

Índice

1 Advertencias	136
1.1 Advertencias generales de seguridad	136
1.2 Responsabilidad del fabricante	139
1.3 Función del aparato	139
1.4 Eliminación	139
1.5 Placa de identificación	140
1.6 Este manual de uso	140
1.7 Cómo leer el manual de uso	140
2 Descripción	141
2.1 Descripción general	141
2.2 Simbología	142
3 Uso	143
3.1 Advertencias	143
3.2 Primer uso	143
3.3 Uso de la encimera de cocción	144
4 Limpieza y mantenimiento	146
4.1 Advertencias	146
4.2 Limpieza del aparato	146
5 Instalación	148
5.1 Indicaciones de seguridad	148
5.2 Entalladura de la superficie de trabajo	148
5.3 Empotrado	149
5.4 Conexión del gas	151
5.5 Adaptación a los distintos tipos de gas	153
5.6 Conexión eléctrica	160

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 su uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- 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 salir ardiendo si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de alimentos que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendiaran ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa en la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- El proceso de cocción debe vigilarse constantemente. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- Durante el uso no debe apoyar objetos metálicos, como vajillas o cubiertos, en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- 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 deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites que puedan inflamarse si se calientan en exceso. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- 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.
- No derrame sustancias ácidas sobre la encimera de cocción, como zumo de limón o vinagre.
- No coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.

Daños al aparato

- No se siente 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.



Advertencias

- 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación 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 efectuarla personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.

Instalación

- Este aparato **no tiene que instalarse** en lanchas o caravanas.
- El aparato no debe instalarse nunca sobre 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.
- 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 conexión a tierra conforme a 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.

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,
- manipulación aunque solo sea de una 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.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

1.4 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medioambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.



Advertencias

- Entregue el aparato a 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 a los centros adecuados de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.5 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.

1.6 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.

1.7 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

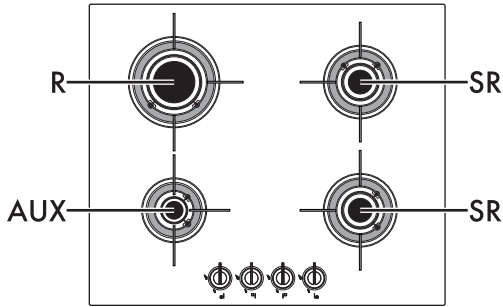
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

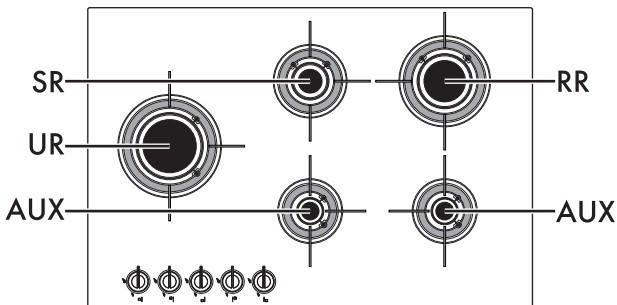
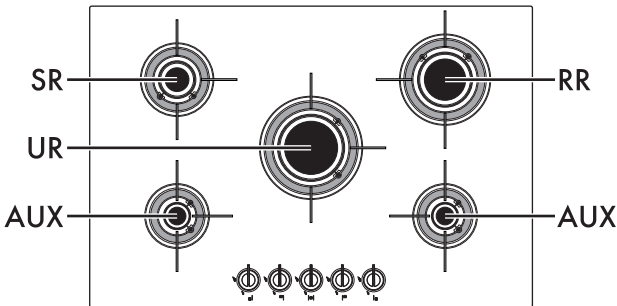


