



COCINA DE GAS CON ENCIMERA EMPOTRADA / DE SOBREMESA INSTRUCCIONES

Apreciado cliente,

Nuestra intención última es que pueda obtener los mejores resultados de nuestro producto, que ha superado los más estrictos ensayos de control de calidad y ha sido fabricado en unas modernas instalaciones.

Es por ello que le rogamos que dedique unos minutos a leer atentamente estas instrucciones antes de utilizar el producto, y que las conserve para futuras consultas.

ATENCIÓN

ESTE ELECTRODOMÉSTICO SE INSTALARÁ RESPETANDO LAS NORMAS VIGENTES Y SÓLO SE UTILIZARÁ EN ESPACIOS DEBIDAMENTE VENTILADOS. LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR O UTILIZAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

ÍNDICE

ÍNDICE

INSTALACIÓN DE LA COCINA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LA COCINA

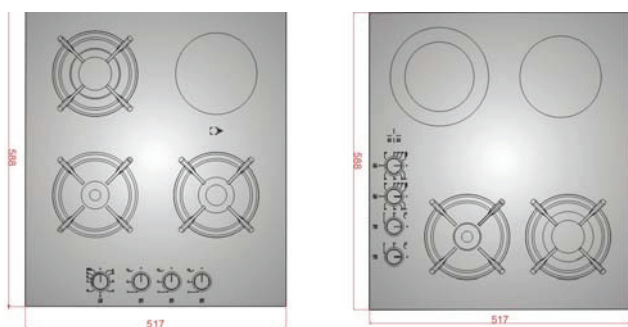
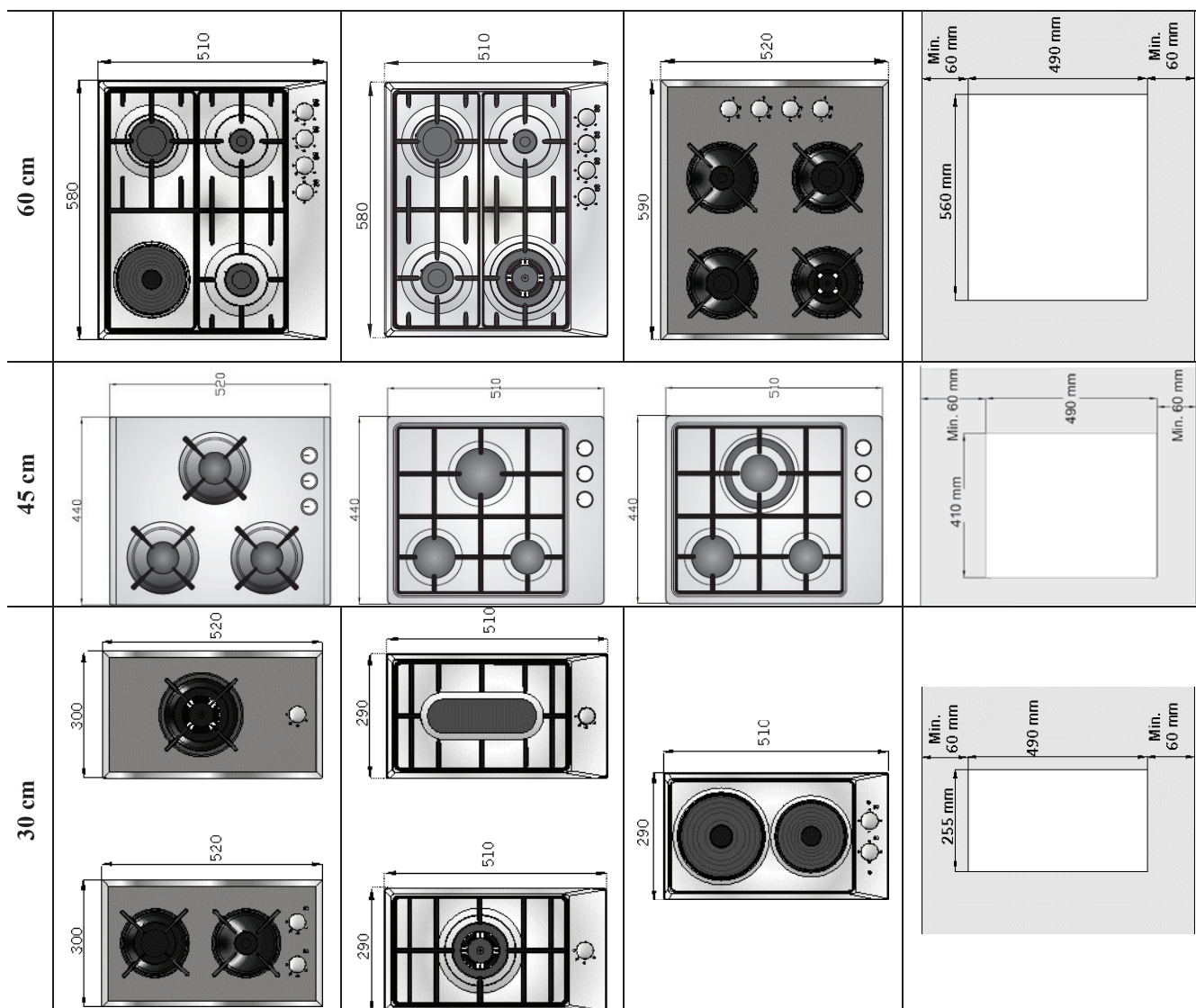
ADVERTENCIAS IMPORTANTES

