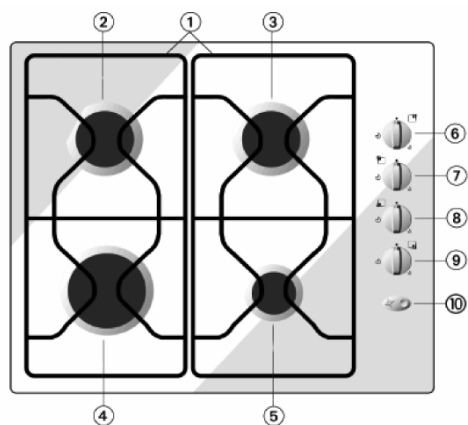


Pegar aquí la etiqueta de garantía



1. Parrillas de quita y pon
- 2-3. Quemadores semirrápidos
- 4-5. Quemadores rápidos - auxiliares
- 6-9. Mandos de control
10. Botón de encendido eléctrico (opcional)

Símbolos

- | | | |
|---------------|---|------------------------------------|
| Disco lleno | ● | Mando cerrado |
| Llama grande | ☀ | Apertura máxima o capacidad máxima |
| Llama pequeña | ☽ | Apertura o capacidad mínima |
| Estrella | ☆ | Encendido eléctrico |

Los símbolos indican el campo de cocción que se activa con cada mando

Nota: El aspecto de la placa puede ser ligeramente distinto al de la ilustración.

CÓMO UTILIZAR LA PLACA

- Para encender uno de los quemadores, gire el mando correspondiente en dirección contraria a la de las agujas del reloj hasta la posición de llama al máximo.
- Presione el mando contra el panel de control para encender el quemador **(si el modelo va equipado con un botón de encendido: Pulse el botón al tiempo que gira el mando).**
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando presionado durante unos 5-10 segundos para activar el dispositivo de seguridad. La finalidad del dispositivo de seguridad es cortar el suministro de gas al quemador si la llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.).
- **El mando no debe mantenerse pulsado más de 15 segundos. Si transcurrido este tiempo el quemador no permanece encendido, espere al menos un minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.**
Nota: Si, debido a las condiciones del gas suministrado localmente, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña.
- **El quemador puede apagarse al soltar el mando.** Esto significa que el dispositivo de seguridad no se ha calentado lo suficiente. En tal caso, repita los pasos anteriores. El dispositivo de seguridad es opcional: si el modelo no va equipado con uno, el encendido debería ser instantáneo.
- Si el modelo va equipado con una placa eléctrica de hierro fundido, podrá activar el mando correspondiente sin dificultad. Gire el mando de la posición 1 a la 6 para aumentar la temperatura. Para apagar la placa eléctrica, gire el mando a la posición 0.

CONSEJOS PRÁCTICOS PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES

Para conseguir un rendimiento óptimo de los quemadores se recomienda respetar las normas siguientes:

- Utilice cacerolas y sartenes cuya base coincida con el tamaño de los quemadores (consulte la tabla de la derecha).
- Utilice exclusivamente cacerolas y sartenes con fondo plano.
- Utilice la cantidad de agua correcta para cocinar alimentos con el recipiente tapado.

Quemador	Ø de recipiente
Rápido	de 24 a 26 cm
Semirrápido	de 16 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener la placa en perfectas condiciones, límpiela después de cada uso y elimine cualquier resto de alimentos.

Antes de proceder a su limpieza o reparación, desconecte la placa del suministro eléctrico y espere a que se enfríe.

LIMPIEZA DE LA SUPERFICIE DE LA PLACA

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen. Lave la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.
Nota: Para las superficies de acero inoxidable utilice sólo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza a vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DE LA PLACA

- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador y que los asientos de los quemadores están encajados correctamente en el lugar correspondiente. En caso de parrillas individuales, asegúrese de que encajan en el saliente de la tapa del quemador.
- Los modelos equipados con dispositivos de encendido eléctrico y de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.
Nota: para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.


CONSEJOS GENERALES E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para aprovechar el rendimiento de la placa al máximo, lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para futuras consultas.

