

**EN**

Instructions for use

**ES**

Instrucciones para el uso

# **gorenje**

GW761UX	GW750	567686
GW951UX	GW900	567687
GTW641UB	GGW600	567688
GTW751UB	GGW750	567700
GTW951UB	GGW900	567701

## **¡Estimado cliente!**

Esta cocina de gas integrada ha sido diseñada para su uso doméstico. Nuestros electrodomésticos se empaquetan con materiales respetuosos con el medioambiente que pueden reciclarse, depositarse o destruirse sin riesgos para el medioambiente. Dichos materiales de embalaje están etiquetados correspondientemente. Cuando finalice el ciclo de vida útil de su electrodoméstico, asegúrese de no contaminar el ambiente y entréguelo en un punto de reciclaje de electrodomésticos autorizado.

## **Instrucciones de uso**

Las instrucciones de uso han sido preparadas para el usuario y describen el electrodoméstico y la manera de manejarlo. Estas instrucciones han sido redactadas para distintos tipos de aparatos, por tanto encontrará descripciones de funciones de las que su electrodoméstico en particular no dispone.

Estas instrucciones sólo son válidas para el símbolo del país indicado en el aparato. Si el electrodoméstico no presenta NINGUN 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.

**El fabricante se esfuerza por ofrecer mejoras continuas. Por este motivo, el texto y las ilustraciones de este libro están sujetos a cambios sin previo aviso.**

**Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda acceder a ellas rápidamente; si transfiere el aparato a otra persona, deberá incluir también las instrucciones.**

Advertencias importantes	16
Instalación	17
Conexión a la red eléctrica	19
Conexión al suministro de gas	19
Información técnica	21
Funcionamiento	23
Limpieza y mantenimiento	24
Advertencias especiales e informes de error	26

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

- La instalación del aparato (clase de instalación: 3) en la encimera de la cocina y su conexión a la red eléctrica y al suministro de gas sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
  - Cuando el aparato está utilizándose, se emiten calor y humedad adicionales en la sala. Cuando se utiliza el electrodoméstico a un nivel elevado durante un periodo prolongado de tiempo, puede ser necesaria una ventilación intensiva o el uso de una campana extractora en la sala donde está instalado el aparato.
  - Nunca utilice los quemadores de gas si la llama parece inestable.
  - Si detecta olor a gas en la sala, cierre inmediatamente la válvula de suministro de gas de la bombona o de la tubería de gas, apague todas las fuentes de fuego abierto (incluyendo cigarrillos), airee la sala, no encienda ningún aparato eléctrico y llame a un experto en gas natural.
  - La válvula de suministro de gas principal también debe cerrarse si no van a utilizarse los quemadores durante un largo periodo de tiempo (p.ej. durante su ausencia por vacaciones).
  - 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. Impida la presencia de niños alrededor del electrodoméstico y adviértales adecuadamente acerca del peligro de sufrir quemaduras.
  - 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:** La cocción no supervisada con grasa o aceite sobre la encimera puede ser peligrosa y causar incendios. Asegúrese de que la preparación de dichos alimentos (fritos) se realiza bajo control constante. Nunca intente apagar el fuego con agua. En lugar de ello, apague el electrodoméstico y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
  - **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no deposite objetos sobre las superficies de cocción.
  - **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el electrodoméstico para evitar posibles descargas eléctricas.
  - Nunca utilice limpiadores de vapor a alta presión ni vapor caliente para limpiar el aparato.
  - Nunca coloque objetos metálicos sobre la superficie de la encimera, como cuchillos, tenedores, cucharas, tapas de ollas, y objetos semejantes, ya que podrían calentarse excesivamente.
  - La encimera no puede activarse con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
  - Nunca utilice la encimera de cocción para calentar la sala.
  - Nunca coloque ollas vacías sobre la encimera.
  - Asegúrese de que las piezas de los quemadores están correctamente colocadas / instaladas.
  - Las superficies de las encimeras no deben utilizarse como encimeras de cocina. Los objetos afilados pueden causar rayaduras.
  - No está permitido preparar alimentos sobre el aluminio fino de los contenedores de plástico colocados sobre las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni láminas de aluminio sobre la superficie de la encimera.
  - Si hay algún enchufe situado cerca de la encimera y otro electrodoméstico está conectado a él, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con las zonas de cocción calientes.
  - Nunca guarde objetos, materiales o sustancias sensibles a la temperatura, como detergentes, sprays, etc., debajo de la encimera.
  - En caso de avería del aparato, desconéctelo inmediatamente de la corriente eléctrica y póngase en contacto con el centro de servicio.
  - Este aparato ha sido fabricado de acuerdo con las normativas de seguridad relevantes en vigor.
  - Después de un uso prolongado de los platos de hierro fundido, la zona del plato y el borde de la zona de cocción pueden decolorarse. El servicio de reparación no está cubierto por la garantía.
  - Nunca conecte la encimera a la red eléctrica con un cable alargador ni una toma múltiple, ya que no garantizan una seguridad suficiente (p.ej. existe el riesgo de sobrecalentamiento de la toma múltiple).
  - Conecte el equipo a una conexión permanente.
- ⚠ **No utilice ollas, sartenes, parrillas o piedras de asar de un tamaño superior al especificado para cada uno de los quemadores; en particular, no cubra más de un quemador de forma simultánea. La acumulación de calor podría dañar el electrodoméstico.**

