

# Brandt



GUÍA DE INSTALACIÓN Y DE UTILIZACIÓN ES

Placa de cocción



**BPG6413\***

Estimado cliente:

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros al adquirir este producto **BRANDT**.

Hemos diseñado y fabricado este producto pensando en usted, en su modo de vida y en sus necesidades para poder satisfacer mejor sus expectativas, animados por el espíritu innovador y la pasión que nos caracteriza desde hace más de 60 años.

Para responder a todas sus necesidades, tenemos un servicio de atención al cliente a su disposición que atenderá todas sus preguntas y sugerencias.

También disponemos de una página web [www.brandt.com](http://www.brandt.com) donde encontrará todos nuestros productos, así como información útil y complementaria.

**En BRANDT nos congratulamos de acompañarle en su día a día y le deseamos que disfrute plenamente de su compra.**



Importante: antes de poner en marcha su aparato, lea atentamente esta guía de instalación y utilización con el fin de familiarizarse más rápidamente con su funcionamiento.

• Consignas de seguridad _____	04
• Respeto del medio ambiente _____	05
• Descripción de su aparato _____	06
<b>1 / INSTALACIÓN DE SU APARATO</b>	
• Elección del emplazamiento _____	07
• Empotramiento _____	07
• Consejos de empotramiento _____	08
• Conexión eléctrica _____	08
• Conexión de gas _____	09
• Cambio de gas _____	11
<b>2 / UTILIZACIÓN DE SU APARATO</b>	
• Descripción de la superficie superior _____	15
• Puesta en marcha de los quemadores de gas _____	16
• Recipientes para los quemadores de gas _____	17
• Recipientes para la placa eléctrica _____	18
• Puesta en marcha de la placa eléctrica _____	18
<b>3 / MANTENIMIENTO CORRIENTE DE SU APARATO</b>	
• Mantener su aparato _____	19
<b>4 / MENSAJES PARTICULARES, INCIDENTES</b>	
• En el transcurso de utilización _____	20
<b>5 / CUADRO DE COCCIÓN</b>	
• Guía de cocción de gas _____	21
• Guía de cocción eléctrica _____	21
<b>6 / ALGUNOS CONSEJOS _____</b>	<b>22</b>
<b>7 / SERVICIO POSTVENTA Y ATENCIÓN AL CLIENTE</b>	
• Intervenciones _____	23
• Atención al cliente _____	23

## • CONSIGNAS DE SEGURIDAD

– Hemos diseñado esta placa de cocción para una utilización por particulares en un lugar de vivienda.

– Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y utilizarse solamente en un lugar bien ventilado. Consulte esta guía antes de instalar y utilizar su aparato.

– Las cocciones deben realizarse bajo su vigilancia.

– Estas placas de cocción destinadas exclusivamente a la cocción de productos alimentarios y bebidas no contienen ningún componente a base de amianto.

– Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con las reglas en vigor. Se prestará una atención especial a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

– No guarde en el mueble situado debajo de su placa de cocción sus productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes bajo presión, así como papeles, libros de recetas, etc.).

– Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos el almacenamiento de objetos sensibles a la temperatura (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

– Su placa debe estar desconectada de la alimentación (eléctrica y de gas) antes de cualquier intervención.

– Al conectar aparatos eléctricos en una toma de corriente situada a proximidad, cerciórese de que el cable de alimentación no esté en contacto con las zonas calientes.

– Por medida de seguridad, después de su utilización, no olvide cerrar el grifo de mando general del gas distribuido por canalización o el grifo de la bombona de gas butano/propano.

– La marca de conformidad **CE** está colocada en estas placas.

– La instalación está reservada a los instaladores y técnicos cualificados.

– Antes de la instalación, cerciórese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

– No utilice un aparato de limpieza a vapor.

– **Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años y más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o carentes de la experiencia y del conocimiento, si han podido disponer de una vigilancia o de instrucciones previas sobre la utilización del aparato de forma segura y han comprendido los riesgos que se corren. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.**– Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.– La placa es conforme con la norma EN 60335-2-6 en lo que respecta al calentamiento de los muebles y es de clase 3 en lo relativo a la instalación (según norma EN30-1-1).



### Atención

– *Las condiciones de regulación de este aparato están inscritas en la etiqueta situada en la bolsa o en la placa del fabricante.*

– *Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página "Servicio Técnico y Atención al Cliente" (esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).*

– **ADVERTENCIA:** *En caso de que la superficie tuviese resquebrajadura, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.*

– **AVISO:** *El aparato y sus partes sensibles se ponen calientes durante la utilización. Prestar atención a no tocar los elementos calentadores. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados a menos que sean permanentemente vigilados.*

– *Para la cocción, no utilice nunca una hoja de papel de aluminio. No coloque nunca productos embalados con papel de aluminio o bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente la placa de cocción.*

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante la utilización. Tenga cuidado de no tocar los elementos calientes situados dentro del horno. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años o vigílelos permanentemente.

