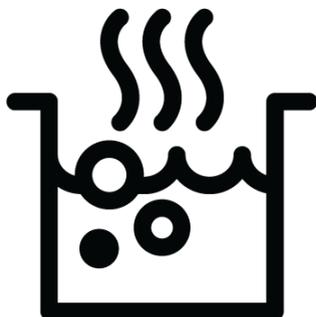


beko

Placa empotrada

Manual del usuario



HIAW 64225 SX

185910381_6/ ES/ R.AI/ 11.06.24 17:57
7751688343

¡Bienvenido!

Estimado cliente,

Gracias por elegir el productoBeko. Queremos que el aparato, fabricado con alta calidad y tecnología, le ofrezca la mejor eficiencia. Para ello, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación proporcionada antes de utilizar el producto.

Preste atención a todas las informaciones y advertencias del manual de usuario. De esta manera, se protegerá a sí mismo y a el aparato contra los peligros que puedan ocurrir.

Guarde el manual de instrucciones. Si le da el aparato a otra persona, entregue el manual con él. En este manual se indican las condiciones de garantía, el uso y los métodos de resolución de problemas de su producto.

Los símbolos y sus descripciones utilizados el manual del usuario:



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.



Información importante o consejos de uso útiles.



Lea el manual de usuario.



Superficie caliente.

AVISO

Peligro que puede provocar daños materiales al aparato o a su entorno.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de Seguridad.....	4	8.1 Información General de Limpieza.	29
1.1 Uso Previsto.....	4	8.2 Limpieza de los accesorios	31
1.2 Seguridad de niños, personas vul- nerables y mascotas	4	8.3 Limpieza de la placa de cocción...	31
1.3 Seguridad Eléctrica	5	8.4 Limpieza del panel de control.....	32
1.4 Seguridad al trabajar con gas.....	7	9 Solución de problemas.....	32
1.5 Seguridad en Transporte	8		
1.6 Seguridad en la instalación.....	9		
1.7 Seguridad de uso.....	10		
1.8 Avisos de temperatura.....	10		
1.9 Seguridad en la cocción.....	11		
1.10 Mantenimiento y limpieza Seguri- dad.....	11		
2 Instrucciones medioambientales....	12		
2.1 Directiva de Residuos.....	12		
2.1.1 Cumplimiento de Directiva WE- EE y eliminación del producto de desecho	12		
2.2 Información de Embalaje.....	12		
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía	12		
3 Su aparato	12		
3.1 Información sobre el aparato	13		
3.2 Accesorios del Producto.....	13		
3.3 Especificaciones Técnicas	14		
4 Instalación	17		
4.1 Antes de la instalación.....	17		
4.2 Conexión eléctrica	19		
4.3 Conexión de gas.....	20		
4.4 Instalación del producto	23		
4.5 Conversión de gas.....	24		
5 Primer uso	27		
5.1 Limpieza inicial.....	27		
6 Cómo usar la placa	27		
6.1 Información general sobre el uso de placa.....	27		
6.2 Funcionamiento de las placas.....	28		
7 Información general sobre el hor- neado.....	29		
7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa	29		
8 Mantenimiento y limpieza	29		

1 Instrucciones de Seguridad

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar el riesgo de lesiones personales o daños materiales.
- En caso de entregar el producto a otra persona para su uso personal o vender de segunda mano, también se debe entregar el manual de usuario, las etiquetas del producto y otros documentos y piezas relevantes.
- Nuestra empresa no asumirá ninguna responsabilidad por los daños que puedan producirse por el incumplimiento de estas instrucciones.
- El incumplimiento de estas instrucciones anulará cualquier garantía.
- Los trabajos de instalación y reparación deben ser realizados siempre por el fabricante, el servicio técnico autorizado o una persona que la empresa importadora designe.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni sustituya ningún componente del producto a menos que esté expresamente indicado en el manual del usuario.
- No realice modificaciones técnicas en el producto.

1.1 Uso Previsto

- Este producto está diseñado para ser utilizado en casa. No es adecuado para uso comercial.
- No utilice el producto en jardines, balcones u otros lugares al aire libre. Este producto está pensado para ser utilizado en los hogares y en las cocinas del personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales.
- **ADVERTENCIA** Este aparato debe utilizarse únicamente para cocinar. No debe ser usado para diferentes propósitos, como calentar la habitación.

1.2 Seguridad de niños, personas vulnerables y mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad y mayores, y por personas discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre que sean supervisados o entrenados sobre el uso seguro y los peligros del aparato.

- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que haya alguien que los supervise.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, sensorial o mental limitada (incluidos los niños), a menos que se les mantenga bajo supervisión o reciban las instrucciones necesarias.
- Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Los productos eléctricos y/o con gas son peligrosos para los niños y los animales domésticos. Los niños y las mascotas no deben jugar, trepar o entrar en el aparato.
- No coloque objetos que los niños puedan alcanzar sobre el aparato.
- Gire el mango de las ollas y sartenes hacia el lado de la encimera para que los niños no puedan agarrarlas y quemarse.
- **ADVERTENCIA** Durante el uso, las superficies accesibles del aparato están calientes. Mantenga a los niños alejados del aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Existe un riesgo de lesiones y asfixia.
- Antes de desechar productos desgastados e inútiles:
 1. Desenchufe el conector de alimentación y retírelo de la toma de corriente.
 2. Desconecte el cable de alimentación y separe el enchufe del producto.
 3. Tome precauciones para evitar que los niños entren en el producto.
 4. No permita que los niños jueguen con el producto cuando esté en modo inactivo.



1.3 Seguridad Eléctrica

- Enchufe el aparato en una toma de corriente con conexión a tierra protegida por un fusible que coincida con los valores de corriente indicados en la etiqueta de tipo. Haga que la instalación de la toma de tierra sea hecha por un electricista calificado. No utilice el aparato sin conexión a tierra de acuerdo con las regulaciones locales / nacionales.
- El enchufe o la conexión eléctrica del aparato deberán estar en un lugar fácilmente accesible. Si esto no es posible, debe haber un mecanismo (fusible,

- interruptor, llave de contacto, etc.) en la instalación eléctrica a la que está conectado el producto, que cumpla con la normativa eléctrica y que separe todos los polos de la red.
- Antes de proceder a la reparación, mantenimiento y limpieza, desenchufe el producto o desconecte el fusible.
 - Enchufe el aparato en una toma de corriente que cumpla con los valores de voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo.
 - (En caso de no disponer de cable de alimentación) utilice únicamente el cable de conexión descrito en el apartado "Especificaciones técnicas".
 - No atasque el cable eléctrico debajo y detrás del producto. No ponga un objeto pesado sobre el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
 - Asegúrese de que el cable de alimentación no se atasque mientras coloca el aparato en su lugar después del montaje o la limpieza.
 - Utilice sólo el cable original. No utilice cables cortados o dañados.
 - No utilice un cable de extensión o un enchufe múltiple para hacer funcionar su producto.
 - En los casos en que sea necesario el uso de un adaptador convertidor (para tipo de enchufe), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado o con el importador para utilizar el adaptador homologado.
 - Si la longitud de la línea de alimentación es inadecuada, póngase en contacto con el importador o con el centro de servicio autorizado.
 - Las fuentes de alimentación portátiles o los enchufes múltiples pueden sobrecalentarse e incendiarse. Mantenga alejados del producto enchufes múltiples y fuentes de alimentación portátiles.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por un servicio técnico autorizado o por una persona que indique la empresa importadora, para evitar posibles peligros.
- Si su producto tiene un cable de alimentación y un enchufe:
- Nunca enchufe el producto en una toma rota, suelta o desconectada. Asegúrese de que el enchufe esté totalmente intro-

ducido en la toma. En caso contrario, las conexiones podrían sobrecalentarse y provocar un incendio.

- Evite insertar el aparato en enchufes con grasa, sucios o potencialmente expuestos al agua (como los que están cerca de una encimera por la que pueda filtrarse agua). En caso contrario, existe riesgo de cortocircuito y electrocución.
- No tocar nunca el enchufe con las manos húmedas.
- Extraiga el enchufe de la toma utilizando el cuerpo del enchufe y no tire de su cable.



1.4 Seguridad al trabajar con gas

- **ADVERTENCIA** El uso de aparatos de cocina a gas provoca la formación de sustancias liberadas por efecto del calor, la humedad y la combustión en la habitación. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando se utilice el aparato: Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (extractor mecánico / campana). El uso intensivo del aparato durante mucho tiempo puede requerir una ventilación adicional: Por ejemplo, abrir

una ventana o una ventilación más eficaz, elevar el nivel del dispositivo de ventilación mecánica, si lo hay, etc.