2 Descripción

2.1 Descripción general



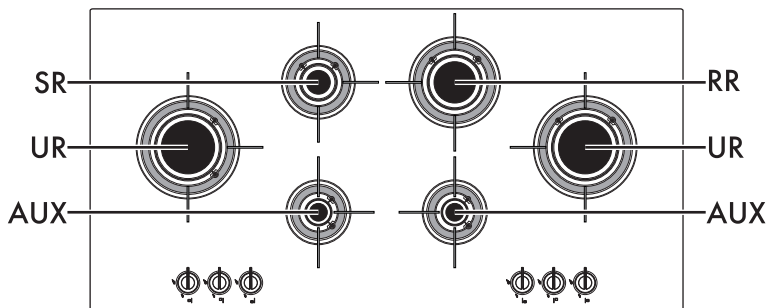
60 cm



75 cm



Descripción



100 cm

AUX = Auxiliar
SR = Semirrápido
RR = Rápido reducido

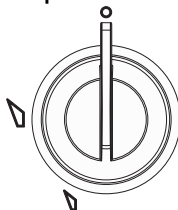
R = Rápido
UR= Ultrarrápido





2.2 Simbología

Zonas de cocción

- Delantera izquierda
- Central izquierda
- Trasera izquierda
- Central
- Trasera derecha
- Central derecha
- Delantera derecha

Mandos de los quemadores



Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el 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.



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 o aceites.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No tocar por ningún motivo las resistencias del aparato cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríen antes de proceder a una posible 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 o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En el caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- Evite el uso de ollas de barro o piedra esteatita para la cocción o el calentamiento de alimentos.


ES

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

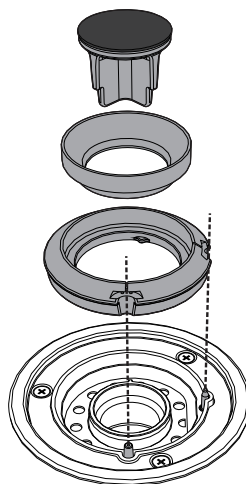
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo 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.

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

Antes de encender los quemadores de la encimera, verifique que los difusores de llama estén colocados en sus alojamientos con sus tapas correspondientes. Tenga cuidado de que los agujeros de las coronas quemador correspondan con las bujías y los termopares. Controle además que los acoples de las coronas quemador se introduzcan correctamente en los agujeros del quemador.

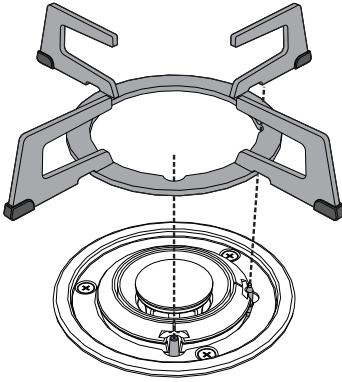


Posición correcta de las rejillas

Las rejillas que se encuentran sobre los quemadores deben ser colocadas de forma paralela al panel de mandos y no de modo perpendicular. A cada tipo de quemador corresponde un tipo de rejilla.



Utilice los chafianes para la bujía y para el termopar como referencia para la posición correcta de la rejilla sobre el quemador.



Consejos prácticos para el uso de la encimera

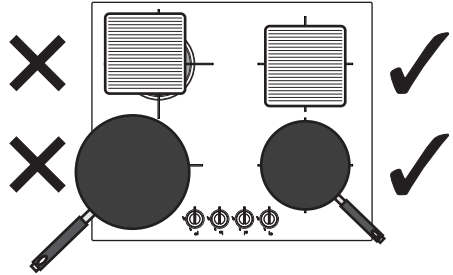
Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetro de los recipientes:

- Auxiliar: 12 - 18 cm
- Semirrápido: 14 - 24 cm
- Rápido reducido 18 - 24 cm
- Rápido: 20 - 26 cm
- Ultrarrápido: 20 - 30 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.



Uso de una bistequera

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

- es posible precalentar la bistequera a la potencia máxima del quemador durante no más de 10 minutos.
- se aconseja ajustar la cocción de los alimentos a una potencia reducida;
- tenga cuidado de que las llamas del quemador no salgan del borde de la bistequera;
- mantenga desde la pared lateral una distancia mínima de 150 mm desde el borde de la bistequera;
- no ponga la bistequera en varios quemadores al mismo tiempo.



4 Limpeza 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.
- En caso de contacto con detergentes muy agresivos, agua dura y cualquier desbordamiento (agua de cocción, salsa, café, etc.) limpie inmediatamente después de haber dejado enfriar la encimera.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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 Limpeza del aparato

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

Limpeza ordinaria diaria

Utilice siempre y únicamente 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 con un paño de microfibra.

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

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.