- Estas instrucciones sólo son válidas para aquellos países cuyas abreviaturas aparezcan en la ficha de descripción del producto y en la placa.
- **El material de embalaje (bolsas de plástico, piezas de poliestireno, etc.) es potencialmente peligroso y no debe dejarse nunca al alcance de los niños.**
- Compruebe que la placa no ha sufrido daños durante el transporte y quite la película protectora de las piezas.
- **Esta placa (Clase 3) se ha diseñado para su uso exclusivo en la elaboración de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, para calentar una habitación) es inadecuado y potencialmente peligroso.**
- **La instalación y las conexiones de gas/eléctricas de este aparato debe realizarlas un técnico cualificado, de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas de seguridad locales vigentes.**
- **Este aparato sólo debe instalarse y utilizarse en lugares bien ventilados y de acuerdo con las normas vigentes. Lea las instrucciones detenidamente antes de instalar y utilizar el aparato.**
- **Los ajustes de gas y la presión de alimentación se indican en la placa de características, situada debajo de la placa. Si el aparato está configurado para un tipo de gas distinto al disponible, consulte el apartado "Ajustes para otros tipos de gas".**

NOTAS:

- El uso inadecuado de las parrillas puede dañar la superficie de la placa. No las coloque boca abajo ni las arrastre sobre la placa.
- Si la placa tiene una superficie de vitrocerámica, no utilice:
 - Planchas de hierro colado, cacerolas ni ollas de barro
 - Difusores de calor (por ejemplo, rejillas metálicas)
 - Dos fuegos para el mismo recipiente
- En caso de uso prolongado, puede ser necesaria una ventilación adicional (abrir una ventana o aumentar la potencia del extractor).
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios para ponerlo en funcionamiento, salvo que primero hayan recibido la instrucción debida o estén bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad.
- Mantenga a los niños alejados de la placa cuando se está utilizando y no les permita jugar con los mandos ni otras partes del aparato.

 **Advertencia:** los asientos protectores de goma de las parrillas representan un riesgo de asfixia para los niños pequeños.


Cuando quite las parrillas, asegúrese de que los asientos están colocados correctamente.

Advertencia: la tapa de cristal (si se incluye) puede llegar a romperse por sobrecalentamiento. Antes de cerrarla, compruebe que los quemadores están apagados.

Cuando haya terminado, asegúrese de que los mandos están en la posición de apagado y corte el suministro de gas al aparato

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE


1. Embalaje

El material de embalaje es totalmente reciclable, según lo indica el símbolo de reciclaje , que lo identifica como material que no debe enviarse a los centros de desecho locales.

2. Producto

Este aparato lleva el marcador CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento y el Consejo europeos sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.

El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como un residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

3. Declaración de conformidad

- Esta placa de cocción se ha diseñado, construido y puesto a la venta de acuerdo con:
 - las normas de seguridad de la directiva sobre “Gas” 90/396 de la CEE
 - los requisitos de seguridad de la directiva sobre “Baja tensión” 2006/95/CE de la CEE (que sustituye a la normativa 73/23 de la CEE y a las enmiendas subsiguientes);
 - los requisitos de protección de la directiva de “CEM” (Compatibilidad ElectroMagnética) 89/336 de la CEE
 - los requisitos de la directiva 93/68 de la CEE
- Esta placa de cocción es adecuada para el contacto con productos alimenticios y es conforme con la norma de la CEE, nº 1935/2004.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si la placa no funciona correctamente. Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, consulte la guía de solución de problemas para determinar el problema.

1. El quemador no se enciende o la llama no es uniforme

Compruebe si:

- Se ha cortado el suministro de gas o eléctrico y en concreto, si el mando del gas está abierto.
- La bombona de gas está vacía.
- Las aberturas de los quemadores están obstruidas.
- El extremo del dispositivo de encendido está sucio.
- Las piezas de los quemadores están colocadas correctamente.
- Hay corrientes de aire alrededor de la placa.

2. El quemador no permanece encendido

Compruebe si:

- Al encender el quemador, el mando se ha mantenido presionado durante el tiempo suficiente para activar el sistema de protección.
- Las aberturas del quemador no están obstruidas junto al termopar.
- El extremo del dispositivo de seguridad está limpio.
- Si el ajuste de gas mínimo es correcto (consulte el apartado correspondiente).

