

1.	ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y USO	36
2.	POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA	38
3.	ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS	45
4.	OPERACIONES FINALES	47
5.	UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN	48
6.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	50

ESTAS INSTRUCCIONES SON VÁLIDAS EXCLUSIVAMENTE EN LOS PAÍSES DE DESTINO CUYOS SÍMBOLOS DE IDENTIFICACIÓN APARECEN EN LA PORTADA DE ESTE MANUAL.



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: están dirigidas al **técnico cualificado** que debe comprobar adecuadamente la instalación del gas y realizar la instalación, la puesta en servicio y las pruebas del aparato.



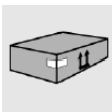
INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: contienen las recomendaciones de uso, la descripción de los mandos y las operaciones para la limpieza y el mantenimiento del aparato.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y USO

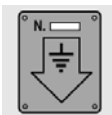


ESTE MANUAL FORMA PARTE INTEGRANTE DEL APARATO. ES NECESARIO CONSERVARLO EN BUENAS CONDICIONES Y AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODO EL CICLO DE VIDA ÚTIL DE LA PLACA DE COCCIÓN. SE RECOMIENDA ASIMISMO LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y TODAS LAS INDICACIONES QUE CONTIENE ANTES DE UTILIZAR LA PLACA DE COCCIÓN. CONSERVE TAMBIÉN LA SERIE DE INYECTORES EN DOTACION. LA INSTALACIÓN DEBE SER REALIZADA POR PERSONAL CUALIFICADO Y CUMPLIENDO LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO ESTÁ DESTINADO A USO DOMÉSTICO Y ES CONFORME A LAS **DIRECTIVAS CEE** ACTUALMENTE EN VIGOR. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA DESEMPEÑAR LA SIGUIENTE FUNCIÓN: **COCER Y CALENTAR ALIMENTOS**; CUALQUIER OTRA UTILIZACIÓN DEBE CONSIDERARSE IMPROPIA.

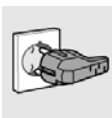
EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR UTILIZACIONES DISTINTAS A LAS INDICADAS.



UNA VEZ RETIRADOS LOS MATERIALES UTILIZADOS PARA EL EMBALAJE, NO LOS DEJE TIRADOS SIN VIGILANCIA. SEPARA LOS MATERIALES DEL EMBALAJE A DESECHAR Y ENTRÉGUELOS AL CENTRO DE RECOGIDA DE RESIDUOS MÁS CERCANO.



LA CONEXION A TIERRA ES OBLIGATORIA SEGUN LAS MODALIDADES PREVISTAS POR LAS NORMAS DE SEGURIDAD DE LA INSTALACION ELECTRICA.



LA CLAVIJA A CONECTAR AL CABLE DE ALIMENTACIÓN Y EL ENCHUFE CORRESPONDIENTE DEBEN SER DEL MISMO TIPO Y CONFORMES A LAS NORMAS EN VIGOR.

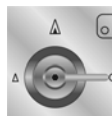
DEBE SER POSIBLE ACCEDER AL ENCHUFE UNA VEZ ENCASTRADO EL APARATO.

NO DESCONECTE NUNCA LA CLAVIJA TIRANDO DEL CABLE.



INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN, REALICE UNA PRUEBA DE LA PLACA DE COCCIÓN SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES INDICADAS MÁS ADELANTE. SI EL APARATO NO FUNCIONA, DESCONÉCTELO DE LA RED ELÉCTRICA Y DIRÍJASE AL CENTRO DE ASISTENCIA TÉCNICA MÁS CERCANO.

NUNCA INTENTE REPARAR EL APARATO.



TRAS CADA UTILIZACION DE LA PLACA, COMPRUEBE SIEMPRE QUE LOS MANDOS ESTEN EN POSICION **O** (APAGADO).



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN, CON LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y EL MARCAJE ESTÁ COLOCADA DEBAJO DEL BASTIDOR.
NO RETIRE NUNCA DICHA PLACA.



NO APOYE EN LAS PARRILLAS DE LA PLACA DE COCCIÓN OLLAS CON EL FONDO NO PERFECTAMENTE LISO Y PLANO.



NO UTILICE RECIPIENTES QUE SUPERAN EL PERÍMETRO EXTERIOR DE LA PLACA.



