

# **INSTRUCCIONES PARA EL USO**

**ANTES DE UTILIZAR LA PLACA DE COCCIÓN**

**RECOMENDACIONES PARA LA PROTECCIÓN DEL  
MEDIO AMBIENTE**

**PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES**

**CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA**

**CUIDADO Y MANTENIMIENTO**

**GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

**SERVICIO POSVENTA**

**INSTALACIÓN**

## ANTES DE UTILIZAR LA PLACA DE COCCIÓN


Estas instrucciones sólo son válidas para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la contraportada de las instrucciones de usuario y en el aparato.

- Para sacar el máximo rendimiento de la placa de cocción, conviene leer atentamente las instrucciones y guardarlas para futuras consultas.

- Guarde el material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que es potencialmente peligroso.
- Compruebe si la placa de cocción ha sufrido daños durante el transporte.
- La instalación y las conexiones de gas/eléctricas de este aparato debe realizarlas un técnico cualificado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales vigentes.

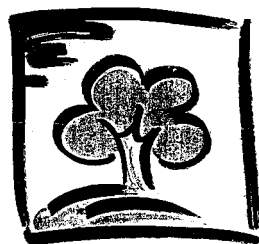
## RECOMENDACIONES PARA LA PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

### 1. Embalaje


El material de embalaje es totalmente reciclable, según indica el símbolo de reciclaje , que lo identifica como material que debe enviarse a los centros de desecho locales.

### 2. Producto

La placa de cocción está fabricada con material reciclable. Cuando la deseche, proceda según las normas locales sobre eliminación de residuos. Antes de desecharla, corte el cable de alimentación para inutilizarla.



## PRECAUCIONES Y CONSEJOS GENERALES

- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la red eléctrica.
- El uso de un aparato de gas genera calor y humedad en la habitación. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada o instale una campana extractora con conducto de salida.
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- Mantenga a los niños alejados de la superficie de cocción cuando esté en uso o recién apagado.
- Después de usar la placa, compruebe que los mandos están en posición de cerrado  (off) y cierre la válvula de suministro de gas o la válvula de la bombona.
- Precaución la tapa (si está presente) puede romperse por exceso de temperatura. Antes de cerrarla, compruebe que los quemadores están apagados.
- Advertencia: los asientos protectores de goma de los soportes representan un riesgo de atragantamiento para los niños pequeños. Después de limpiar los soportes, compruebe que todos los asientos de goma están colocados de manera correcta.

### Declaración de conformidad

- Esta placa de cocción se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con:
  - las normas de seguridad de la directiva CEE sobre "Gas" 90/396
  - las normas de seguridad de la directiva CEE sobre "Bajo voltaje" 73/23
  - las normas de protección de la directiva de la CEE sobre "CEM" (Compatibilidad Electromagnética) 89/336
  - los requisitos de la directiva CEE 93/68
- Esta placa de cocción es adecuada para el contacto con productos alimenticios y es conforme con la norma de la CEE 89/109.
- Esta placa de cocción (Clase 3) está diseñada exclusivamente para cocinar. Cualquier otro uso (como calentador en una habitación) es inadecuado y peligroso.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

- La placa de cocción está equipada con quemadores y/o placa eléctrica de distintos diámetros. Utilice cacerolas y sartenes cuya base tenga un diámetro igual o algo mayor que el de los quemadores y la placa eléctrica.
- Utilice sólo cacerolas y sartenes de base plana.
- Las cacerolas y sartenes no deben superponerse al panel de control.

Quegador	Diámetro del recipiente
Grande (9,1 cm)	de 24 a 26 cm
Mediano (6,4 cm)	de 16 a 22 cm
Pequeño (4,5 cm)	de 8 a 14 cm
Corona triple (12 cm)	de 24 a 26 cm
Recipiente para pescado (23 cm x 4,5 cm)	de 16 a 35 cm

- Si es posible, mantenga el recipiente tapado al cocinar.
- Cocine las verduras, patatas, etc., con cantidades pequeñas de agua para reducir el tiempo de cocción.
- Las ollas a presión permiten ahorrar tiempo y energía.



## CUIDADO Y MANTENIMIENTO

### Limpieza de placa de cocción, soportes de recipientes y panel de control

- Antes de limpiar la placa de cocción, desconéctela del suministro eléctrico y espere a que se enfríe.
- Para limpiarla, utilice un trapo humedecido con agua caliente jabonosa o con detergente diluido.
- No utilice sustancias corrosivas o abrasivas, productos que contengan cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, sal o jugo de limón sobre la placa de cocción.

### Superficie de acero inoxidable

- Límpiela con un producto específico.

**Nota:** si la placa de cocción se utiliza de manera constante, las altas temperaturas provocadas por las llamas pueden alterar el color de la superficie cerca de los quemadores.

