# Tabla de contenidos


**1 Advertencias 154**

1.1 Advertencias generales de seguridad 154
1.2 Responsabilidad del fabricante 157
1.3 Función del aparato 157
1.4 Placa de identificación 157
1.5 Este manual de uso 157
1.6 Eliminación 158
1.7 Información sobre el consumo de energía en modo apagado/stand-by 158
1.8 Cómo leer el manual de uso 159

**2 Descripción 160**

2.1 Descripción general 160
2.2 Mandos de los quemadores 162
2.3 Accesorios disponibles 162

**3 Uso 163**

3.1 Advertencias 163
3.2 Primer uso 163
3.3 Uso de los accesorios 163
3.4 Uso de la encimera de cocción 164

**4 Limpieza y mantenimiento 167**

4.1 Advertencias 167
4.2 Limpieza del aparato 167

**5 Instalación 169**

5.1 Indicaciones de seguridad 169
5.2 Abertura para instalación encastrada 169
5.3 Empotrado 170
5.4 Fijación a la estructura de apoyo 171
5.5 Conexión del gas 172
5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas 174
5.7 Conexión eléctrica 181
5.8 Para el instalador 182


ES

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 su uso.
- Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- No permita que los niños menores de 8 años se acerquen al aparato durante su funcionamiento.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- Preste mucha atención al rápido calentamiento de las zonas de cocción. No ponga a calentar las ollas vacías. Peligro de sobrecalentamiento.
- Las grasas y los aceites pueden 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 debe apoyar objetos metálicos, como vajillas o cubiertos, en la superficie de la encimera de cocción porque podrían sobrecalentarse.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.

- No utilice aerosoles cerca de este aparato mientras esté funcionando.
- Apague el aparato después de su uso.
- No modifique el aparato.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
- No tire nunca del cable para desenchufar.
- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

## 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 que puedan inflamarse si se calientan en exceso. Preste la máxima atención.
- No deje objetos sobre las superficies de cocinado.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- No rocíe productos en aerosol cerca del horno.
- No utilice vajillas o envases de plástico para la cocción de alimentos.
- Los recipientes o las planchas deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- Todos los recipientes deben tener el fondo plano y uniforme.
- En caso de derrames o desbordamientos, elimine el exceso de líquido de la encimera de cocción.
- No derrame sustancias ácidas sobre la encimera de cocción, como zumo de limón o vinagre.
- No coloque ollas o sartenes vacías en las zonas de cocción encendidas.
- No utilice 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, amoniaco o lejía.

- 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.

## Instalación

- Este aparato **no debe instalarse** en lanchas o caravanas.
- No hay que instalar el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento) use siempre equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- Haga realizar la conexión del gas por personal técnico habilitado. La puesta en funcionamiento con tubo flexible deberá ser efectuada de modo que la longitud del conducto no supere los 2 metros de extensión máxima para los tubos flexibles de acero.
- Los tubos no deben entrar en contacto con partes móviles y no deben ser aplastados.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de una solución jabonosa, nunca con una llama.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.

- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Solo personal técnico habilitado podrá efectuar la posible sustitución del cable de la conexión eléctrica.

### Para este aparato

- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No utilice nunca el aparato para calentar la vivienda.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se responsabiliza de los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato diferente del previsto,
- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso,
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato,
- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

Este aparato debe utilizarse para la cocción de alimentos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

## 1.4 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. Nunca debe quitarse la placa de identificación.

## 1.5 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 atentamente este manual de uso.

## 1.6 Eliminación

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

Para desechar el aparato:

- Para evitar que los niños puedan encerrarse dentro, quite las puertas (si las hubiera) y deje los accesorios (rejillas y bandejas) en sus posiciones de uso.

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.

## 1.7 Información sobre el consumo de energía en modo apagado/ stand-by

Los datos técnicos sobre el consumo en modo apagado/stand-by del aparato se pueden encontrar en la página web www.smeg.com, en la página dedicada al producto en cuestión.