EL APARATO DEBE SER UTILIZADO EXCLUSIVAMENTE POR PERSONAS ADULTAS. NO PERMITA A LOS NIÑOS QUE SE ACERQUEN O JUEGUEN CON EL APARATO.



ESTE APARATO CUMPLE CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE SOBRE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS IDENTIFICADA COMO (RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS).

LA DIRECTIVA PROPORCIONA EL MARCO GENERAL VÁLIDO EN TODO EL ÁMBITO DE LA UNIÓN EUROPEA PARA LA RETIRADA Y LA REUTILIZACIÓN DE LOS RESIDUOS DE LOS APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.



El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas, provocados por el incumplimiento de las prescripciones arriba indicadas o derivados de la manipulación de alguna parte del aparato y la utilización de piezas de recambio no originales.



2. POSICIONAMIENTO EN LA ENCIMERA

Esta operación requiere una obra de albañilería o carpintería, por lo que debe ser realizada por un técnico competente.

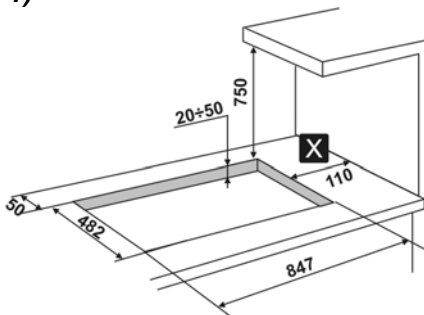
La instalación se puede realizar sobre distintos materiales, como mampostería, metal, madera maciza o revestida con laminados plásticos resistentes al calor (T 90°C).

2.1 Fijación a la estructura de sujeción del modelo de encastre tradicional (fig. 1)

Abra un hueco en la encimera del mueble de las dimensiones indicadas en la figura, manteniendo una distancia mínima de **50 mm** del borde posterior.

Este aparato se puede arrimar a paredes cuya altura sea superior a la encimera, siempre que se mantenga la distancia "X" indicada en la figura, para evitar daños debidos al sobrecalentamiento.

1)



Asegúrese de que desde los focos de los quemadores hasta una posible repisa colocada encima de los mismos quede una distancia mínima de **750 mm**.

Posicione cuidadosamente la junta aislante en dotación sobre el perímetro exterior del hueco realizado en la encimera, tal y como se indica en la figura 2, haciéndola adherir en toda la superficie con una ligera presión de las manos. El lado delantero y trasero de la junta deben quedar al ras del hueco. Una vez realizadas estas operaciones, apoye la placa sobre la junta aislante y mediante los tornillos y las bridas de fijación "C" o "D" (según el espesor de la encimera – Fig.4) fije la placa a la estructura de soporte hasta que quede perfectamente horizontal. Las bridas "C" sirven para fijar la placa a una estructura con un espesor de 20 a 30 mm. En cambio, las bridas "D" deben utilizarse con una estructura de espesor de 30 a 50 mm.

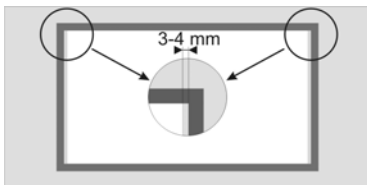
Recorte con cuidado el borde C (Fig. 3) sobrante de la junta. Las cotas de la figura 2 se refieren a la medida desde el hueco hasta el lado interior de la junta.



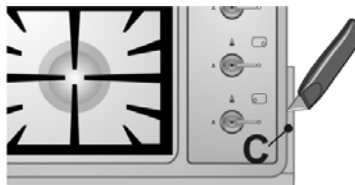
Instrucciones para el instalador

ES

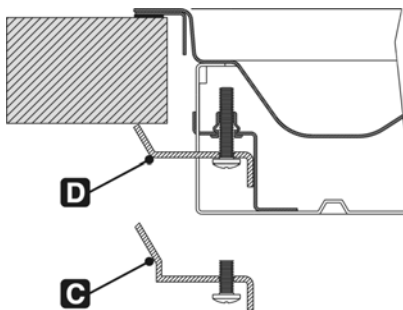
2)



3)