- Este aparato debería utilizarse en una habitación que tenga un sensor de monóxido de carbono correctamente ajustado y en funcionamiento. Asegúrese de que el sensor de monóxido de carbono funcione correctamente y realice el mantenimiento con frecuencia. El sensor de monóxido de carbono debe ser colocado a no más de 2 metros del aparato.
- Las condiciones de ajuste de este dispositivo se especifican en la etiqueta (o en la placa de datos)
- Los productos de cocina a gas deben tener una combustión adecuada. En caso de combustión incompleta, puede producirse monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico, que tiene un efecto letal incluso en dosis muy pequeñas. Puede entender que el gas se quema bien si las llamas son continuas y azules. Si las llamas son onduladas, cortadas e intensamente amarillas, el gas no arde bien.

- Los productos y sistemas de cocción a gas deben revisarse periódicamente para comprobar su correcto funcionamiento. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.
- Limpie regularmente las zonas de la placa de cocción de gas. Asegúrese de que el gas se quemara correctamente después de la limpieza.
- No utilice ollas / sartenes que excedan las dimensiones indicadas en el manual de usuario. El uso de sartenes / ollas más grandes de lo especificado puede provocar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de las superficies y mandos de control cercanos. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemem debido a las llamas.
- Solicite información sobre los números de teléfono de emergencia de gas y las medidas de seguridad en caso de olor a gas a su proveedor de gas local.
- No utilice llamas abiertas ni fume. No utilice mandos eléctricos (por ejemplo, el mando de una lámpara o el timbre de la puerta). No utilice teléfonos fijos o móviles.
- Abra las puertas y ventanas.
- Cierre todas las válvulas de los productos de cocina a gas y el contador de gas en la válvula de control principal, a menos que se encuentre en un espacio cerrado o en un sótano.
- Compruebe la estanqueidad de todos los tubos y conexiones. Salga de la casa si el olor a gas todavía sigue.
- Avise a los vecinos.
- Llame a los bomberos. Utilice un teléfono fuera de la casa.
- Llame al servicio autorizado y a su compañía de distribución de gas.



1.5 Seguridad en Transporte

- Antes de transportar el aparato, desconéctelo de la red eléctrica y desenchufe las conexiones de gas.
- Cuando necesite transportar el aparato, envuélvalo con material de embalaje de plástico de burbujas o cartón grueso y péguelo con cinta adhesiva. Fije bien las piezas móviles del producto para evitar daños.

 ¿Qué hacer cuando huele a gas?

- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado durante el transporte. Si está dañado póngase en contacto con el importador o el servicio técnico autorizado.



1.6 Seguridad en la instalación

- Antes de iniciar la instalación, desconecte la tensión de la línea eléctrica a la que se conectará el producto cerrando el fusible.
- Durante el transporte y la instalación siempre utilice guantes protectores. En caso contrario, ¡existe riesgo de lesiones por bordes afilados!
- Antes de instalar el aparato, compruebe que no esté dañado. No lo haga instalar si el producto está dañado.
- Evite utilizar materiales aislantes del calor para recubrir el interior de los muebles que se vayan a instalar.
- La luz solar directa y las fuentes de calor, tales como calefacciones eléctricas o de gas, no deben estar presentes en la zona donde se instale el producto.
- Mantenga abiertos los alrededores de todos los conductos de ventilación del producto.
- No instale el producto cerca de una ventana. Existe el riesgo de que la llama de la placa encienda cortinas y materiales inflamables alrededor de la placa. Cuando abra la ventana, los utensilios de cocina calientes pueden volcarse.
- Si existe una toma de corriente detrás del lugar donde se va a instalar el producto, es necesario asegurarse de que el producto no entre en contacto con la toma ni con el enchufe conectado a la toma.
- En la pared posterior o lateral del lugar donde se instalará el producto no debe haber mangueras de gas, tuberías de agua de plástico ni enchufes. En caso contrario, podrían deformarse por el efecto del calor al poner en funcionamiento la placa de cocción y crear un riesgo para la seguridad.
- Por favor, corte el suministro de gas antes de empezar cualquier trabajo en la instalación de gas. Existe un riesgo de explosión.
- La conexión del aparato al sistema de distribución de gas sólo puede ser realizada por una persona autorizada y calificada. Hay un riesgo de explosión.

sión o envenenamiento debido a reparaciones realizadas por personas no profesionales.

- La manguera de gas se debe conectar de manera que no entre en contacto con las piezas móviles de la zona donde esté colocada y no se enganche cuando se muevan las piezas móviles (por ejemplo, el cajón). Además, la manguera de gas no debe colocarse en espacios donde exista la posibilidad de que se atasque.
- La manguera de gas no debe ser aplastada, doblada, atascada o tocar las partes calientes del aparato y los utensilios de cocina en el aparato. Existe un riesgo de explosión debido a los daños en la manguera de gas.
- Asegúrese de comprobar que no haya fugas de gas después de realizar la conexión de gas del aparato. Asegúrese de que no haya fugas de gas. No utilice el aparato si hay una fuga de gas.

1.7 Seguridad de uso

- Asegúrese de apagar el aparato después de cada uso.
- En caso de que no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, desenchúfe-

lo o desconecte la alimentación de la caja de fusibles. Corte la llave principal del gas.

- No utilice el producto si se rompe o estropea durante su uso. Desconecte el aparato de la electricidad. Póngase en contacto con el importador o el centro de servicio autorizado.
- No pise el aparato bajo ningún concepto.
- No utilice nunca el producto cuando su juicio o coordinación se vea afectada por el uso de alcohol y/o drogas.
- Los objetos inflamables no se deben guardar en la zona de cocción ni alrededor de ella. De lo contrario, pueden provocar un incendio.
- Este aparato no es apto para su uso con un control remoto o un reloj externo.

1.8 Avisos de temperatura

- **ADVERTENCIA** Durante el uso, el producto y sus partes accesibles estarán calientes. Se debe tener cuidado para evitar tocar el producto y los elementos de calentamiento. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del producto a menos que estén supervisados constantemente.

- No ponga materiales inflamables / explosivos cerca del producto, ya que las superficies estarán calientes mientras esté funcionando.
- **ADVERTENCIA** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocina.

1.9 Seguridad en la cocción

- **ADVERTENCIA** Debe observarse el proceso de cocción. Los procesos de cocción a corto plazo deben observarse constantemente.
- **ADVERTENCIA** Es peligroso dejar la placa de cocción sin vigilancia cuando se cocina con aceite sólido o líquido, ya que podría provocar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; desconecte el aparato de la red eléctrica, y luego cubra las llamas con una tapa o cubierta para el fuego (etc.).
- Tenga cuidado cuando utilice bebidas alcohólicas en sus platos. El alcohol se evapora a

altas temperaturas y puede provocar un incendio ya que puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes.

- Coloca los utensilios de cocina en el centro de la placa de cocción. Tenga en cuenta que el fuego en la placa de cocción con los utensilios de cocina no se desborda hacia el superficie de la zona de utensilios de cocina.

1.10 Mantenimiento y limpieza Seguridad

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No lave nunca el aparato pulverizándolo o echándole agua. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice limpiadores de vapor para limpiar el producto, ya que puede provocar una descarga eléctrica.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Directiva de Residuos

2.1.1 Cumplimiento de Directiva WEEE y eliminación del producto de desecho

Este producto cumple con la Directiva WEEE de UE (2012/19/UE). Este producto lleva el símbolo de clasificación de residuo de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



El presente producto ha sido fabricado con piezas y materiales de alta calidad que pueden ser reutilizados y son aptos para el reciclaje. Por lo que, al final de su vida útil, no elimine el producto con los residuos domésticos normales y otros residuos. Llévelo a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Puede consultar a la administración local sobre estos puntos de recogida. Desechar el aparato correctamente ayuda a evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de Directiva RoHS:

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de UE (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos y prohibidos especificados en la Directiva.

3 Su aparato

En esta sección encontrará el cuadro sinóptico del producto. En función del tipo o modelo de aparato, puede haber diferencias en las imágenes y algunas características.