## 1.8 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

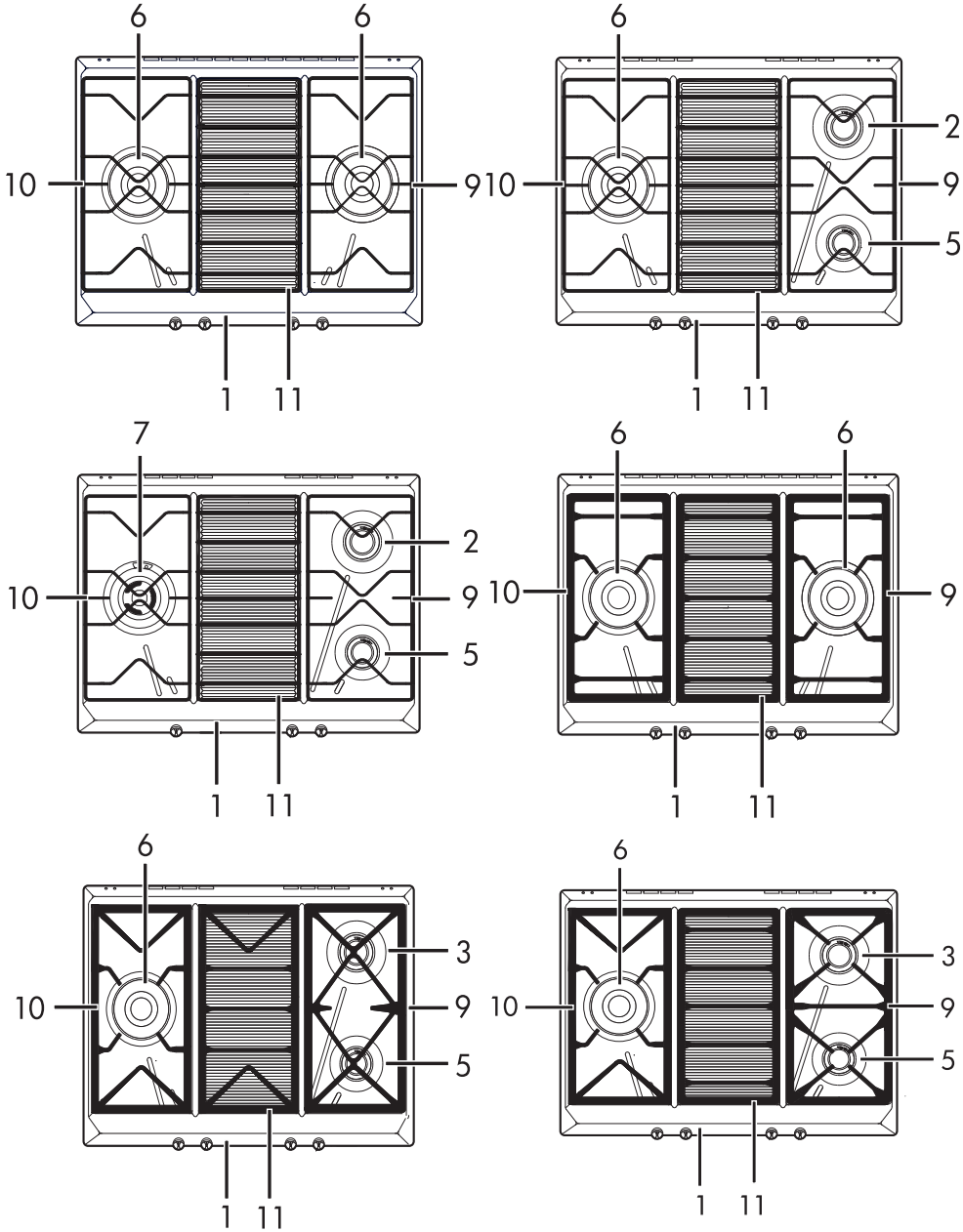
Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso

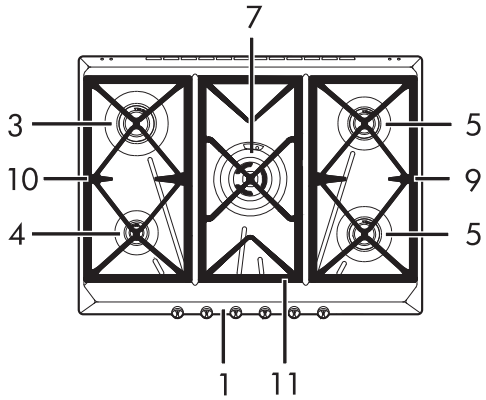
- Instrucción de uso individual.

