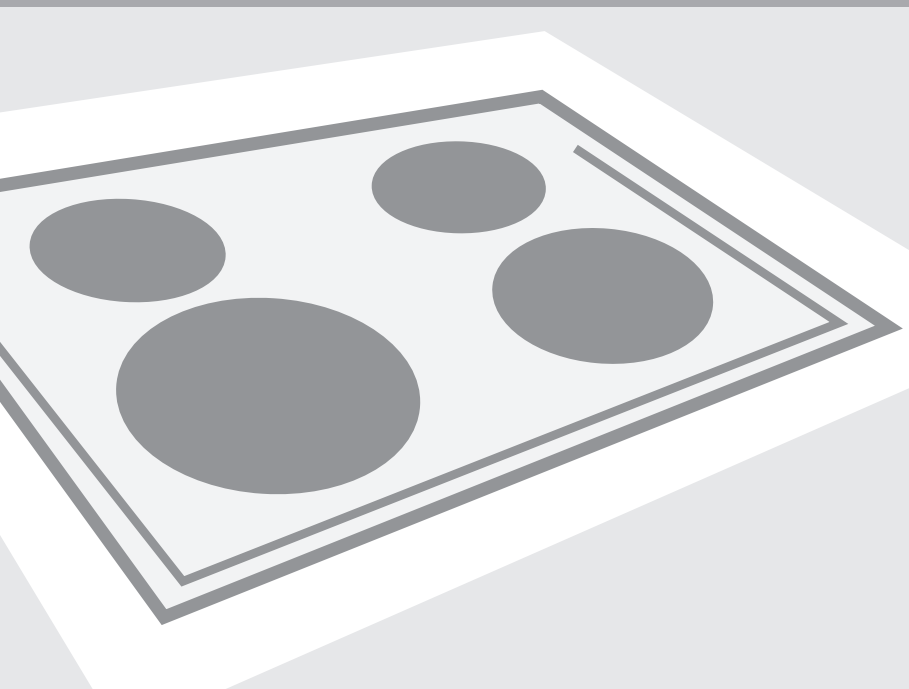


CI Instrucciones de uso, instalación y conexión



Encimera de cocción integrada combinada y de gas

G6N41IX

GW6N41IX

ENCIMERA DE COCCIÓN INTEGRADA COMBINADA Y DE GAS

¡Estimado cliente!



La encimera de cocción combinada y de gas está diseñada para su uso doméstico.

Nuestros productos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, desecharse o destruirse sin que supongan una carga para el medioambiente.

Instrucciones de uso

Las instrucciones de uso están destinadas al usuario. Describen el aparato y su funcionamiento. Las instrucciones se refieren a varios tipos de aparatos y, por tanto, pueden incluir descripciones de funciones que pueden no estar disponibles en su electrodoméstico.

Estas instrucciones sólo son válidas para el símbolo del país indicado en el aparato. Si el electrodoméstico no presenta NINGÚN símbolo de país, deberán seguirse las instrucciones técnicas para la adaptación del aparato a los requisitos y normativas de uso de su país.

Instrucciones para la conexión

El aparato debe conectarse de acuerdo con las instrucciones que lo acompañan así como con las normativas y las reglamentaciones pertinentes. Sólo una persona cualificada debe realizar la conexión.

Placa de características

La placa de características que contiene la información básica del electrodoméstico está instalada en la parte inferior de la encimera.

IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO	4
Precauciones de seguridad	4
Advertencias.....	5
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	6
Botones de control.....	7
ZONAS DE COCCIÓN.....	8
Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez	8
Advertencias importantes.....	8
Batería de cocina.....	8
Ahorro de energía.....	9
Advertencias importantes.....	9
Batería de cocina.....	10
USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS	11
USO DE LOS QUEMADORES DE GAS.....	12
Encendido y funcionamiento de los quemadores	12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	13
Placas	13
Zonas de cocción de gas.....	14
ADVERTENCIAS ESPECIALES E INFORMES DE ERROR	15
Importante.....	15
INSTALACIÓN.....	16
Advertencias importantes.....	16
Dimensiones de corte de la encimera de la cocina.....	17
Procedimiento de instalación.....	17
CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA.....	18
Advertencias importantes.....	18
Shema priključitve:.....	18
CONEXIÓN DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN AL SUMINISTRO DE GAS.....	19
Advertencias importantes.....	19
Conexión.....	20
Adaptación a distintos tipos de gas	21
Elementos de ajuste.....	21
TABLA DE BOQUILLAS	22
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	23
Placa de características.....	23

IMPORTANTE - LEER ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO

Precauciones de seguridad

- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o carentes de experiencia y conocimientos si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y conocen los riesgos relativos al mismo o si lo hacen bajo supervisión. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deberán realizar su limpieza ni su mantenimiento sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus partes accesibles se calientan durante su uso. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años deben permanecer alejados, a no ser que estén vigilados en todo momento.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o un paño húmedo.
- No utilice limpiadores a vapor o de alta presión para limpiar la encimera de cocción, ya que podría causar descargas eléctricas.
- El electrodoméstico no ha sido diseñado para su uso con temporizadores externos ni con sistemas especiales de control.