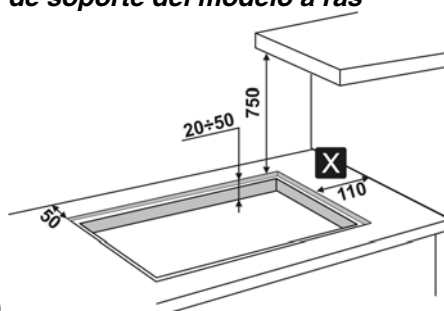
4)



2.2 Fijación a la estructura de soporte del modelo a ras

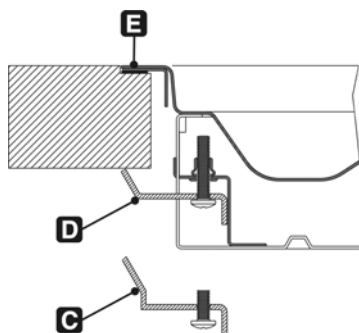
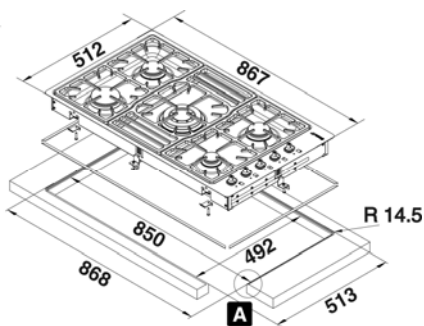
Abra un hueco en la encimera del mueble de las dimensiones indicadas en la figura, manteniendo una distancia mínima de **50 mm** del borde posterior.

La parte inferior del bastidor debe quedar totalmente accesible una vez instalado el aparato. Este aparato se puede arrimar a paredes cuya altura sea superior a la encimera, siempre que se mantenga la distancia "**X**" indicada en la figura, para evitar daños debidos al sobrecalentamiento.

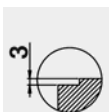


Asegúrese de que desde los focos de los quemadores hasta una posible repisa colocada encima de los mismos quede una distancia mínima de **750 mm** (Fig. 1).

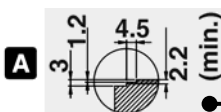
Este tipo de aparato también necesita en la bancada un fresado de 3 mm de profundidad cuyas medidas son las que se indican en la figura 4 (elemento A de figura 2). Antes de posicionar la placa, es necesario extender en toda la superficie del fresado la esponja adhesiva "**E**" en dotación (fig. 3). Una vez realizadas estas operaciones, apoye la placa sobre el fresado y mediante los tornillos y las bridas de fijación "**C**" o "**D**" (a según el espesor de la encimera) fije la placa a la estructura de soporte hasta que quede perfectamente horizontal. Las bridas "**C**" sirven para fijar la placa a una estructura con un espesor de 20 a 30 mm. En cambio, las bridas "**D**" deben utilizarse con una estructura de espesor de 30 a 50 mm.



2)



4)



3)

Esta sección de fresado es aconsejada para encimeras laminadas de espesor inferior a 3 mm.



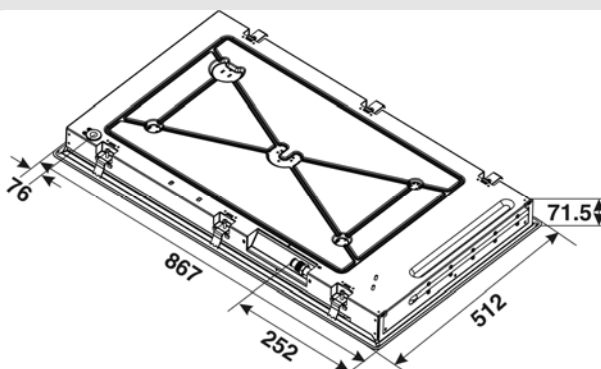
Aplique sobre la superficie fresada una capa de "imprimación" contra las infiltraciones



Importante. Otros tipos de instalación podrán efectuarse sólo bajo supervisión del fabricante.



Dimensiones: ubicación enlace gas y eléctrico (medidas en mm).