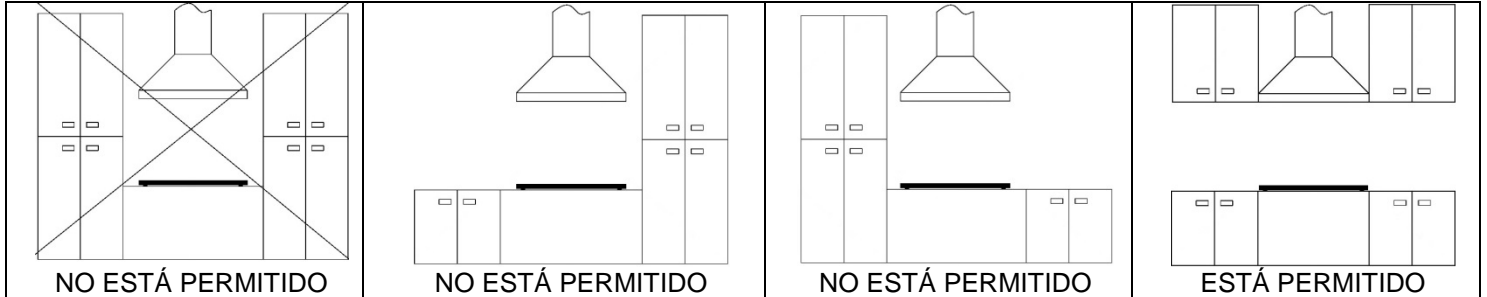


El símbolo situado sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no puede tratarse como residuo doméstico. En lugar de ello, deberá entregarse en el punto de recogida pertinente para el reciclaje de sus componentes eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se elimina 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.

## INSTALACIÓN

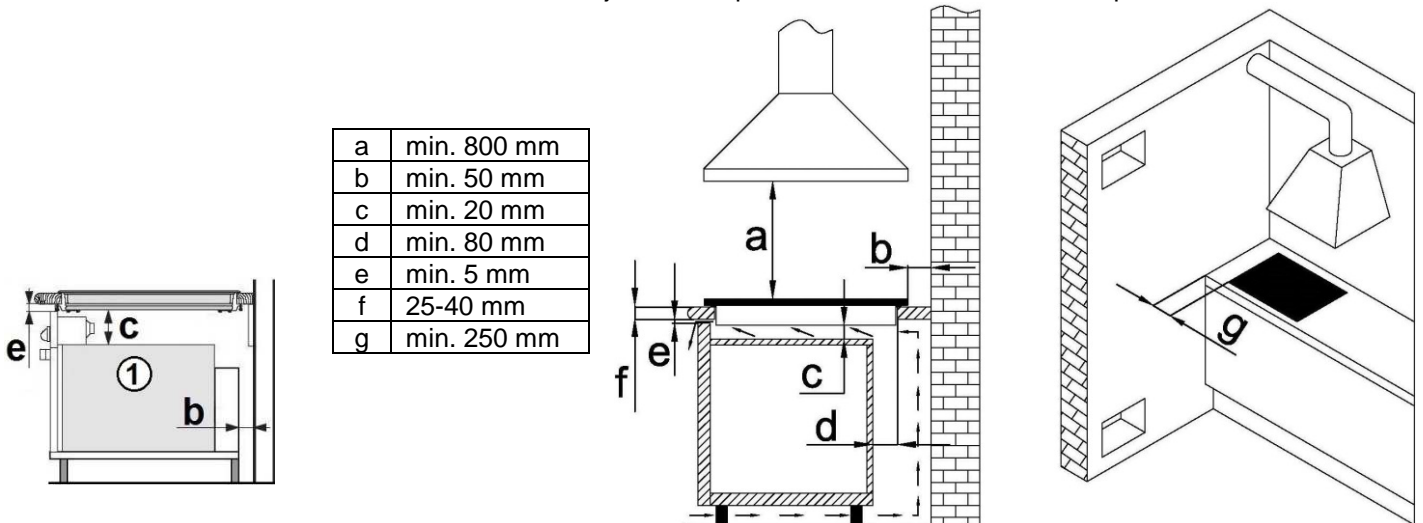
### Advertencias importantes

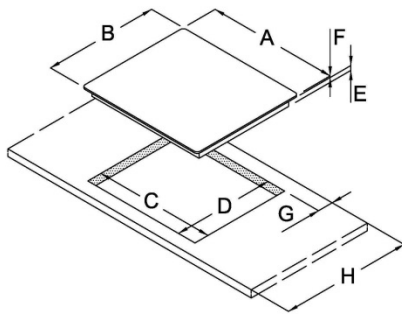
- La instalación del aparato en la encimera de la cocina sólo deberá realizarlas un técnico adecuadamente cualificado.
- Los chapados u otros acabados del mobiliario de la cocina en los que se va a instalar la encimera deben ser procesados con cola resistente al calor (100°C); de lo contrario, el acabado de la encimera de la cocina puede decolorarse o deformarse.
- Si es posible instalar el aparato dejando mucho espacio a ambos lados. Puede haber una pared en la parte trasera del aparato y junto al aparato un mueble de altura o en la pared en un lado. En este caso en el otro lado no debe haber ningún mueble u obstáculo de mayor altura que el aparato.