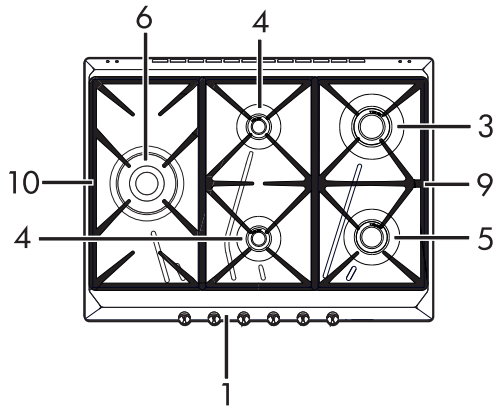
# 2 Descripción

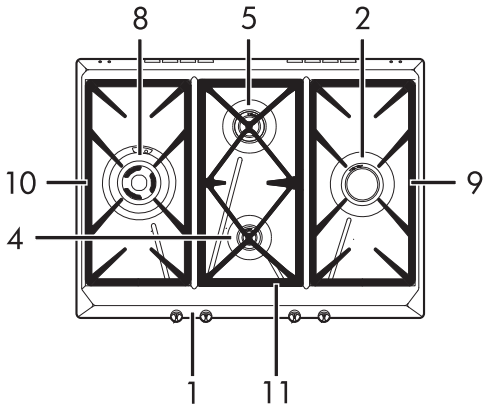
## 2.1 Descripción general

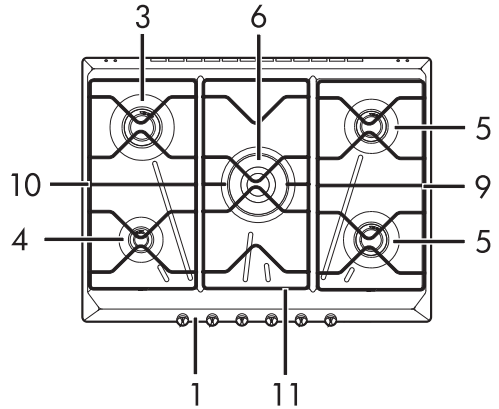


# Descripción



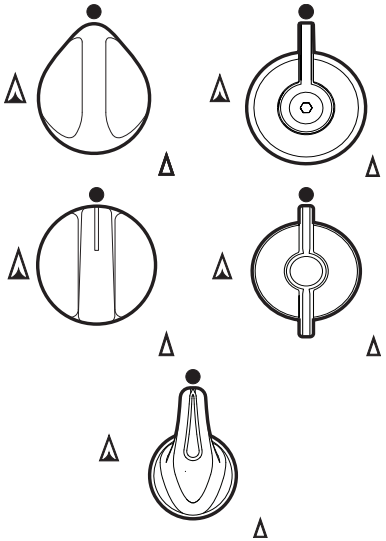




1. Panel de mandos
2. Quemador rápido (**R**)
3. Quemador rápido reducido (**RR**)
4. Quemador auxiliar (**AUX**)
5. Quemador semirrápido (**SR**)
6. Quemador ultrarrápido (**UR2**)
7. Quemador ultrarrápido (**UR3**)
8. Quemador ultrarrápido (**UR3***)
9. Rejilla izquierda
10. Rejilla derecha
11. Rejilla central

ES

## 2.2 Mandos de los quemadores



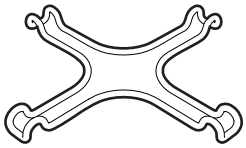
Útiles para encender y regular los quemadores de la encimera. Pulse y gire los mandos hacia la izquierda hasta el valor ⚠ para encender los quemadores correspondientes.

Gire los mandos en 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.

## 2.3 Accesorios disponibles

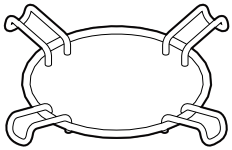
Algunos modelos no tienen todos los accesorios.

### Rejilla reductora de fogón



Útil para el uso de recipientes pequeños. Para utilizar solamente en el quemador AUX (auxiliar).

### Adaptador para Wok



Útil para el uso de recipientes Wok.

Los accesorios que pueden entrar en contacto con los alimentos están fabricados con materiales conformes a lo prescrito por las leyes vigentes.

Los accesorios de serie y los opcionales pueden solicitarse en los centros de asistencia autorizados. Utilice solo accesorios originales del fabricante.

# 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.
- Verifique que los difusores de llama de los quemadores estén colocados correctamente en sus alojamientos con las tapas correspondientes.
- 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.

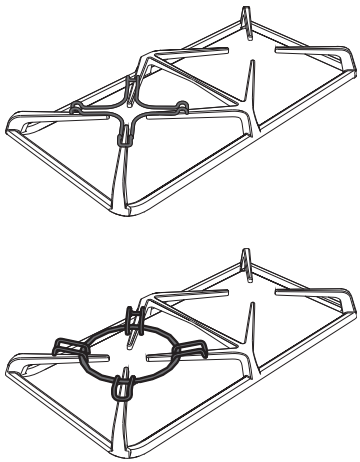
## 3.2 Primer uso

1. Quite cualquier película de protección fuera o dentro del aparato y de 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 los accesorios

### Rejillas reductoras de fogón

Las rejillas reductoras de fogón van apoyadas en las rejillas de la encimera. Compruebe que estén colocadas correctamente.



ES

## 3.4 Uso de la encimera de cocción

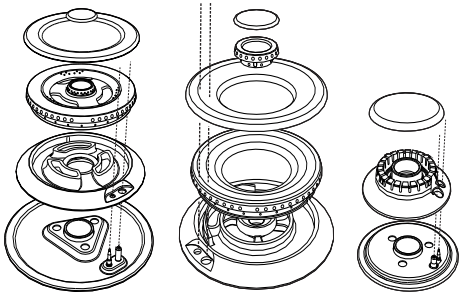
Todos los mandos y controles del aparato están ubicados en el panel frontal. Cada mando corresponde, claramente indicado, a un quemador. El aparato está equipado con un dispositivo de encendido electrónico. Basta pulsar y girar el mando hacia la izquierda hasta el símbolo de llama máxima para encender. 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.