Para la cocción, no utilice nunca papel de aluminio. No ponga productos embalados con papel de plata ni bandejas de aluminio sobre la placa de cocción. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato de cocción.

Si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o una persona de cualificación similar, con el fin de evitar todo peligro.

El aparato no está pensado para que funcione con un minuterero externo o un sistema de control a distancia separado.

**AVISO:**

Cocer sin vigilancia en una cocina con grasa aceite puede ser peligroso y puede provocar un incendio. No apague nunca un fuego con agua, debe apagar el aparato y tapar la llama con una tapa o con una manta ignífuga.

**ADVERTENCIA:** riesgo de incendio : no almacenar nada sobre las superficies de cocción.

-La utilización de un aparato de cocción de gas conduce a la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación mecánica.

Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.

-No utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.

**ADVERTENCIA:**

-Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.

Cocinar sin vigilancia sobre una placa de cocción con grasa o aceite puede ser peligroso y puede causar un incendio.

## • **RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE**

– Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

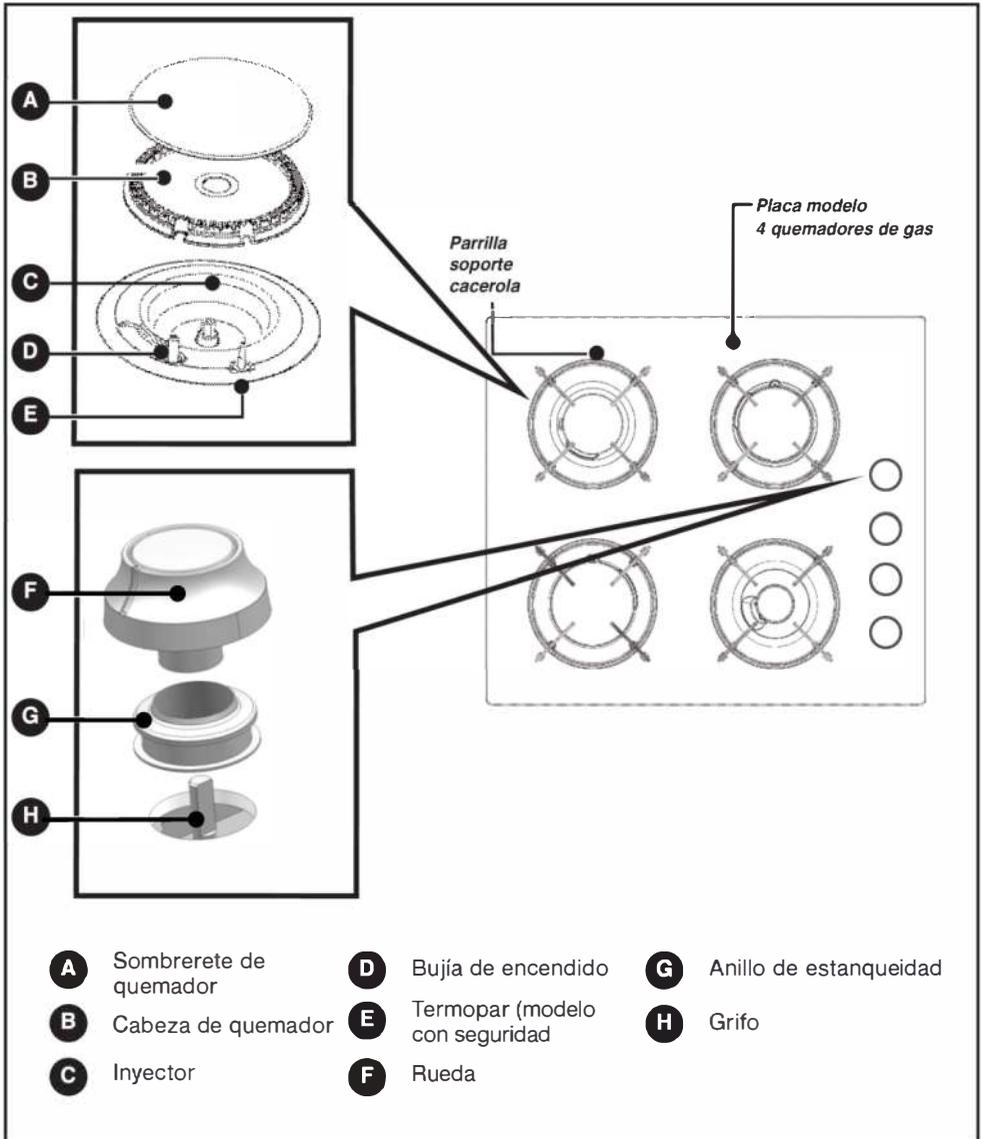


– Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Por ello ha sido marcado con este logotipo que indica que los aparatos viejos no se deben mezclar con los demás residuos.