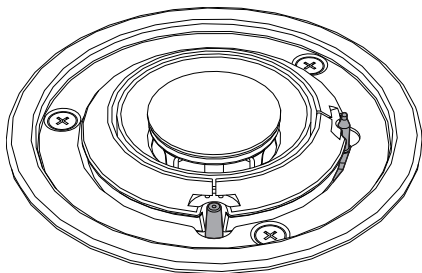


El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.



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.



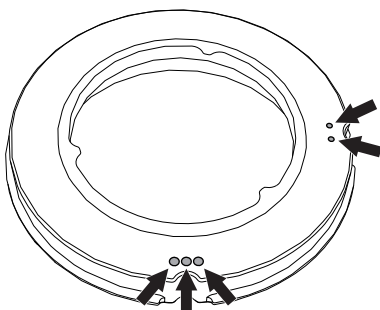
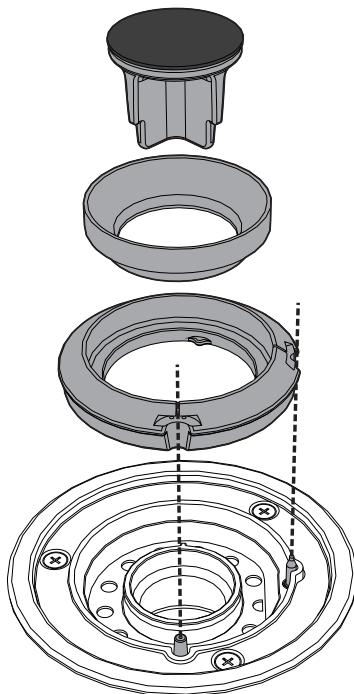
Difusores de llama y tapas

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.



En caso de mal funcionamiento, asegúrese de que los orificios del difusor de llama externo estén siempre perfectamente limpios.

Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.





Instalación

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 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.

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.

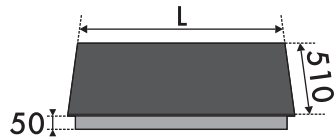
5.2 Entalladura de la superficie de trabajo



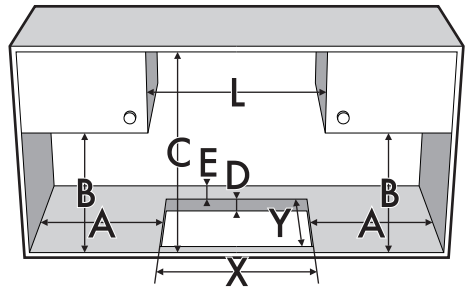
La siguiente intervención necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

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

Practique una abertura en el plano de trabajo del mueble con las dimensiones indicadas.



L (mm)	X (mm)	Y (mm)
600	560 ÷ 564	482 ÷ 486
750	700 ÷ 704	482 ÷ 486
1000	880 ÷ 884	482 ÷ 486



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
mín. 200	mín. 460	mín. 750	40 ÷ 60	mín. 50

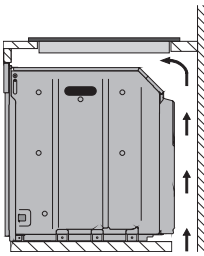


5.3 Empotrado

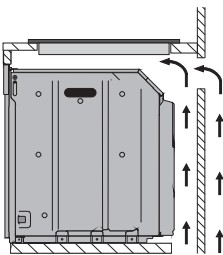
En compartimiento para empotrar el horno

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



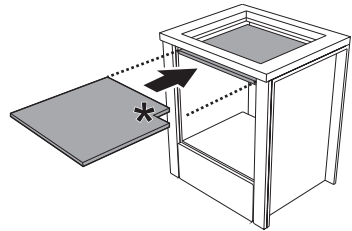
con abertura en el fondo y en la parte trasera



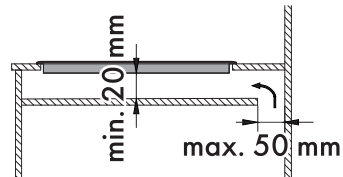
Si está instalada sobre un horno, éste debe estar dotado de ventilador de refrigeración.