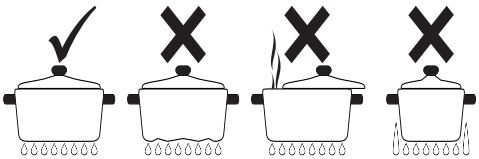
### Posición correcta de los difusores de llama y de las tapas de los quemadores

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.



### Consejos prácticos para el uso de la encimera

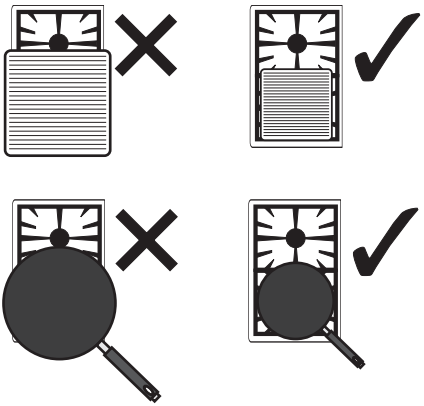
Para obtener un mejor rendimiento de los quemadores y un consumo mínimo de gas, será preciso usar recipientes con tapa y de tamaño proporcional al quemador para evitar que la llama roce los lados.



Al producirse la ebullición, reduzca la llama lo suficiente para impedir que el líquido rebose.

Diámetro de los recipientes:
- Auxiliar: 12 - 14 cm
- Semirrápido: 16 - 20 cm
- Rápido: 22 - 26 cm
- Rápido reducido: 22 - 26 cm
- Ultrarrápido: 22 - 26 cm.

Durante la cocción, para evitar que la encimera o la parte superior, se quemen o dañen, todos los recipientes o las bistequeras deben estar situados dentro del perímetro de la encimera de cocción.



**Limitaciones sobre el uso de una bistequera**

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

- las bistequeras no deben sobresalir y deben colocarse dentro del perímetro de la encimera de cocción.
- mantenga desde la pared lateral una distancia de 160 mm desde el borde la bistequera;
- si uno de los quemadores cercanos a la pared trasera de madera fuese un quemador ultrarrápido, mantenga desde dicha pared una distancia de 160 mm desde el borde de la bistequera;
- tenga cuidado de que las llamas de los quemadores no salgan del borde de la bistequera;
- No superar nunca los 40 minutos de uso.

- Al usar bistequeras de teflón, a fin de evitar daños al aparato y al revestimiento del accesorio mismo, las bistequeras de aluminio teflonado pueden ser precalentadas en vacío durante un máximo de 5 minutos. Seguidamente disponga los alimentos en la bistequera, y proceda a la cocción sin superar nunca los 40 minutos de uso;

Uso incorrecto
**Riesgo de daños al aparato**

- Nunca ponga en funcionamiento la placa en vacío, salvo para el primer encendido y para eliminar la humedad acumulada tras un largo período de inactividad.
- Utilice ollas con fondo plano y grueso.
- No utilice nunca ollas más pequeñas que la placa.
- Seque el fondo de la olla antes de apoyarlo sobre la placa.
- No apoye hojas de aluminio directamente sobre la superficie de la placa

Uso incorrecto
**Riesgo de lesiones personales**

- Al cocinar alimentos con aceite y grasa, fácilmente inflamables, no se aleje de la encimera mientras los esté cocinando.
- Incluso después de su uso, las placas permanecerán calientes durante bastante tiempo: para evitar quemaduras no apoye las manos u otros objetos.
- En cuanto se note una hendidura en la superficie de las placas, hay que desconectar inmediatamente el aparato de la red y ponerse en contacto con el centro de asistencia técnica autorizado más cercano.

# 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, amoniaco 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 vidrio no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ej. productos en polvo, quitamanchas y esponjitas metálicas).
- 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 después de cada uso, dejándolas enfriar previamente.

### Limpieza ordinaria diaria

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

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

### Manchas de comida o restos

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

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

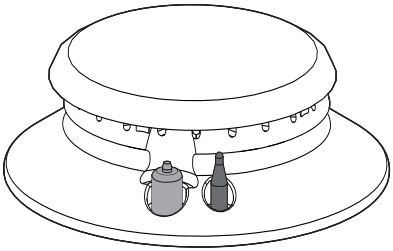
El contacto continuo de las rejillas con la llama, con el tiempo, puede alterar el esmalte cerca de las zonas expuestas al calor. Se trata de un fenómeno completamente natural que no perjudica en absoluto la funcionalidad de este componente.

### Difusores de llama y tapas

Los difusores de llama y las tapas pueden extraerse para facilitar su limpieza. Lávelos en agua caliente y detergente no abrasivo. Quite con cuidado cualquier incrustación y espere a que estén totalmente secos. Vuelva a montar los difusores de llama, asegurándose de que queden colocados en los alojamientos correspondientes con sus respectivas tapas.

