

1 Advertencias	164
1.1 Advertencias generales de seguridad	164
1.2 Responsabilidad del fabricante	167
1.3 Función del aparato	167
1.4 Eliminación	168
1.5 Placa de identificación	168
1.6 Este manual de uso	168
1.7 Cómo leer el manual de uso	169
2 Descripción	170
2.1 Descripción general	170
2.2 Simbología	171
3 Uso	172
3.1 Advertencias	172
3.2 Primer uso	172
3.3 Uso de la encimera de cocción	173
4 Limpieza y mantenimiento	176
4.1 Advertencias	176
4.2 Limpieza del aparato	176
5 Instalación	178
5.1 Indicaciones de seguridad	178
5.2 Abertura para instalación encastrada	178
5.3 Empotrado	180
5.4 Fijación con estribos	181
5.5 Conexión del gas	182
5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas	185
5.7 Conexión eléctrica	193
5.8 Para el instalador	194

Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino indicados en la placa de características que se encuentra aplicada en el aparato.

La encimera de cocción empotrada pertenece a la clase 3.

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com



1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante su uso. No toque las resistencias durante el uso.
- Protéjase las manos con guantes térmicos para mover alimentos dentro del compartimiento de cocción.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste la máxima atención, la zona de cocción se calienta muy rápidamente. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden arder si se sobrecalientan. No se aleje durante la preparación de las comidas que contengan aceites o grasas. Si los aceites o las grasas se incendian ¡no los apague nunca con agua! Ponga la tapa a la olla y apague la zona de cocción correspondiente.
- Hay que vigilar siempre el proceso de cocción. Hay que vigilar constantemente un proceso de cocción breve.



- Durante el uso no apoye objetos metálicos, como cubiertos u otros en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No vierta agua directamente en las bandejas muy calientes.
- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si el cable de alimentación eléctrica se daña, contacte inmediatamente con el servicio de asistencia técnica para la sustitución.

Daños al aparato

- No se siente sobre el aparato.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No deje el aparato sin vigilancia durante las cocciones que puedan liberar grasas y aceites y que al sobrecalentarse podrían inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocción.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.



Advertencias

- No vierta sustancias ácidas, como zumo de limón o vinagre, en la encimera de cocción.
- No ponga ollas o sartenes vacías en la zonas de cocción encendidas.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión del gas debe ser efectuada por personal técnico cualificado.
- La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá efectuarse de modo que la longitud del tubo no supere los 2 metros de longitud máxima para los tubos flexibles de acero y los 1,5 metros para los tubos de goma.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

Para este aparato

- **No instale** este aparato en lanchas o caravanas.
- No instale el aparato encima de un pedestal.



- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- Solo el personal técnico cualificado debe hacer la conexión eléctrica.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- La sustitución del cable de conexión eléctrica solo debe ser realizada por personal técnico cualificado.

1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato diferente del previsto,
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso,
- alteración aunque más no sea de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

1.3 Función del aparato

- Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.



Advertencias

1.4 Eliminación



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

Para desechar el aparato:



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del enchufe.
- Entregue el aparato a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

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

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



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato. Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.



1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



Información general sobre este manual de uso, la seguridad y la eliminación final.

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



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

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

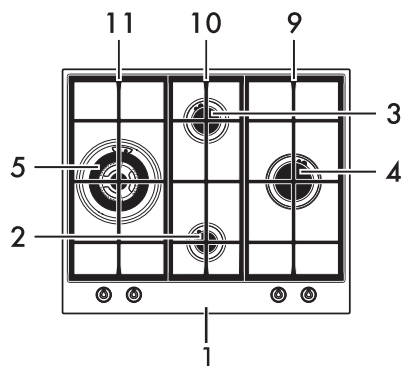
1. Secuencia de las instrucciones de uso.

- Instrucción de uso individual.