DESCRIPCIÓN DE LA COCINA Y PANELES DE CONTROL

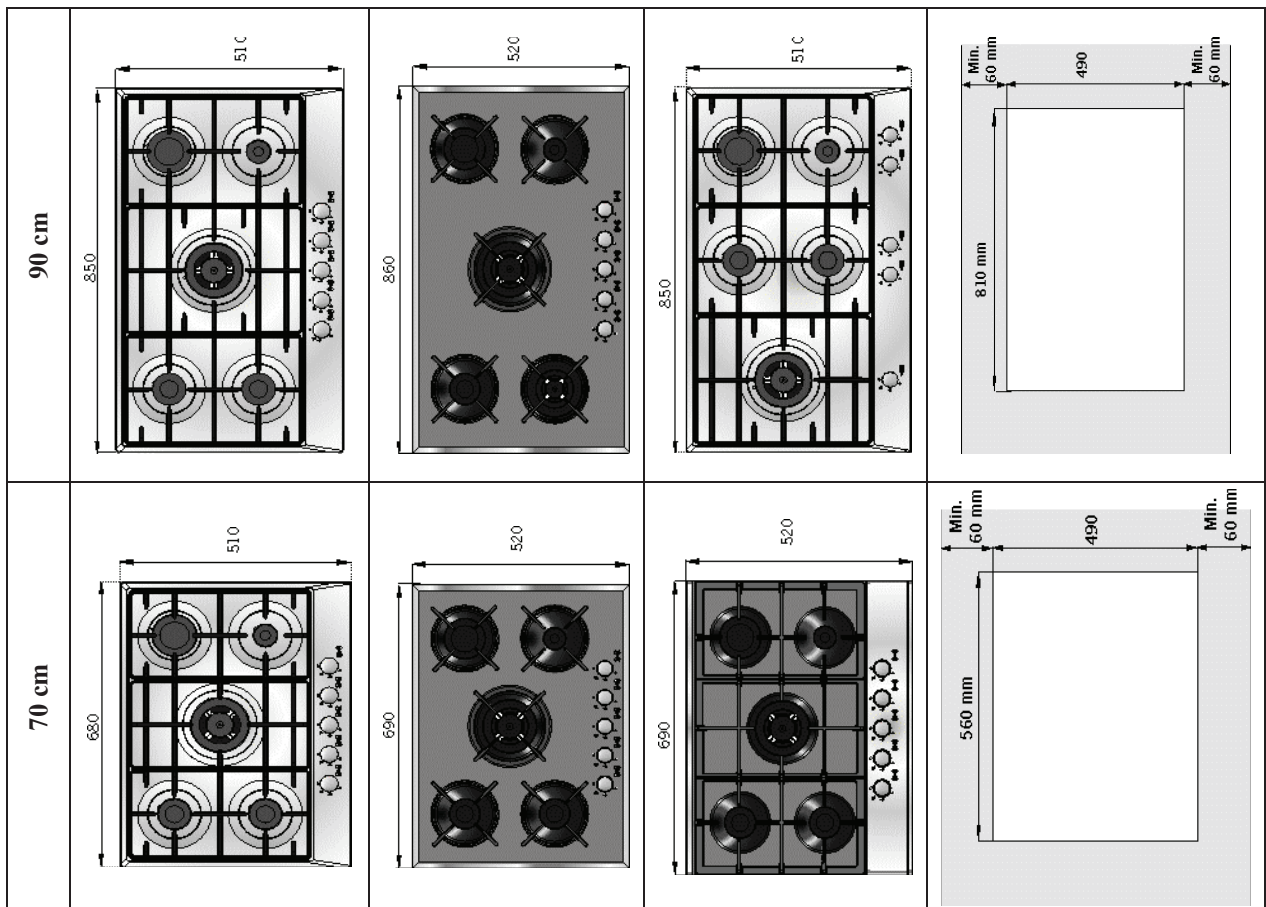
UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE COCCIÓN