### Limpieza de los quemadores

1. Levante la tapa y retírela.
2. Extraiga el quemador de su alojamiento tirando hacia arriba.
3. Sumerja el quemador y la tapa en agua caliente y detergente líquido (no los introduzca en el lavavajillas).
4. Enjuague y seque con cuidado.
5. Compruebe que ninguna de las aberturas ha quedado obstruida.
6. Vuelva a colocar el quemador y la tapa.

**Nota:** para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.

### Limpieza de la placa eléctrica

La placa eléctrica debe limpiarse cuando está tibia.

Utilice un trapo humedecido en agua con sal y después frote con un trapo humedecido con aceite.




## GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### 1. El quemador no se enciende:

- ¿Está abierta la válvula del suministro de gas principal?
- ¿Está interrumpido el suministro de gas ciudad (metano)?
- ¿Está vacía la bombona de gas (líquido)?
- ¿Están obstruidas las aberturas del quemador?
- ¿Ha colocado correctamente la tapa y el quemador después de realizar su limpieza? (consulte el párrafo "Cuidado y mantenimiento").

### 2. El quemador no se mantiene encendido:

- Repita la operación de encendido, girando el mando a la posición del símbolo de llama pequeña .

### 3. El dispositivo de encendido eléctrico no funciona:

- ¿Se ha interrumpido el servicio eléctrico?

## SERVICIO POSVENTA

### Antes de llamar al Servicio Posventa:

1. Consulte la "Guía para la solución de problemas" si puede resolver el problema sin ayuda.
2. Apague y vuelva a encender la placa de cocción para comprobar si se ha recuperado el funcionamiento correcto.
3. Si el desperfecto continúa, llame al servicio posventa.  
Suministre la información siguiente:
  - tipo de desperfecto
  - modelo de la placa de cocción
  - número de servicio (que aparece a continuación de la palabra SERVICE en la placa de datos técnicos, que se encuentra en la base de la placa de cocción, y en el documento de garantía);
  - su dirección completa
  - su número de teléfono con el prefijo de su zona

Si es necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con **un Servicio Posventa Autorizado**, según se indica en la garantía.

En previsión del caso improbable de que la reparación u otra acción la realice un **técnico no autorizado**, solicite siempre justificante del trabajo realizado y exija el uso de **piezas de recambio originales**.

**No seguir estas indicaciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.**

**SERVICE** 0000 000 00000



## INSTALACIÓN

### Información técnica para el instalador

Esta placa de cocción se puede empotrar en una superficie de apoyo de entre 20 y 50 mm de grosor. Si no hay horno instalado debajo de la superficie de cocción (si lo hay debe ser de nuestra marca y equipado con sistema de refrigeración), introduzca un panel de separación a una distancia de 20 mm como mínimo de la base de la superficie de cocción.

**Nota:** antes de realizar la instalación, cerciórese de que el suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la superficie de cocción, según se indica en la hoja de descripción del producto y en la placa de datos técnicos.

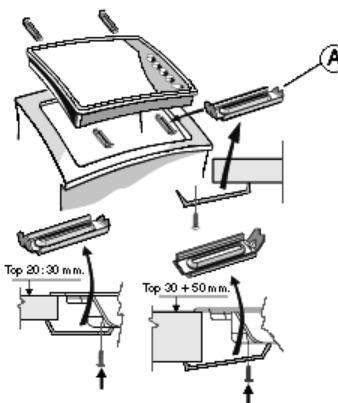
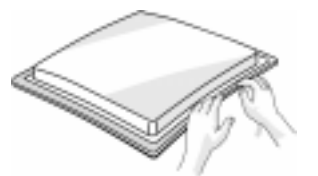
- Si se instala un mueble vertical, debe haber un hueco entre el mueble y el borde de la placa de cocción de al menos 100 mm
- Antes de realizar la instalación, retire la película plástica que protege el aparato, si se ha suministrado con ella. Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa de cocción deben ser térmicamente resistentes (protección térmica "Y"), de acuerdo con las normas vigentes.
- La instalación debe cumplir las normas de seguridad locales.
- En la habitación donde se instale la placa de cocción debe haber aire suficiente para la combustión correcta del gas (consulte la hoja de descripción de producto, que se entrega aparte).
- La corriente natural del aire debe pasar por una abertura adecuada, que deberá:
  - ser permanente, situada en una de las paredes exteriores de la habitación, y estar en comunicación con el exterior en una zona alejada de fuentes de contaminación;
  - realizada de tal modo que sus aberturas, del interior y del exterior, no puedan verse obstruidas, de manera intencional ni por accidente;
  - protegida por una rejilla metálica que no reduzca la parte operativa;
  - situada cerca del nivel del suelo y de modo que no interfiera con el funcionamiento de los dispositivos de extracción de humos.
  - La salida de humos debe realizarse a través de una campana o ventilador adecuado instalado en la pared o en la ventana.