En compartimiento neutro o cajones

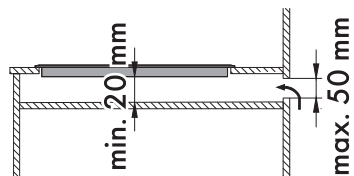
En el caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, debajo de la encimera de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de **20 mm** desde el lado inferior de la encimera de cocción para evitar contactos accidentales. El doble fondo sólo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



***(mm) 150 x 150**
necesario para la conexión del gas



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



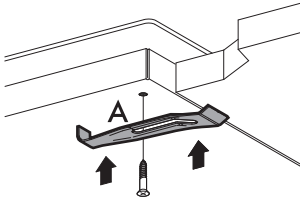
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



Instalación

Bridas de fijación

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

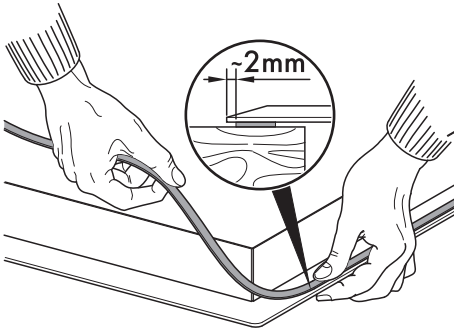


No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

Junta de la encimera de cocción

Con encimera de cristal

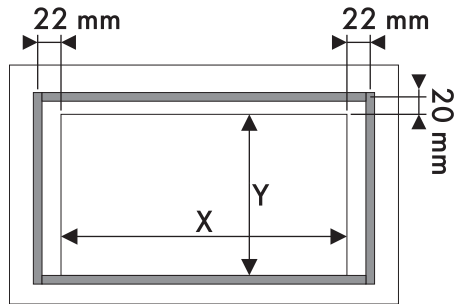
Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y el plano de trabajo, ponga la junta adhesiva a lo largo de todo el perímetro de la encimera de cocción.



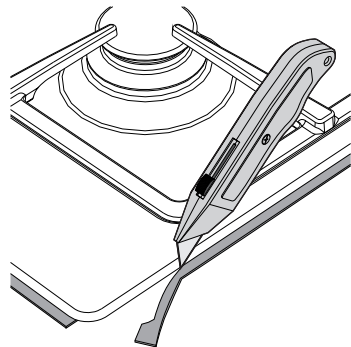
Con encimera de acero

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. Remítase 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 Conexión del gas



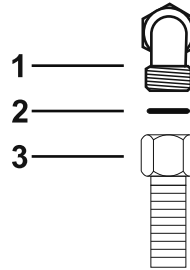
**Fuga de gas
Peligro de explosión**

- 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.

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.



Información general

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, 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).

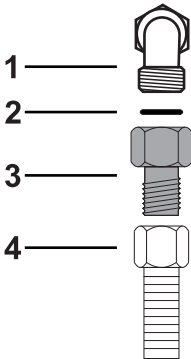


Instalación

Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

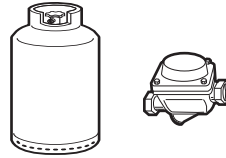
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante en la rosca del manguito **3**, tras lo cual enrosque el tubo flexible de acero **4** al manguito **3**.



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 y países de pertenencia".

Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. 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 los hubiere.



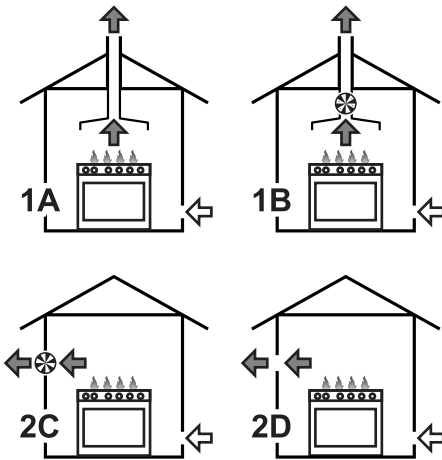
Eliminación de los humos por combustión

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 por 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 de 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 y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario proceder a quitar la encimera.



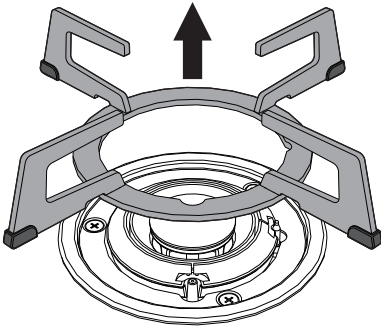
Para sustituir las boquillas es necesario retirar el aparato del mueble empotrado.