### Bujías y termopares

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



# 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.

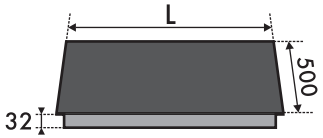
Hay que respetar también las distancias mínimas de los recortes de la encimera en el lado trasero, como se indica en los dibujos de montaje.

## 5.2 Abertura para instalación encastrada

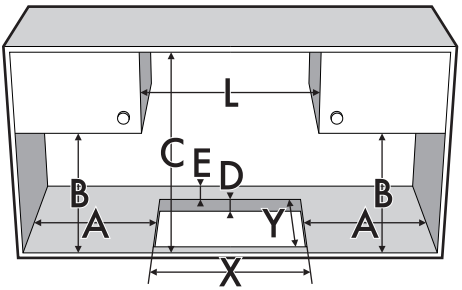
Esta operación necesita una obra de albañilería y/o de carpintería y por tanto tiene que ser llevada a cabo por un técnico competente.

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 una abertura en la encimera del mueble con las medidas indicadas.




| L (mm) | X (mm) | Y (mm) |
|---|---|---|
| 688 | 555÷560 | 478÷482 |




| A (mm) | B (mm) | C (mm)* | D (mm) | E (mm) |
|---|---|---|---|---|
| mín. 150 | mín. 460 | mín. 750 | 20÷60 | mín. 50 |

*En caso de mueble colocado encima de la encimera de cocción. En caso de campana, remitirse a las cotas indicadas en el correspondiente manual.

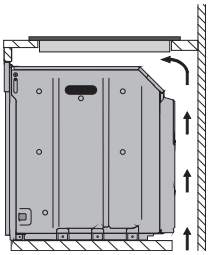
ES

## 5.3 Empotrado

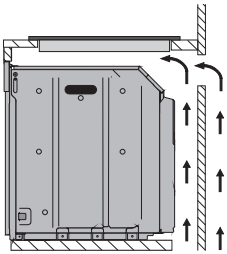
### En compartimiento para empotrar el horno

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

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



con abertura en el fondo

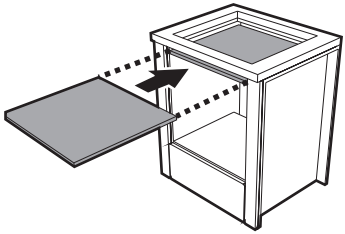


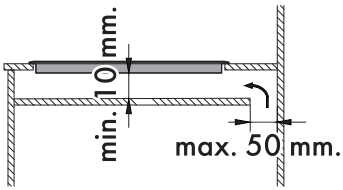
con abertura en el fondo y en la parte trasera

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

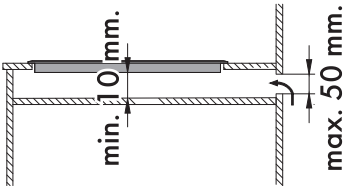
### En compartimiento neutro o cajones

En el caso de que se encuentren otros muebles (paredes laterales, cajones, etc.), lavavajillas o frigoríficos, bajo 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 para evitar contactos accidentales. El doble fondo solo debe poder extraerse utilizando herramientas adecuadas.






con abertura en el fondo



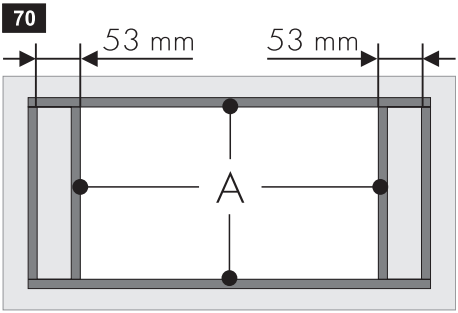

**con abertura en la parte trasera**

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

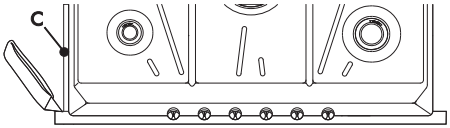
### Junta de la encimera de cocción

Antes del montaje, para evitar infiltraciones de líquidos entre el marco de la encimera de cocción y el plano de trabajo, coloque la junta aislante que se suministra tal como se indica en la figura de abajo.

1. Remítase a las cotas indicadas en la figura, teniendo en cuenta que todos los lados "**A**" de la junta deben ser rasantes al orificio.

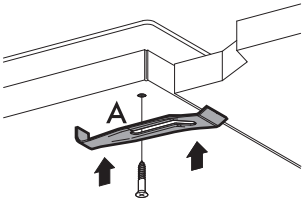



2. Adhiérala, con una ligera presión, a la superficie del perímetro exterior de la abertura realizada en la encimera superior.
3. Recorte con cuidado el borde (**C**) que sobra de la junta.




## 5.4 Fijación a la estructura de apoyo

Fije la encimera de cocción al mueble mediante la abrazadera adecuada (**A**).




No utilice silicona para fijar la encimera. Esto imposibilitaría retirar la encimera, si fuera necesario, sin dañarla.