- El uso masivo de placas o tableros decorativos de madera en la encimera de cocina detrás de la encimera de cocción no está permitido.
- La distancia entre el borde del aparato y el mueble alto de cocina adyacente no debe ser inferior a 250 mm.
- Todos los tamaños y distancias que deben considerarse para el buen funcionamiento del aparato se muestran en las siguientes imágenes.
- 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 20 mm 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. Consulte los detalles en las instrucciones de uso y montaje del fabricante de la campana extractora. Si las instrucciones del fabricante no están disponibles o si hay objetos inflamables encima del aparato (por ejemplo soportes para utensilios de cocina, piezas de mobiliarios de pared, etc.), la distancia entre estos elementos y el aparato debe ser de al menos 800 mm.
- Montar primero los armarios superiores o la campana extractora antes de instalar el aparato para evitar dañarlo.
- La parte delantera debe disponer de una abertura de, como mínimo, 5 mm.
- El aparato no debe instalarse sobre una nevera, un aparato combinado de nevera y congelador, un congelador, un lavavajillas, una lavadora, una lavadora-secadora o una secadora.
- **Debajo de esta encimera de cocción sólo pueden instalarse hornos equipados con ventilador de refrigeración**

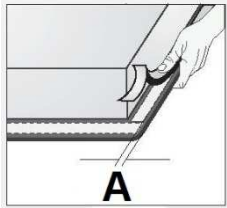
①. Antes de instalar un horno, la pared trasera del mueble de cocina debe desmontarse en la zona coincidente con el corte de la encimera de la cocina. Además, debe dejarse un espacio de, al menos, 5 mm en la parte delantera.





	567686	567688	567687	567700	567701
<b>A (mm)</b>	750	585	880	750	885
<b>B (mm)</b>	510	510	510	510	510
<b>C (mm)</b>	720	560	860	720	860
<b>D (mm)</b>	480	480	480	480	480
<b>E (mm)</b>	45	40	45	40	40
<b>F (mm)</b>	3	9	3	9	9
<b>G (mm)</b>	min.50	min.50	min.50	min.50	min.50
<b>H (mm)</b>	min.600	min.600	min.600	min.600	min.600

### Instalación de la junta de espuma



Antes de colocar el aparato en la abertura de la encimera de cocina, debe colocarse la junta de espuma suministrada en la parte inferior de la encimera de cocción vitro.  
**¡No instale el aparato sin la junta de espuma!**

#### La junta debe instalarse en el aparato de la siguiente forma:

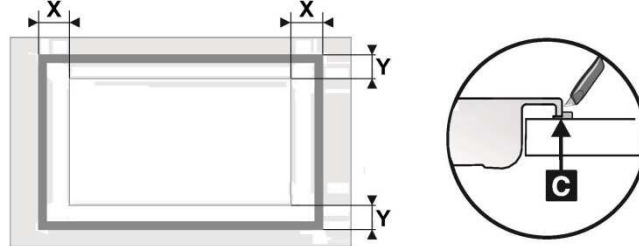
- Despegue la película protectora de la junta.
- A continuación, instale la junta en la parte inferior del cristal a, aproximadamente, **A= 2-3** milímetros del borde (como muestra la figura). La junta debe colocarse a lo largo de todo el borde del cristal y no debe superponerse en las esquinas.
- Cuando instale la junta, asegúrese de que el cristal no entra en contacto con ningún objeto afilado.

### Colocación de la junta aislante (para encimera de acero inoxidable)

<b>X</b>	10mm
<b>Y</b>	15mm

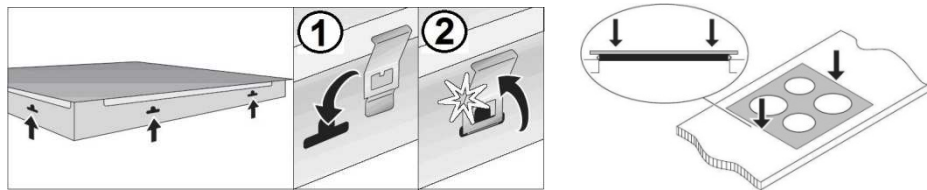
Coloque con cuidado la junta aislante suministrada alrededor del borde exterior del orificio realizado en la encimera de cocina como se muestra más abajo, apretándola con las manos para obtener un ajuste perfecto en toda la superficie (observe las dimensiones mostradas).

Después de sujetar la encimera en la parte superior (consulte "**procedimiento de instalación**") corte con cuidado el exceso de la junta **C**. Las dimensiones del gráfico siguiente se refieren al orificio y al **borde exterior** de la junta.