### Montaje

- Aplique la junta incluida a la placa de cocción (si todavía no lo ha hecho), después de limpiar su superficie como se indica en la figura correspondiente.

Para asegurar la placa de cocción, utilice las abrazaderas (A) suministradas con ella.

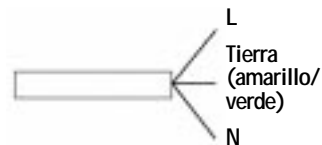
1. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes y fíjelas mediante sus tornillos.
  2. Realice una abertura en la superficie de apoyo, respetando las medidas indicadas en la hoja de descripción incluida con el producto.
  3. Instale la placa de cocción en la superficie de apoyo.
- Importante:** el cable de alimentación eléctrica y el enchufe deben ser adecuados para la absorción de potencia de la placa de cocción y el cable debe tener una longitud que permita extraerlo por arriba.



## INSTALACIÓN

### Conexión eléctrica

- Las conexiones eléctricas deben cumplir las normas locales.
- La información relativa a voltaje y absorción de potencia se encuentra en la placa de datos técnicos.
- La ley obliga a que este aparato tenga conexión a tierra.
- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.
- Al instalar la placa de cocción, coloque un interruptor de circuito de un polo con una separación del contacto de al menos 3 mm.
- Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante (tipo H05V2V2-F - T90 °C o tipo H05RR-F). Esta operación deberá realizarla el servicio posventa o un electricista profesional.



### Conexión al suministro de gas

El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.

La hoja de normas de seguridad nacionales, suministrada por separado, contiene las normas locales específicas de algunos países.

Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.

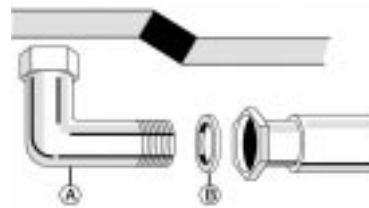
La conexión de la placa de cocción al sistema de tubería de gas o a la bombona debe hacerse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante una manguera con superficie continua de acero inoxidable conforme con las normas locales. Interponga la junta (B) en la conexión en codo.

La longitud máxima de la manguera es 2 m.

**Importante:** Si se utiliza una manguera de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarla en toda su longitud.

Tras realizar la conexión con el suministro de gas, compruebe si hay fugas mediante la aplicación de agua jabonosa.

**Atención:** Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el servicio posventa para que sustituya la tapa del quemador.



## INSTALACIÓN

### AJUSTES EN FUNCIÓN DE LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

Si se utiliza un tipo de gas distinto del que se indica en la placa de datos o en la pegatina naranja pegada en la parte superior de la placa de cocción, adapte a placa al tipo de gas que vaya a utilizar. Quite la pegatina naranja y péguela en el manual de instrucciones que debe guardarse durante la vida útil del aparato.

**Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en la Ficha de descripción del producto.**

1. El cambio de las boquillas de gas deberá realizarlo el servicio posventa o un técnico especializado. Las boquillas no suministradas con el aparato deben solicitarse al servicio posventa.
2. Conecte la placa de cocción a la válvula de cierre del gas mediante un tubo adecuado al tipo de gas utilizado, que cumpla las normas locales
3. Ajuste el suministro al mínimo.

**Nota:** si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), los tornillos de ajuste del suministro deben apretarse al máximo.

**Sustitución de los inyectores** (consulte la tabla en la hoja de descripción del producto)


1. Retire los soportes (A).
2. Extraiga los quemadores (B).
3. Con una llave de cubo del tamaño adecuado (C), desenrosque el inyector que deberá reemplazarse.
4. Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
5. Vuelva a montar el inyector en (D).
6. En los modelos equipados con quemador de triple corona, proceda como se indica en la figura.
  - Extraiga los dos tornillos (F) y a continuación la tapa (G), luego sustituya los dos inyectores (D) de la manera antes indicada.

Vuelva a colocar la tapa (G) y compruebe que la junta está bien colocada antes de utilizar la placa de cocción.



Antes de instalar la placa de cocción, recuerde fijar la placa de calibración del gas suministrada con los inyectores, de modo que cumpla la información existente relativa a la calibración del gas.

### Ajuste el suministro de gas al mínimo

1. Para asegurarse de ajustar el suministro al mínimo, retire el mando (E) y proceda de la manera siguiente:
  - apriete (-) para reducir la altura de la llama
  - afloje (+) para aumentar la altura de la llama.

El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña) .

Después de realizar el ajuste, vuelva a sellar la junta con cera o un material equivalente.

2. No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
3. Tras realizar el ajuste de gas al mínimo, encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima a  la posición mínima para  comprobar la estabilidad de la llama.