De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Pregunte en su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos viejos más cercanos a su domicilio.

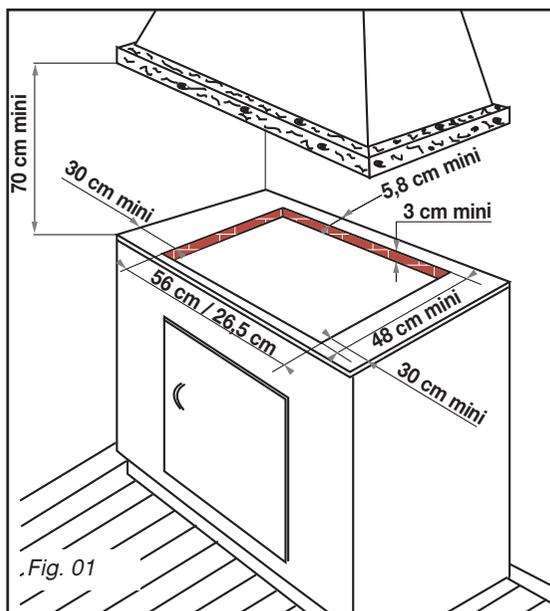
– Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• DESCRIPCIÓN DE SU PLACA



**Consejo**

Esta guía de instalación y del usuario es válida para varios modelos. Puede haber pequeñas diferencias entre los detalles y accesorios de su dispositivo y las descripciones que se incluyen en el presente manual.



APARATO				
	Anchura	Profundidad	Espesor	Modelo
Corte mueble estándar	56 cm	49 cm	según mueble	60 cm
Corte mueble estándar	26,5 cm	49 cm	según mueble	30 cm
Dimensiones globales encima del plano de trabajo	71 cm	52,2 cm	5 cm	60 cm
	31 cm	51 cm	5 cm	30 cm
Dimensiones globales debajo del plano de trabajo	55,4 cm	47 cm	5,1 cm	60 cm
	26 cm	47 cm	5,1 cm	30 cm

### • ELECCIÓN DEL EMPLAZAMIENTO

Su aparato debe empotrarse en la plataforma de un mueble soporte de 3 cm de espesor mínimo, fabricado de materia resistente al calor, o revestido de dicha materia.

Para no obstaculizar la manipulación de los utensilios de cocción, no debe haber a la derecha, o a la izquierda, muebles ni paredes a menos de 30 cm de la placa de cocción.

Si se coloca un tabique horizontal debajo de la placa, éste debe situarse entre 10 cm y 15 cm con relación a la superficie superior del plano de trabajo. En ningún caso guarde aerosoles o recipientes bajo presión en el compartimento que podría existir bajo la placa (ver capítulo "Consignas de seguridad").

### • EMPOTRAMIENTO

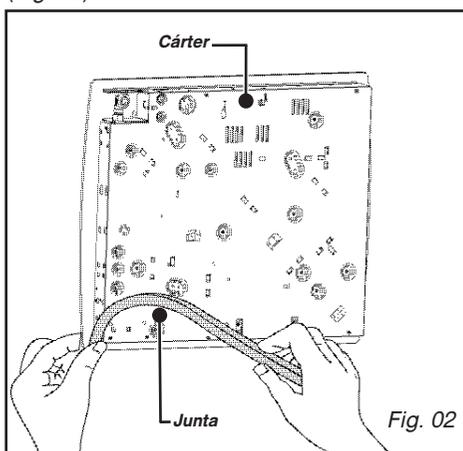
Para garantizar la estanqueidad entre la placa y el plano de trabajo, pegue la junta proporcionada en la bolsa antes de la instalación de la placa:

Ajustarse al esquema (Fig. 01).

– Retire las parrillas de soporte de cacerolas, los sombreretes de los quemadores y las cabezas de los quemadores identificando su posición.

– Gire la placa y colóquela con precaución encima de la apertura del mueble para no dañar las ruedas y las bujías de encendido.

– Para cerciorarse de la estanqueidad entre el cárter y el plano de trabajo, pegue la junta de espuma en el perímetro exterior del cárter (Fig. 02).



• **CONSEJOS DE EMPOTRAMIENTO**



Fig. 01

**A** Agujeros de fijación

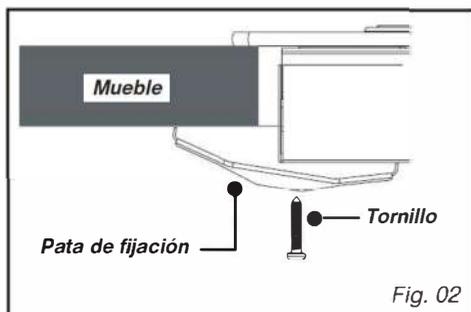


Fig. 02

– Coloque su placa de cocción en la apertura del mueble soporte teniendo cuidado de tirar de la placa hacia sí.