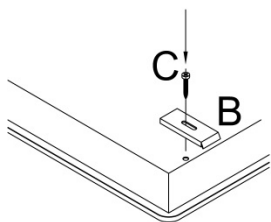


### Procedimiento de instalación (con muelles)

- La encimera de cocina debe estar colocada totalmente horizontal;
- Sellar las superficies cortadas con un sellador adecuado para evitar que la superficie de trabajo se hinche por la humedad. El sellador debe ser resistente al calor;
- Coloque los muelles suministrados en su posición;
- Introducir el cable de conexión a través de la abertura;
- Inserte la encimera en la abertura recortada;
- Presione firmemente la encimera hacia la encimera de la cocina desde arriba.



### Procedimiento de instalación (con soportes de sujeción)



- La encimera de cocina debe estar colocada totalmente horizontal;
- Sellar las superficies cortadas con un sellador adecuado para evitar que la superficie de trabajo se hinche por la humedad. El sellador debe ser resistente al calor;
- Feed the mains connection cable down through the cut-out.
- Inserte la encimera en la abertura recortada;
- Instalar el aparato en la abertura de manera que se encuentre centrado.
- La encimera se fija a la unidad por medio de los soportes y los accesorios suministrados. Los orificios se encuentran en la parte inferior de la bandeja, donde podrá colocar los tornillos **C** que sujetan los soportes **B** en su posición.

**“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.”**

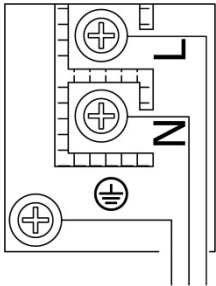
## CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

- **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 red doméstica. Un técnico cualificado debe comprobar el voltaje de la conexión utilizando un dispositivo de medición adecuado!
- La placa de características que contiene la información básica está instalada en la parte inferior de la encimera.
- Para realizar una conexión fija a la red eléctrica, coloque un disyuntor omnipolar entre el electrodoméstico y la red eléctrica. Este dispositivo deberá contar con una separación de contacto en todos los polos, proporcionando una desconexión completa en caso de sobretensión de categoría III.
- Las piezas conductoras de corriente y las aisladas deben protegerse contra la posibilidad de contacto directo.

### **¡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 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.
- Una conexión incorrecta puede destruir los componentes del aparato, anulando la garantía.
- 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.

### Conexión



### Para la conexión pueden utilizarse los siguientes componentes:

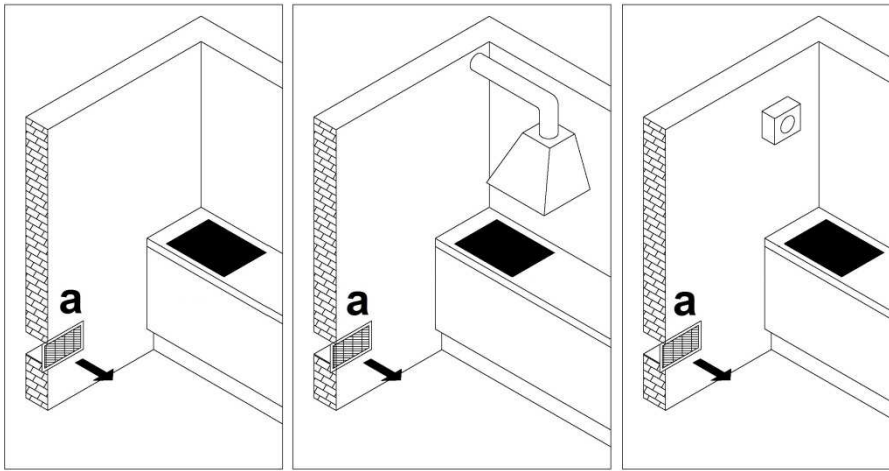
- H05RR-F – 3x1,5 mm<sup>2</sup>
- H07RN-F – 3x1,5 mm<sup>2</sup>
- H05V2V2-F – 3x1,5 mm<sup>2</sup>

BAJO TENSIÓN	L	MARRÓN
TIERRA		VERDE/AMARILLO
NEUTRAL	N	AZUL

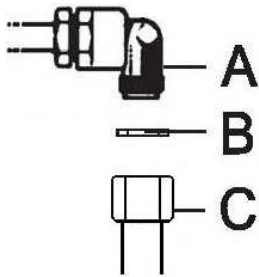
## CONEXIÓN AL SUMINISTRO DE GAS

- Sólo un técnico cualificado, autorizado por la compañía distribuidora de gas o por un centro de servicio autorizado, debe realizar este trabajo.
- 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.
- Este aparato no es adecuado para su conexión a sistemas de evacuación de humos de combustión (p.ej. una chimenea).
- **ADVERTENCIA:** Debe tener especial cuidado para asegurar una ventilación / aireación adecuada ( $a$ =mín. 100 cm<sup>2</sup>). La cocina de gas puede emitir calor, humedad y subproductos de la combustión al lugar donde está instalada. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, en especial cuando el electrodoméstico está en uso: mantenga abiertas todas las fuentes de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado de este aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo aumentar el nivel de la ventilación mecánica si se dispone de ella.