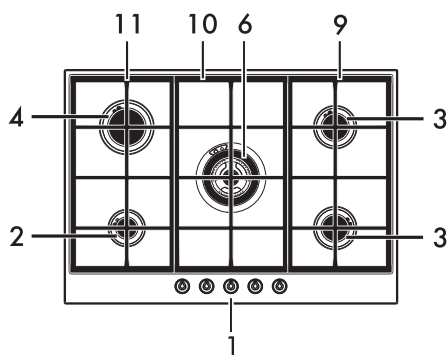


2 Descripción

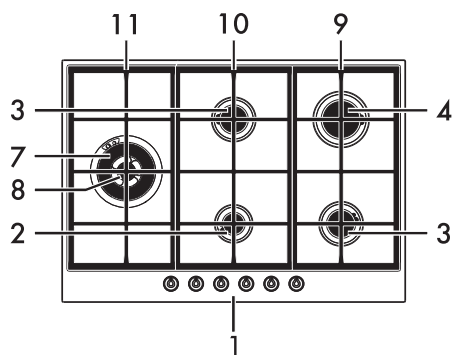
2.1 Descripción general



60 cm



70 cm UR central



70 cm UR lateral

1. Panel de mandos
2. Quemador auxiliar (AUX)
3. Quemador semirrápido (SR)
4. Quemador rápido reducido (RR)
5. Quemador ultrarrápido de triple corona (UR)
6. Quemador ultrarrápido de triple corona (UR*)
7. Quemador ultrarrápido corona externa (UR2 ext.)
8. Quemador ultrarrápido corona interna (UR2 int.)
9. Rejilla derecha
10. Rejilla central
11. Rejilla izquierda

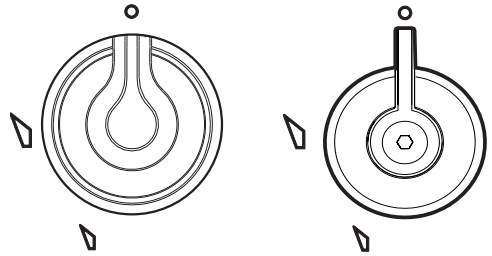






2.2 Simbología

Zonas de cocción

- Delantera izquierda
- Central izquierda
- Trasera izquierda
- Central
- Trasera derecha
- Central derecha
- Delantera derecha
- Lateral interna
- Lateral externa

Mandos de los quemadores



Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor  para encender los quemadores correspondientes. Gire los mandos hasta la zona comprendida entre el máximo  y el mínimo  para regular la llama. Vuelva a poner los mandos en la posición  para apagar los quemadores.



3 Uso

3.1 Advertencias



Uso incorrecto

Peligro de quemaduras

- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Las grasas y los aceites al sobrecalentarse pueden inflamarse. Preste la máxima atención.
- No deje el aparato sin vigilancia durante la cocción de productos que puedan liberar grasas y aceites.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No toque por ningún motivo las resistencias del aparato cuando está en funcionamiento. Deje que se enfríen antes de hacer cualquier limpieza.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies


- No ponga papel de aluminio para recubrir los quemadores o la encimera.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- Evite el uso de ollas de barro o piedra esteatita para la cocción o el calentamiento de alimentos.

3.2 Primer uso


1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea 4 Limpieza y mantenimiento).



3.3 Uso de la encimera de cocción

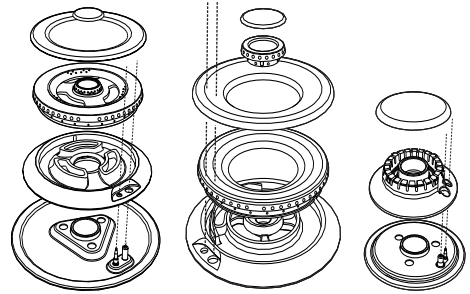
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta presionar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. Si el quemador no se enciende en los primeros 15 segundos, ponga el mando en  y no intente volver a encenderlo durante 60 segundos. Una vez que se haya encendido, mantenga presionado el mando durante algunos segundos para permitir el calentamiento del termopar. Puede suceder que el quemador se apague en el momento de soltar el mando: significa que el termopar no se ha calentado lo suficiente. Espere unos instantes y repita la operación. Mantenga pulsado el mando durante más tiempo.



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

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

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

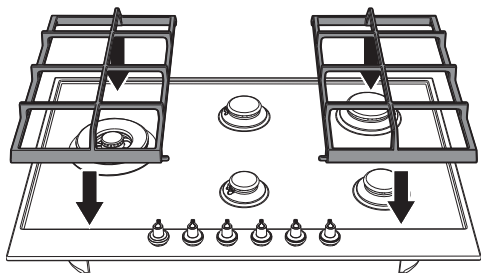




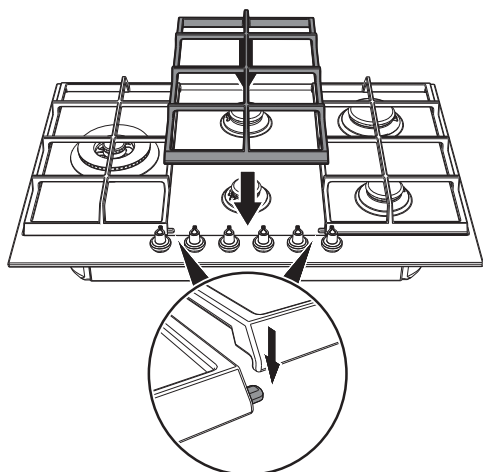
Posición correcta de las rejillas

Para montar las rejillas siga las instrucciones como se indica en las figuras siguientes.