Advertencias

- Si conecta otro aparato eléctrico a una toma de CA cercana al electrodoméstico, asegúrese de que el cable no entra en contacto con las zonas de cocción calientes.
- No guarde artículos sensibles a la temperatura, como productos de limpieza, detergentes, latas de sprays, etc., debajo del electrodoméstico.
- Preste atención a la correcta instalación de los componentes del quemador.
- Si detecta olor a gas en la sala, cierre inmediatamente la válvula principal de entrada de la bombona o de la red de gas, apague cualquier fuego (incluyendo cigarrillos), ventile la sala, no encienda ningún aparato eléctrico y llame a un experto en gas natural.
- Cierre también la válvula de entrada principal si no prevé utilizar los quemadores durante un periodo prolongado de tiempo (p.ej. antes de irse de vacaciones).
- Si se utilizan platos de hierro fundido de forma prolongada, la zona del plato y el borde de la zona de cocción pueden decolorarse. En este caso, la revisión no está cubierta por la garantía.



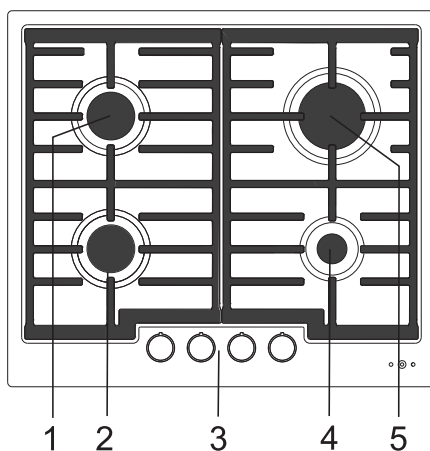
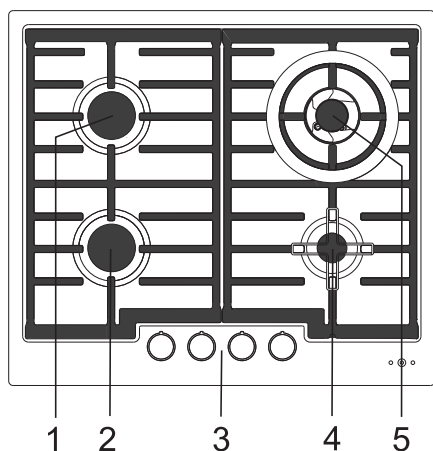
El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En lugar de ello, deberá entregarse en el punto de recogida pertinente para el reciclaje de sus componentes eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana que, de lo contrario, podrían ser consecuencia de una gestión de residuos inadecuada de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos, o el establecimiento donde adquirió el producto.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(equipamiento - dependiendo del modelo)

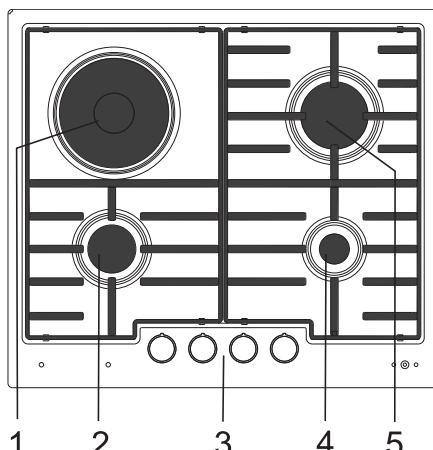
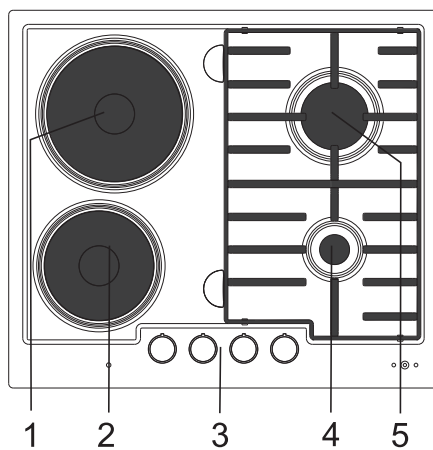
Vista superior de una placa combinada con zonas de cocción de gas

Tipo PVK4...



Vista superior de una placa combinada con zonas de cocción de gas y eléctricas

Tipo KVK4...



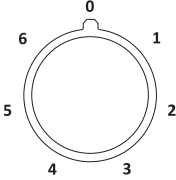
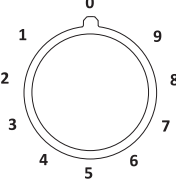
1. Zona de cocción trasera izquierda
2. Zona de cocción delantera izquierda
3. Botones de control

4. Zona de cocción trasera derecha
5. Zona de cocción delantera derecha




Botones de control

(dependiendo del modelo)

Eléctrico

	1- 6	niveles de potencia
	1- 9	niveles de potencia

Gas

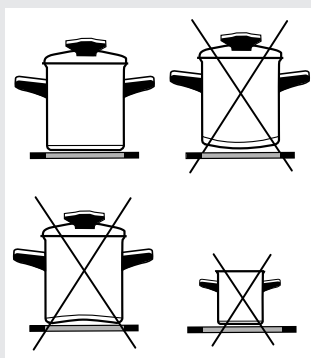
	•	la válvula de gas está cerrada
		potencia máxima
		potencia mínima

ZONAS DE COCCIÓN

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez

Advertencias importantes

Batería de cocina



A) Zonas de cocción eléctricas

Encienda las zonas de cocción entre 3 y 5 minutos y seleccione el máximo nivel de potencia; la encimera puede desprender una pequeña cantidad de humo. De esta forma, la cubierta de protección de la encimera de cocción alcanzará su máxima solidez.