3. Los recipientes no son estables

Compruebe si:

- La parte inferior del recipiente es completamente plana
- El recipiente está centrado en el quemador.
- Se han colocado de forma incorrecta las parrillas.

Si después de realizar la comprobación no consigue resolver el problema, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica.

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Antes de llamar al Servicio de asistencia técnica, asegúrese de que dispone de la siguiente información:

- tipo de problema o fallo;
- modelo exacto (se indica en las instrucciones y la garantía del producto);
- el número de servicio, que aparece después de la palabra SERVICE en la placa de características situada debajo de la placa y en la garantía;
- su dirección completa y el número de teléfono.

Si fuera necesario efectuar reparaciones, póngase en contacto con **un Servicio técnico autorizado**, según se indica en la garantía.

Nota: El incumplimiento de estas instrucciones puede comprometer la seguridad y la calidad del producto.

SERVICE 0000 000 00000



REFERENCIA A LA NORMATIVA LOCAL

Las instalaciones de gas para cocinas domésticas deberán atenerse a las **NORMAS DE INSTALACIONES DE GAS EN EDIFICIOS HABITADOS**, publicadas en el **B.O.E. Nº 77** de fecha 30 de Marzo de 1974.

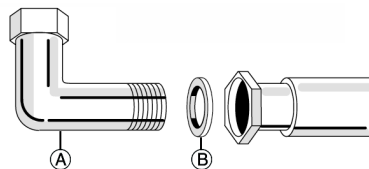
INSTALACIÓN

INFORMACIÓN TÉCNICA PARA EL INSTALADOR

- Esta placa de cocción se puede empotrar en una encimera de entre 20 y 40 mm de grosor.
- Si no hay horno instalado debajo de la placa, inserte un panel de separación con una superficie que, como mínimo, sea igual al tamaño de la abertura en la encimera. Este panel debe estar situado a una distancia máxima de 150 mm por debajo de la parte superior de la superficie de trabajo y en ningún caso, a menos de 20 mm de la parte inferior de la placa. Si desea instalar un horno debajo de la placa, asegúrese de que sea de la marca Whirlpool y esté equipado con un sistema de refrigeración. El fabricante declina toda responsabilidad si se instala un horno de otra marca debajo de la placa.
- Antes de la instalación, asegúrese de lo siguiente:
 - El suministro de gas (tipo y presión) es compatible con los ajustes de la placa (consulte la placa de características y la tabla de inyectores).
 - Las superficies de muebles o aparatos adyacentes a la placa son térmicamente resistentes, de acuerdo con las normas vigentes.
 - Las sustancias de la combustión se eliminan al exterior a través de las campanas extractoras o ventiladores eléctricos montados en ventanas o paredes.
 - Asegure la circulación continua del aire a través de una abertura en la pared de al menos 100 cm². La abertura de la pared debe estar:
 - a) situada en una pared que comunique con el exterior de la habitación que se va a ventilar y ser permanente;
 - b) construida de manera que no se pueda obstruir desde el interior ni el exterior (ni siquiera accidentalmente);
 - c) protegida con rejillas de plástico, metálicas, etc., y sin reducir el área real mencionada anteriormente;
 - d) situada cerca del suelo y colocada de manera que no interfiera con el buen funcionamiento del dispositivo de aspiración.

CONEXIÓN DEL GAS

- El sistema de suministro de gas debe ser conforme con las normas locales.
- En el apartado "Referencia a normativas nacionales" se incluyen las normas locales específicas de algunos países. Si no aparece la información correspondiente a su país, solicítela al instalador.
- La conexión de la placa al sistema de tubería de gas o a la bombona debe realizarse mediante un tubo de cobre o acero rígido que cuente con acoplamientos conformes con las normas locales, o mediante un tubo flexible con superficie continua de acero inoxidable conforme con las normas locales. La longitud máxima del tubo flexible es de 2 m lineales.
- Antes de conectar el tubo al tubo acodado (A), coloque la arandela (B) según la norma EN 549.



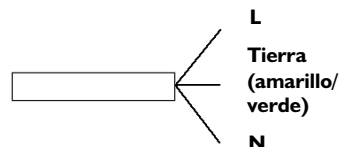
Para Bélgica: sustituya la conexión en codo por la suministrada con el kit.