## Conexión



- También se suministra con el aparato un adaptador para gas líquido, una rosca macho y una tapa no metálica (sólo con algunos modelos).
- En la parte inferior, la encimera de cocción está equipada con un conector roscado.
- Durante la conexión, el ángulo 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 ni con la parte inferior de la encimera de cocción.
- **Después de conectar la encimera de gas, compruebe las juntas en busca de fugas.**

A Conector ISO7-1 R1/2

B Junta no-metálica con un grosor de 2 mm

C Adaptador de tubería para gas líquido (dependiendo del modelo)

**Utilice tuberías y juntas de acuerdo con los Estándares.** Estas tuberías deben instalarse de forma que, cuando se encuentren totalmente extendidas, su longitud no exceda de 2000 mm. Para facilitar la instalación e impedir las fugas de gas, instale primero el acoplamiento giratorio en la encimera y después la tubería principal de gas. Si se invierte esta secuencia se podría dañar la junta de gas situada entre la tubería y la encimera.



**Una vez finalizada la instalación:**

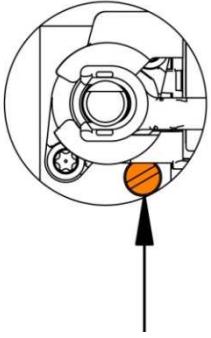
- **Compruebe que todos los acoplamientos están totalmente sellados utilizando una solución jabonosa. Nunca utilice una llama;**
- **Asegúrese también de que el tubo flexible no puede entrar en contacto con ninguna pieza móvil de la encimera de cocina (p.ej. un cajón) y de que no se encuentra en una posición en la que podría dañarse;**
- **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.**

## 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.
- Extraiga la parrilla de soporte y las cubiertas de los quemadores con sus respectivas coronas.
- Sustituya las boquillas instaladas para la carga térmica nominal por boquillas adecuadas al nuevo suministro y tipo de gas (ver tabla a continuación). En el caso de los quemadores dobles, los elementos de ajuste están accesibles detrás de la placa de protección de la boquilla principal.
- Después de finalizar esta secuencia, sustituya la anterior etiqueta de configuración por la nueva suministrada para los nuevos inyectores.
- La categoría con los tipos de gas relacionados que pueden utilizarse se incluye en la tabla "ADAPTACIÓN A DISTINTOS TIPOS DE GAS".

## Ajuste de flujo mínimo



### Instrucciones para gas ciudad (G110, G120, G150.1) y gas metano (G20, G25)

1. Encienda el quemador y regúlelo en su posición mínima.
2. Desmonte los botones de control, incluyendo las juntas.
3. Extraiga el botón de la llave del gas y gire el tornillo de ajuste situado junto a la barra de la llave: anti-clockwise to increase the gas flow hasta que se obtenga una llama mínima regular:
  - hacia la izquierda para aumentar el caudal de gas
  - hacia la derecha para reducir el caudal de gas
4. Vuelva a montar el botón y verifique la estabilidad de la llama del quemador (girando rápidamente el botón desde la posición máxima a la mínima sin que se apague la llama).
5. Repita la operación en todas las llaves del gas.

### Instrucciones para gas líquido (LPG: G30, G31)

Apriete totalmente hacia la derecha el tornillo situado junto a la llave.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

	567686	567688	567687	567700	567701
<b>A:</b> Auxiliar <b>SR:</b> Semirápido <b>R:</b> Rápido <b>MW:</b> Mini-Wok <b>TC:</b> Triple corona					
Voltaje de funcionamiento	220-240 V~ ; 50/60 Hz				
Regulado para gas	GLP	GLP	GLP	GLP	GLP
QnTOT	10950 W	7800 W	11300 W	10950 W	11300 W

## TABLA DE BOQUILLAS PARA 75 INOX Y 75 VT

QUEMADOR		A	SR	R	TC
Potencia calorífica nominal (kW)		1,00	1,75	2,85	3,60
Tasa reducida (kW)		0,45	0,70	1,00	1,80
<b>Ø INYECTOR (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,50	0,65	0,85	0,98
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,22-H3	1,35-K
<b>Ø DERIVACIÓN (mm)</b>					
GLP	G30=30mbar	0,27	0,31	0,42	0,62
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.

## TABLA DE BOQUILLAS PARA 60 VT, 90 INOX Y 90 VT

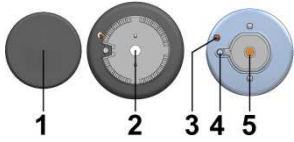
BURNER		A	SR	R	MW	TC
Nominal Rate (kW)		1,00	1,75	3,00	3,30	3,80
Reduced Rate (kW)		0,45	0,70	1,00	1,50	1,80
<b>Ø INYECTOR (mm)</b>						
GLP	G30=30mbar	0,50	0,65	0,85	0,90	0,98
GN	G20=20mbar	0,72-X	0,97-Z	1,28-H3	1,28-T	1,35-K
<b>Ø BY-PASS (mm)</b>						
GLP	G30=30mbar	0,27	0,31	0,55	0,42	0,62
GN	G20=20mbar	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.