2.2 Información de Embalaje

El embalaje del producto está fabricado con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental nacional. No elimine los residuos del embalaje con los residuos domésticos o de otro tipo, llévelos a los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

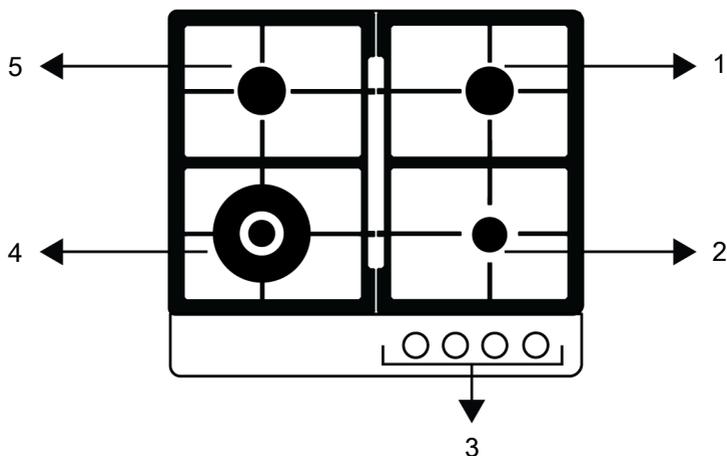
2.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

De acuerdo con la UE 66/2014, la información sobre la eficiencia energética se puede encontrar en el recibo del producto suministrado con el mismo.

Las siguientes sugerencias le ayudarán a utilizar el aparato de manera ecológica y eficiente en términos de energía:

- Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.
- Utilice ollas / sartenes con un tamaño y una tapa adecuados para la placa de cocción. Elija siempre el tamaño de la olla adecuado para sus comidas. Se necesita más energía de la necesaria para los contenedores de tamaño equivocado.
- Mantenga limpias las áreas de cocción del horno y las bases de las ollas. La suciedad reduce la transferencia de calor entre el área de cocción y la base de la olla.

3.1 Información sobre el aparato



1 Quemador normal

3 Perillas de control de placa

5 Quemador normal

2 Quemador auxiliar

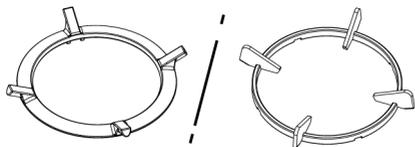
4 Quemador para wok

3.2 Accesorios del Producto

Hay varios accesorios en el aparato. Dependiendo del modelo del aparato, el accesorio suministrado varía. Es posible que todos los accesorios descritos en manual del usuario no estén disponibles en el aparato.

Adaptador para el wok pan

Se utiliza para levantar una bandeja de wok de fondo redondo.



3.3 Especificaciones Técnicas

Especificaciones generales de la placa de cocción	
Dimensiones externas del producto (altura/anchura/profundidad) (mm)	46 / 580 / 510
Dimensiones de instalación de la placa (anchura / profundidad) (mm)	560 / 480-490
Tensión/Frecuencia	220-240 V ~ 50 Hz
Tipo y sección del cable utilizado/apto para el producto	en min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Consumo total de gas (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

Zonas de cocción

Izquierda delantera	Quemador para wok
Potencia	3,3 kW (240 g/h - G30)

Derecha delantera	Quemador auxiliar
Potencia	1,0 kW (73 g/h - G30)

Izquierda posterior	Quemador normal
Potencia	1,75 kW (127 g/h - G30)

Derecha posterior	Quemador normal
Potencia	1,75 kW (127 g/h - G30)

Tipo de gas / presión a la que se ajusta el aparato	
G20/G25 20/25 mbar	
G20 20 mbar	

Categoría del aparato de gas

Cat II 2E+3+
Cat II 2H3B/P
Cat II 2H3+
Cat I 2E

Tipos de gas / presiones a las que se puede convertir el aparato:

G20 10 mbar
G20 13 mbar
G30 30 mbar
G30/G31 28-30/37 mbar

 Las especificaciones técnicas pueden modificarse sin previo aviso para mejorar la calidad del aparato.

 Las cifras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el aparato.



Los valores indicados en las etiquetas de los aparatos o en la documentación que los acompaña se obtienen en condiciones de laboratorio de acuerdo con las normas pertinentes. Estos valores pueden variar en función de las condiciones operativas y ambientales del aparato.

Categorías/tipos/presión de gas del país

En la siguiente tabla puede encontrar el tipo de gas, la presión y la categoría de gas que se pueden utilizar en el país en el que se instalará el producto.

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2E(43.46 -45.3 MJ/m ³ (0°C))3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

CÓDIGOS DE PAÍS	CATEGORÍA		TIPO DE GAS Y PRESIÓN			
			G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
ES	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Mesa de inyectores

La siguiente tabla proporciona valores de inyectores para todos los tipos de combustibles para conversión de gas. Puede conocer los valores de sus inyectores consultando la tabla técnica de los tipos de gas que puede convertir según su combustible y país. Es posible que los inyectores no se suministren con su producto. Podrás obtenerlo en servicios autorizados o en el lugar donde compraste el producto.

Zonas de cocción									
Potencia	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
3,3 kW	132	92	160	150	123	128	179	87	84

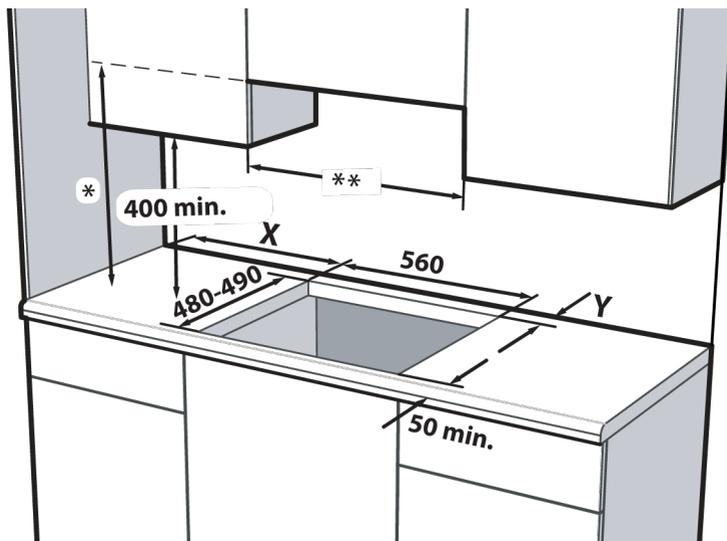
4 Instalación

Advertencias generales

- Llamar al servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Asegúrese de que las instalaciones eléctricas y de gas están en su lugar antes de llamar al Agente de Servicio Autorizado para tener el aparato listo para su funcionamiento. Si no es así, llame a un electricista e instalador cualificado para que haga los arreglos necesarios. El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados por procedimientos llevados a cabo por personas no autorizadas, lo que también podrá anular la garantía.
- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación en la que se colocará el aparato y también tener preparada la red de suministro eléctrico y/o gas.
- Durante la instalación del producto deben respetarse las normas locales sobre instalaciones eléctricas y/o de gas (normas legales sobre instalación).
- Compruebe que no haya ningún daño en el aparato antes de la instalación. No lo haga instalar si el aparato está dañado. Los aparatos dañados causan riesgos para su seguridad.

4.1 Antes de la instalación

- La placa ha sido diseñada para su instalación sobre una encimera comercial. Es preciso dejar una distancia de seguridad entre el aparato y las paredes de la cocina y los muebles. Vea la ilustración (valores en mm).
- La encimera debe estar alineada y fijada horizontalmente.
- Corte una abertura de las dimensiones indicadas en la encimera para la instalación de la placa.
- Este producto es un dispositivo de clase 3 según la norma EN 30-1-1.
- Deje una distancia mínima de 750 mm por encima de la superficie de la placa.
- Si va a instalar una campana extractora sobre la cocina, consulte las instrucciones de instalación del fabricante de la campana para obtener información sobre la altura de instalación. Si no se define ningún tamaño en el manual de la campana, esta altura debe ser de al menos 650 mm.
- Todos los muebles de cocina situados junto al aparato deben ser resistentes al calor (100 °C mín.).



X Distancia mínima entre el recorte y la pared lateral.

Y Distancia mínima entre el borde trasero del recorte y la pared trasera.

Tipo de Control de Placa	Tipo de Placa de Quemador	Anchura de Placa# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Control de perilla lateral	Metal	580 / 610	100	60
Control de perilla lateral	Vidrio	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Control de perilla delantera	Metal / Vidrio	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Control de perilla delantera	Metal / Vidrio	750 / 751	170	70

* En los modelos que utilizan llaves de gas de 9 etapas, este tamaño será de 60 mm.