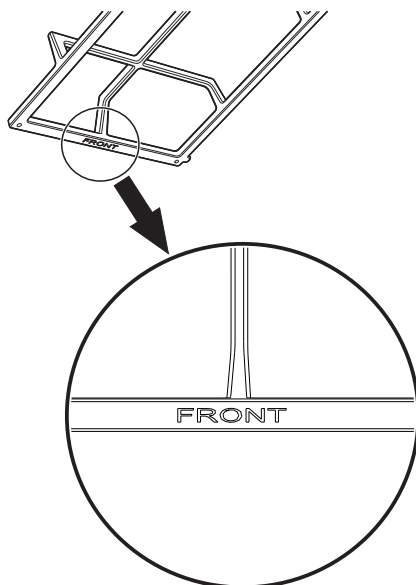
1. Apoye las rejillas laterales en la encimera prestando atención para posicionar los dientes frontales dirigidos hacia los mandos.



2. Apoye la rejilla haciendo encajar las ranuras en los dientes de las rejillas laterales.



Preste atención también a la incisión "FRONT" indicada debajo de cada rejilla en la parte delantera, como una indicación adicional para posicionar correctamente las rejillas en la encimera.



- Posicione las rejillas de manera que las incisiones "FRONT" estén dirigidas hacia los mandos de la encimera.



Consejos prácticos para el uso de la encimera

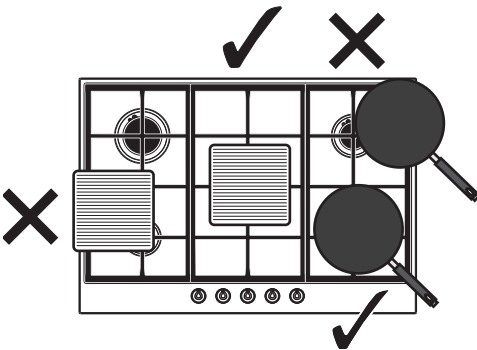
Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados. Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.



Diámetro de los recipientes:

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

Durante la cocción, para evitar quemaduras, daños a la encimera de cocción y a la encimera superior, todos los recipientes o las planchas deben estar dentro del perímetro de la encimera de cocción.



Uso de una bistequera



En el caso de que se desee utilizar una plancha recuerde algunas indicaciones:

- es posible precalentar la bistequera a la potencia máxima del quemador durante no más de 10 minutos.
- tenga cuidado para que las llamas del quemador no salgan del borde de la plancha;
- mantenga una distancia mínima de 160 mm desde la pared lateral hasta el borde de la plancha;
- no ponga la bistequera en varios quemadores al mismo tiempo;
- las planchas no tienen que superar el perímetro de la encimera de cocción;
- si uno de los quemadores cerca de la pared trasera de madera fuese ultrarrápido ("5", "6" ó "7 + 8" vea el capítulo 2.1), mantenga una distancia desde esa pared de 160 mm desde el borde de la plancha;
- evite el uso de ollas de terracota o piedra de jabón para cocer y calentar las comidas;
- no supere nunca los 40 minutos de uso.



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- En caso de contacto con detergentes muy agresivos, agua dura y cualquier desbordamiento (agua de cocción, salsa, café, etc.) limpie inmediatamente después de haber dejado enfriar la encimera.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.
- No lave en el lavavajillas los componentes que se pueden quitar, como las rejillas de la encimera, los difusores de llama y las tapas del quemador.

4.2 Limpieza del aparato

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente al final de cada uso y después de dejarlas enfriar.

Limpieza ordinaria diaria

Utilice siempre solo productos específicos que no contengan abrasivos ni sustancias ácidas a base de cloro.

Vierta el producto sobre un paño húmedo y páselo por la superficie, aclare cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

Manchas de comida o restos

No utilice en ningún caso estropajos de acero y rasquetas cortantes para no dañar las superficies.

Utilice los productos normales, no abrasivos, de ser necesario con ayuda de utensilios de madera o de plástico.

Enjuague cuidadosamente y seque con un trapo suave o con un paño de microfibra.

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



Rejillas de la encimera de cocción

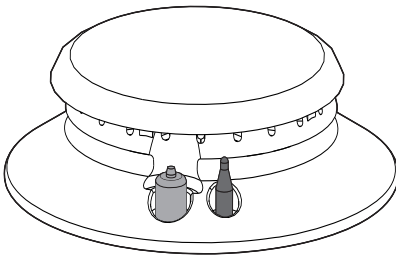
Extraiga la rejillas y límpielas con agua templada y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación. Séquelas y colóquelas nuevamente en la encimera de cocción.