## AJUSTE A DISTINTOS TIPOS DE GAS

PAÍS DE DESTINO	CATEGORÍA	GAS Y PRESIONES DE SUMINISTRO
CL	II 2H3B	GN ; GLP



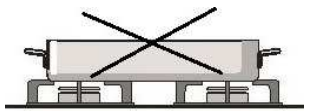
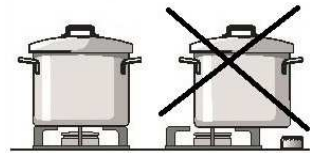
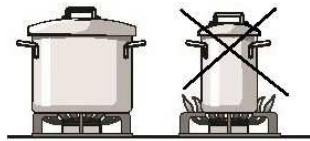
## Quemador



- Los quemadores de gas están equipados con un dispositivo de control de fallo de la llama. Si la llama del quemador se apaga accidentalmente o involuntariamente, p.ej. si se derrama algún líquido o si se produce una corriente de aire, el suministro de gas se interrumpe automáticamente, evitando así que el gas se libere por la sala.
- El quemador de gas debe colocarse siempre sobre la corona del quemador con mucho cuidado. Asegúrese de que las ranuras de la corona del quemador nunca se obstruyen.

1. Cubierta de la corona del quemador
2. Corona del quemador con el soporte para la cubierta del quemador
3. Dispositivo de control de fallo de la llama
4. Bujía de encendido
5. Boquilla

## Batería de cocina

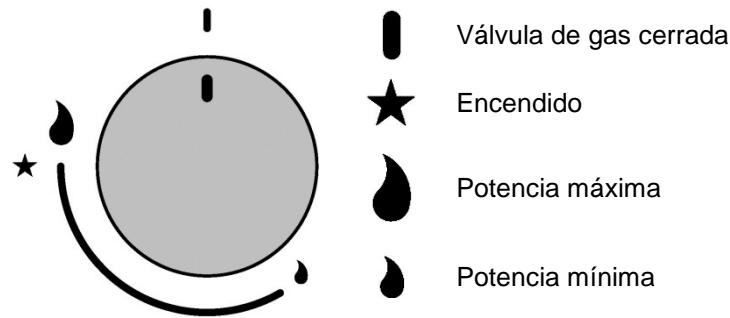


- La correcta elección de la batería de cocina permitirá que el tiempo de cocción y el consumo de gas sean óptimos. El diámetro de las ollas es el parámetro más importante.
- Utilice ollas del tamaño adecuado para cada quemador.
- No utilice ollas pequeñas en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales de la olla.
- En el caso de las ollas y las sartenes de menor diámetro (cafeteras y teteras, etc.), debe regularse la potencia del quemador para asegurar que la llama alcanza el fondo del recipiente sin rebasarlo.
- 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.
- No utilice ollas con fondos cóncavos o convexos.
- Las ollas deben colocarse con cuidado sobre la encimera. No golpee la encimera y no coloque sobre ella pesos excesivos.
- Coloque las ollas sobre sus soportes, nunca directamente encima de los quemadores. Antes de utilizar el electrodoméstico, asegúrese de que los soportes de las ollas y las tapas de los quemadores están correctamente colocados.
- Coloque siempre la olla justo encima del quemador, no a un lado. De lo contrario, podría volcarse. No coloque ollas grandes sobre quemadores cercanos a los botones de control. Estos podrían resultar dañados por las altas temperaturas.
- Nunca utilice dos quemadores o fuentes de calor para calentar una sola olla.
- No utilice parrillas, cacerolas de barro, etc. durante periodos prolongados de tiempo a máxima potencia, en especial sobre encimeras de gas de cristal.
- Coloque con cuidado las cacerolas sobre la placa de cocción. No golpear la superficie de cocción y no colocar un peso excesivo sobre la misma.
- Las tablas de trabajo de acero inoxidable pueden bruñirse cuando se someten a un calor excesivo. Por tanto, no recomendamos cocinar de forma prolongada con ollas de barro o esteatita ni con platos de hierro fundido. Evite el uso de papel de aluminio para proteger la placa de trabajo durante el cocinado.
- No está permitido preparar alimentos sobre el aluminio fino de los contenedores de plástico colocados sobre las zonas de cocción calientes. No coloque ningún objeto de plástico ni láminas de aluminio sobre la superficie de la encimera de cocción.
- **No utilice ollas, sartenes, parrillas o piedras de asar de un tamaño superior al especificado para cada uno de los quemadores; en particular, no cubra más de un quemador de forma simultánea. La acumulación de calor podría dañar el electrodoméstico.**

QUEMADOR	DIÁMETRO MÍN-MÁX DE LA OLLA
A	12 - 18 cm
SR	18 - 22 cm
R	22 - 24 cm
MW	22 - 26 cm
TC	22 - 26 cm

## FUNCIONAMIENTO

### Elementos de control de la encimera



### Encendido y funcionamiento de los quemadores

#### Instrucciones para el usuario

Este electrodoméstico debe utilizarse para la finalidad para la que fue diseñado, es decir, cocinar de manera doméstica. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por consiguiente, peligroso.