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

INSTALACIÓN DE LA COCINA



Instale la cinta selladora de silicona en el reborde de la encimera. A continuación, instale la encimera en la superficie de trabajo. Consulte las dimensiones del tubo flexible. Finalmente, fije la encimera a la parte inferior de la superficie de trabajo utilizando abrazaderas de conexión y tornillos.



INSTALACIÓN DE LA COCINA

CONEXIÓN ELÉCTRICA y SEGURIDAD

1. La cocina requiere un fusible de 16 amp. En caso necesario se recomienda que realice la instalación un electricista cualificado.
2. Esta cocina está regulada para una alimentación eléctrica de 230 vac y 50 Hz. Si los valores de la toma de alimentación son diferentes, póngase en contacto con el servicio oficial en su zona.
3. Para la conexión de la cocina a la red sólo podrán utilizarse tomas con conexión a tierra, debidamente instaladas según la normativa aplicable. Si no se dispone de una toma con conexión a tierra en el lugar donde va a instalarse la cocina, deberá consultarse de inmediato a un electricista cualificado. En ningún caso será responsable el fabricante de los daños derivados de conectar el electrodoméstico a una toma sin conexión a tierra. Si los extremos del cable de conexión eléctrica son abiertos, y según el tipo de electrodoméstico, deberá instalarse un interruptor adecuado a la alimentación que permita desconectar ambos extremos en caso de conexión / desconexión al sistema eléctrico.
4. Si el cable de conexión eléctrica presenta defectos, deberá ser sustituido en su totalidad por el servicio oficial o por electricistas cualificados, con el fin de evitar riesgos potenciales.
5. Debe evitarse el contacto del cable eléctrico con las partes calientes del electrodoméstico.

CONEXIÓN DE GAS y SEGURIDAD

1. Adapte la abrazadera al tubo flexible. Empuje un extremo del tubo flexible hasta que llegue al final del conducto, calentándolo en agua hirviendo, y fije la abrazadera con la ayuda de un destornillador.
2. Para mayor seguridad; compruebe que los controles del gas estén cerrados.
3. Utilice únicamente sistemas antifugas debidamente autorizados en las conexiones para reparar las fugas.
4. Si la encimera va a instalarse sobre un armario o un mueble con cajones, deberá colocarse un panel termoprotector debajo de la encimera, dejando un hueco mínimo de 15 mm.

¡Precaución!

Conecte el horno a la válvula de entrada del gas; el tubo flexible debe ser corto y no presentar fugas. Por motivos de seguridad, el tubo flexible no debe superar los 125 cm de longitud.

REVISE DE NUEVO LA CONEXIÓN DEL GAS

EL CABLE FLEXIBLE DEL GAS y el CABLE ELÉCTRICO NO DEBEN ATRAVESAR LAS PARTES CALIENTES DE LA COCINA, ESPECIALMENTE SU PANEL POSTERIOR. NO MUEVA LA COCINA UNA VEZ CONECTADA AL GAS, YA QUE EL DESPLAZAMIENTO PODRÍA AFLOJAR LA CONEXIÓN Y PROVOCAR FUGAS.