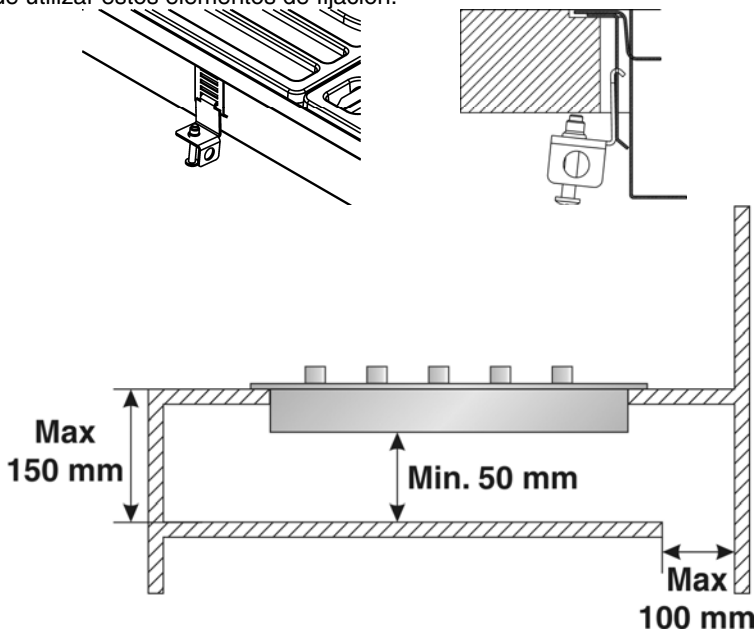
Advertencia. La temperatura de la superficie inferior de la encimera puede superar los 125 °C. A fin de evitar situaciones de peligro deberá limitarse al mínimo el contacto con la parte inferior de la encimera. Consúltense las instrucciones de instalación



Instrucciones para el instalador

ES

Para garantizar al aparato una mayor planeidad (en caso de ser necesario), se adjuntan al mismo cuatro elementos adicionales de fijación (elementos **B** en fig. 5). Las siguientes figuras ilustran la manera de utilizar estos elementos de fijación.



IMPORTANTE. Si el aparato está montado en un mueble, deberá instalarse un estante divisorio tal como se ilustra en figura.

En cambio, si el aparato está montado encima de un horno no será necesario colocar un estante divisorio.

Está prohibido instalar debajo de la encimera un horno que no esté equipado con un ventilador de enfriamiento.



2.3 Conexión eléctrica



Asegúrese de que el voltaje y las dimensiones de la línea de alimentación correspondan a las características indicadas en la placa de características colocada debajo del bastidor del aparato. **No retire nunca esta placa.**



La clavija en el extremo del cable de alimentación y el enchufe en la pared deben ser del mismo tipo y conformes a las normas en vigor sobre las instalaciones eléctricas. Compruebe que la línea de alimentación esté provista de puesta a tierra adecuada.



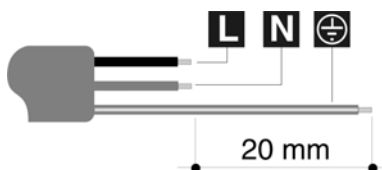
Coloque en la línea de alimentación del aparato un dispositivo de interrupción omnipolar con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a **3 mm**, en una posición fácilmente alcanzable y cerca del aparato.



Evite la utilización de reducciones, adaptadores o derivadores.



En caso de sustitución del cable de alimentación, la sección de los hilos del cable nuevo no debe ser inferior a 0.75 mm² (cable de 3 x 0.75), teniendo en cuenta que en el extremo a conectar al aparato el hilo de tierra (amarillo-verde) debe



ser al menos 20 mm más largo. Utilice exclusivamente un cable del tipo H05V2V2-F o análogo resistente a la temperatura máxima de 90°C. La sustitución debe ser efectuada por un técnico especializado que debe realizar la conexión a la red según el esquema abajo indicado.

L = marrón

N = azul

 = amarillo-verde



El fabricante declina toda responsabilidad por daños sufridos por personas o cosas, provocados por el incumplimiento de las prescripciones arriba indicadas o derivados de la manipulación de alguna parte del aparato.



Instrucciones para el instalador



2.4 Ventilación del local



El aparato se puede instalar sólo en locales permanentemente ventilados, según lo prescrito por las normas vigentes. En el local en el que está instalado el aparato debe poder confluir la cantidad de aire necesaria para la combustión del gas y el recambio del local. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deben tener unas dimensiones adecuadas y deben colocarse de forma que no se puedan obstruir ni siquiera parcialmente.