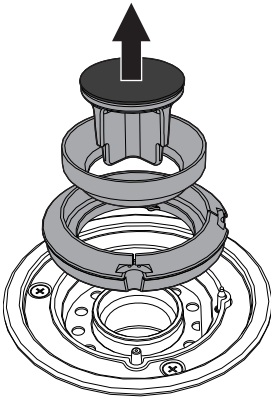
Instalación

Cómo quitar la encimera

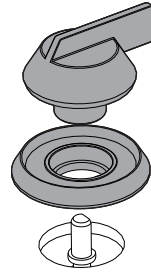
1. Quite las rejillas de la encimera.



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

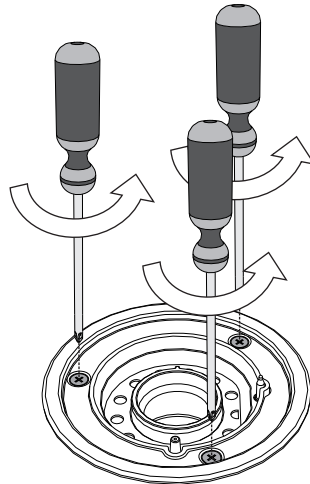


3. Tire los mandos y las rosetas de los mandos hacia arriba para quitarlos.



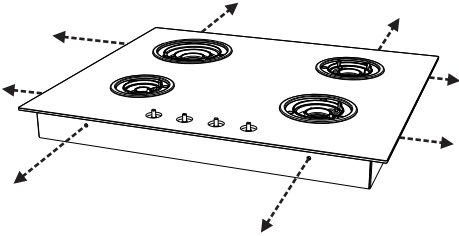
i Entre el mando y la roseta hay un muelle que no está en la figura.

4. En cada quemador, desatornille los tres tornillos que fijan la plancha de soporte de los quemadores a la encimera.

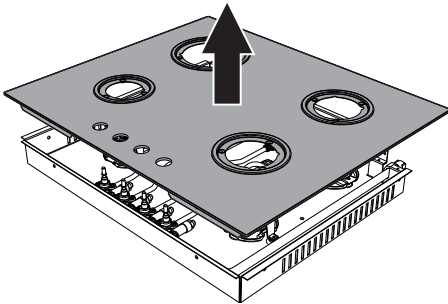




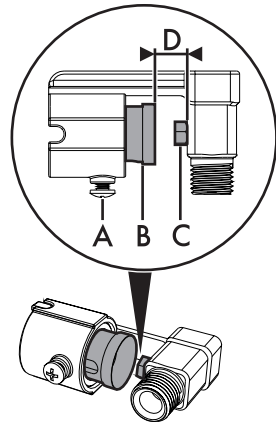
5. Quite los tornillos que fijan la encimera al cárter de los quemadores (en la figura se representa el modelo de 60 cm, como ejemplo).



6. Levante la encimera para quitarla.



Sustitución de los inyectores



1. Afloje el tornillo **A** y empuje hasta el fondo el regulador del aire **B**.
2. Con una llave fija quite los inyectores **C** y monte los adecuados al nuevo tipo de gas, siguiendo las indicaciones indicadas en las tablas correspondientes (vea "Tipos de gas y países de pertenencia").



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

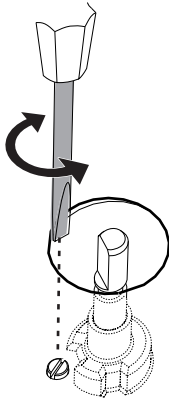
3. Regule el caudal de aire moviendo el regulador del aire **B**, hasta obtener la distancia **D** indicada en la tabla relativa (vea "Tipos de gas y países de pertenencia").
4. Después de haber regulado cada uno de los quemadores vuelva a montar correctamente el aparato.



Instalación

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

1. Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
2. Extraiga el mando de la llave del gas y gire el tornillo de regulación que se encuentra al lado de la varilla de la llave (según los modelos), hasta obtener una llama mínima regular.
3. Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador.
4. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse.
5. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



Regulación del mínimo para gas licuado

- Atornille completamente en el sentido de las agujas del reloj el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado 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).