Atención: si se utiliza un tubo flexible de acero inoxidable, debe instalarse de modo que no toque las partes móviles del mueble. Debe pasar por una zona sin obstrucciones y en la que sea posible inspeccionarlo en toda su longitud.

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

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Las conexiones eléctricas deben cumplir las normas locales.
- La información relativa a voltaje y absorción de potencia se encuentra en la placa de características.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.



- El fabricante no se hará responsable de lesiones a personas o animales ni de daños a la propiedad derivados del incumplimiento de estos requisitos.
- Cuando instale la placa, incluya un disyuntor multipolar con separación de al menos 3 mm entre los contactos.
- Si fuera necesario sustituir el cable de alimentación eléctrica, sólo deberá utilizarse un cable de características idénticas a las del original suministrado por el fabricante (tipo H05V2V2-F T 90 °C o H05RR-F). Esta operación debe realizarla un electricista cualificado.

MONTAJE

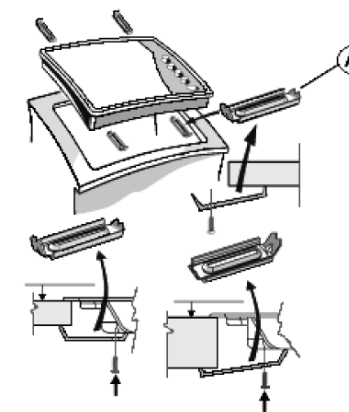
Una vez se haya limpiado el perímetro, coloque la junta en la placa como se muestra en la figura.



Coloque la placa en la abertura realizada en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las instrucciones de instalación.

Nota: el cable de alimentación debe tener la longitud suficiente para que se pueda extraer hacia arriba.

1. Coloque las abrazaderas en las ranuras correspondientes y fíjelas mediante sus tornillos.
2. Practique una abertura en la encimera respetando las dimensiones indicadas en las Instrucciones de instalación.
3. Instale la placa de cocción en la encimera.



AJUSTES PARA OTROS TIPOS DE GAS

Si el aparato va a utilizarse con un tipo de gas distinto al especificado en la placa de características y en el adhesivo naranja pegado sobre la placa, cambie los inyectores.

Quite el adhesivo naranja y guárdelo con el manual de instrucciones.

Utilice reguladores de presión adecuados para las presiones de gas que se indican en las instrucciones de instalación.

- El cambio de los inyectores de gas debe realizarlo el Servicio de asistencia técnica o un técnico cualificado y homologado.
- Si no se incluyen los inyectores con el aparato, solicítelos al Servicio de asistencia técnica.
- Ajuste el suministro al mínimo.

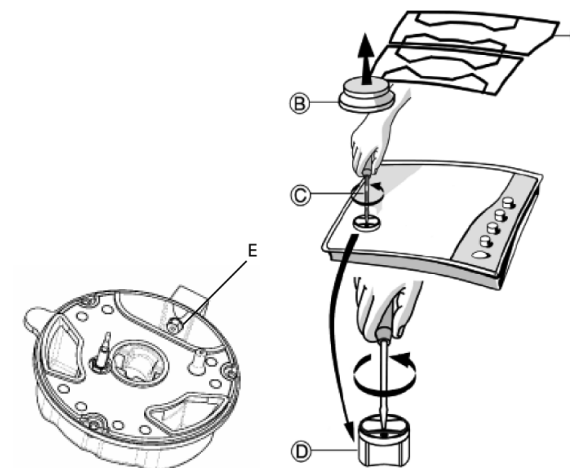
Nota: si se utiliza gas de petróleo líquido (G30/G31), el tornillo para ajustar el suministro al mínimo debe apretarse al máximo.

Si tiene dificultades para girar los mandos de los quemadores, póngase en contacto con el Servicio de asistencia técnica para que sustituyan las tapas del quemador.