El local debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos por la cocción: en particular, tras un uso prolongado, es recomendable abrir una ventana o aumentar la velocidad de posibles ventiladores.

2.5 Evacuación de los productos de la combustión



La evacuación de los productos de combustión debe asegurarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural o bien mediante aspiración forzada. Un sistema de aspiración eficiente requiere un cuidadoso proyecto por parte de un especialista cualificado para su realización, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas. Al finalizar su trabajo, el instalador deberá expedir el certificado de conformidad.



2.6 Conexión del gas

La conexión a la red de alimentación del gas se puede realizar con un **tubo rígido de cobre** o con un **tubo flexible de acero** de pared continua, cumpliendo las prescripciones de la norma vigente.

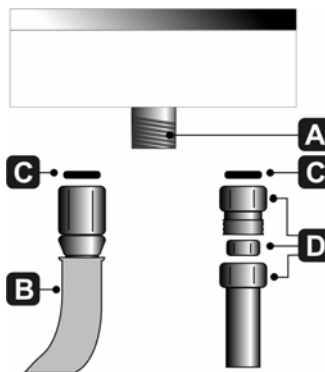
Una vez terminada esta operación, compruebe la estanqueidad utilizando una solución jabonosa y no encienda ninguna llama.

La placa de cocción ha sido fabricada para el funcionamiento con **gas metano G20** (2H) a la presión de 20 mbares. Para la alimentación con otros tipos de gas, véase el capítulo “3. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS”. La conexión de entrada del gas es de rosca 1/2” gas externo (ISO 228-1).

Conexión con tubo rígido de cobre:

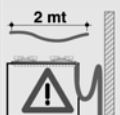
la conexión a la red de alimentación del gas debe realizarse de forma que el aparato no esté sometido a ningún tipo de esfuerzo.

La conexión se puede realizar utilizando el conjunto adaptador **D** con bicono, interponiendo siempre la junta **C** en dotación.



Conexión con tubo flexible de

acero: Utilice sólo tubos de acero inoxidable de pared continua conformes a la norma vigente, interponiendo siempre la junta **C** en dotación entre el racor **A** y el tubo flexible **B**.



La conexión con tubo flexible debe realizarse de forma que la longitud del tubo no supere los 2 metros; asegúrese de que los tubos no estén en contacto con partes móviles y que no se aplasten.

2.7 Conexión al gas líquido



Utilice un regulador de presión y realice la conexión a la bombona de conformidad con las prescripciones de las normas vigentes. Asegúrese de que la presión de alimentación coincida con los valores indicados en la tabla que aparece en el apartado “3.2 Tablas de las características de quemadores e inyectores”.



Instrucciones para el instalador

ES

3. ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS



Antes de realizar las siguientes operaciones, desconecte el aparato.

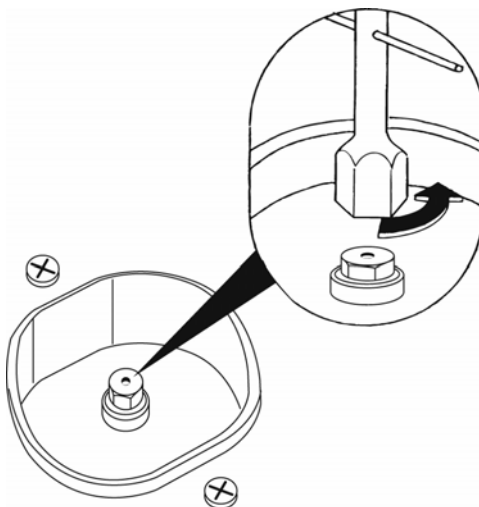
El aparato ha sido fabricado para el funcionamiento con **gas metano G20** (2H) a la presión de 20 mbares. En caso de funcionamiento con otros tipos de gas, es necesario sustituir los inyectores en los quemadores y regular la llama mínima en los mandos. Para cambiar los inyectores, proceda como indicado a continuación.

3.1 Cambio de los inyectores de la placa de cocción

1. Saque las parrillas nuevas, retire todas las tapas y las coronas difusoras;
2. Con una llave de tubo de 7 mm, suelte los inyectores de los quemadores;
3. Cambie los inyectores de los quemadores según el gas a utilizar (véase apartado "3.2 Tablas de las características de quemadores e inyectores").
4. Vuelva a colocar correctamente los quemadores en sus alojamientos.