Lubricación 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 y países de pertenencia

N°	Tipología di gas	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	ES	PT	SE	RU	DK	PL
1 Gas Metano G20												
	G20 20 mbar	•	•		•	•	•	•	•	•	•	•
	G20/25 20/25 mbar			•								
2 Gas Metano G25												
	G25 20 mbar				•							
3 Gas Metano G2.350												
	G2.350 13 mbar											•
4 Gas Licuado G30/31												
	G30/31 28/37 mbar		•	•			•			•		
	G30/31 30/37 mbar	•						•				
	G30/31 30/30 mbar								•		•	
5 Gas licuado G30/31												
	G30/31 37 mbar											•
6 Gas licuado G30/31												
	G30/31 50 mbar				•	•						
7 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 "Tablas de características de quemadores e inyectores".



Instalación

Tablas de características de quemadores e inyectoros

1 Gas Metano G20 - 20 mbar		AUX	SR	RR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.6	2.5	2.9	3.5
Diámetro del inyector (1/100 mm)		67	87	106	115	122
Caudal reducido (W)		400	500	900	900	1100
Aire primario (mm)		4	1	4	4	4
Marca en el inyector		S1	F4	M	S	S
2 Gas Metano G25 - 20 mbar		AUX	SR	RR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.6	2.4	2.9	3.5
Diámetro del inyector (1/100 mm)		75	94	115	128	138
Caudal reducido (W)		400	500	900	900	1100
Aire primario (mm)		10	10	2	2	2
Marca en el inyector		F4	X	S	S	S
3 Gas Metano G2.350 - 13 mbar		AUX	SR	RR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.60	2.50	2.80	3.50
Diámetro del inyector (1/100 mm)		94	115	155	170	185
Caudal reducido (W)		400	500	900	900	1100
Aire primario (mm)		4	4	2	4	2
Marca en el inyector		Y	Y	H3	H3	-
4 Gas Líquido G30/31 - 30/37 mbar		AUX	SR	RR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.6	2.5	2.9	3.5
Diámetro del inyector (1/100 mm)		48	62	76	81	90
Caudal reducido (W)		400	500	900	900	1100
Aire primario (mm)		10	10	10	10	10
Marca en el inyector		-	-	-	-	-
Caudal nominal G30 (g/h)		73	116	182	211	254
Caudal nominal G31 (g/h)		71	114	179	207	250
5 Gas Líquido G30/31 - 37 mbar		AUX	SR	RR	R	UR
Caudal térmico nominal (kW)		1.0	1.60	2.50	2.90	3.50
Diámetro del inyector (1/100 mm)		46	58	72	76	85
Caudal reducido (W)		450	550	950	950	1300
Aire primario (mm)		10	10	10	10	10
Marca en el inyector		-	-	-	-	-
Caudal nominal G30 (g/h)		73	116	182	211	254
Caudal nominal G31 (g/h)		71	114	179	207	250

Instalación



6	Gas Líquido G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	R	UR
	Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.6	2.5	2.9	3.5
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	42	54	65	72	80
	Caudal reducido (W)	500	600	1000	1000	1400
	Aire primario (mm)	ABIERTO	4	4	4	4
	Marca en el inyector	-	-	-	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	73	116	182	211	254
	Caudal nominal G31 (g/h)	71	114	179	207	250
7	Gas Città G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	R	UR
	Caudal térmico nominal (kW)	1.0	1.6	2.5	2.9	3.4
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	130	165	220	245	280
	Caudal reducido (W)	400	500	900	900	1100
	Aire primario (mm)	ABIERTO	ABIERTO	4	4	4
	Marca en el inyector	H2	H3	H1	-	-

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



Instalación

5.6 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Use dispositivos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a 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 se adecuan a los datos indicados en la placa.

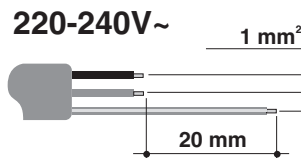
La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato.

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- 220-240 V 1N~



Cable de tres polos 3 x 1 mm².



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

Conexión fija

Coloque sobre la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando 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.