– Coloque las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerolas.

Conecte su placa al gas (ver capítulo «Conexión de gas») y a la electricidad (ver capítulo «Conexión eléctrica»).

– Si lo desea, puede inmovilizar la placa por medio de las patas de fijación suministradas con sus tornillos (Fig. 02) que se fijan en las esquinas del cárter. Utilice obligatoriamente los agujeros previstos a tal efecto según el dibujo de arriba (Fig. 01).

– Pare de atornillar cuando la pata de fijación comience a deformarse.

No utilizar una atornilladora.

• **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

Su placa debe conectarse a la red de 220-240 V~ monofásica por medio de un enchufe de toma de corriente de 2 polos + tierra normalizada CEI 60083 o de un dispositivo con corte omnipolar, de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

SECCIÓN DEL CABLE A UTILIZAR	
	220-240 V~ - 50 Hz
Cable H05V2V2F - T90 Ref. SPV: 77x9060	3 conductores de los cuales 1 para la tierra
Sección de los conductores en mm²	1
Fusible	10 A

**⚠ Atención**  
El hilo de protección (verde/amarillo) se conecta al borne de tierra del aparato y debe conectarse al borne de tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por un cable o un conjunto especial disponible ante el fabricante o su Servicio de postventa.

**🔍 Consejo**  
La utilización de un aparato de cocción de gas conduce a la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. **Cerciórese de que exista una buena ventilación en su cocina:** mantenga abiertos los orificios de ventilación natural, o instale un dispositivo mecánico (campana extractora de ventilación mecánica). Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe. (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

Ejemplo: 60 cm - 4 quemadores de gas  
Potencia total:  $0,85 + 1,5 + 2,25 + 3,1 = 7,7 \text{ kW}$   
 $7,7 \text{ kW} \times 2 = 15,4 \text{ m}^3/\text{h}$  de caudal mínimo.

## • CONEXIÓN DE GAS

### • Observaciones preliminares

Si su placa de cocción se instala encima de un horno o si la proximidad de otros elementos calentadores corre el riesgo de causar un calentamiento de la conexión, es obligatorio realizarla en un tubo rígido.

Si se utiliza un tubo flexible o un tubo blando (caso del gas butano), no debe entrar en contacto con una parte móvil del mueble ni pasar por un lugar susceptible de estar sobrecargado.

La conexión de gas debe efectuarse de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país de instalación.

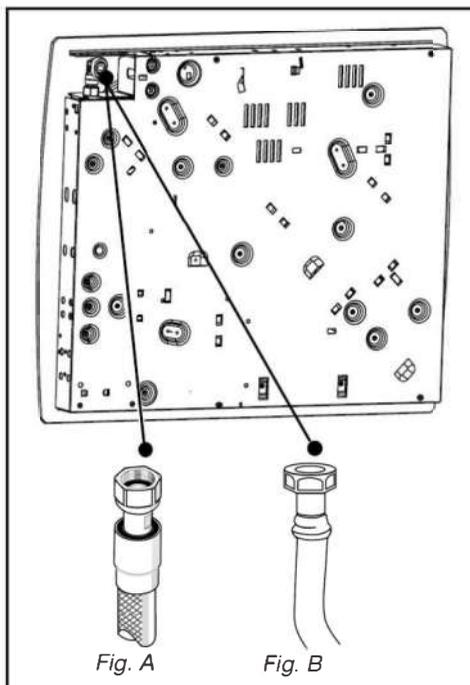
### • Gas distribuido por canalización de gas natural

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:

– **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (acero inoxidable) **ondulado de extremos mecánicos** atornillables (conforme a la norma NF D 36-121) cuya vida útil es ilimitada (Fig. A).

– **Conexión con un tubo flexible** goma reforzada **de extremos mecánicos** atornillables (conforme a la norma NF D 36-103) cuya vida útil es de 10 años (Fig. B).



### ⚠ Atención

**Al realizar la conexión de gas de su placa, si tiene que cambiar la orientación del codo montado en el aparato:**

① **Cambie la arandela de estanqueidad.**  
**Atornille la tuerca del codo sin sobrepasar un par de atornillado de 17 N.m.**

### • Gas distribuido por botella o depósito (gas butano/propano)

Para su seguridad, debe elegir exclusivamente una de las siguientes 3 conexiones:

– **Conexión con un tubo rígido** de cobre con extremos mecánicos atornillables (denominación norma de gas G1/2). Realice la conexión directamente en el extremo del codo montado en el aparato.