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

Bujías y termopares

Para un buen funcionamiento las bujías de encendido y los termopares deben estar siempre bien limpios. Contróleos frecuentemente y, si es necesario, límpielos con un paño húmedo. Los posibles restos secos deben eliminarse con un palillo de madera o una aguja.



Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza.

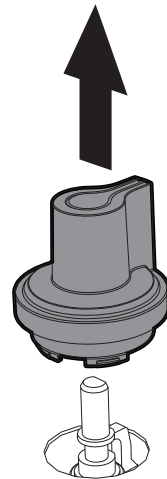
Lávalos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en sus alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

Mandos



Para limpiar los mandos no utilice productos agresivos que contengan alcohol o productos para la limpieza del acero y del vidrio, ya que podrían causar daños permanentes.

Limpie los mandos con un paño suave, humedecido con agua tibia y séquelos con cuidado. Pueden extraerse con facilidad tirándolos hacia arriba.





Instalación

5 Instalación

5.1 Indicaciones de seguridad



Formación de calor durante el funcionamiento del aparato
Riesgo de incendio

- Compruebe que el material del mueble sea resistente al calor.
- Compruebe que el mueble tenga las aberturas requeridas.

Enchapados, colas o revestimientos plásticos en los muebles adyacentes deben ser termorresistentes (>90°C), en caso contrario podrían deformarse con el tiempo.



La distancia mínima que hay que observar entre las campanas de aspiración y la superficie de cocción debe corresponder como mínimo a la indicada en las instrucciones de montaje de la campana de aspiración.

Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

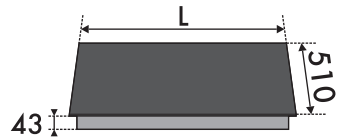
5.2 Abertura para instalación encastrada



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

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

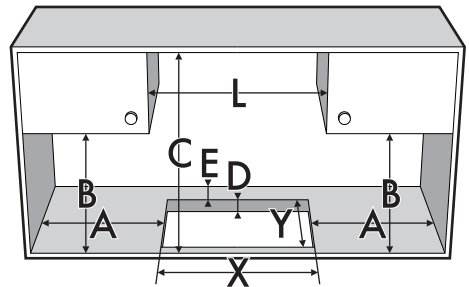
Haga un agujero en la encimera del mueble con las medidas indicadas.



L (cm)	X (mm)	Y (mm)
60 - 70 C	555 ÷ 560	478 ÷ 482
70 L	675 ÷ 680	478 ÷ 482

L: Modelos de 70 cm con UR lateral

C: Modelos de 70 cm con UR central



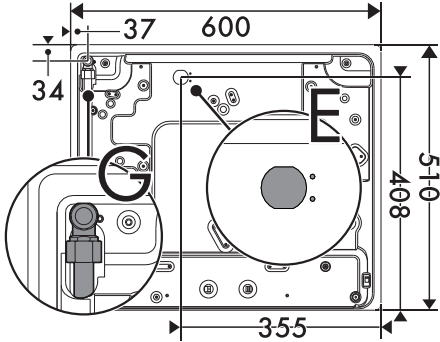
A (mm)	B (mm)	C (mm)*	D (mm)	E (mm)
mín. 150	mín. 460	mín. 750	20 ÷ 40	mín. 50

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



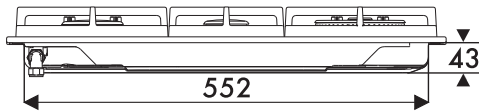
Dimensiones: ubicación de la acometida del gas y la conexión eléctrica (medidas en milímetros)

Modelos de 60 cm:

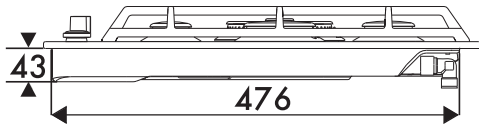


Vista desde el fondo

G Acometida del gas
E Conexión eléctrica

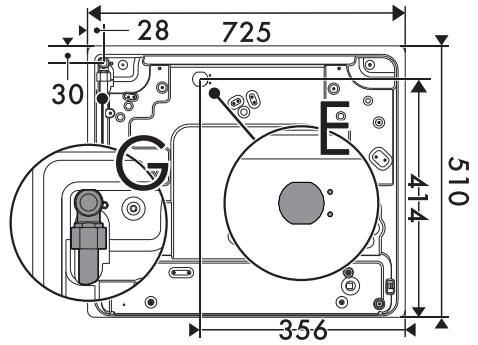


Vista desde atrás



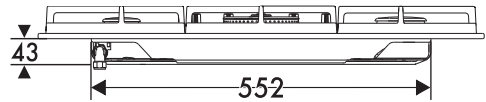
Vista desde la derecha

Modelos de 70 cm:

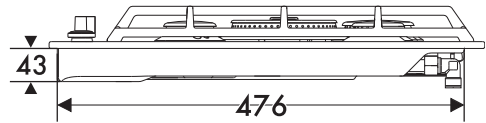


Vista desde el fondo

G Acometida del gas
E Conexión eléctrica



Vista desde atrás



Vista desde la derecha



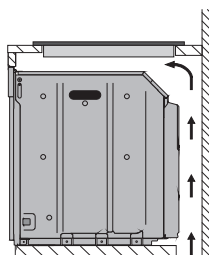
Instalación

5.3 Empotrado

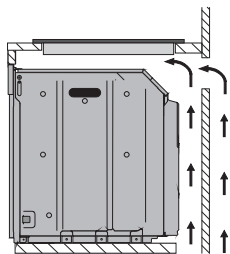
En compartimiento para empotrar el horno

La distancia entre la encimera de cocción y los muebles de cocina o los aparatos de empotrar debe garantizar una ventilación adecuada y una salida del aire suficiente.

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



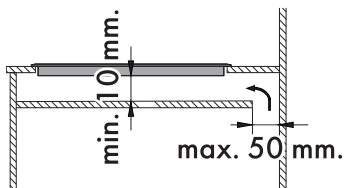
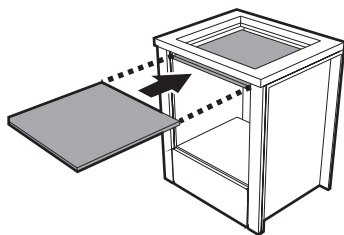
con abertura en el fondo



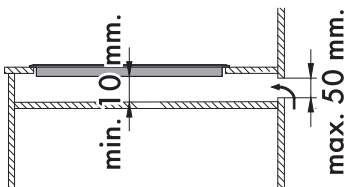
con abertura en el fondo y en la parte trasera

En compartimiento neutro o cajones

En el caso de que haya otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, debajo de la encimera de cocción, debe instalarse un doble fondo de madera a una distancia mínima de **10 mm** desde el lado inferior de la encimera de cocción para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.



con abertura en el fondo



con abertura en la parte trasera



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



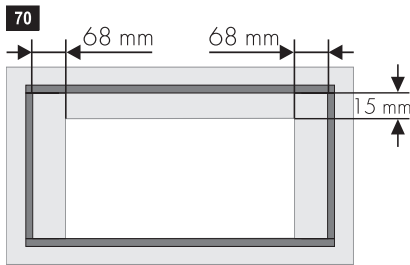
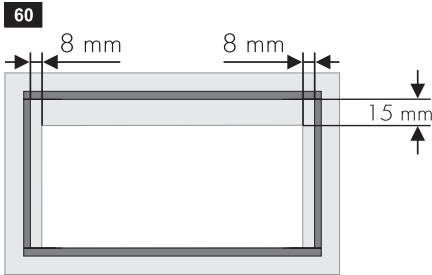
En caso de no instalar el doble fondo de madera, el usuario puede entrar en contacto accidentalmente con partes cortantes o calientes.



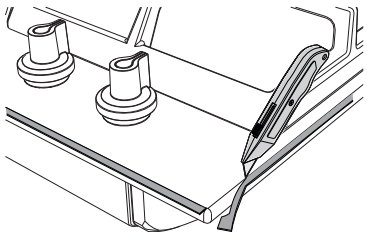
Junta de la encimera de cocción

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

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

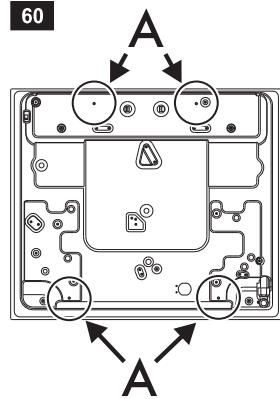
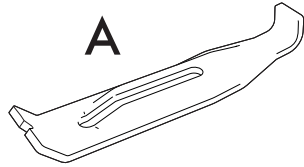


2. Hágala adherir, con una ligera presión, en la superficie del perímetro exterior del agujero realizado en la encimera superior.
3. Recorte con cuidado el borde en exceso de la junta.