Vea la dimensión de anchura que figura en la sección de la tabla técnica del manual de usuario.

Ventilación de la habitación

Todas las habitaciones requieren una ventana que se pueda abrir, o su equivalente, y algunas habitaciones también requieren una ventilación permanente. El aire para la combustión se toma del aire de la habitación y los gases de escape se emiten directamente a la habitación. Una buena ventilación es esencial para el funcionamiento seguro del aparato.

Las habitaciones con puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Las puertas y/o ventanas que se abren directamente al exterior deben tener una abertura de ventilación total de las dimensiones especificadas en la tabla que figura a continuación, que se basa en la potencia

total de gas del aparato (el consumo total de potencia de gas del aparato se muestra en la tabla de especificaciones técnicas de este manual de usuario). Si las puertas y/o ventanas no tienen una abertura de ventilación total que corresponda al consumo total de gas del aparato según se especifica en la tabla siguiente, entonces debe haber definitivamente una abertura de ventilación fija adicional en la habitación para asegurar que se logre la ventilación mínima total necesaria para el consumo total de gas del aparato. La abertura de ventilación fija puede incluir aberturas para ladrillos de aire existentes, dimensión de la abertura de la campana de extracción, etc.

Consumo total de gas (kW)	Abertura de ventilación mínima (cm ²)
---------------------------	---

0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Habitaciones que no tienen puertas y/o ventanas que se abren directamente al ambiente exterior

Si la habitación en la que se instala el aparato no tiene una puerta y/o una ventana que se abra directamente al ambiente exterior, se buscarán otros aparatos que proporcionen definitivamente una abertura de ventilación fija no regulable y no cerrable que cumpla los requisitos mínimos totales de abertura de ventilación para el consumo total de gas del aparato, como se indica en el cuadro anterior. También se deben seguir las recomendaciones de las normas de construcción apropiadas.

Cuando una habitación o espacio interno contenga más de un aparato de gas, se deberá proporcionar una zona de ventilación adicional además de los requisitos indicados en el cuadro anterior. El tamaño del área de ventilación adicional será apropiado para las regulaciones de otros aparatos de gas.

También debe haber un espacio mínimo de 10 mm en el borde inferior de la puerta que se abre al ambiente interno en la habitación donde se instala el aparato. Debes asegurarte de que artículos como alfombras y otros revestimientos de suelo, etc., no afecten al espacio libre cuando la puerta esté cerrada.

La cocina puede estar ubicada en una cocina, cocina/comedor o en un cuarto de dormir, pero no en una habitación que contenga un baño o una ducha. La cocina no debe instalarse en un dormitorio-sala de estar de menos de 20 m³.

No instale este aparato en una habitación bajo el nivel del suelo a menos que esté abierta al nivel del suelo por lo menos por un lado.

4.2 Conexión eléctrica

Advertencias generales

- Desconecte el aparato de la conexión eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica. Hay un riesgo de descarga eléctrica.
- Conecte el aparato a una toma de corriente/cable con conexión a tierra protegida por un disyuntor en miniatura de capacidad adecuada, tal como se indica en la tabla de "Especificaciones técnicas". Haga que un electricista cualificado realice la instalación de la toma de tierra mientras utiliza el aparato con o sin transformador. Nuestra empresa no se responsabiliza de los daños que puedan surgir por el uso del aparato sin una instalación de conexión a tierra, de acuerdo con la normativa local.
- El aparato sólo puede ser conectado a la red eléctrica por una persona autorizada y calificada, y la garantía del aparato comienza sólo después de la correcta instalación. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir debido a operaciones realizadas por personas no autorizadas.
- El cable eléctrico no debe aplastarse, doblarse, atascarse ni tocar las partes calientes del aparato. Si el cable de corriente está dañado, debe ser cambiado por un electricista calificado. En caso contrario, existe peligro de descarga eléctrica, de cortocircuito o de incendio.
- Los datos de la corriente de la red deben coincidir con los datos especificados en la etiqueta de tipo del aparato. La placa de características se encuentra en la carcasa posterior del aparato. El cable de

corriente del aparato debe cumplir con los valores de la tabla "Especificaciones técnicas".

- El enchufe del cable de corriente debe estar al alcance de la mano después de la instalación (no lo coloque sobre la placa de cocción). No utilice alargadores de cables ni enchufes múltiples, en la conexión de corriente.
- y debe utilizar la toma de corriente/línea y el enchufe adecuados para el horno. En caso de que los límites de potencia del aparato estén fuera de la capacidad de transporte de corriente del enchufe y la toma de corriente/cable, el aparato debe ser conectado a través de una instalación eléctrica fija directamente sin utilizar el enchufe y la toma de corriente/cable.

Si el aparato tiene un cable y un enchufe:

Realice la conexión eléctrica del aparato enchufándolo en una toma de corriente con conexión a tierra.

4.3 Conexión de gas

⚠ Advertencias generales

- Si la instalación, reparación o conexión se realiza por personal o técnicos no autorizados, sin licencia o no cualificados, se presenta el riesgo de explosión, incendio o intoxicación.
- Antes de colocar el producto, asegúrese de que las condiciones locales de distribución (tipo y presión de gas) y el ajuste de gas del producto cumplen con las condiciones. Las condiciones y valores de ajuste de gas del producto se indican en las etiquetas (o en la placa de características).
- En caso de que el código de su país no figure en la etiqueta, siga las instrucciones técnicas locales de su país para la conexión y conversión del gas.
- El producto solamente puede ser conectado al sistema de suministro de gas por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.

- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados de procedimientos realizados por una persona o un técnico no autorizado/licenciado/calificado.
- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- En caso de que más adelante necesite utilizar su producto con un tipo de gas diferente, deberá consultar al técnico o persona autorizada/licenciada/cualificada para el procedimiento de conversión correspondiente.
- Después de cada uso, compruebe la estanqueidad de la conexión de gas. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños derivados de fugas de gas que puedan producirse como resultado de una conexión o conversión de gas realizada por personas no autorizadas/no licenciadas.

Riesgos de incendio:

- Si no se hace la conexión según las instrucciones siguientes, habrá riesgo de fuga de gas y de incendio. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que resulten de esto.
- La conexión de gas sólo debe ser realizada por una persona o un técnico autorizado/licenciado/calificado.
- Asegúrese de que la manguera de gas a utilizar en la conexión de gas cumple con las normas locales de gas.
- Asegúrese de conectar la manguera flexible de gas de manera que no entre en contacto con las piezas móviles y las superficies calientes (mostradas en las figuras siguientes) a su alrededor y que no se quede atrapada durante el desplazamiento de las piezas móviles. (por ejemplo, cajones). Además, no debe ser colocada en espacios donde pueda ser apretada.
- No mueva el producto si la conexión de gas está completada. Si se mueve, puede existir riesgo de fuga de gas.
- Se debe utilizar una llave tuercas para la conexión y conversión del gas.

- Para la conexión del gas debe utilizarse una llave inglesa.

Piezas para la conexión de gas

Las piezas y herramientas visuales, pueden ser necesarios para la conexión de gas se dan a continuación. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto. Es posible que las piezas de conexión de gas a utilizar varíen en función del tipo de gas y de la normativa del país.

Sello de fuga :



Pieza de conexión EN 10226 R1/2" :



Pieza de conexión para gas licuado (G30,G31) :



Pieza de conexión de salida de gas :



Tapón ciego :



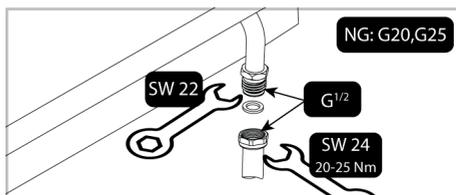
Realización de la conexión de gas - NG

- La instalación de gas natural debe prepararse adecuadamente para el montaje antes de instalar el aparato. A la salida del sistema de gas que se va a conectar al producto debe haber una válvula de gas natural.
- Asegúrese de que la válvula de gas natural sea fácilmente accesible.

- Conecte su producto al sistema de gas natural de su hogar con una manguera de gas flexible que cumpla con las normas locales.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- Se debe conectar el suministro de gas mediante una tubería de gas o una manguera de gas de seguridad con racores roscados en ambos extremos.