- No encienda una zona de cocción sin una olla sobre ella y nunca utilice la encimera para calentar la sala.
- Asegúrese de que las zonas de cocción y la base de las ollas están limpias y secas, y que se permite una transmisión de calor suficiente, para impedir que se produzcan daños en la superficie de calentamiento.
- Cualquier resto de grasa o aceite situado sobre las zonas de cocción puede inflamarse. Por tanto, tenga cuidado cuando utilice grasa o aceite para preparar alimentos. (p.ej. patatas fritas).
- No coloque ollas húmedas ni tapas con condensación de vapor sobre las zonas de cocción, ya que la humedad es perjudicial para ellas.
- No deje ollas calientes enfriando sobre las zonas de cocción ya que la humedad que se genera debajo de aquellas puede causar corrosión.

Consejos sobre el uso de recipientes de cocina.

Utilice baterías de cocina de alta calidad con bases planas y estables.

- La transmisión de calor se realiza mejor cuando la base de la olla y la zona de cocción tienen el mismo diámetro y la olla está situada sobre el centro de la zona de cocción.
- Cuando utilice recipientes de vidrio templado (Pyrex) o de porcelana, siga las instrucciones del fabricante de los mismos.
- Cuando utilice ollas a presión, no las deje sin supervisión hasta que alcancen la presión deseada. La zona de cocción debe ajustarse inicialmente al máximo nivel de potencia; cuando la presión aumente, utilice los sensores para disminuir el nivel de potencia siguiendo las instrucciones del fabricante de la olla a presión.
- Asegúrese de disponer siempre de una cantidad suficiente de agua, tanto en la olla a presión como en cualquier otra pieza de la batería, ya que utilizar una olla vacía sobre la encimera causará un sobrecalentamiento que dañará la olla y la zona de cocción.

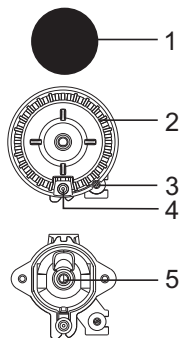
Ahorro de energía

- Las baterías de vidrio templado (Pyrex) con bases especialmente cepilladas son adecuadas para su uso sobre la encimera si su diámetro coincide con el de la zona de cocción. Los recipientes con diámetros de mayores dimensiones pueden romperse debido a la tensión térmica.
- Cuando utilice cualquier batería especial o no convencional, siga las instrucciones del fabricante de la misma.
- Los diámetros de las bases de las ollas deben coincidir con el de la zona de cocción. Si la olla es demasiado pequeña se pierde parte del calor; además, si se utilizan ollas demasiado pequeñas la zona de cocción puede sufrir daños.
- Siempre que el proceso de cocción lo permita, utilice una tapa.
- El tamaño de la olla debe ser proporcional a la cantidad de alimento preparado. Preparar pequeñas cantidades de alimento en una olla grande puede causar un gasto excesivo de energía.
- Los platos cuya duración de preparación sea larga deben cocinarse en ollas a presión.
- Pueden cocinarse distintas verduras, patatas, etc., en una pequeña cantidad de agua; no obstante, la tapa debe estar completamente cerrada. Cuando el agua comience a hervir, reduzca el nivel de potencia hasta un ajuste que mantenga la temperatura justo por encima del punto de ebullición.

B) Zonas de cocción de gas

- Si desea freír alimentos rápidamente, regule inicialmente el quemador de gas a la máxima potencia para, posteriormente, reducirla a medida que continúa.
- **En todos los modelos, los quemadores de los fogones están equipados con dispositivos de seguridad termoelectrónicos. Si la llama del quemador se apaga (debido a desbordamientos, etc.) el suministro de gas se cerrará automáticamente. Se elimina la posibilidad de que se produzca cualquier fuga de gas en la sala.**
- La cubierta del quemador de gas debe colocarse siempre muy cuidadosamente sobre la corona del quemador. Asegúrese de que las ranuras de la corona del quemador nunca se obstruyen.

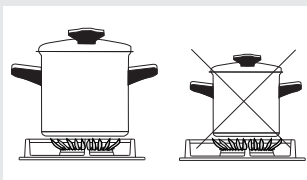
Advertencias importantes



- 1 Cubierta de la corona del quemador
- 2 Corona del quemador con el soporte para la cubierta del quemador
- 3 Termoelemento
- 4 Bujía
- 5 Boquilla

Batería de cocina

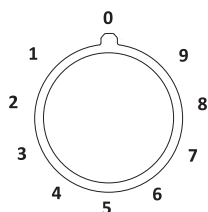
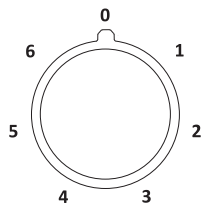
- La correcta elección de la batería de cocina permitirá que el tiempo de cocción y el consumo de gas sean óptimos. El diámetro de las ollas es el parámetro más importante.
- Si las llamas alcanzan el borde de una olla demasiado pequeña pueden dañar la batería; además, el consumo de gas es más elevado en estos casos.
- Para la combustión, el gas también necesita aire. Si la olla es demasiado grande, el suministro de aire que recibe el quemador es insuficiente y, como consecuencia de ello, disminuye el efecto de la combustión.



Extensión de parrilla (sólo disponible con algunos modelos) Utilice la extensión cuando utilice una olla con un diámetro inferior. Coloque la extensión sobre la parrilla por encima del quemador auxiliar.