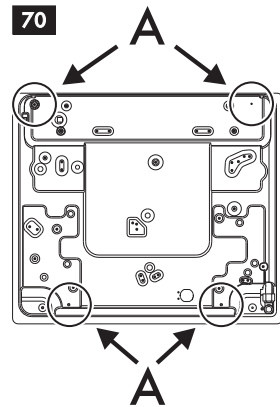


5.4 Fijación con estribos

En las figuras de debajo se indican los agujeros exactos que hay que utilizar para fijar correctamente la encimera de cocción a la encimera de trabajo.



Modelos de 60 cm

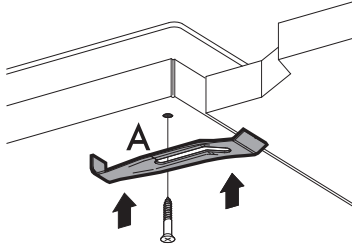


Modelos de 70 cm



Instalación

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



5.5 Conexión del gas



**Fuga de gas
Peligro de explosión**

- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.

Información general

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

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

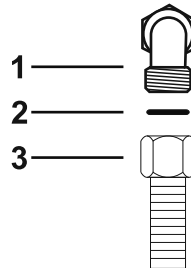


No fije la encimera de cocción con silicona. Si es necesario, no permitiría eliminarla de la encimera de cocción sin dañarla.

Conexión con tubo flexible de acero

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

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

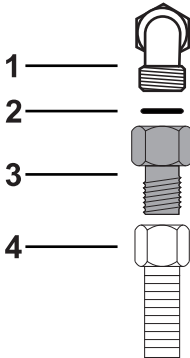




Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

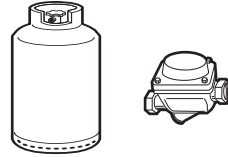
Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.

Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** (rosca $\frac{1}{2}$ " ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique el material aislante en la rosca ($\frac{1}{2}$ " ISO 7.1) del manguito **3**, después enrosque el tubo flexible de acero **4** en el empalme **3**.



Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas en conformidad con las disposiciones establecidas en las normas vigentes.



La presión de alimentación debe respetar los valores indicados en la tabla "Tipos de gas por país".

Ventilación en los locales

El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del lugar. Las tomas de aire, protegidas por rejillas, deberán tener las dimensiones adecuadas según las normas vigentes y estar colocadas de manera que no puedan ser obstruidas ni siquiera parcialmente.

El lugar debe mantenerse adecuadamente ventilado para eliminar el calor y la humedad producidos al cocinar: en particular, después de un uso prolongado, es aconsejable abrir una ventana o aumentar la velocidad de los ventiladores, si hubiera.



Instalación

Eliminación de los humos por combustión

La eliminación de los productos de la combustión puede efectuarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o bien mediante aspiración forzada. Un sistema eficaz de aspiración requiere un cuidadoso diseño realizado por un especialista experto, respetando las posiciones y las distancias indicadas por las normas.

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

1 Evacuación por medio de una campana

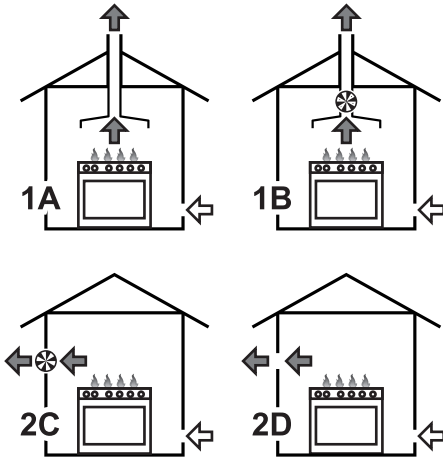
2 Evacuación sin campana

A Evacuación por chimenea individual de tiro natural

B Evacuación por chimenea individual con electroventilador

C Evacuación directamente a la atmósfera exterior con electroventilador de pared o de vidrio

D Evacuación directamente a la atmósfera exterior de pared



← Aire

← Productos de la combustión

⊗ Electroventilador

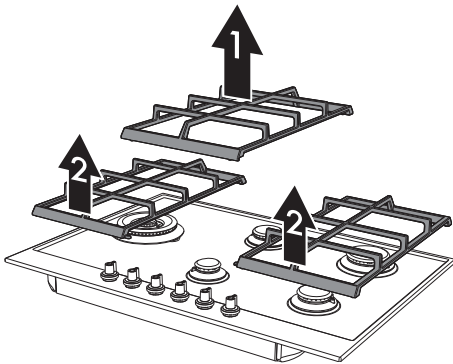


5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas

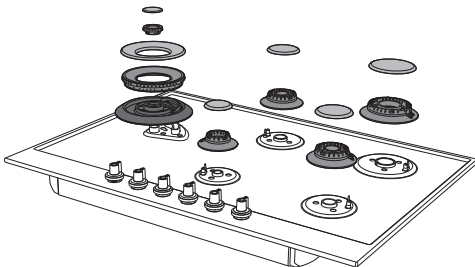
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario quitar la encimera.