Los inyectores para el gas natural (G110 – 8 mbares) están disponibles en los centros de asistencia técnica autorizados.





3.2 Tablas de las características de quemadores e inyectores

Quemador	Potencia térmica nominal (kW)	Gas líquido – G30/G31 30/37 mbares				
		Diámetro inyector 1/100 mm	By-pass mm 1/100		Potencia reducida (W)	Caudal g/h G30
Auxiliar (1)	1.05	50	27(*)	28 (**)	350	76
Semirrápido (2)	1.8	65	33(*)	32 (**)	450	130
Rápido (3)	2.3	75	43(*)	42 (**)	800	166
Ultrarrápido (4)	3.5	94	63		1.6	253

*/**: los diámetros marcados con * y ** deben montarse respectivamente en las llaves marcadas con * y ** que aparecen en el apartado “4.1 Regulación del mínimo para gas natural y metano”.

Quemador	Potencia térmica nominal (kW)	Gas metano – G20 20 mbares	
		Diámetro inyector 1/100 mm	Potencia reducida (W)
Auxiliar (1)	1.05	72	350
Semirrápido (2)	1.8	97	450
Rápido (3)	2.3	103	800
Ultrarrápido (4)	3.5	133	1500

3.3 Colocación de los quemadores en la placa de cocción



QUEMADORES

- 1 Auxiliar
- 2 Semirrápido
- 3 Rápido
- 4 Ultrarrápido



Instrucciones para el instalador

ES

4. OPERACIONES FINALES

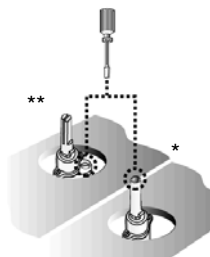
Una vez realizadas las regulaciones arriba indicadas, vuelva a montar el aparato repitiendo en sentido contrario las operaciones indicadas en el apartado “3.1 Cambio de los inyectores de la placa de cocción”.



Después de la regulación con un gas distinto, cambie la etiqueta colocada en el interior del hueco calentaplatos por la correspondiente al nuevo gas. Puede pedir la etiqueta al Centro de Asistencia Técnica autorizado más cercano.

4.1 Regulación del mínimo para gas natural y metano

Encienda el quemador y colóquelo en la posición de mínimo. Saque el mando de la llave del gas y actúe en el tornillo de regulación situado en su interior o al lado del vástago de la llave (según el modelo), hasta obtener una llama mínima estable. Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador (al girar rápidamente el mando de la posición de máximo a mínimo, la llama no debe apagarse). Repita la operación con todos los mandos.



4.2 Regulación del mínimo para el gas líquido

Para la regulación del mínimo con el gas líquido es necesario apretar hasta el tope en el sentido de las agujas del reloj el tornillo situado en el interior o al lado del vástago de la llave (según el modelo).

El diámetro de by-pass para cada uno de los quemadores se indica en la tabla “3.2 Tablas de las características de quemadores e inyectores”.



4.3 Lubricación del interior de los mandos

Con el pasar del tiempo puede ocurrir que resulte más difícil girar los mandos y que se bloqueen. Limpie su interior y cambie la grasa lubricante. **Esta operación debe ser realizada por un técnico especializado.**



5. UTILIZACIÓN DE LA PLACA DE COCCIÓN

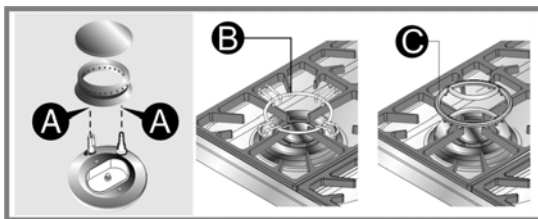
5.1 Encendido de los quemadores de la placa



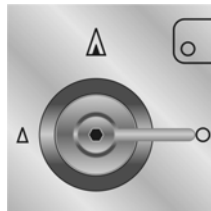
Antes de encender los quemadores de la placa, asegúrese de que las coronas difusoras estén colocadas en sus alojamientos con las tapas correspondientes, teniendo cuidado de que los orificios **A** de los difusores coincidan con las bujías y los termopares.