Tipo de quemador	Diámetro de la olla
Grande (3,0kW)	220-260 mm
Normal (1,9kW)	160-200 mm
Auxiliar (1,0kW)	120-140 mm
Quemador doble (3,5kW)	220-260 mm

USO DE LAS ZONAS DE COCCIÓN ELÉCTRICAS



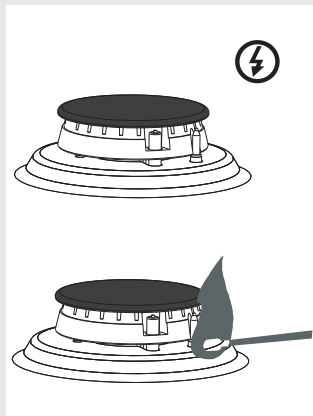
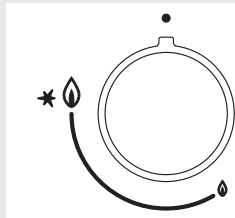
- Encienda la zona de cocción utilizando los botones instalados en el panel de control.
- El símbolo situado junto a cada botón señala la zona de cocción que acciona.
- El nivel de potencia de la zona de cocción puede ajustarse de forma continua (1-9) o por pasos (1-6).
- Los botones de ajuste por pasos pueden girarse en ambas direcciones. Con los botones de ajuste continuo, el nivel de potencia aumenta a medida que se giran hacia la derecha y se reduce cuando se giran hacia la izquierda.
- La zona de cocción puede apagarse entre tres y cinco minutos antes de finalizar la preparación con el fin de utilizar el calor residual y ahorrar energía (la tabla siguiente muestra algunos ejemplos de uso de los niveles de potencia individuales).

E	S	
0	0	Zona de cocción apagada, utilizando el calor residual
1-2	1	Mantenimiento de la temperatura y recalentamiento de pequeñas cantidades de alimentos (potencia mínima)
3	2	Continuación de la cocción
4-5	3	Continuación de la cocción de grandes cantidades, continuación de la fritura de piezas grandes
6	4	Freír, preparación de roux
7-8	5	Fritura
9	6	Cocer, dorar, freír

Las zonas de cocción rápida (sólo disponibles en algunos modelos) se diferencian de las zonas de cocción convencionales por su potencia máxima, que les permite calentarse más rápidamente. Estas zonas de cocción están señaladas por un punto rojo en el medio; transcurrido un tiempo, debido a la repetición de uso y limpieza, este punto puede desaparecer.


USO DE LOS QUEMADORES DE GAS

Encendido y funcionamiento de los quemadores




Modelos con dos quemadores de gas:


- Accione los quemadores de gas utilizando los botones de la encimera. Los niveles de potencia están indicados en los botones mediante símbolos de llama grande y pequeña (consulte la sección Descripción del aparato).
- Gire el botón desde la posición de la llama grande (☹) hasta la posición de la llama pequeña (☺) y atrás. El intervalo de funcionamiento se encuentra entre los dos símbolos de la llama.
- Los quemadores de gas pueden encenderse utilizando la bujía eléctrica incorporada en cada quemador de gas (sólo disponible con algunos modelos).

 **Debe presionar el botón antes de girarlo.**

Encendido con una mano

- Para encender el quemador de gas, pulse el botón de control del quemador seleccionado y gírelo hasta la posición de potencia máxima (llama). Se generará automáticamente una chispa eléctrica que encenderá el gas que se libera.
- Si el encendido eléctrico no funciona debido a un fallo de alimentación o a que la bujía está húmeda, el gas puede encenderse con una cerilla o un encendedor de gas. Después de encender el gas, mantenga pulsado el botón de control durante diez segundos para que la llama se estabilice.
- A continuación, la llama puede ajustarse entre el nivel máximo y el mínimo. No se recomienda ningún ajuste entre (☹) y (●), ya que la llama no es estable en este intervalo y puede apagarse.

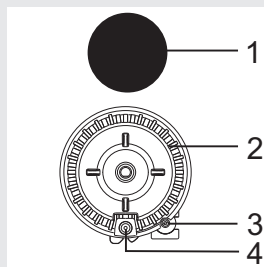
 **Si el quemador no se ha encendido después de mantener pulsado el botón durante quince segundos, cierre el quemador y espere, al menos, un minuto. A continuación, repita el proceso de encendido.**

 **Si la llama del quemador se apaga (por cualquier motivo), cierre el quemador y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encenderla.**

- Para apagar la llama y cerrar el suministro de gas al quemador, gire el botón de control hacia la derecha hasta la posición «OFF» (●).

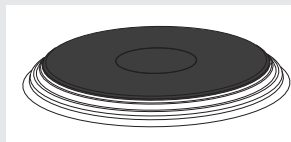
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el electrodoméstico utilizando agua tibia, detergente líquido y un paño suave. No utilice utensilios ni otros objetos abrasivos o afilados. Los residuos de alimentos quemados o secos deben humedecerse con un paño húmedo y ablandarse con un detergente adecuado. Los componentes de acero inoxidable deben limpiarse con detergentes específicos. Utilice un paño seco y altamente absorbente para aplicar una capa fina de detergente sobre la superficie seca y fría y frote suavemente siguiendo la dirección del patrón de tratamiento de la superficie. Utilice un paño húmedo y detergente para limpiar las manchas difíciles; a continuación, utilice un paño seco para secar la superficie hasta que quede brillante. No utilice los mismos detergentes (acero inoxidable) para limpiar las partes de aluminio.