Cómo quitar la encimera

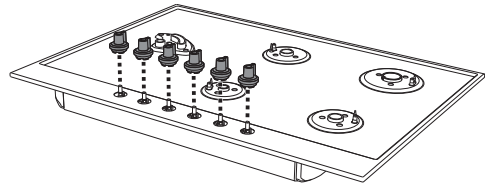
1. Quite las rejillas de la encimera; primero la central y luego las laterales.



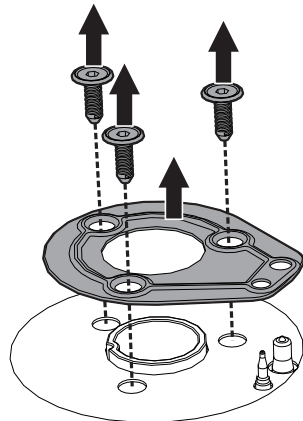
2. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.



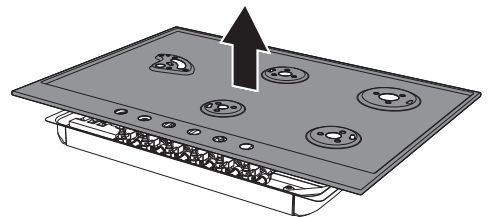
3. Tire de los mandos hacia arriba para quitarlos.



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



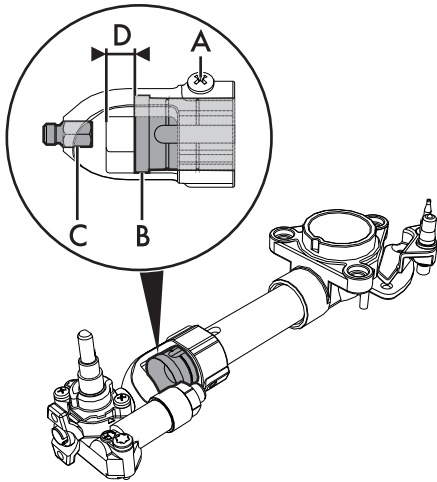
5. Levante la encimera para quitarla.





Instalación

Sustitución de los inyectores



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

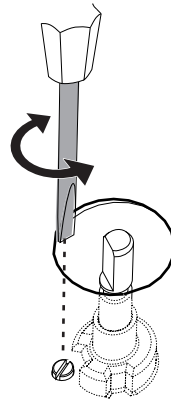


El par de apriete del inyector no debe superar los 3 Nm.

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

Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

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





Regulación del mínimo para gas licuado

- Atornille completamente girando hacia la derecha en el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave.



Después de adaptar el aparato para un gas diferente de aquel para el que se ha regulado en la fábrica, sustituya la etiqueta de regulación del gas aplicada sobre el aparato por la etiqueta correspondiente al nuevo gas. La etiqueta se encuentra dentro del envase de los inyectores (si está disponible).

Lubricación de las llaves del gas

Con el paso del tiempo puede suceder que las llaves del gas presenten dificultades de rotación, bloqueándose. Limpie el interior de las mismas y sustituya la grasa lubricante de las mismas.



La lubricación de las llaves del gas debe ser efectuada por un técnico especializado.



Instalación

Tipos de gas por país

Tipo de gas		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Gas Metano G20														
G20	20 mbar	•	•		•	•		•	•	•	•	•		
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Gas Metano G20														
G20	25 mbar													•
3 Gas Metano G25														
G25	25 mbar							•						
G25.3	25 mbar							•						
4 Gas Metano G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Gas Metano G25														
G25	20 mbar				•									
6 Gas Metano G27														
G27	20 mbar												•	
7 Gas Metano G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
8 Gas Licuado G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•				•			•			
G30/31	30/37 mbar	•							•					
G30/31	30/30 mbar						•			•		•		
9 Gas Licuado G30/31														
G30/31	37 mbar												•	
10 Gas Licuado G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Gas Ciudad G110														
G110	8 mbar	•								•		•		
12 Gas Ciudad G120														
G120	8 mbar									•				



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



Tablas de características de quemadores e inyectores

Modelos de 60 cm:

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.8	2.6	3.5
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	95	115	135
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1600
	Aire primario (mm)	1	1	0.5	1
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
3	Gas Metano G25 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
4	Gas Metano G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
5	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
6	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
7	Gas Metano G27 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-