FICHA TÉCNICA DE LA COCINA

CARACTERÍSTICAS	ENCIM. EMPOTR. 60 CM	ENCIM. EMPOTR. 30 CM	MODELO CLÁSICO	ENCIM. EMPOTR. 70 CM VIDRIO	ENCIM. EMPOTR. 90 CM VIDRIO	ENCIM. EMPOTR. 45 CM
ANCHURA EXT.	580 mm	290 mm	510 mm	520 mm	520 mm	440 mm
PROFUNDIDAD EXT.	510 mm	510 mm	555 mm	690 mm	860 mm	510/520mm
ALTURA EXT.	105 mm	116,5 mm	100 mm	119 mm	119 mm	98/106 mm
VOLTAJE ALIMENT.	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	220-240V AC, 50-60 Hz
						-



Para ajustar el horno al tipo de gas, regúlelo con precaución para una llama reducida con la ayuda de un pequeño destornillador, como se ilustra, desde el centro de los grifos del gas y en los cambios del tubo flexible

Antes de conectar el electrodoméstico

Antes de utilizar el electrodoméstico, lea atentamente el manual de instrucciones correspondiente, ya que contiene información importante para su seguridad y la de sus clientes, además de explicar la forma de utilizarlo y cómo llevar a cabo las operaciones de mantenimiento. Conserve este manual en buenas condiciones, recordando que el electrodoméstico va a ser utilizado por otras personas.

Nota: Algunas de las funciones que se describen en él podrían no estar disponibles en el electrodoméstico que ha adquirido. Este manual de instrucciones se ha redactado para varios modelos.

Recomendaciones de ajuste de los grifos de la llama del gas:	G30èG20,G25	G20,G25èG30
	De GPL a Gas nat.	De gas nat. a GPL
Quemador grande	3 giros antihorario	3 giros sent. horario
Quem. mediano	2,5 giros antihorario	2,5 giros sent. horario
Quem. pequeño	2 giros antihorario	2 giros sent. horario

VALORES DEL INYECTOR DEL QUEMADOR SEGÚN EL TIPO DE GAS			GPL	Gas natural	Gas natural
			G30-30 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar
Quemador grande	Inyector	mm	0.85	1,15	1,20
	Caudal gas	KW	3,00	2,770	3,00
	Potencia	m3/h- gr/h	236	0,253	0,326
Quemador mediano	Inyector	mm	0.96	1,30	0,95
	Caudal gas	KW	3,600	3,350	1,600
	Potencia	m3/h- gr/h	315	0,332	0,173
Quemador pequeño	Inyector	mm	0.65	0,97	0,70
	Caudal gas	KW	1,780	1,780	0.88
	Potencia	m3/h- gr/h	140	0,167	0,094
Quemador Wok	Inyector	mm	0.50	0,72	1,40
	Caudal gas	KW	0.88	0,990	3,66
	Potencia	m3/h- gr/h	70	0,092	0,41

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

1. Condiciones de configuración en la etiqueta adhesiva sobre potencia de servicio, que también indica tipo de gas (GPL o gas natural).
2. El voltaje de alimentación de la cocina es de 230 volt 50 Hz.
3. Si la potencia nominal del fusible en su instalación es inferior a 16 amp, solicite la instalación de uno de 16 amp a un electricista cualificado.
4. Dado que el enchufe de la cocina requiere conexión a tierra, utilice una toma adecuada. En caso de no conectarse a tierra, la empresa no asumirá ninguna responsabilidad por posibles pérdidas o daños.
5. Evite el contacto del cable eléctrico o el tubo flexible del gas con piezas calientes; evite que toquen el electrodoméstico.
6. Evite el contacto del tubo y el cable con cantos cortantes o superficies calientes.
7. Si el cable de alimentación presenta daños, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio oficial o un técnico debidamente cualificado, para evitar posibles riesgos.
8. Utilice una válvula de conexión a la red adecuada para conectar el electrodoméstico.
9. Conecte la cocina al grifo de GPL o gas natural utilizando el camino más corto posible y evitando fugas. Mín. 40 cm; máx. 125 cm.
10. Durante el control de fugas de gas, no utilice en ningún caso llamas de mechero, cerillas, cigarrillos ni similares.
11. La utilización de este electrodoméstico genera humedad y calor en la sala donde esté instalado; asegure una buena ventilación. Conserve en buenas condiciones los orificios de ventilación natural, o utilice una campana extractora.
12. Durante el uso de la cocina, las piezas accesibles pueden calentarse; evite tocarlas sin protección y evite la proximidad de los niños.
13. Antes de utilizar el electrodoméstico, aleje de él cortinas, manteles, papeles o material inflamable.
14. No guarde materiales combustibles o inflamables encima o cerca del electrodoméstico.
15. Para desconectarlo de la alimentación, será necesario instalar aislantes de contacto en todos los bornes para asegurar una desconexión completa. Los aislantes se instalarán de forma permanente, según la normativa.
16. Las cintas del gas están bloqueadas. Pulse el botón antes de girarlas.
17. No utilice la cocina en ambientes potencialmente explosivos.
18. Respete las condiciones mínimas de higiene y seguridad.