– **Conexión con un tubo flexible metálico** (acero inoxidable) **ondulado de extremos mecánicos** atornillables (conforme a la norma NF D 36-125) cuya vida útil es ilimitada (Fig. 01).

– **Conexión con un tubo flexible de goma reforzado de extremos mecánicos** atornillables (conforme a la norma XP D 36-112) cuya vida útil es de 10 años (Fig. 02).

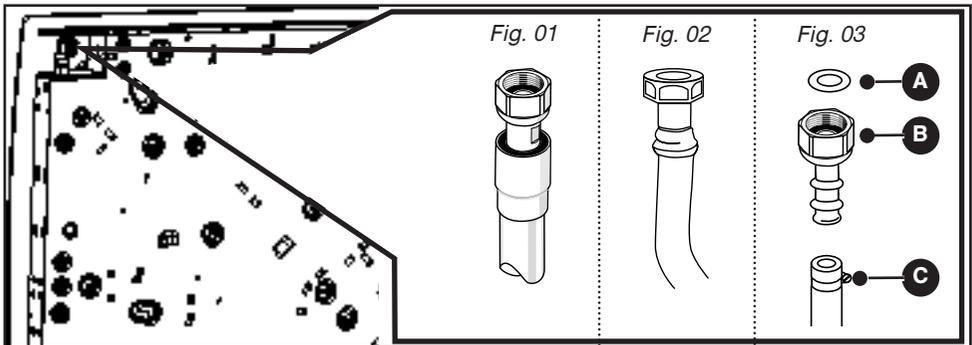
En una instalación existente, se puede utilizar un tubo flexible equipado de sus abrazaderas de apriete (conforme a la norma XP D 36-110) cuya vida útil es de 5 años. En ese caso, es necesario utilizar un tope sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad entre el tope y el codo de la placa (Fig. 03).

#### Consejo

**Encontrará el tope y la arandela de estanqueidad en su Servicio Postventa.**

#### Atención

**Atornille el tope con un par que no sobrepase 25 N.m.**



- A** Arandela de estanqueidad (no proporcionada)
- B** Tope (no proporcionado)
- C** Abrazadera de apriete (no proporcionada)



#### Atención

**Todos los tubos blandos y tubos flexibles cuya vida útil sea limitada deben tener una longitud máxima de 2 metros y ser inspeccionables en toda su longitud. Deben remplazarse antes de finalizar su límite de utilización (marcado en el tubo). Cualquiera que sea el medio de conexión elegido, cerciórese de su estanqueidad, después de la instalación, con agua con jabón.**

**En Francia, debe utilizar un tubo o una tobera que lleve la estampilla NF Gaz**



- **Regule los ralentíes de los grifos:** éstos se encuentran debajo de las ruedas (Fig. 04).

- Actúe grifo por grifo.
- Retire las ruedas, los anillos de estanqueidad, tirándolos hacia arriba.

**-Paso del gas natural al gas butano/ propano**

- Con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) (Fig. 05), **en el sentido de las agujas de un reloj.**

- Vuelva a montar los anillos de estanqueidad, las ruedas controlando su sentido de orientación y cerciórese de que las ruedas estén bien introducidas.

**- Paso de gas butano/propano a gas natural**

- Desatornille el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) (Fig. 05), con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **2 vueltas en el sentido inverso a las agujas de un reloj.**

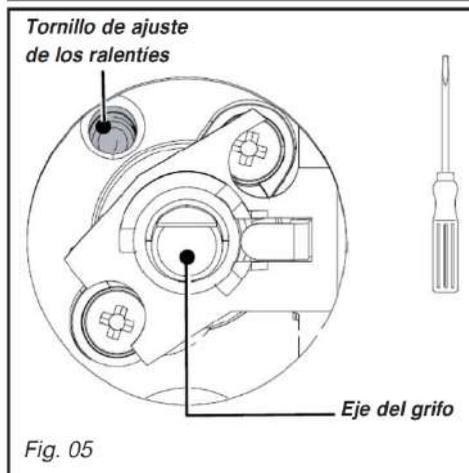
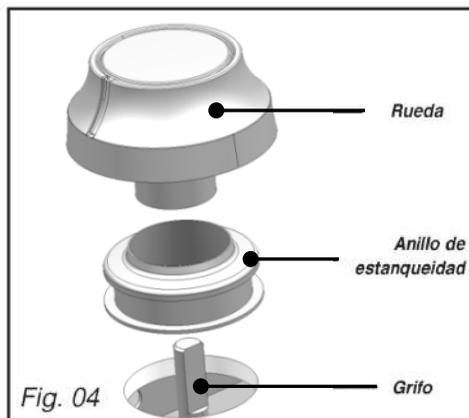
- Vuelva a montar la rueda.
- Encienda el quemador, en posición máxima, y pase a posición ralentí.