- 1 Cubierta de la corona del quemador
- 2 Corona del quemador
- 3 Termoelemento (sólo con quemadores protegidos, disponible sólo en algunos modelos)
- 4 Bujía de encendido

Placas



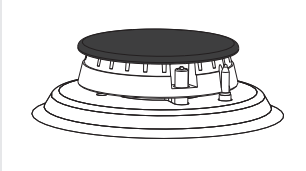
- Utilice agua tibia con un poco de detergente lavavajillas para limpiar el área que rodea los anillos de cocción (o placas). Antes de hacerlo, utilice una esponja para ablandar los residuos difíciles.
- Todas las zonas de cocción sucias deben limpiarse inmediatamente después de su uso. Si las zonas de cocción no están muy sucias, es suficiente con pasar un paño húmedo con un poco de detergente. Si la placa está muy manchada, utilice una esponja de acero (estropajo metálico) con detergente. Después de la limpieza, las zonas de cocción deben secarse siempre.
- Los líquidos que contienen sal, los platos que se han derramado al hervir o la humedad pueden dañar las zonas de cocción. Por tanto, limpie y seque siempre las zonas de cocción.
- Para acondicionar las zonas de cocción puede, ocasionalmente, utilizar un poco de aceite para máquinas de coser o productos convencionales

disponibles en el mercado para su limpieza o cuidado. Nunca utilice mantequilla, tocino / manteca, ni ninguna sustancia similar (riesgo de corrosión). Si la zona cocción está ligeramente caliente, el detergente penetrará más rápidamente en los poros.

- Los anillos de la placa están fabricados de acero inoxidable; debido a la carga térmica a la que se someten durante la cocción, pueden decolorarse ligeramente y adquirir un tono amarillo. Este fenómeno es consecuencia de procesos físicos. Los puntos amarillos pueden eliminarse con detergentes convencionales para la limpieza de metales.

No utilice utensilios agresivos para su limpieza, ya que arañará los anillos.

Zonas de cocción de gas



Para limpiar la parrilla, la superficie de la encimera de cocción y las partes del quemador, utilice agua caliente y detergente lavavajillas. Limpie el termoelemento y la bujía con un cepillo suave. Estas partes deben mantenerse impecablemente limpias, ya que sólo funcionan correctamente en este estado. Limpie la corona y la cubierta del quemador. Tenga especial cuidado para mantener todas las ranuras de salida de la corona limpias y sin obstrucciones. Después de la limpieza, seque completamente todas las piezas y vuelva a montarlas correctamente. Las piezas colocadas incorrectamente harán que el encendido de los quemadores sea más dificultoso.

Advertencia: Las cubiertas del quemador están recubiertas de esmalte negro. Debido a las altas temperaturas, la decoloración es inevitable; no obstante, esto no afecta al funcionamiento de los quemadores.

ADVERTENCIAS ESPECIALES E INFORMES DE ERROR

Durante el periodo de garantía, sólo los centros de servicio autorizados por el fabricante podrán realizar las labores de reparación necesarias.

Antes de realizar cualquier reparación, asegúrese de que el aparato está desconectado de la red eléctrica extrayendo el fusible o desconectando el cable de alimentación del enchufe.

La manipulación y las reparaciones de la gama de cocina (encimera de cocción) no autorizadas pueden causar descargas eléctricas o cortocircuitos; por tanto, no intente realizar ninguna reparación usted mismo. Deje dichas tareas en manos de expertos o de la unidad de servicio autorizada.

En caso de que se produzcan fallos o problemas menores en el funcionamiento del electrodoméstico, compruebe las instrucciones siguientes para ver si puede eliminar las causas usted mismo.

Importante

Las visitas de los técnicos de servicio durante el periodo de garantía se cobrarán si el aparato no funciona debido a un uso incorrecto. Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda acceder a ellas rápidamente; si entrega el electrodoméstico a otra persona, también deberá facilitarle las instrucciones.

A continuación le ofrecemos algunos consejos para solucionar algunos problemas comunes.

¿Qué ha ocurrido...?	Causa posible	¿Qué hacer?
Los quemadores no queman La llama no es uniforme / inestable	La llama es inestable debido a un ajuste incorrecto del suministro del gas.	¡Haga que un experto compruebe las tuberías!
La llama de los quemadores cambia repentinamente	Piezas del botón de la cocina montadas incorrectamente	Monte correctamente el quemador.
El encendido del quemador tarda más tiempo	Piezas del botón de la cocina montadas incorrectamente	Monte correctamente el quemador.
La llama se apaga poco después del encendido	Se ha pulsado el botón durante poco tiempo o con fuerza insuficiente	Mantenga el botón pulsado durante un periodo de tiempo más largo. Antes de soltarlo, presiónelo más fuerte.
¿Se ha decolorado la parrilla en la zona del quemador?	Este es un fenómeno habitual causado por las altas temperaturas	Limpie la parrilla con un detergente para metales.
¿Se ha interrumpido el suministro eléctrico en general?	El fusible puede estar fundido.	Compruebe el fusible en la caja de fusibles y sustitúyalo si está fundido.

¿No funciona el encendido eléctrico de los quemadores?	Hay residuos de alimentos o de detergente entre la bujía y el quemador.	Abra y limpie cuidadosamente la abertura entre la bujía y el quemador.
Si el aspecto de la cubierta del quemador es poco atractivo...	Suciedad normal	Limpie las cubiertas de los quemadores con un detergente para metales.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones anteriores, llame a un técnico de servicio autorizado. Nuestra garantía no cubre la eliminación de los errores o las reclamaciones de garantía causadas por una conexión incorrecta o un uso inadecuado del aparato. En estos casos, el coste de la reparación se cargará al usuario.