ES

## 5.5 Conexión del gas

Fuga de gas
**Peligro de explosión**

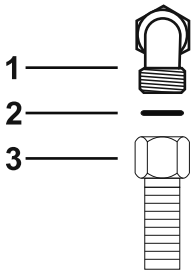
- Después de cada intervención, verifique que el par de apriete de las conexiones del gas esté comprendido entre 10 Nm y 15 Nm.
- De ser necesario, utilice un regulador de presión conforme a la norma vigente.
- Una vez completada la instalación, compruebe la presencia de posibles pérdidas por medio de 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.
El aparato ha sido probado en fábrica con gas metano G20 (2H) a una presión de 20 mbar. 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 ½" gas externo (ISO 228-1).

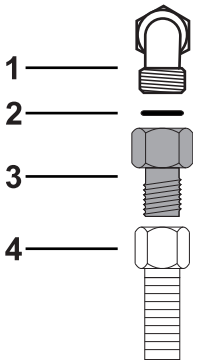
### Conexión con tubo flexible de acero

Efectúe la conexión a la red del gas utilizando un tubo flexible de acero de pared continua conforme a las características indicadas por la norma vigente.
Enrosque cuidadosamente el manguito **3** al manguito del gas **1** del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra.



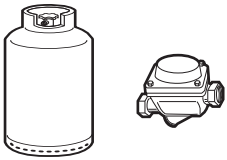

### Conexión con tubo flexible de acero con junta cónica

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 ½" ISO 228-1) del aparato interponiendo siempre la junta **2** que se suministra. Aplique material aislante (½" ISO7.1) en la rosca del manguito **3** y luego enrosque el tubo flexible de acero **4** en el manguito **3**.



## Conexión al gas licuado

Utilice un regulador de presión y efectúe la conexión a la bombona de gas de 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

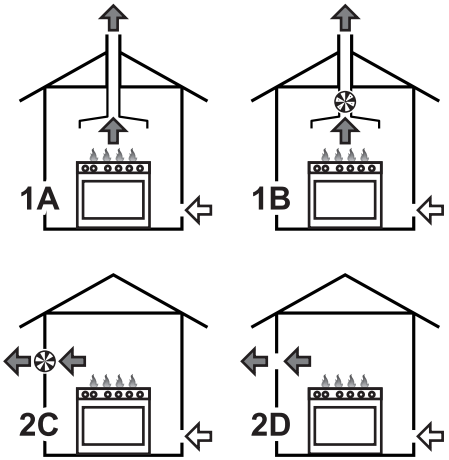
El aparato debe instalarse en espacios permanentemente ventilados, tal como indica la normativa vigente. El lugar en que esté instalado el aparato debe contar con entrada de aire en cantidad suficiente en función de las necesidades de combustión normal del gas y de la necesaria renovación de aire del 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.

## Eliminación de los humos por combustión

Los productos de la combustión pueden eliminarse mediante campanas conectadas a una chimenea de tiro natural eficaz o 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

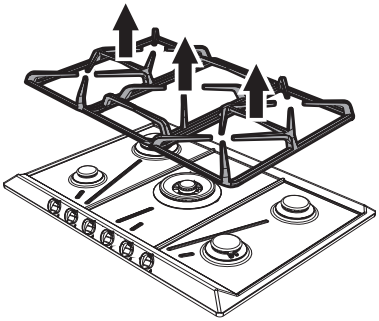
Electroventilador

## 5.6 Adaptación a los distintos tipos de gas

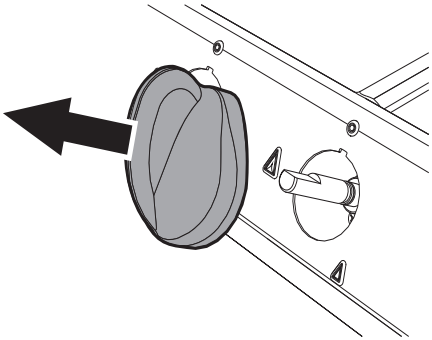
En caso de funcionamiento con otros tipos de gas es necesario sustituir los inyectores y regular el aire primario. Para sustituir los inyectores y efectuar la regulación de los quemadores, es necesario quitar la encimera.

### Cómo quitar la encimera

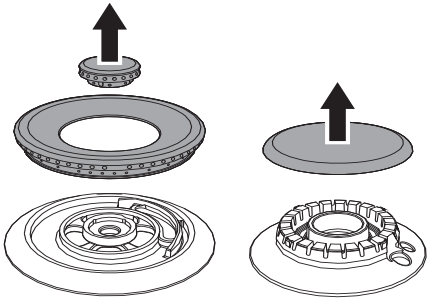
1. Quite las rejillas de la encimera.



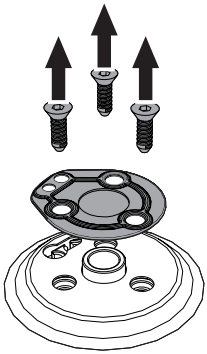
2. Quite los mandos levantándolos de su alojamiento.