- Retire de nuevo la rueda, y luego gire el tornillo de ajuste **en el sentido de las agujas de un reloj** hasta la posición más baja antes de la extinción de las llamas.

- Vuelva a montar el anillo de estanqueidad y la rueda.

- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **no es necesario que la llama se apague;** si no desatornille el tornillo de ajuste para obtener el buen mantenimiento de la llama durante estas maniobras.

- Vuelva a montar las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las parrillas de soporte de cacerola.



## • CAMBIO DE GAS



### Atención

Su aparato se suministra prerregulado para el gas natural.

Los inyectores necesarios para la adaptación al butano/propano están en la bolsa que contiene esta guía.

Al realizar cada cambio de gas, deberá sucesivamente:

- Adaptar la conexión de gas
- Cambiar los inyectores
- Regular los ralentíes de los grifos.

• **Adapte la conexión de gas** : remítase al párrafo “**Conexión de gas**”.

• **Cambie los inyectores** procediendo del siguiente modo:

- Retire las parrillas, los sombreretes y las cabezas de todos los quemadores.
- Desatornille con la ayuda de la llave suministrada los inyectores situados en el fondo de cada recipiente y retírelos (Fig. 01).
- Coloque en su lugar los inyectores del gas correspondientes, de acuerdo con la localización de los inyectores y al cuadro de las características de gas al final del capítulo ; para ello:
- Atorníllelos en primer lugar manualmente hasta el bloqueo del inyector.
- Introduzca a fondo la llave en el inyector.
- Trace una línea en la placa del hogar con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado (Fig. 02).
- Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea aparezca del otro lado (Fig. 03).



### Atención

No superar este límite bajo pena de deterioro del producto.

-Vuelva a montar las cabezas de los quemadores, los sombreretes y las rejillas de soporte de la cacerola.



### Consejo

Al realizar un cambio de gas, marque la casilla correspondiente al nivel del gas en la etiqueta situada en la bolsa. Remítase al párrafo “**Conexión de gas**” correspondiente.

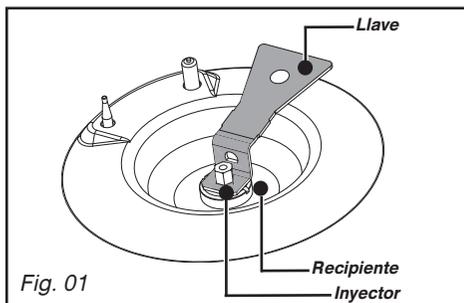


Fig. 01

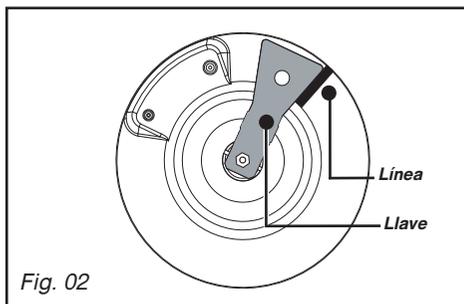


Fig. 02

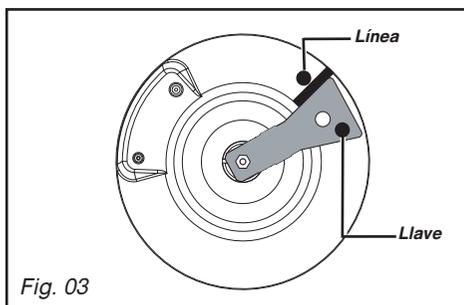


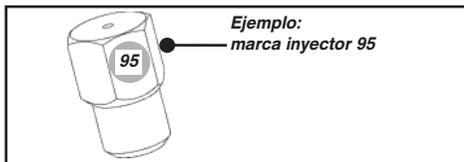
Fig. 03

• **Localización de los inyectores**

**LOCALIZACIÓN DE LOS INYECTORES**

El cuadro de al lado indica las implantaciones de los inyectores en su aparato en función del gas utilizado.

Cada número está marcado en el inyector.



**Placa 60 cm 3 quemadores de gas  
+ 1 placa eléctrica**

Gas Natural		Gas butano Propano	
	1R		7R
137	63	88A	45

**Placa 60 cm 4 quemadores de gas**

Gas Natural		Gas butano Propano	
94	1R	62	7R
137	63	88A	45

**Placa 30 cm 2 quemadores de gas**

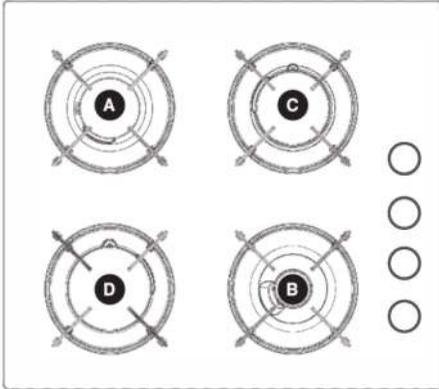
Gas Natural	Gas butano Propano
137	88A
94	62