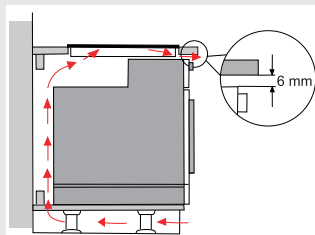
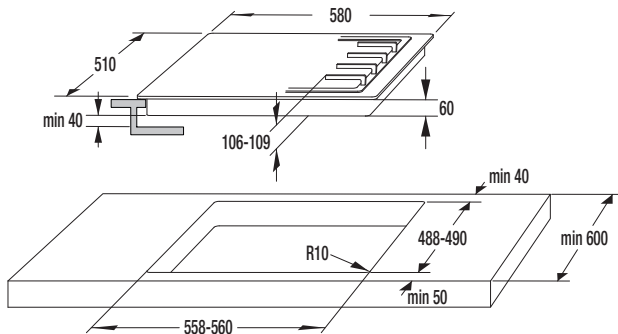
INSTALACIÓN

Advertencias importantes

- La instalación del aparato en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Los chapados u otros acabados del mobiliario de la cocina en los que se va a instalar la encimera deben ser procesados con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera de la cocina puede decolorarse o deformarse.
- La encimera de cocción está diseñada para su colocación en una encimera de cocina situada sobre un mueble de cocina con una anchura de, como mínimo, 600 mm.
- Después de la instalación, debe poder accederse libremente a los dos elementos de sujeción delanteros desde abajo.
- El mueble de cocina situado debajo de la encimera no debe disponer de cajones. Si el elemento del mobiliario de la cocina es una pared de partición horizontal, debe instalarse a un mínimo de 10 centímetros de la superficie inferior de la encimera de cocina. El espacio situado entre la pared de partición y la encimera debe estar vacío; no deben colocarse objetos en este espacio.
- Los elementos de cocina colgantes o montados en la pared deben estar instalados a una altura suficiente para no interferir en el proceso de trabajo.
- La distancia entre la encimera de cocción y la campana extractora no debe ser inferior a la indicada en las instrucciones de instalación de la campana. La distancia mínima es de 650 mm.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble alto de cocina adyacente no debe ser inferior a 100 mm.
- El uso masivo de placas o tableros decorativos de madera en la encimera de cocina detrás de la encimera de cocción está permitido si la distancia mínima se ajusta a lo indicado en los gráficos de instalación.
- La distancia mínima entre la encimera de cocción integrada y la pared trasera se indica en el gráfico de instalación.
- Las encimeras de cocción pueden instalarse en encimeras de cocina con un grosor de entre 30 y 50 mm.

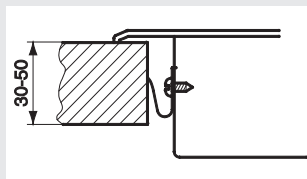
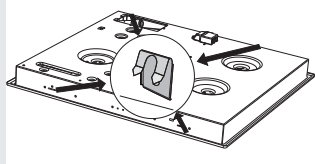
Dimensiones de corte de la encimera de la cocina

Tipo KVK4..., PVK4...

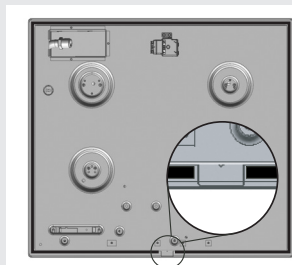


- Debajo de esta encimera de cocción sólo deben instalarse los hornos tipo EVP4..., EVP3..., EVP2..., equipados con ventilador de refrigeración.
- Antes de instalar un horno, la pared trasera del mueble de cocina debe desmontarse en la zona coincidente con el corte de la encimera de la cocina. Además, debe dejarse un espacio de, al menos, 6 mm en la parte delantera.

Procedimiento de instalación



- La encimera de cocina debe instalarse completamente horizontal.
- Las superficies de corte deben protegerse adecuadamente.
- Instale los elementos de sujeción (4) con los tornillos suministrados (4) en las paredes delantera y trasera de la encimera de cocción y en el recorte de la encimera de la cocina.
- Conecte la encimera de cocción a la red eléctrica y al suministro de gas (consulte las instrucciones de conexión de la encimera de cocción a la red eléctrica y al suministro de gas).
- Para atornillar los clips de fijación no pueden utilizarse tornillos más largos de 6,5 mm.



Tipo KVK4 .PVK4.

- Instale la junta adhesiva suministrada en el borde inferior de la encimera de cocción (no pegue la junta en el soporte delantero).

CONEXIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO A LA RED ELÉCTRICA

Advertencias importantes

- Sólo un técnico cualificado debe conectar el aparato.
- La protección del sistema eléctrico debe cumplir todas las normativas pertinentes.
- Puede accederse a los clips de conexión cuando sus cubiertas estén abiertas / desmontadas.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su circuito doméstico.
- La placa de características que contiene la información básica está instalada en la parte inferior de la encimera.
- El circuito eléctrico debe también disponer de un interruptor omnipolar que separe el aparato de la red eléctrica, si es necesario, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos. Entre los dispositivos adecuados se incluyen fusibles, interruptores de protección de corriente, etc.
- La conexión debe seleccionarse según las posibilidades de instalación relacionadas con la corriente y los fusibles.
- Debido a su protección contra el riesgo de incendios, los aparatos de este tipo pueden instalarse en una encimera de cocina junto a un mueble más alto que el aparato (una vez instalado); sin embargo, en este caso, debe instalarse un elemento de mobiliario de cocina al otro lado, junto al aparato.
- Las piezas conductoras de corriente y las aisladas deben protegerse contra la posibilidad de contacto directo.
- El enchufe macho de conexión debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las características técnicas del enchufe macho en materia.
- En este equipo el enchufe corresponde al tipo Schuko.