Tipo de conexión EN ISO 228 G1/2"

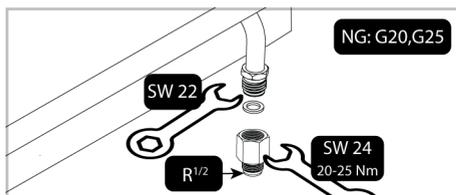
1. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
2. Asegure la pieza de conexión de gas al aparato mediante una llave de 22 mm y coloque la pieza de conexión en su sitio mediante una llave de 24 mm.



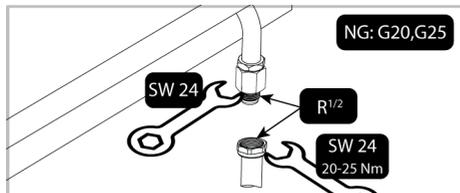
3. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Tipo de conexión EN 10226 R1/2"

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
2. Mientras sujeta la salida de conexión de gas del producto mediante llave 22, conecte la pieza de interconexión a la salida de gas del producto mediante llave 24 y apríetela firmemente.



3. Inserte la nueva junta de estanqueidad en la manguera/tubo de gas de seguridad. Asegúrese de que la junta está correctamente asentada.
4. Conecte la parte roscada de la manguera/tubo de gas de seguridad al interconector mediante la llave de 24 mm y apriétela firmemente, sujetando el interconector mediante la llave de 24 mm.



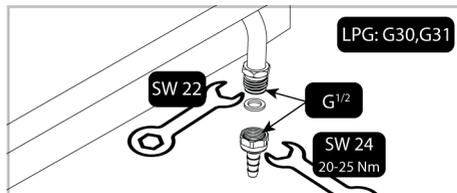
5. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Realización de la conexión de gas - LPG

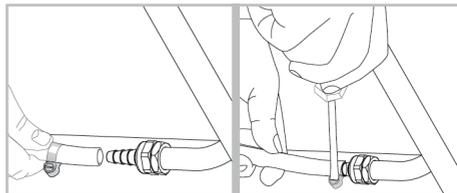
- Para evitar fugas de gas, su producto debe conectarse de forma que quede cerca de la conexión de gas.
- Antes de realizar la conexión de gas, proporcione una manguera de gas de plástico y una abrazadera de montaje adecuada. El diámetro interno de la manguera plástica de gas debe ser de 10 mm y su longitud no debe superar los 150 cm. La manguera plástica debe ser a prueba de fugas e inspeccionable.
- Se debe comprobar periódicamente el correcto funcionamiento de los aparatos y sistemas de gas. Se debe revisar periódicamente el regulador, la manguera y su abrazadera y sustituirlos en los plazos recomendados por su fabricante o cuando sea necesario.
- Se debe utilizar una junta de estanqueidad nueva al conectar el gas.
- La conexión de gas debe realizarse mediante una manguera de gas o una conexión fija.

Conexión con manguera de gas con abrazadera (sin rosca)

1. Coloque la nueva junta en la pieza de conexión para gas líquido y asegúrese de que la junta asienta correctamente.
2. Asegure la salida de la conexión de gas del producto con una llave de 22 mm, conecte la pieza de conexión a la salida de gas del producto con una llave de 24 mm y apriétela firmemente.



3. Coloque la abrazadera de montaje en un extremo de la manguera. Ablande el extremo de la manguera de gas a la que ha fijado la abrazadera colocándola en agua hirviendo durante un minuto.
4. Inserte la manguera de gas ablandada hasta el fondo en la pieza de conexión. Apriete la abrazadera de forma segura mediante un destornillador.



5. Después de la conexión, se debe comprobar si hay fugas en la pieza de conexión.

Comprobación de fugas en el punto de conexión

- Asegúrate de que todas las perillas del aparato estén apagadas. Asegúrese de que el suministro de gas esté abierto. Prepare la espuma jabonosa y aplíquela en el punto de conexión de la manguera para controlar la fuga de gas.
- La parte jabonosa hará espuma si hay una fuga de gas. En este caso, inspeccione la conexión de gas una vez más.

- En lugar de jabón, puede utilizar los aerosoles disponibles en el mercado para comprobar si hay fugas de gas.
- En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas y ventile la habitación.
- Nunca use un fósforo o un encendedor para hacer el control de la fuga de gas.

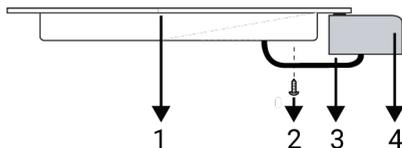
4.4 Instalación del producto

1. Retire de la placa los quemadores, las tapas de los quemadores y las parrillas.
2. Gire la placa boca abajo y colóquela sobre una superficie plana.
3. Con el fin de evitar que sustancias extrañas y líquidos penetren entre la placa y la encimera, aplique la masilla que se suministra junto con el aparato al contorno del alojamiento inferior de la encimera, asegurándose de que no rebese.
4. Llene las esquinas formando dobleces en ellas tal como se muestra en la ilustración. Haga todos los dobleces que sea necesario para llenar la separación en las esquinas.



i Asegúrese de que las secciones del zócalo en el alojamiento inferior de la encimera queden rellenas de masilla.

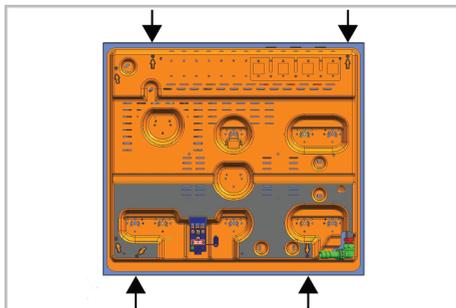
5. Coloque la placa sobre la encimera y alinéela.
6. Fije la placa haciendo pasar las abrazaderas de instalación por los orificios del alojamiento inferior.



- 1 Placa
- 2 Tornillo
- 3 Abrazadera de instalación
- 4 Encimera

Vista trasera (orificios de conexión)

La ubicación de los orificios de conexión que se muestran en la siguiente figura son esquemáticos y pueden variar dependiendo del modelo del producto. Fíjelos según los orificios de conexión de su producto.



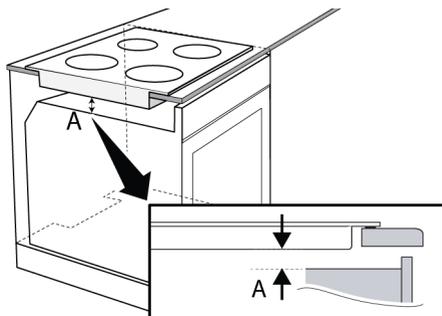
Tras la instalación, coloque en su sitio las planchas de los quemadores, las tapas de las planchas y las parrillas.

i Realizar conexiones a diferentes orificios no es muy recomendable en términos de seguridad, ya que podría dañar el sistema de suministro eléctrico y de gas.

i La placa contiene componentes que funcionan con gas y electricidad. Por esta razón, la placa debe fijarse en la estantería únicamente con los agujeros de fijación, únicamente con los elementos y tornillos de fijación que vienen con el aparato y tal y como se indica en el manual. De lo contrario, supondrá un riesgo para la propiedad.

Si hay un horno empotrado debajo de la encimera;

Al instalar la encimera en un horno empotrable, se debe dejar una distancia entre la pared superior del horno y la carcasa inferior de la encimera, como se muestra en la figura.

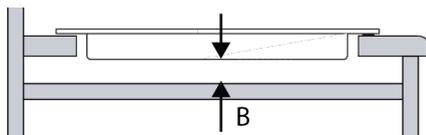


A en min. 5 mm

Si hay un cajón/armario debajo de la encimera;

Si va a instalar la placa en un armario, es preciso que coloque un estante para separar la placa del armario, tal y como se muestra en la ilustración anterior. Esto no es necesario cuando instale la placa sobre un horno empotrado.

Por ejemplo, si la parte inferior del aparato quedara al descubierto y por lo tanto fuese posible tocarla porque el aparato está instalado encima de un cajón, dicha sección deberá cubrirse con una plancha de madera.



B en min. 15 mm

Comprobación final

1. Vuelva a conectar el producto a la red eléctrica.
2. Compruebe las funciones eléctricas.
3. Abra el suministro de gas.

4. Compruebe si las conexiones de gas están bien fijadas y si hay fugas.
5. Encienda los quemadores y compruebe el aspecto de la llama.