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES (consulte la tabla de inyectores en las instrucciones de instalación)

- Retire las parrillas (A)
- Extraiga los quemadores (B)
- Con una llave de cubo del tamaño adecuado (C), desenrosque el inyector que va a sustituir.
- Sustitúyalo por el inyector correspondiente al nuevo tipo de gas.
- Vuelva a montar el inyector en (D).
- Si la placa tiene un quemador de triple corona, utilice el lado del cubo para cambiar el inyector (E)


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





AJUSTE DEL SUMINISTRO DE GAS AL MÍNIMO

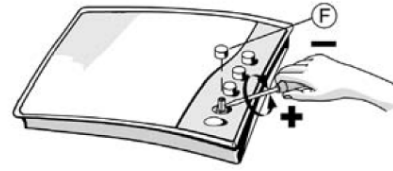
Para asegurarse de que el suministro mínimo está ajustado correctamente, quite el mando y realice lo siguiente:

- apriete el tornillo para reducir la altura de la llama (-)
- afloje el tornillo para aumentar la altura de la llama (+)

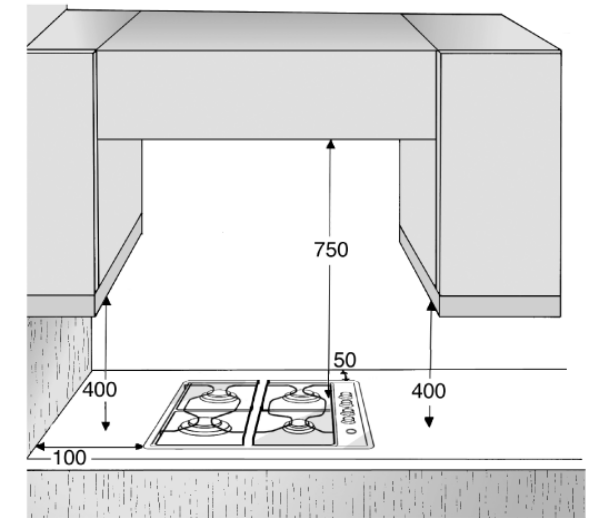
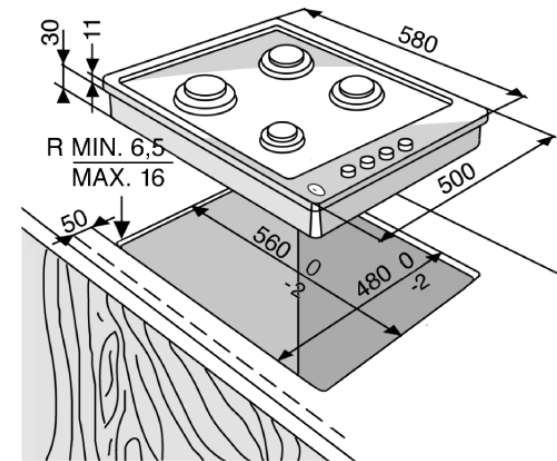
El ajuste debe realizarse con la posición de suministro de gas en el mínimo (llama pequeña) .

- No es necesario ajustar el aire principal de los quemadores.
- Encienda los quemadores y gire los mandos de la posición máxima  a la posición mínima  para comprobar la estabilidad de la llama.

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



DIMENSIONES DE LA PLACA Y LA ENCIMERA (mm)



NOTA: Si va a instalar un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para saber cuál es la distancia correcta.

TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORÍA I12H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector	Caudal térmico nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas en mbares		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	Rápido	Y 115	3,00	286 l/h	0,60	17	20	25
	Semirrápido	H2 105	1,90	181 l/h	0,35			
	Auxiliar	X 72	1,00	95 l/h	0,30			
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Butano) G30	Rápido	87	3,00	218 g/h	0,60	20	28-30	35
	Semirrápido	70	1,90	138 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	73 g/h	0,30			
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Propano) G31	Rápido	87	3,00	214 g/h	0,60	25	37	45
	Semirrápido	70	1,90	136 g/h	0,35			
	Auxiliar	50	1,00	71 g/h	0,30			
Tipo de gas empleado	Configuración del modelo 4 quemadores		Caudal térmico nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario (m ³) para la combustión de 1m ³ de gas			
G20 20 mbar	I R - 2 SR - I AUX		7,80	743 l/h	9,52			
G30 28-30 mbar	I R - 2 SR - I AUX		7,80	567 g/h	30,94			
G31 37 mbar	I R - 2 SR - I AUX		7,80	557 g/h	23,80			

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 230V ~ 50Hz