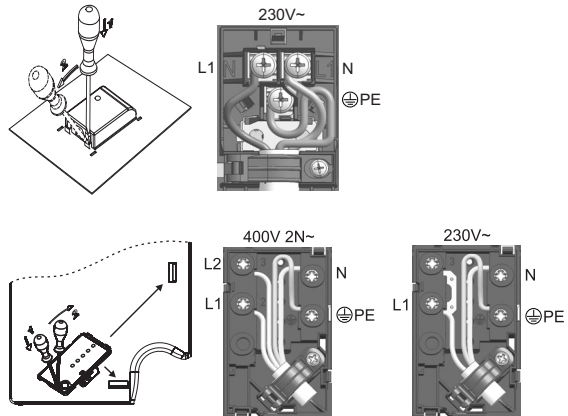
¡ADVERTENCIA!

- Antes de realizar cualquier intervención, desconecte el aparato de la red eléctrica. Conecte el aparato siguiendo el diagrama de conexiones eléctricas suministrado; asegúrese de respetar el voltaje pertinente de la red! El cable de conexión a tierra (PE) debe conectarse al clip que porta el símbolo de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe guiarse a través del clip de sujeción que lo protege contra su desconexión accidental.
- Después de conectar el aparato, encienda todas las zonas de cocción / calentadores durante aproximadamente tres minutos para asegurarse de que funcionan correctamente.

Shema priključitve:

- " Los electrodomésticos son adecuados para el uso de energía eléctrica fotovoltaica con la condición de que el voltaje sea de 220VCA - 240VCA con frecuencia semitónica de 50Hz para que pueda funcionar adecuadamente (alternativamente puede utilizarse un generador con las mismas características técnicas)«.
- Una conexión incorrecta puede destruir los componentes del aparato, anulando la garantía.

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de características concuerda con el de su red doméstica. Un técnico cualificado debe comprobar el voltaje de la conexión (230 V a través de N) utilizando un dispositivo de medición adecuado.
- El cable de conexión situado en la parte trasera del aparato debe guiarse de forma que no toque la pared trasera del mismo, ya que esta parte se calentará durante el funcionamiento.



NOTA:

Los puentes de conexión están ya instalados en sus lugares correspondientes sobre el clip. Los tornillos de los terminales de conexión están abiertos, lo que significa que no deben aflojarse ni desatornillarse más. Cuando apriete los tornillos, oirá un ligero «click», lo que significa que los tornillos están apretados / atornillados completamente.

Para la conexión pueden utilizarse los siguientes componentes:

- Cables de conexión de goma de tipo H05 RR-F 4x1,5 con cable de protección verde-amarillo,
- Cable de conexión aislado de tipo H05 VV-F 4x1,5 PCV con cable de protección amarillo-verde, o cables de grado equivalente o superior.

CONEXIÓN DE LA ENCIMERA DE COCCIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

Advertencias importantes

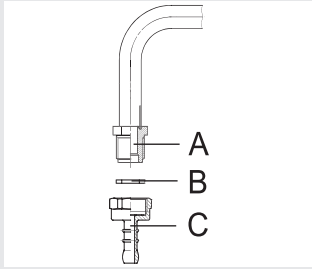
- El aparato debe conectarse cumpliendo todas las normativas pertinentes y sólo debe utilizarse en salas bien ventiladas / aireadas. Antes de conectar o utilizar el aparato, lea el manual de instrucciones.
- Antes de realizar la instalación y la conexión, asegúrese de que la red y la conexión de suministro de gas natural local (tipo de gas y presión) son compatibles con la versión de su aparato.
- La versión de este aparato está indicada en la placa de características.
- Este aparato no es adecuado para su conexión a sistemas de evacuación de humos de combustión (p.ej. una chimenea). El aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normativas de instalación relevantes en vigor. Debe tener especial cuidado para asegurar una ventilación / aireación adecuada.

Conexión

- Cuando conecte el aparato al suministro de gas, siga las instrucciones del distribuidor de gas local.
- En la parte inferior, la encimera de cocción está equipada con un conector roscado de tipo EN ISO 10226-1 / -2 o EN ISO 228-1 (Dependiendo de la normativa sobre conexiones específica del país).
- Con el aparato se suministra también un adaptador para gas líquido y una junta no-metálica.
- Durante la conexión, el ángulo R 1/2 debe sujetarse firmemente para impedir que gire.
- Para el sellado de las juntas de conexión, utilice juntas no-metálicas aprobadas y sellantes autorizados.
- Las juntas sólo deben utilizarse una vez. El grosor de las juntas no-metálicas planas no debe deformarse más del 25%.
- Para conectar el aparato al suministro de gas, utilice un tubo flexible comprobado y certificado.
- El tubo flexible de conexión debe poder moverse libremente. No debe entrar en contacto con las piezas móviles del mobiliario de cocina (p.ej. los cajones) ni con la parte inferior de la encimera de cocción.
- Si hay un horno eléctrico instalado en el elemento de la cocina debajo de la encimera de cocción, debe disponer de un ventilador de refrigeración y la conexión debe realizarse utilizando un tubo fabricado completamente de metal (p.ej. un tubo flexible de acero inoxidable).



Después de conectar la encimera de gas, compruebe las juntas en busca de fugas.