La llama debe ser azul y tener una forma regular. Si la llama es amarillenta, compruebe si la tapa del quemador está bien asentada o limpie el quemador.

4.5 Conversión de gas



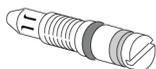
Advertencias generales

- Antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación de gas, desconecte el suministro principal de gas. ¡Existe el riesgo de explosión!
- Todos los inyectores de gas deben sustituirse y el ajuste de combustión de los grifos de gas debe realizarse en posición de caudal reducido para que el producto sea apto para su uso con otro gas.
- Después de cambiar el tipo de gas, la nueva etiqueta de tipo de gas de la bolsa de repuesto debe aplicarse sobre la etiqueta actual que ya se encuentra en la pared posterior del producto.
- El tipo de gas convertible y las categorías de gas de su producto por país se indican en la sección "Categorías/tipos/presión de gas por país". Consulte en esta tabla los tipos de gas que puede convertir en su zona. No se puede convertir a tipos de gas no especificados en esta tabla.
- Puede que no se suministre con el producto un inyector de repuesto adecuado para el tipo de gas que desea convertir. Los inyectores se pueden obtener en el servicio técnico autorizado o en el lugar donde adquirió el producto.
- Al final de la sección se indican los valores de los inyectores y los tipos de gas que deben utilizarse para los quemadores. Realice la conexión del tipo de gas a convertir tal y como se describe en la sección de conexión de gas.

Piezas para Conversión a Gas

A continuación se indican las piezas y herramientas visuales que pueden ser necesarias para la conversión a gas. En función del modelo, es posible que estas piezas no se entreguen con el producto.

Boquilla de derivación:

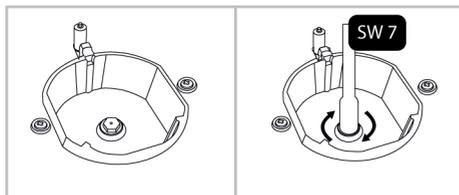


Inyector del quemador:

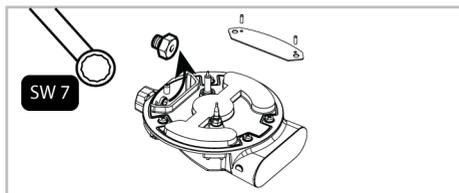


Cambio del inyector por el quemador

1. Gire todos los mandos de control a la posición de apagado en el panel de control.
2. Corte el suministro de gas.
3. Retire los soportes de las cacerolas, la tapa y la cabeza de los quemadores de la placa de cocción.
4. Retire los inyectores de gas girando en sentido contrario a las agujas del reloj. (llave 7)



5. Si su producto tiene un quemador wok con un inyector de entrada lateral, retire el inyector con una llave del número 7.



i El inyector de algunos quemadores está cubierto por una pieza metálica. Esta cubierta metálica debe retirarse para sustituir el inyector.

6. Instale los nuevos inyectores de gas. (Par de apriete 4 Nm)
7. Compruebe todas las conexiones para asegurarse de que están instaladas de forma segura.

i Los inyectores nuevos tienen su posición marcada en su empaquetadura o tabla de inyectores en se puede consultar.

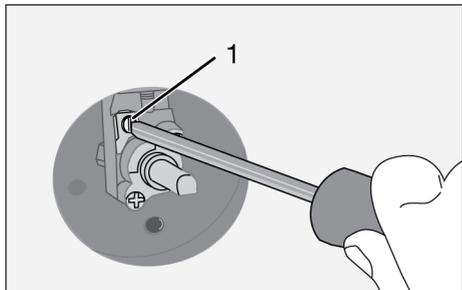
8. Debe comprobar si hay inyectores de fuga después de la conexión.

i A menos que exista una condición anormal, no intente retirar los grifos de los quemadores de gas. Debe llamar a un servicio técnico autorizado o a un técnico con licencia si es necesario cambiar los grifos.

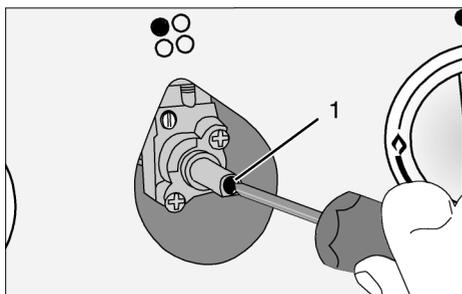
Ajuste reducido del caudal de gas para los grifos de la placa de cocción

1. Encender el quemador que se va a regular y girar el mando a la posición reducida.
2. Retire el pomo de la llave del gas.
3. Utilice un destornillador de tamaño adecuado para ajustar el tornillo de regulación del caudal.
4. Para GLP (Butano - Propano) gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Para el gas natural, debe girar el tornillo una vez en el sentido contrario a las agujas del reloj.
 - ⇒ La longitud normal de una llama recta en posición reducida debe ser de 6-7 mm.
5. Si la llama está más alta que la posición deseada, gire el tornillo en el sentido de las agujas del reloj. Si es menor, gire en sentido contrario a las agujas del reloj.

6. Para el último control, lleve el quemador tanto a la posición de llama alta como a la de llama reducida y compruebe si la llama está encendida o apagada.
7. Dependiendo del tipo de llave de gas utilizada en su aparato, la posición del tornillo de ajuste puede variar.



1 Tornillo de ajuste del caudal



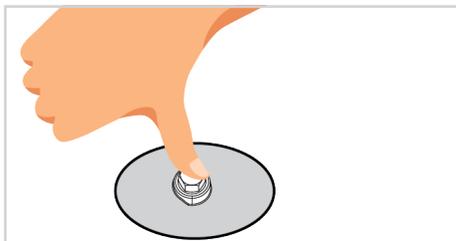
1 Tornillo de ajuste del caudal

Comprobación de fugas en los inyectores

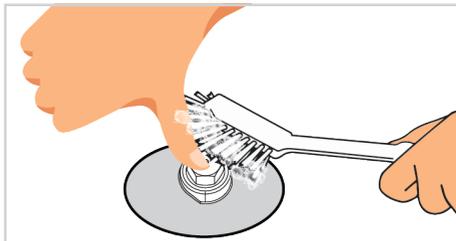
Antes de llevar a cabo la conversión del producto, asegúrese de que todos los botones reguladores estén en posición cerrada. Después de la correcta conversión de los inyectores, para cada uno de los inyectores debe ser la fuga de gas comprobado.

1. Asegúrese de que el suministro de gas esté en posición abierta, pero manteniendo todos los botones reguladores en posición cerrada.
2. Cada orificio inyector se puede bloquear aplicando fuerza con el dedo sobre él para detener fugas de gas, si el correspondiente botón regulador está en

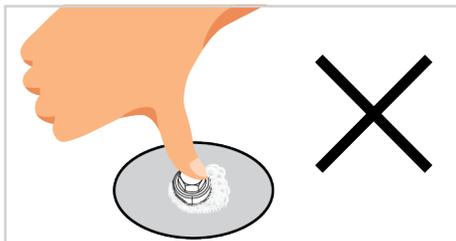
posición abierta y este se mantiene pulsado para permitir que el gas llegue al inyector.

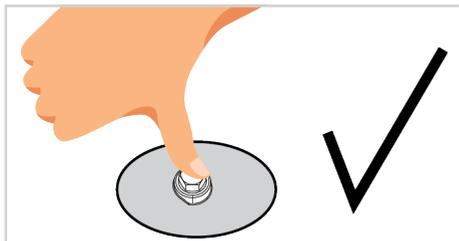


3. Aplique agua con jabón en la conexión del inyector con un pequeño cepillo, si hay alguna fuga de gas en la conexión del inyector, el agua con jabón comenzará a hacer espuma. En este caso, apriete el inyector con fuerza y repita el paso 3 una vez más.



4. Si la espuma no desaparece, debe apagar el gas inmediatamente y llamar a un agente del servicio técnico autorizado o a un técnico cualificado. No utilice el producto hasta que el servicio técnico autorizado haya revisado el producto.





5 Primer uso

Antes de empezar a utilizar el producto, se recomienda hacer lo que se indica en los siguientes apartados respectivamente.

5.1 Limpieza inicial

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie las superficies del aparato con un paño o esponja húmedos y séquelas con un paño.

NOTICE: Algunos detergentes o agentes de limpieza podrían provocar daño en la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos de limpieza, cremas de limpieza ni objetos punzantes durante la limpieza.