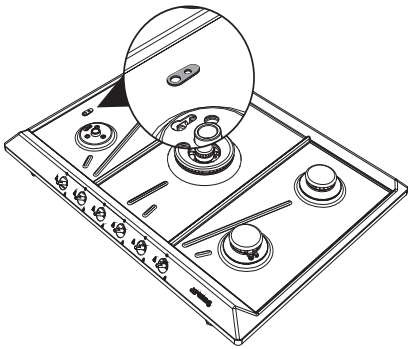
3. Quite los difusores de llama y las tapas correspondientes.



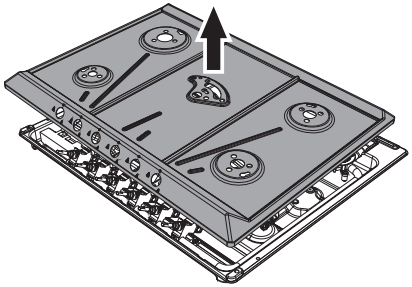
4. Desatornille los tornillos situados debajo de cada quemador para quitar la placa de fijación.



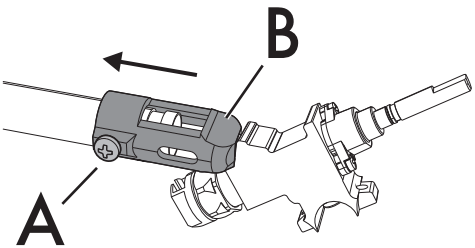
5. Quite la junta que se encuentran en los termopares y bujías de cada quemador.



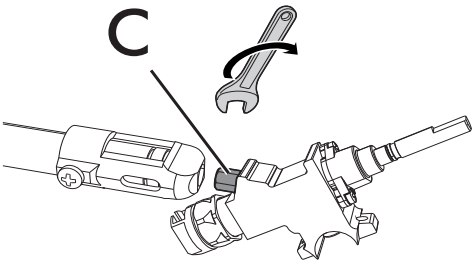
6. Quite la encimera.



**Sustitución de los inyectores/ajuste de aire**

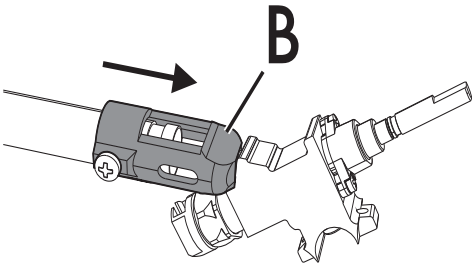



1. Afloje el tornillo "**A**" y empuje hasta el fondo el regulador del aire "**B**".

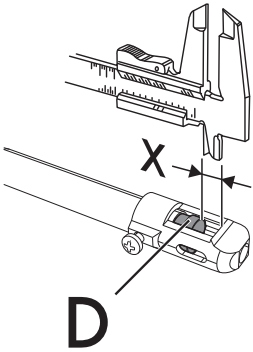



2. Con una llave fija quite los inyectores "**C**" y monte los adecuados al nuevo tipo de gas, siguiendo las indicaciones que figuran en las tablas correspondientes (vea "Tipos de gas por país").

ES




3. Vuelva a poner el soporte "**B**" en su posición inicial, de modo que cubra perfectamente el inyector "**C**".



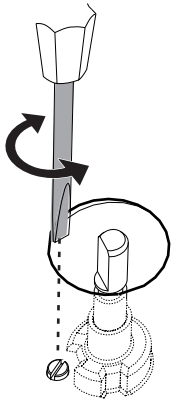

4. Ajuste la entrada de aire desplazando el tubo Venturi "**D**", hasta obtener la distancia "**X**" que figura en las tablas correspondientes (vea "Tabla de características de los quemadores e inyectores", en la opción "Aire primario (mm)"); a continuación, apriete el tornillo "**A**".
5. Después de haber regulado cada uno de los quemadores vuelva a montar correctamente el aparato.

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

### Regulación del mínimo para gas metano o gas ciudad

Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo. 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.

Vuelva a montar el mando y compruebe la estabilidad de la llama del quemador. Gire rápidamente el mando de la posición de máximo a la de mínimo: la llama no deberá apagarse. Repita esta operación en todas las llaves del gas.



### Regulación del mínimo para gas licuado

Gire el tornillo alojado al lado de la varilla de la llave hacia la derecha para apretarlo completamente.

Después de adaptar el aparato para el uso de un gas diferente del que se ha ajustado 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 su interior y sustituya la grasa lubrificante de las mismas.