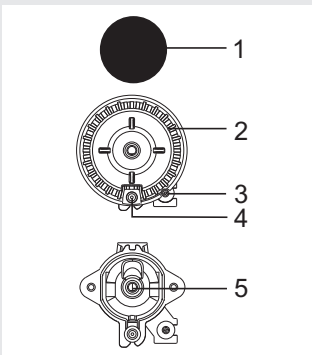
Conector de suministro de gas

- A** Conector EN ISO 10226-1 / -2 o EN ISO 228-1 (Dependiendo de la normativa sobre conexiones específica del país).
- B** Junta no-metálica con un grosor de 2 mm
- C** Adaptador de tubería para gas líquido (Dependiendo de la normativa sobre conexiones específica del país).

Después de la conexión, compruebe el correcto funcionamiento de los quemadores. Las llamas deben ser claramente visibles, de color azul y verde en el centro. Si la llama es inestable, aumente la potencia mínima. Explique al usuario el uso de los quemadores y lean juntos las instrucciones de uso.

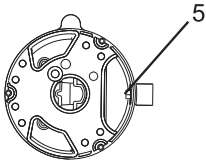
Adaptación a distintos tipos de gas

- El procedimiento de adaptación de la cocina a otro tipo de gas no requiere el desmontaje del aparato de la encimera de la cocina.
- Antes de realizar la adaptación, desconecte el aparato de la red eléctrica y cierre la válvula de suministro de gas.
- Sustituya las boquillas instaladas para la carga térmica nominal por boquillas adecuadas al nuevo tipo de gas (ver tabla a continuación).
- Cuando adapte el aparato para gas líquido, gire al máximo el tornillo de regulación para la carga térmica mínima con el fin de obtener una carga térmica mínima.
- Cuando adapte el aparato para gas natural, afloje el tornillo de regulación de la carga térmica mínima para obtener una carga térmica mínima, pero no lo gire más de 1,5 vueltas.



Quemador del fogón

- 1** Cubierta de la corona del quemador
- 2** Corona del quemador con soporte de la cubierta
- 3** Termoelemento
- 4** Bujía
- 5** Boquilla



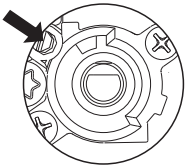
Quemador doble

5 Boquilla

Elementos de ajuste

Para dejar los elementos de ajuste de forma accesible, siga estas instrucciones:

- Extraiga la parrilla de soporte y las cubiertas de los quemadores con sus respectivas coronas.
- En el caso de los quemadores dobles, los elementos de ajuste están accesibles detrás de la placa de protección de la boquilla principal.
- Desmonte los botones de control, incluyendo las juntas.



Válvula de gas

Válvula de regulación de la carga térmica mínima

TABLA DE BOQUILLAS

Tipo de gas, presión		Quemador auxiliar		Quemador normal		Quemador grande		Quemador doble	
		max	min	max	min	max	min	max	min
Gas natural H Wo=45,7÷54,7 MJ/ m ³ , Gas natural E, E+ Wo=40,9÷54,7 MJ/ m ³ G20, p=20mbar	Potencia nominal (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Gas Consumo (l/h)	95,21	34,4	180,9	43,8	285,64	72,4	333,2	148,5
	Tipo de boquilla (mm) / N° derivación	78	24	104	26	129	33	135	57
	ID de la boquilla	431006		162083		431008		431245	
Gas líquido 3+, 3B/P Wo=72,9÷87,3MJ/m ³ G30 p=30 mbar	Potencia nominal (kW)	1	0,36	1,9	0,46	3	0,76	3,5	1,56
	Gas Consumo (g/h)	71,7	26,2	138,1	33,4	215	55,3	254,5	113,4
	Tipo de boquilla (mm) / N° derivación	50	24	69	26	87	33	93	57
	ID de la boquilla	162162		162164		162165		162166	

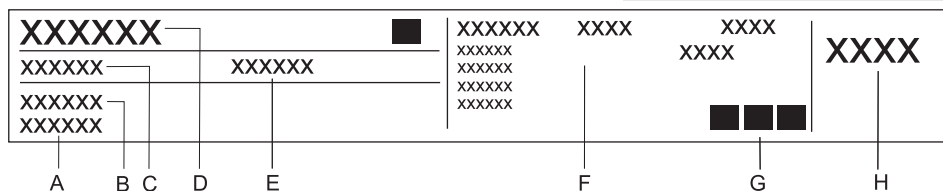
- Las válvulas de regulación instaladas en fábrica están diseñadas para gas líquido; sin embargo, las válvulas están ajustadas para su utilización con el tipo de gas para el que se ha ajustado el aparato en fábrica.
- Cuando adapte el aparato para su uso con otro tipo de gas, el tornillo de regulación (válvula) debe apretarse o aflojarse según corresponda al caudal / capacidad de gas requerido (no obstante, el tornillo de regulación no debe aflojarse más de 1,5 vueltas desde la posición de apriete completo).

La potencia del quemador se indica observando el valor calórico Hs superior.

Advertencia: sólo un técnico cualificado, autorizado por la compañía distribuidora de gas o por un centro de servicio autorizado, debe realizar este trabajo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Placa de características



- A** Número de serie
- B** Modelo
- C** Tipo
- D** Marca comercial
- E** Código
- F** Información técnica
- G** Indicaciones de cumplimiento / símbolos
- H** Ajuste de fábrica para el tipo de gas

NOS RESERVAMOS EL DERECHO A REALIZAR CUALQUIER CAMBIO QUE NO AFECTE A LA FUNCIONALIDAD DEL APARATO.

Las instrucciones de uso del aparato también pueden encontrarse en nuestro sitio web www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