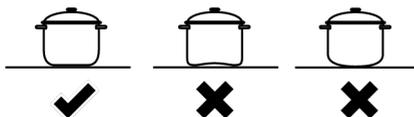
NOTICE: Durante el primer uso, puede salir humo y olor durante varias horas. Esto es normal y sólo se necesita una buena ventilación para eliminarlo. Evite inhalar directamente el humo y los olores que se forman.

6 Cómo usar la placa

6.1 Información general sobre el uso de placa

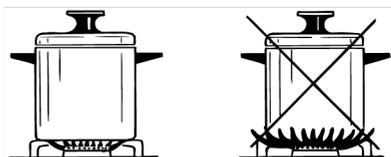
Advertencias generales

- Ponga las ollas y sartenes de manera que sus mangos no estén sobre los quemadores a fin de evitar que se sobrecalienten.
- No utilice ollas y sartenes que no estén equilibradas y que se puedan inclinar fácilmente sobre la placa.



- No caliente las ollas y sartenes vacías. Es posible que las ollas y el aparato se dañen.
- No encienda los quemadores cuando no haya ninguna olla o sartén sobre el quemador respectivo.
- Después de cada uso apague siempre los quemadores.
- El aparato se dañará si se utilizan las placas sin ninguna olla o sartén. Después de cada uso apague siempre las placas.

- Ponga en ollas y sartenes una cantidad suficiente de alimentos. De este modo, puede evitar que los alimentos salgan de las ollas y no necesitará hacer una limpieza innecesaria.
- No ponga las tapas de las ollas y sartenes sobre los quemadores/zonas.
- Ponga las ollas centrándolas sobre los quemadores/zonas. En caso de que desee colocar una olla sobre otro quemador/zona, no la deslice hacia el quemador deseado; más bien, levántela primero y luego póngala sobre el otro quemador.
- El tamaño de las ollas/sartenes debe coincidir con el tamaño de la llama. Ajuste las llamas de gas de manera que no sobresalgan de la base de las ollas/sartenes y coloque las ollas/sartenes sobre el soporte centrándolas. No use sartenes / ollas grandes para cubrir más de un quemador.



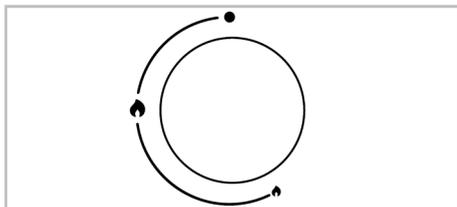
Tamaños recomendados para las ollas/sartenes

Tipo de quemador de placa	Diámetro de olla - cm
Quemador auxiliar	12 – 18
Quemador normal	14 – 20
Quemador rápido	18 - 22
Quemador para wok	22 - 30

No utilice ollas/sartenes que excedan las dimensiones indicadas aquí arriba. El uso de sartenes/ollas más grandes que las especificadas puede causar envenenamiento por monóxido de carbono y el sobrecalentamiento de las superficies cercanas y las perillas. Además, si la superficie de cocción de su producto es de vidrio, se producirá un sobrecalentamiento en esta superficie y el producto se dañará. El uso de ollas más pequeñas puede causar que se quemen debido a las llamas.

6.2 Funcionamiento de las placas

Mando del fogón de gas



- Posición OFF (Apagado)
- 🔥 Llama pequeña: Potencia de gas más baja
- 🔥 Una gran llama: La mayor potencia de gas

Puede manejar su placa de cocción con los mandos de control de la placa. Cada mando acciona el fogón correspondiente. Puede deducir qué fogón controla a partir de los símbolos del panel de control.

Cuando está apagado (posición superior), el fogón no recibe gas. Después de encender el fogón, puede cocinar ajustando los niveles de gas en el mando. Ajuste la potencia de cocción deseada alineando el mando con el símbolo correspondiente.

Encendido de los fogones de gas

- ✓ Los fogones de gas se encienden con los mandos de control.

1. Pulse el mando del fogón.
2. Mientras presiona el mando, gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el símbolo de la llama grande.
3. Con la chispa resultante, se enciende el gas.
4. Tras el encendido inicial, mantenga pulsado el mando durante 3-5 segundos.
5. Si el gas no se enciende después de presionar y soltar el mando, repita el mismo proceso presionando el mando durante 15 segundos.



Suelte el botón si el fogón no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe riesgo de acumulación de gas y explosión!

6. Ajuste el nivel de potencia que desee.

Apagado de los fogones de gas

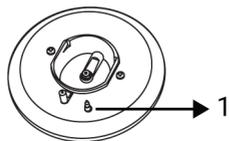
Lleve el mando de los fogones a la posición de apagado (arriba).



Si las llamas del fogón se apagan inadvertidamente, apague el mando de control del mismo. No intente encender de nuevo el fogón durante al menos 1 minuto.

Mecanismo de seguridad de cierre del gas

Como precaución contra el reventón por desbordamiento sobre los fogones superiores, un mecanismo de seguridad entra en funcionamiento y corta el gas inmediatamente.



1 Seguridad de cierre del gas

Para activar el mecanismo de seguridad de corte de gas, mantenga pulsado el mando de control durante 3-5 segundos más después de encender la placa de cocción.



Suelte el botón si el fogón no se enciende en 15 segundos. Espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo. ¡Existe riesgo de acumulación de gas y explosión!

Fogón para wok

Los fogones para Wok le ayudan a cocinar más rápido. El wok, que se utiliza especialmente en la cocina asiática, es una especie de sartén plana y profunda hecha de chapa metálica, que se utiliza para cocinar verduras y carne picada a fuego fuerte en poco tiempo.

Como los alimentos se cocinan a fuego fuerte y en muy poco tiempo en este tipo de sartenes que conducen el calor de forma rápida y uniforme, se conserva el valor nutritivo de los alimentos y las verduras quedan crujientes.

Puede utilizar también cacerolas normales en el fogón para wok.

Si desea utilizar una sartén normal en el fogón para wok, deberá retirar el soporte de la sartén wok de la placa de cocción.

7 Información general sobre el horneado

En este apartado encontrará consejos para preparar y cocinar sus alimentos.

7.1 Advertencias generales sobre la cocción en placa

Advertencias generales sobre la cocción en placa

- Nunca vierta en una sartén una cantidad de aceite superior a un tercio de su capacidad. No deje la placa desatendida mientras se calienta el aceite. Los aceites sobrecalentados suponen un riesgo de incendio. Nunca trate de extinguir un incendio con agua. Si el aceite prende,

cubra el recipiente con una manta ignífuga o un paño húmedo. Apague la placa si es seguro hacerlo y llame a los bomberos.

- Antes de freír alimentos, siempre elimine el exceso de agua y deposítelos en el aceite caliente lentamente. Antes de freír, asegúrese de descongelar los alimentos congelados.
- Al calentar aceite, asegúrese de que la olla que utiliza esté seca y mantenga la tapa abierta.
- Vea las recomendaciones sobre como cocinar con ahorro de energía en la sección "Instrucciones Ambientales".

8 Mantenimiento y limpieza

8.1 Información General de Limpieza

Advertencias generales

- Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. ¡Las superficies calientes pueden causar quemaduras!
- No aplique los detergentes directamente sobre las superficies calientes. Esto puede causar manchas permanentes.
- El producto debe limpiarse y secarse a fondo después de cada operación. Así, los restos de comida se limpiarán fácilmente y se evitará que estos residuos se quemem cuando se vuelva a utilizar el producto más adelante. De este modo, se prolonga la vida útil del aparato y se reducen los problemas más frecuentes.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor para la limpieza.

- Algunos detergentes o productos de limpieza dañan la superficie. Los productos de limpieza inadecuados son: lejía, productos de limpieza que contengan amoníaco, ácido o cloruro, productos de limpieza a vapor, desincrustantes, quitamanchas y óxido, productos de limpieza abrasivos (limpiadores en crema, polvo para fregar, crema para fregar, estropajo abrasivo y rascador, alambre, esponjas, paños de limpieza que contengan restos de suciedad y detergente).
- Se necesita ningún material de limpieza especial en la limpieza realizada después de cada uso. Limpie el aparato con detergente para platos, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de limpiar completamente cualquier líquido restante después de la limpieza y limpie inmediatamente cualquier alimento que salpique durante la cocción.
- No lave ningún componente de su electrodoméstico en un lavavajillas a menos que se indique lo contrario en el manual del usuario.