Instalación

8	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
9	Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	1.1	1.8	2.6	3.5
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	62	76	87
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1600
	Aire primario (mm)	1.5	1.5	1.5	10
	Caudal nominal G30 (g/h)	80	131	192	254
	Caudal nominal G31 (g/h)	79	129	186	250
10	Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	-	-	-	-
	Caudal nominal G31 (g/h)	-	-	-	-
11	Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	-	-	-	-
	Caudal nominal G31 (g/h)	-	-	-	-
12	Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.8	2.6	3.5
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	165	210	270
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1400
	Aire primario (mm)	0.5	1	0.5	1
13	Gas Ciudad G120 - 8 mbar	AUX	SR	RR	UR
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



Modelos de 70 cm:

1	Gas Metano G20 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.8	2.6	4.0	1.1	3.1
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	73	95	115	140	73	126
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1600	400	1400
	Aire primario (mm)	1	1	0.5	1	1	1
2	Gas Metano G20 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
3	Gas Metano G25 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
4	Gas Metano G25.3 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
5	Gas Metano G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
6	Gas Metano G25 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
7	Gas Metano G27 - 20 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-



Instalación

8	Gas Metano G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
9	Gas Licuado G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.8	2.6	4.0	1.1	3.1
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	48	62	76	95	48	85
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1800	400	1400
	Aire primario (mm)	1.5	1.5	1.5	10	1.5	10
	Caudal nominal G30 (g/h)	76	182	189	291	76	225
	Caudal nominal G31 (g/h)	75	179	186	286	75	221
10	Gas Licuado G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	-	-	-	-	-	-
	Caudal nominal G31 (g/h)	-	-	-	-	-	-
11	Gas Licuado G30/31 - 50 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal nominal G30 (g/h)	-	-	-	-	-	-
	Caudal nominal G31 (g/h)	-	-	-	-	-	-
12	Gas Ciudad G110 - 8 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	1.10	1.8	2.6	4.0	1.1	3.1
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	132	165	210	290	132	240
	Caudal reducido (W)	400	500	750	1400	400	1400
	Aire primario (mm)	0.5	1	0.5	1.5	1	1
13	Gas Ciudad G120 - 8 mbar	AUX	SR	RR	UR*	UR2 int.	UR2 ext.
	Potencia térmica nominal (kW)	-	-	-	-	-	-
	Diámetro del inyector (1/100 mm)	-	-	-	-	-	-
	Caudal reducido (W)	-	-	-	-	-	-
	Aire primario (mm)	-	-	-	-	-	-

Los inyectores, no suministrados, se pueden encontrar en los centros de asistencia autorizados.



5.7 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica
Peligro de electrocución

- Solo el personal técnico cualificado debe hacer la conexión eléctrica.
- Use equipos de protección individual.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90°C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.

Información general

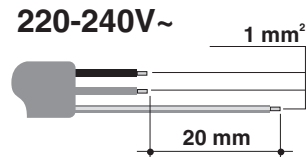
Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa.

La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de serie y la marca, está aplicada visiblemente en el aparato. No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos:

- **220-240 V 1N~**



Cable **de tres polos 3 x 1 mm²**.



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

Conexión fija

Coloque en la línea de alimentación un interruptor omnipolar respetando las normas de instalación.

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



Conexión con enchufe y toma de corriente

Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.

Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.

Prueba

Al finalizar la instalación, efectúe una breve prueba. En caso de que no funcione, después de haberse asegurado de haber seguido correctamente las instrucciones, desconecte el aparato de la red eléctrica y llame al Servicio de Asistencia.

5.8 Para el instalador

- El enchufe tiene que quedar accesible después de la instalación. No doble ni atrape el cable de conexión en la red eléctrica.
- Hay que instalar el aparato siguiendo los esquemas de instalación.
- No trate de desenroscar o forzar el codo roscado del racor. Podría dañar esta parte del aparato, que puede invalidar la garantía del fabricante.
- En todas las conexiones, utilice agua y jabón para comprobar que no haya pérdidas de gas. **NO** use llamas libres para detectar pérdidas.
- Encienda todos los quemadores uno por uno y al mismo tiempo para garantizar el funcionamiento correcto de la llave de paso del gas, del quemador y del encendido.
- Gire los mandos de los quemadores hasta la posición de llama mínima y observe la estabilidad de la llama de cada quemador, uno por uno y todos juntos.
- Si el aparato no funciona correctamente después de haber realizado todos los controles, contacte con el Servicio de Asistencia Autorizado de su zona.
- Una vez que el aparato está instalado correctamente le rogamos que instruya al usuario sobre el método correcto de funcionamiento.