**• Características del gas**

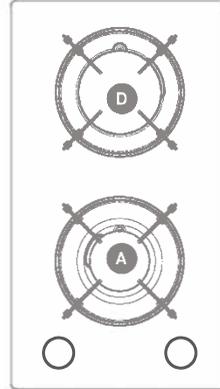
	FR - GB - PT - ES		FR - GB - PT - DK - ES	FR	DK	
Aparato destinado a instalarse en:	Butano	Propano	Gas natural	Gas natural	Butano	Propano
FR ..... cat: <del>12E-0+</del>	G30	G31	G20	G25	G30	G31
GB - PT - ES ..... cat: <del>12H-3+</del>						
DK ..... cat: <del>12H-3/P</del>						
Caudal horario a continuación: a 15°C a 1013 mbar	28-30 mbar	37 mbar	20 mbar	25 mbar	30 mbar	30 mbar
<b>QUEMADOR RÁPIDO</b>						
Marca realizada en el inyector	<b>7R</b>	<b>7R</b>	<b>1R</b>	<b>1R</b>	<b>7R</b>	<b>7R</b>
Caudal calorífico nominal (kW)	2,15	2,15	2,25	2,25	2,15	1,94
Caudal calorífico reducido (con/sin seguridad) (kW)	0,830		0,870	0,870	0,830	
Caudal horario (g/h)	156	154			156	138
Caudal horario (l/h)			214	249		
<b>QUEMADOR GRANDE RÁPIDO</b>						
Marca realizada en el inyector	<b>88A</b>	<b>88A</b>	<b>137</b>	<b>137</b>	<b>88A</b>	<b>88A</b>
Caudal calorífico nominal (kW)	3,10	3,10	3,10	3,10	3,10	2,79
Caudal calorífico reducido (con/sin seguridad) (kW)	0,830		0,870	0,870	0,830	
Caudal horario (g/h)	225	221			225	199
Caudal horario (l/h)			295	343		
<b>QUEMADOR SEMIRRÁPIDO</b>						
Marca realizada en el inyector	<b>62</b>	<b>62</b>	<b>94</b>	<b>94</b>	<b>62</b>	<b>62</b>
Caudal calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,35
Caudal calorífico reducido (con/sin seguridad) (kW)	0,620		0,615	0,615	0,620	
Caudal horario (g/h)	109	107			109	96
Caudal horario (l/h)			143	166		
<b>QUEMADOR AUXILIAR</b>						
Marca realizada en el inyector	<b>45</b>	<b>45</b>	<b>63</b>	<b>63</b>	<b>45</b>	<b>45</b>
Caudal calorífico nominal (kW)	0,70	0,70	0,85	0,85	0,70	0,63
Caudal calorífico reducido (con/sin seguridad) (kW)	0,300		0,350	0,350	0,300	
Caudal horario (g/h)	51	50			51	45
Caudal horario (l/h)			81	94		
<b>PLACA 4 QUEMADORES DE GAS</b>						
Caudal calorífico total (kW)	7,45	7,45	7,70	7,70	7,45	6,71
Caudal máximo (g/h)	541	532			541	478
(l/h)			733	852		
<b>PLACA 3+1 PLACA ELÉCTRICA 1500 W CON GRAN RÁPIDO</b>						
Caudal calorífico total (kW)	5,95	5,95	6,20	6,20	5,95	5,36
Caudal máximo (g/h)	432	425			432	382
(l/h)			590	686		
<b>PLACA 2 QUEMADORES DE GAS</b>						
Caudal calorífico total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60	4,60	4,14
Caudal máximo (g/h)	334	328			334	295
(l/h)			438	509		

## • DESCRIPCIÓN DE LA SUPERFICIE SUPERIOR

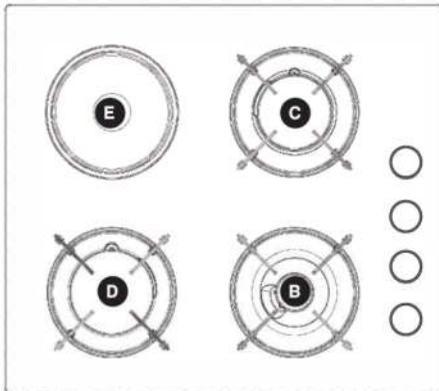
### Modelo 4 quemadores de gas



### Modelo 2 quemadores de gas



### Modelo 3+1 eléctrico



- A** Quemador semirrápido 1,50 kW (\*)
- B** Quemador auxiliar 0,85 kW (\*)
- C** Quemador rápido 2,25 kW (\*)
- D** Quemador grande rápido 3,10 kW (\*)
- E** Placa eléctrica diámetro 145 - 1,5 kW

(\*) Potencias obtenidas en gas natural G20

## • PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Cada quemador es controlado por un grifo, cuya apertura se realiza pulsando y girando en el sentido inverso a las agujas de un reloj.