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

## Tipos de gas por país

| Tipo de gas | | IT | GB-IE | FR-BE | DE | AT | 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 G25.1 | | | | | | | | | | | | | |
| G25.1 | 25 mbar | | | | | | | | | | | | • |
| 4 Gas Metano G25 | | | | | | | | | | | | | |
| G25 | 20 mbar | | | | • | | | | | | | | |
| 5 Gas Metano G27 | | | | | | | | | | | | | |
| G27 | 20 mbar | | | | | | | | | | | • | |
| 6 Gas Metano G2.350 | | | | | | | | | | | | | |
| G2.350 | 13 mbar | | | | | | | | | | | • | |
| 7 Gas Licuado G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 28/37 mbar | | • | • | | | • | | | • | | | |
| G30/31 | 30/37 mbar | • | | | | | | • | | | | | |
| G30/31 | 30/30 mbar | | | | | | | | • | | • | | • |
| 8 Gas Licuado G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 37 mbar | | | | | | | | | | | • | |
| 9 Gas Licuado G30/31 | | | | | | | | | | | | | |
| G30/31 | 50 mbar | | | | • | • | | | | | | | |
| 10 Gas Ciudad G110 | | | | | | | | | | | | | |
| G110 | 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

| 1 | Gas metano G20 - 20 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.9 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 73 | 92 | 115 | 123 | 73 + 140 | 140 | 130 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 1.5 | 1 | 2,5 | 2 + 3 | 2 | 2 |
| 2 | Gas metano G20 - 25 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.9 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 73 | 87 | 110 | 115 | 73 + 132 | 132 | 123 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 1 | 1 | 1.5 | 3 + 4 | 1.5 | 1.5 |
| 3 | Gas Metano G25.1 - 25 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.9 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 76 | 98 | 123 | 135 | 76 + 150 | 150 | 140 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 1.5 | 1 | 1.5 | 2 + 3 | 1.5 | 1.5 |
| 4 | Gas Metano G25 - 20 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.9 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 82 | 98 | 123 | 140 | 82 + 155 | 155 | 145 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 450 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 1.5 | 1 | 2 | 2 + 2,5 | 1.5 | 2 |
| 5 | Gas Metano G27 - 20 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | - | - | - | - | - | - | - |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| | Caudal reducido (W) | - | - | - | - | - | - | - |
| | Aire primario (mm) | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Gas Metano G2.350 - 13 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.70 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.9 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 100 | 126 | 160 | 170 | 100 + 200 | 200 | 180 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 1.5 | 1 | 1.5 | 2 + 3 | 3 | 2 |
| 7 | Gas licuado G30/31 - 30/37 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.0 + 3.5 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 48 | 62 | 76 | 85 | 48 + 87 | 95 | 87 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 2 | 2 | 2 | 10 | 4 + 10 | 4 | 3 |
| | Caudal nominal G30 (g/h) | 73 | 124 | 189 | 225 | 73 + 255 | 284 | 240 |
| | Caudal nominal G31 (g/h) | 71 | 121 | 186 | 221 | 71 + 250 | 279 | 236 |

| 8 | Gas licuado G30/31 - 37 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.7 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 48 | 60 | 73 | 80 | 48 + 85 | 89 | 82 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1400 | 1600 | 1600 |
| | Aire primario (mm) | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 + 10 | 4 | 3 |
| | Caudal nominal G30 (g/h) | 80 | 124 | 189 | 225 | 80 + 269 | 284 | 240 |
| | Caudal nominal G31 (g/h) | 79 | 121 | 186 | 221 | 79 + 264 | 279 | 236 |
| 9 | Gas licuado G30/31 - 50 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.7 | 3.9 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 42 | 54 | 67 | 73 | 42 + 80 | 82 | 76 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1400 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1.5 | 2 | 1.5 | 2 | 3 + 10 | 2.5 | 2.5 |
| | Caudal nominal G30 (g/h) | 80 | 124 | 189 | 225 | 80 + 269 | 284 | 240 |
| | Caudal nominal G31 (g/h) | 79 | 121 | 186 | 221 | 79 + 264 | 279 | 236 |
| 10 | Gas Ciudad G110 - 8 mbar | AUX | SR | RR | R | UR2 (int + ext) | UR3 | UR3* |
| | Consumo calorífico nominal (kW) | 1.1 | 1.7 | 2.6 | 3.1 | 1.1 + 3.7 | 3.8 | 3.3 |
| | Diámetro del inyector (1/100 mm) | 132 | 165 | 210 | 240 | 132 + 290 | 290 | 250 |
| | Caudal reducido (W) | 400 | 450 | 650 | 750 | 400 + 1200 | 1400 | 1400 |
| | Aire primario (mm) | 1 | 1 | 1 | 1.5 | 1 + 3 | 2 | 2 |

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

## 5.7 Conexión eléctrica

Tensión eléctrica
**Peligro de electrocución**

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

### Información general

Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas a los datos indicados en la placa.

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

No quite nunca esta placa.

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

El aparato puede funcionar en los siguientes modos: **220-240 V 1N~**

Utilice un cable **tripolar 3 x 1 mm²**.

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

### Conexión fija

Coloque un dispositivo de interrupción omnipolar en la línea de alimentación de conformidad con las normas de instalación.

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

### Conexión con enchufe macho 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 calentamiento 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 abiertas 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.