El fabricante no aceptará responsabilidad alguna en caso de que se produzcan daños causados por su uso inadecuado, incorrecto o irracional.

#### Uso de los quemadores

- Si no se utilizan los quemadores durante varios días, espere unos segundos antes de encenderlos para liberar el aire que pudieran contener las tuberías.
- Como los quemadores de la encimera están equipados con un sistema de encendido automático, para encenderlos sólo es necesario pulsar y girar el mando hasta el símbolo de una estrella pequeña. Este electrodoméstico utiliza un generador de chispas para el encendido.
- Si la llama no se enciende en cinco segundos, vuelva a colocar el botón en la posición 0 y repita el procedimiento; 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.
- En los modelos con llave de seguridad (que interrumpe el flujo de gas si la llama se apaga accidentalmente), los quemadores se encienden como se describe anteriormente, pero asegúrese de **mantener pulsado el botón entre 5 y 6 segundos después de que la llama se haya encendido**. Después de este tiempo, que proporciona al dispositivo de seguridad tiempo suficiente para activarse, la llama se encenderá permanentemente.
- A continuación, la llama puede ajustarse entre el nivel máximo y el mínimo. No se recomienda ningún ajuste entre 0 y la llama grande, ya que la llama no es estable en este intervalo y puede apagarse.
- Para apagar la llama y cerrar el suministro de gas al quemador, gire el botón de control hacia la derecha hasta la posición "Válvula de gas cerrada".

**ADVERTENCIA:** después de limpiar la encimera, asegúrese de que los quemadores están correctamente colocados en sus asientos y que no interfieren con el mecanismo de encendido.

**ADVERTENCIA:** si la llama del quemador se apaga accidentalmente, apague el botón y espere al menos un minuto antes de intentar volver a encenderlo.

**PRECAUCIÓN:** La cocina de gas puede emitir calor, humedad y subproductos de la combustión al lugar donde está instalada. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada, en especial cuando el electrodoméstico está en uso: mantenga abiertas todas las fuentes de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica). El uso intensivo prolongado de este aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana, o una ventilación más efectiva, por ejemplo aumentar el nivel de la ventilación mecánica si se dispone de ella.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

**No utilice aparatos de limpieza a vapor para limpiar este electrodoméstico. El vapor podría alcanzar los componentes eléctricos y causar un cortocircuito.**

- El electrodoméstico debe limpiarse regularmente, preferiblemente después de cada uso, después de enfriarse.
- Para evitar las marcas de agua y los depósitos de cal, utilice un paño suave para secar las superficies que se hayan lavado con agua.
- Los alimentos derramados pueden causar la decoloración del quemador y de la encimera de acero inoxidable. **Elimine inmediatamente toda la suciedad.**

**Para evitar dañar las superficies exteriores de su electrodoméstico, no utilice:**

- productos de limpieza que contengan soda, alcalinos, amoníaco, ácidos o cloro
- productos de limpieza que contengan agentes descalcificadores
- productos para la eliminación de manchas u óxido
- productos de limpieza abrasivos, p.ej. cremas o polvos de limpieza
- productos de limpieza con base de disolventes
- limpiadores de lavavajillas
- limpiadores para parrillas y hornos
- productos de limpieza de cristalerías
- esponjas o cepillos duros o abrasivos, p.ej. estropajos, cepillos o esponjas que hayan sido utilizados anteriormente con productos de limpieza abrasivos
- objetos con punta fina (estos pueden dañar la junta situada entre el marco y la encimera).

### **Superficies de acero inoxidable**

Lave las superficies de acero inoxidable con un paño de microfibras o con una solución de agua tibia y un poco de jabón lavavajillas aplicada con una esponja suave. Las manchas difíciles o secas deben humedecerse primero.

Por último, seque con un paño suave.

El producto de limpieza de la encimera de acero inoxidable puede utilizarse para limpiar el marco cuando lo necesite. Aplique una presión uniforme siguiendo la dirección del "grano". Después de la limpieza, pueden utilizarse productos de cuidado del acero inoxidable para mantener la imagen de su electrodoméstico y dificultar la acumulación de suciedad.

Aplíquelo con moderación utilizando un paño suave siguiendo las instrucciones del envase.

### **Superficies impresas**

La impresión puede dañarse si no se elimina inmediatamente la suciedad (p.ej. alimentos o líquidos que contienen sal, aceite de oliva).

Elimine inmediatamente toda la suciedad.

No utilice limpiadores para acero inoxidable sobre las superficies impresas.

Estos borrarían la impresión.

### **Soporte para ollas**

**No lave los soportes para ollas en el lavavajillas.**

Extraiga el soporte para ollas. Lave el soporte para ollas con una solución de agua tibia y un poco de jabón lavavajillas aplicada con una esponja suave. Las manchas difíciles deben humedecerse primero.

Después de su limpieza, seque todas las superficies con un paño limpio.

