadas en las tablas correspondientes (véase "...").

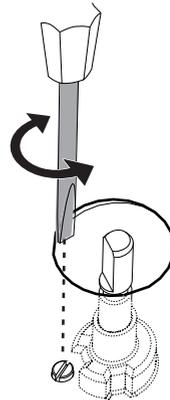


El par de apriete del inyector no debe superar los 3 Nm.

3. Regular el flujo de aire desplazando el regulador de aire **B**, hasta obtener la distancia **D** indicada en el cuadro correspondiente (véase "...").
4. Después de haber regulado cada uno de los quemadores volver a montar correctamente el aparato.

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

Encender el quemador y ponerlo en la posición de mínimo. Extraer el mando de la llave del gas y accionar el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular. Volver a montar el mando y comprobar la estabilidad de la llama del quemador. Girar rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repetir esta operación en todas las llaves del gas.



Regulación del mínimo para gas líquido

Atornillar completamente en sentido horario el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente a aquel que ha sido regulado en fábrica, sustituir la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra en el interior 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. Proceder a la limpieza de su interior y sustituir la grasa lubricante de las mismas.



El lubricado de las llaves del gas debe ser efectuado por un técnico especializado.



Según el país de instalación es posible individualizar los tipos de gas disponibles. Remitirse al número del encabezado para individualizar en las "Tablas de características de los quemadores e inyectores" los valores correctos.

Tipos de gas y Países de pertenencia

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	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 G25.1													
G25.1	25 mbar												•
4 Gas Metano G25													
G25	20 mbar				•								
5 Gas Metano G2.350													
G2.350	13 mbar											•	
6 Gas Licuado G30/31													
G30/31	28/37 mbar		•	•			•			•			
G30/31	30/37 mbar	•						•					
G30/31	30/30 mbar								•		•		
7 Gas Licuado G30/31													
G30/31	37 mbar												•
8 Gas Licuado G30/31													
G30/31	50 mbar				•	•							
9 Gas Ciudad G110													
G110	8 mbar	•							•		•		
10 Gas Ciudad G120													
G120	8 mbar								•				

ES



Instalación

Tablas de características de los quemadores e inyectores

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.00	3.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	95	115	115	126	135	73	130
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	1	1	1	1.5	2	1.5
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.10	3.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	87	110	110	120	126	73	120
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	1	1	1	1.5	1.5	2
3	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.10	3.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	76	98	123	123	135	145	76	135
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	0.5	1	1	1.5	1	2
4	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.10	3.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	82	105	126	126	140	150	82	140
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	1	1	1	1.5	2	2.5
5	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.10	3.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	100	126	160	160	175	190	100	175
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	1	1	1	1.5	1.5	1.5
6	Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.00	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.00	3.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	62	76	76	85	87	48	85
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	1000	1000	400	1400
	Aire primario (mm)	1.5	1.5	1.5	1.5	8	3	4	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	73	124	189	189	225	254	73	233
	Caudal nominal G31 (g/h)	71	121	186	186	221	250	71	229

Instalación



7	Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.00	3.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	60	73	73	80	82	45	80
	Caudal reducido (W)	450	550	750	750	1100	1600	450	1400
	Aire primario (mm)	1.5	1.5	1.5	1.5	10	2.5	6	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	80	124	189	189	225	254	73	233
	Caudal nominal G31 (g/h)	79	121	186	186	221	250	71	229
8	Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.10	3.10
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	42	54	67	67	73	76	42	73
	Caudal reducido (W)	400	500	800	800	1000	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	0.5	1	2	2	1.5	2	12
	Caudal nominal G30 (g/h)	80	124	189	189	225	254	80	225
	Caudal nominal G31 (g/h)	79	121	186	186	221	250	79	221
9	Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.10	3.50	1.00	3.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	165	210	210	250	270	132	250
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1400	400	1200
	Aire primario (mm)	0.5	0.5	0.5	1	0.5	1	1	2
10	Gas Ciudad G120 - 8 mbar	AUX	SR	RR	RR*	R	UR	UR2 int	UR2 est
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.70	2.60	2.60	3.00	3.50	1.00	3.20
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	126	165	200	200	230	250	126	230
	Caudal reducido (W)	400	500	750	750	900	1400	400	1200
	Aire primario (mm)	0.5	0.5	0.5	1	1	1.5	1	2.5

Los inyectorés que no se suministran se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



Instalación

5.7 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- Dotarse de dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desactivar la alimentación eléctrica general.
- No tirar nunca del cable para quitar el enchufe.
- Utilizar cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación de la bornera debe ser de 1,5-2 Nm.

Informaciones generales

Comprobar que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

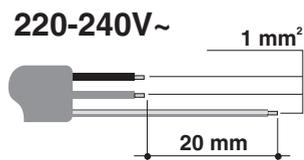
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado está visiblemente aplicada en el aparato.

No extraer nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V 1N~



Utilizar un cable **tripolar 3 x 1 mm²**.



Los valores indicados más arriba hacen referencia a la sección del conductor interno.

Conexión fija

Prever un dispositivo de interrupción omnipolar en conformidad con las normas de instalación en la línea de alimentación.

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

Conexión con clavija y enchufe

Controlar que la clavija y el enchufe son del mismo tipo.

Evitar el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar 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.



5.8 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 libres 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.