La parrilla **B** debe utilizarse para los recipientes "wok" (sartén china). Con el fin de evitar el desgaste de la encimera, la placa está provista de una parrilla más alta **C**: se deberá colocar debajo de las ollas que superen el diámetro indicado en la tabla del apartado "5.3 Diámetro de los recipientes". En todo caso, las ollas de diámetro superior a 28 cm deberán ser utilizadas únicamente sobre el quemador central.



A la altura de cada mando se indica el quemador que le corresponde. El aparato está provisto de un dispositivo de encendido eléctrico. Basta con pulsar y girar el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj sobre el símbolo de la llama máxima, ▲, hasta que se encienda la llama.



En los modelos con válvula, una vez encendida la llama, mantenga pulsado el mando durante unos segundos para permitir que se caliente el termopar. Puede ocurrir que el quemador se apague al soltar el mando: esto significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente.

Espere unos segundos y repita la operación manteniendo pulsado el mando durante más tiempo. Esta operación no es necesaria para los quemadores desprovistos de termopar.

Una vez encendido el quemador, se puede regular la llama según se desee.

Tras cada utilización de la placa, compruebe siempre que los mandos estén en posición ○ (apagado).



Si los quemadores se apagan accidentalmente, transcurridos unos 20 segundos se activa un dispositivo de seguridad que bloquea la salida del gas, incluso con la llave abierta.



Instrucciones para el usuario

ES

5.2 Recomendaciones útiles para la utilización de los quemadores

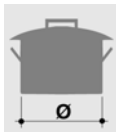


Para obtener el máximo rendimiento de los quemadores y reducir al mínimo el consumo de gas, es necesario utilizar recipientes con el fondo plano y liso provistos de tapa y proporcionados respecto al quemador, para evitar que la llama sobresalga por los lados (véase el apartado “5.3 Diámetro de los recipientes”). En cuanto se alcanza la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido se derrame.

Durante la cocción, para evitar quemaduras o daños a la encimera, todos los recipientes o las sartenes deben estar posicionados dentro del perímetro de la placa de cocción.

Tenga mucho cuidado al utilizar grasas o aceites, puesto que al sobrecalentarse pueden inflamarse.

5.3 Diámetro de los recipientes



QUEMADORES DE LA
PLACA

		Ø mín. y máx. (en cm)
1	Auxiliar	12 – 16
2	Semirrápido	16 – 22
3	Rápido	18 – 24
4	Ultrarrápido	20 – 26



A continuación se indican los diámetros de las cazuelas que se pueden usar cuando se utiliza la rejilla levantada.

Ø mín. y máx. (en cm)

1.	Auxiliar	16-26
2.	Semirrápido	22-26
3.	Rápido	24-28
4.	Ultrarrápido	26-34



6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Desconecte el aparato antes de realizar cualquier operación de limpieza.

6.1 Limpieza del acero inoxidable



Para una buena conservación del acero inoxidable, hay que limpiarlo después de cada uso, una vez que se haya enfriado.

6.1.1 Limpieza ordinaria diaria

Para limpiar y conservar las superficies de acero inoxidable, utilice **exclusivamente** productos específicos que no contengan abrasivos o sustancias ácidas a base de cloro.

Modo de uso: vierta el producto en un paño húmedo y páselo por toda la superficie, aclare bien y seque con un paño suave o una gamuza.

6.1.2 Manchas o residuos de alimentos

No utilice nunca estropajos metálicos ni rascadores cortantes para evitar dañar las superficies.

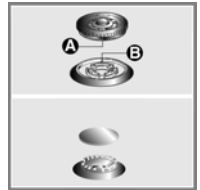
Utilice productos para acero, no abrasivos, sirviéndose eventualmente de utensilios de madera o plástico.

Aclare bien y seque con un paño suave o una gamuza.



6.2 Limpieza de los componentes de la placa de cocción

Las parrillas, las tapas, las coronas difusoras y los quemadores son extraíbles para facilitar su limpieza; lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo eliminando toda incrustación y espere a que estén **perfectamente secos**. Vuelva a montar las tapas sobre las coronas correspondientes y asegúrese de que los huecos **A** estén centrados en los pernos **B** de los quemadores.



Para su correcto funcionamiento, las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre limpios. Compruebe con frecuencia que así sea y, si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Eventuales residuos secos deben eliminarse con un palillo de madera o una aguja.