BESCHRIJVING VAN HET FORNUIS EN HET BEDIENINGSPANEEL

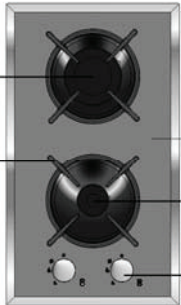

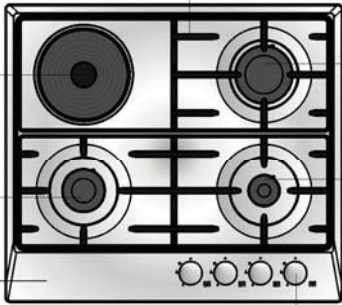
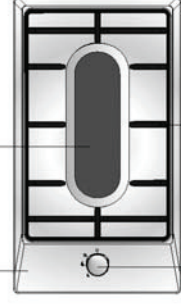

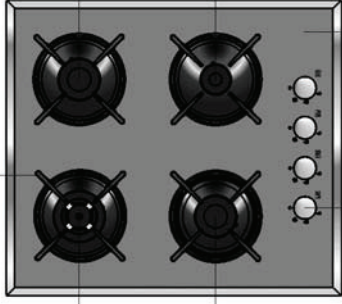
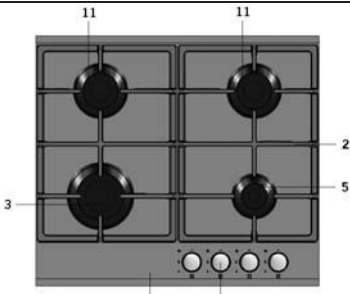
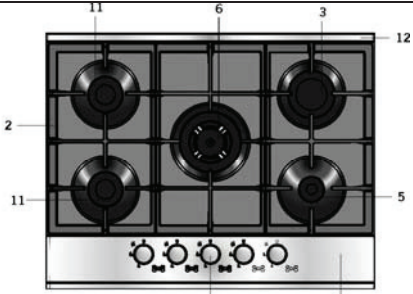
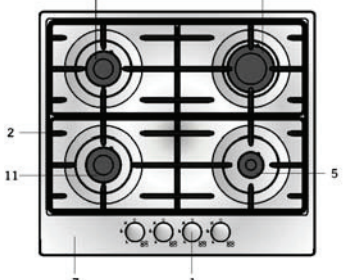
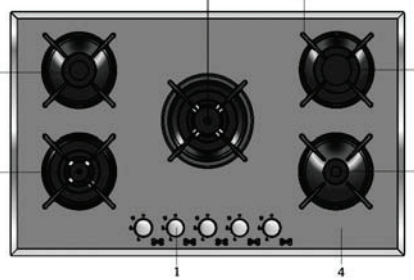
30 cm Domino Hobs		60 cm		
				1 Mandos de los quemadores
				2 Rejillas
				3 Quemador grande
				4 Cuerpo de la encimera
				5 Quemador pequeño
				6 Quemador wok
				7 Comando del panel
				8 Placa calorífica
				9 Placa calorífica
				10 Indicador luminoso
				11 Quemador mediano
				13 pescador quemador

Table top hobs	70 & 90 cm	
		1 Mandos de los quemadores
		2 Rejillas
		3 Quemador grande
		4 Cuerpo de la encimera
		5 Quemador pequeño
		6 Quemador wok
		7 Comando del panel
		8 Placa calorífica
		9 Placa calorífica 1
		10 Indicador luminoso
		11 Quemador mediano
		12 aliminium perfil

UTILIZACIÓN DE LA ZONA DE COCINA


Utilización de los quemadores de gas: Para obtener el máximo rendimiento, utilice recipientes de cocción con la base plana y de las dimensiones que se indican a continuación. Las válvulas de control de la cocina de gas disponen de un mecanismo de seguridad especial. Para encender la cocina

1. Pulse el mando hacia delante y gírelo en sentido antihorario (izquierda) hasta el símbolo de la llama. todos los encendedores se activarán, pero sólo se encenderá el quemador cuyo mando haya accionado. Siga pulsando el mando hasta que se encienda. (OPCIÓN)
2. Pulse el botón de encendido presionando sobre el mando hacia delante y girándolo en sentido antihorario (izquierda).