### **Botón de control**

Extraiga el botón de control. Lave el botón de control con una solución de agua tibia y un poco de jabón lavavajillas aplicada con una esponja suave. Las manchas difíciles deben humedecerse primero.

Después de su limpieza, seque todas las superficies con un paño limpio.

### **Quemadores**

**No lave ningún componente de los quemadores en el lavavajillas.**

Los quemadores pueden desmontarse y lavarse a mano utilizando una solución de agua tibia y un poco de jabón lavavajillas aplicada con una esponja suave.

Los componentes de los quemadores no pueden desmontarse y deben limpiarse únicamente con un paño húmedo.

El sistema de encendido y el dispositivo de control de fallo de la llama deben limpiarse muy cuidadosamente con un paño bien escurrido.

No permita que el sistema de encendido se moje. Si se moja, no generará chispas.

Después de su limpieza, seque todas las superficies con un paño limpio.

Asegúrese de que las rejillas de la llama están limpias y completamente secas.

La superficie de la corona del quemador irá perdiendo el brillo con el tiempo. Es algo bastante normal y no afecta al funcionamiento de la encimera.

## Superficie de cristal

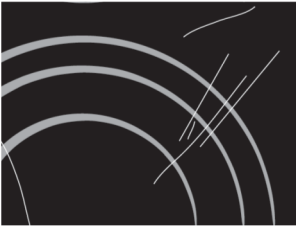


Fig.1



Fig.2

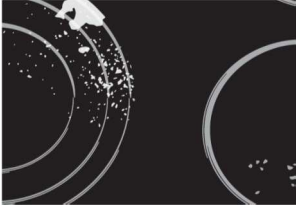


Fig.3

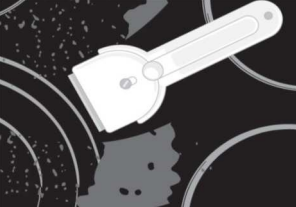


Fig.4

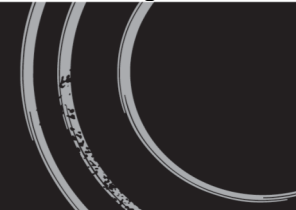


Fig.5

Después de cada uso de la encimera, espere a que se enfríe y límpiela; de lo contrario, incluso los residuos más pequeños de alimentos se quemarán en la superficie caliente la próxima vez que utilice el aparato.

Para la limpieza y el mantenimiento regular de la superficie utilice agentes acondicionadores especiales que forman una capa protectora sobre la superficie, protegiéndola contra la suciedad.

Antes de cada uso, limpie el polvo y otras partículas de la superficie de la encimera y la parte inferior de la olla, ya que estos elementos podrían arañar la superficie (Fig. 1).

### **Para limpiar la superficie de vidrio no utilice:**

- estropajos metálicos;
  - esponjas abrasivas;
  - detergentes abrasivos;
  - sprays agresivos;
  - productos descalcificadores;
- porque pueden también dañar la superficie de cristal (Fig. 1 y Fig. 2).

Los residuos difíciles y quemados pueden eliminarse:

- utilizando agentes y utensilios especiales para la limpieza de encimeras de cristal. Cuando utilice estos productos, siga las instrucciones suministradas por sus respectivos fabricantes;
- con un rascador. Asegúrese de que la pieza de plástico del rascador no entra en contacto con ninguna zona de cocción caliente. ¡Tenga cuidado de no cortarse con el rascador!

La suciedad ligera puede eliminarse utilizando un paño suave húmedo; a continuación seque la superficie (Fig. 3).

Las manchas de agua pueden eliminarse utilizando una solución suave de vinagre; sin embargo, no utilice esta solución para limpiar el marco (sólo con algunos modelos) ya que podría perder el brillo.

**Advertencia:** Asegúrese de que los residuos de los agentes limpiadores se eliminan completamente, ya que podrían dañar la encimera de cristal cuando se calienten las zonas de cocción.

El azúcar y los alimentos llenos de azúcar pueden dañar permanentemente la superficie de cristal (Fig. 5); por tanto, deben eliminarse de la superficie de cristal lo más rápidamente posible, aunque la zona de cocción aún esté caliente (Fig. 4).

Los signos y las indicaciones de la encimera pueden desgastarse (Fig.2) si se utilizan:

- productos de limpieza agresivos;
- estropajos metálicos;
- ollas con el fondo dañado;

Cualquier cambio en el color de la superficie de cristal:

- no afecta a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie;
- son consecuencia del quemado de residuos de alimentos, del uso de baterías fabricadas de materiales como aluminio o cobre; estas manchas son difíciles de eliminar;

**Advertencia:** Todos los daños descritos anteriormente están relacionados principalmente con la estética, es decir, el aspecto del electrodoméstico, y no afectan directamente a su funcionalidad. Estos errores no pueden ser sujetos a reclamaciones de garantía.

## **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.
- 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.

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

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	ELIMINACIÓN
La llama no es uniforme / inestable.	Ajuste incorrecto de la potencia 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 presionado durante más tiempo. Antes de soltarlo, presiónelo más fuerte.
Se ha decolorado la parrilla en la zona del quemador.	Se trata de 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.