Para las placas de cocción:

- La suciedad ácida, como la leche, la pasta de tomate y el aceite, puede provocar manchas permanentes en las placas de cocción y en los componentes de las zonas de cocción, limpie los líquidos que se desborden inmediatamente después de enfriar la placa de cocción apagándola.
- Los quemadores tipo wok utilizados a altas temperaturas pueden cambiar de color. Esto es normal.
- Mover algunos utensilios de cocina puede provocar marcas metálicas en los soportes de las ollas. No deslice las sartenes y ollas sobre la superficie.
- Como las tapas de la zona de cocción están en contacto directo con el fuego y expuestas a altas temperaturas, es normal que cambien y pierdan color con el tiempo. Esto no causa ningún problema al utilizar la placa de cocción.

Inox - superficies inoxidables

- No utilice productos de limpieza que contengan ácido o cloro para limpiar las superficies y asas de acero inoxidable.
- La superficie de acero inoxidable puede cambiar de color con el tiempo. Esto es normal. Después de cada operación, limpie con un detergente adecuado para la superficie inoxidable o inox.
- Limpie con un paño suave y jabonoso y un detergente líquido (que no raye) adecuado para superficies inoxidables, teniendo cuidado de limpiar en una sola dirección.
- Elimine las manchas de cal, aceite, almidón, leche y proteínas en las superficies de vidrio e inox inmediatamente sin esperar. Las manchas pueden oxidarse durante largos períodos de tiempo.
- Los limpiadores rociados/aplicados a la superficie deben limpiarse inmediatamente. Los limpiadores abrasivos que se dejan en la superficie hacen que ésta se vuelva blanca.

Las superficies de vidrio

- Cuando limpie las superficies de vidrio, no use raspadores de metal duro y materiales de limpieza abrasivos. Pueden dañar la superficie de vidrio.
- Limpie el aparato usando detergente para platos, agua tibia y un paño de microfibra específico para superficies de vidrio y séquelo con un paño de microfibra seco.
- Si hay restos de detergente después de la limpieza, límpielo con agua fría y séquelo con un paño de microfibra limpio y seco. Los restos de detergente pueden dañar la superficie del cristal la próxima vez.
- En ningún caso se deben limpiar los residuos secos de la superficie de cristal con cuchillos de sierra, lana metálica o utensilios similares para rascar.
- Puede eliminar las manchas de calcio (manchas amarillas) de la superficie del vidrio con un agente descalcificador disponible en el mercado, con un agente descalcificador como el vinagre o el jugo de limón.

- Si la superficie está muy sucia, aplique el producto de limpieza sobre la mancha con una esponja y espere mucho tiempo para que actúe correctamente. A continuación, limpie la superficie del vidrio con un paño húmedo.
- Las decoloraciones y manchas en la superficie del vidrio son normales y no defectos.

Las piezas de plástico y las superficies pintadas

- Limpie las piezas de plástico y las superficies pintadas con detergente para vajilla, agua tibia y un paño suave o una esponja y séquelas con un paño seco.
- No utilice raspadores de metal duro ni limpiadores abrasivos. Pueden dañar las superficies.
- Asegúrese de que las juntas de los componentes del producto no queden húmedas y con detergente. De lo contrario, puede producirse corrosión en estas juntas.

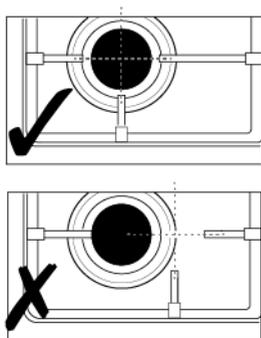
8.2 Limpieza de los accesorios

No introduzca los accesorios del producto en el lavavajillas, salvo que se indique lo contrario en el manual de instrucciones.

8.3 Limpieza de la placa de cocción

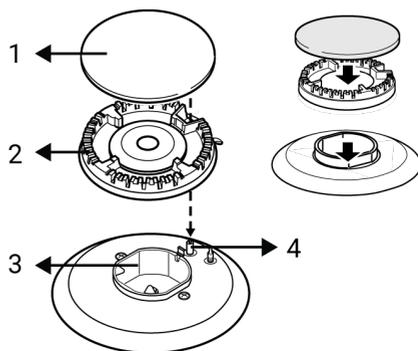
Limpieza de los quemadores de gas

1. Antes de limpiar la placa, quite los soportes de las ollas, las tapas de los quemadores y las cabezas de la placa.
2. Limpie la superficie de la placa conforme a las recomendaciones incluidas en la información general de limpieza en función del tipo de superficie (esmalta-da, vidrio, inox, etc.).
3. Limpie la cámara de quemador utilizando un paño empapado en detergente o con un cepillo suave que no arañe. Asegúrese de que no queden restos de comida.
4. Limpie las bujías de encendido y los elementos térmicos (en los modelos con ignición y elemento térmico) utilizando un paño bien apretado. Luego séquelas utilizando un paño limpio. Asegúrese de que la bujía y el elemento térmico estén completamente secos.
5. Limpie las tapas y cabezales de los quemadores con agua jabonosa después de cada operación y luego séquelas.
6. En caso de manchas persistentes, mantenga las tapas y cabezales de los quemadores en agua detergente o agua jabonosa tibia por lo menos durante 15 minutos. Limpie utilizando un cepillo no metálico que no raye.
7. Puede utilizar los productos de limpieza Quick&Shine para el interior de los hornos y parrillas, utilizados en superficies esmaltadas y recomendados por el servicio autorizado, especialmente para las manchas persistentes en las tapas esmaltadas de los quemadores.
8. Mientras los limpia no permita que las tapas de los quemadores entren en contacto con detergentes agresivos tales como agentes limpiadores para el interior del horno o descalcificadores, esto puede causar decoloración.
9. Limpie los soportes de ollas con agua detergente y sin rascar, cepille suavemente después de cada operación y luego séquelos.
10. Utilizar las tapas de los quemadores y los soportes de las ollas cuando están mojados, puede causar la formación de manchas de cal persistentes como resultado del calor. Antes de la operación asegúrese de que se seca.
11. Ponga las cabezales de los quemadores, las tapas y los soportes de ollas, respectivamente.
12. Al colocar los soportes de ollas, asegúrese de centrar los quemadores. En los modelos con clavijas, coloque las clavijas de la placa del quemador en las ranuras para clavijas de los agarraderas.



Ensamblaje de las piezas de los quemadores

1. Después de limpiar los quemadores, ponga las piezas tal y como aparece en la figura.
2. Ponga la cabezal del quemador asegurándose de que pasa a través de la bujía de encendido del quemador (4). Gire la cabezal del quemador a la derecha y a la izquierda para asegurarse de que está asentada en la cámara del quemador.
3. Ponga la tapa del quemador en la cabezal del quemador.



- 1 Tapa de quemador
- 2 Cabezal de quemador
- 3 Cámara de quemador
- 4 Bujía de encendido (en modelos con encendido)

8.4 Limpieza del panel de control

- Al limpiar los paneles con mando, limpie el panel y los mandos con un paño suave y húmedo y séquelos con un paño seco. No retire los pomos y las juntas de la parte inferior para limpiar el panel. El panel de control y los mandos pueden estar dañados.
- Durante la limpieza de los paneles inox con mando, no utilice productos de limpieza inox alrededor del mando. Los indicadores que rodean el mando se pueden borrar.
- Limpie los paneles de control táctil con un paño suave húmedo y séquelos con un paño seco. Si el aparato tiene una característica de bloqueo de llave, fije el bloqueo de llave antes de realizar la limpieza del panel de control. De lo contrario, puede producirse una detección incorrecta en las teclas.

9 Solución de problemas

En caso de que el problema persista después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su proveedor o con un Servicio Técnico Autorizado. Nunca intente reparar su producto usted mismo.

El producto no funciona.

- Es posible que el fusible esté defectuoso o fundido. >>> Revise los fusibles en la caja de fusibles. Si es necesario, cámbielos o reactívelos.

- Es posible que el aparato no esté enchufado a la toma de corriente (con toma de tierra). >>> Compruebe si el aparato está conectado a la toma de corriente.
- (Si hay temporizador en su aparato) Las teclas del panel de control no funcionan. >>> Si su producto tiene una cerradura de llave, el bloqueo de llave puede estar activado, desactive el bloqueo de llave.

No hay chispa de encendido.

- No hay corriente. >>> Compruebe los fusibles en la caja de fusibles.
- Para los modelos con temporizador, la hora no está configurada. >>> Establezca la hora.