Cocina grande	24 - 28 cm
Cocina normal	18 - 22 cm
Cocina auxiliar	12 - 18 cm

		
Cerrado	Totalmente abierto	Medio abierto

En los modelos con sistema de seguridad, al apagarse la llama de la cocina la válvula de control interrumpe el suministro de gas. (OPCIÓN)

Utilización de placas caloríficas eléctricas: Regule el nivel girando el mando en sentido horario hasta alcanzar el deseado para la cocina eléctrica. Cuando se encienda el indicador luminoso sobre el mando, la cocina estará encendida. Al terminar la cocción, vuelva a la posición 

145 mm	LEVEL 1	250 W	LEVEL 2	750 W	LEVEL 3	1000 W
180 mm		500 W		1000 W		1500 W

** Las placas caloríficas eléctricas disponen normalmente de 3 niveles de temperatura (según se ha descrito), dependiendo del modelo de cocina, con un mínimo y un máximo de temperatura de cocción. Antes del primer uso, active la placa calorífica eléctrica en la posición 3 durante 5 minutos. Esto provocará que la placa calorífica, que es sensible al calor, se endurezca al quemarse. Utilice recipientes de cocción de base plana para mantener el máximo contacto posible con la superficie de cocción, para un uso más eficiente de la energía.

Utilización de los quemadores: Los quemadores de gas superiores e inferiores funcionan de forma independiente, por lo que puede utilizar el más conveniente. Para ello pulse el mando correspondiente y espere entre 5 y 10 segundos. Luego, enciéndalo con un encendedor automático o una cerilla. Deberá esperar unos segundos después de encenderlo para girar el mando. Si no se enciende, inténtelo de nuevo. No espere más de 15 segundos sin que se encienda. Si no se enciende después de 15 segundos, interrumpa la operación de encendido y espere 1 minuto para intentarlo de nuevo. Espere 1 minuto al menos antes de encenderlo.

Utilización de los quemadores con el sistema de fallo de la llama incorporado: Elija un quemador; pulse y gire el control del gas hasta la posición de llama máxima, manténgalo presionado durante 10 o 15 segundos. Cuando la llama se estabilice, puede soltar el mando. Si el quemador no se mantiene encendido, repita el procedimiento presionando el mando durante más tiempo.

Se opera la placa con los interruptores de anillo en el panel de control de la placa. Este interruptor regula la energía con el fin de llegar a establecer la temperatura deseada por usted.

Con el fin de tener un resultado excelente de cocina de la encimera, el fondo de las cacerolas deben ser lo más plana posible.

Fondo de las cacerolas y las zonas de cocción debe ser del mismo tamaño. Si es posible, coloque siempre las tapas de las cacerolas. Siempre coloque un recipiente en la zona de cocción antes de que esté encendido. Interruptor de zonas de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción, para aprovechar el calor residual.

Gire la perilla a la derecha para comenzar a operar. La temperatura establecida por la posición de mando en la línea de aumentar gradualmente hasta máx. (Zona única)

características
Zona 140mm 1200W
Zona 180mm 1800W

MANTENIMIENTO y LIMPIEZA

1. Desenchufe la cocina de la toma de electricidad y corte el suministro de gas cerrando la válvula correspondiente.
2. Durante su funcionamiento y después de ponerse en marcha la cocina puede estar muy caliente. No toque las zonas de calor.
3. No limpie nunca el interior, el panel, las rejillas, la cubierta de los quemadores ni otras piezas con utensilios como cepillos de púas metálicas, estropajos desincrustantes o cuchillos. No utilice detergentes ni productos abrasivos o corrosivos.
4. Limpie el interior de la cocina con un trapo suave y jabonoso y aclárela bien con un trapo limpio y suave.
5. No utilice limpiadores de vapor para limpiar la cocina.
6. Limpie periódicamente los cabezales de los quemadores con agua jabonosa y los conductos del gas con un cepillo suave.
7. No utilice productos inflamables como ácido, disolventes o gasolina para limpiar el horno.
8. No vierta agua sobre la cocina.
9. Limpie las piezas extraíbles de los quemadores con una solución jabonosa caliente. No los introduzca en el lavavajillas.
10. No sumerja los quemadores ni las superficies de apoyo de los cazos mientras estén calientes.