El punto “●” corresponde al cierre del grifo.

– Elija el quemador deseado situándose en los símbolos colocados cerca de las ruedas (ej. : quemador delantero izquierdo ). ○

Su placa está provista de un encendido de los quemadores integrados a las ruedas.

Para encender un quemador:

– Pulse la palanca y gire en el sentido inverso a las agujas de un reloj hasta la posición máxima ✱ 🔥.

– Mantenga la rueda pulsada para activar una serie de chispas hasta el encendido del quemador.

El ajuste hacia un caudal más reducido se efectúa entre el símbolo ✱ 🔥 y el símbolo 🔥

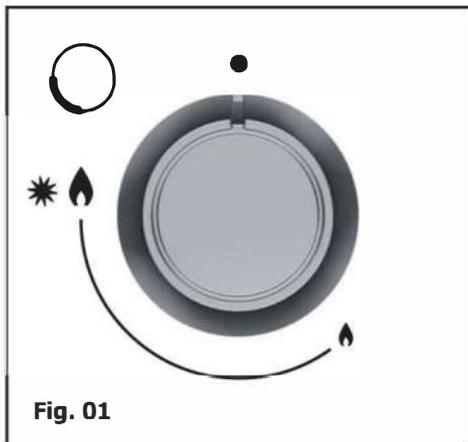


Fig. 01



### Consejos

*Cuando una rueda se vuelve difícil de girar, no fuerce. Pida urgentemente la intervención del instalador.*

*En caso de extinción accidental de la llama, basta normalmente con volver a encenderla siguiendo las instrucciones del encendido.*



### Atención

*– Mantenga la rueda completamente hundida algunos segundos después de la aparición de la llama para activar el sistema de seguridad.*

## • RECIPIENTES PARA LOS QUEMADORES DE GAS

### • ¿Qué quemador utilizar en función de su recipiente?

Diámetro del recipiente	Diámetro del recipiente	Uso
18 a 28 cm	Grande rápido	Frituras - Ebullición
16 a 22 cm	Rápido	Alimentos a fuego vivo
12 a 20 cm	Semirrápido	Salsas - Recalentado
8 a 14 cm	Auxiliar	Cocción lenta

### Atención

– Ajuste a coroa das chamas de modo a que estas não excedam o contorno do recipiente (Imagem 01).

– Não utilize recipientes com fundo côncavo ou convexo (Imagem 02).

– Não deixe funcionar os bicos de gás com recipientes vazios.

– Não utilize recipientes que cubram parcialmente os botões.

– Não utilize recipientes que ultrapassem as margens da placa de cozinha.

– Não utilize difusores, torradeiras, grelhadores de carne em aço e outros recipientes com os pés pousados ou raspando na parte superior do vidro.

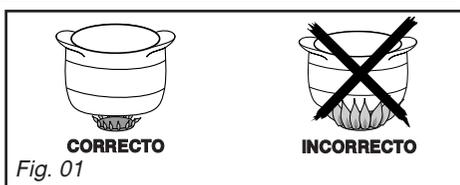


Fig. 01

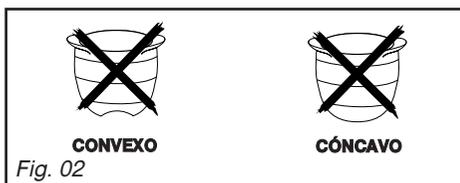


Fig. 02

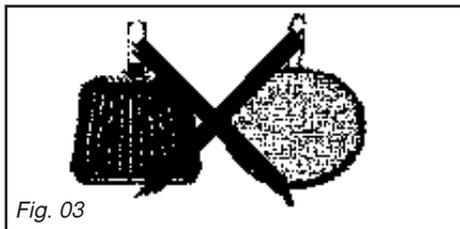


Fig. 03

• **RECIPIENTES MÁS ADAPTADOS A LA PLACA ELÉCTRICA (según modelo)**

Utilice recipientes con fondo plano que se apoyen perfectamente sobre la superficie del hogar:

- de acero inoxidable con fondo trimetal grueso o "sandwich",
- de aluminio con fondo (liso) grueso,
- de acero esmaltado.

• **PUESTA EN MARCHA DE LA PLACA ELÉCTRICA (según modelo)**

Posicione la rueda en la marca que conviene a la cocción deseada (Fig. 01) (ver cuadro de las cocciones al final del manual). El indicador de puesta en tensión del hogar se enciende. Durante la primera utilización, deje calentar la placa en vacío, a la potencia máxima, durante 3 minutos, para endurecer el revestimiento.

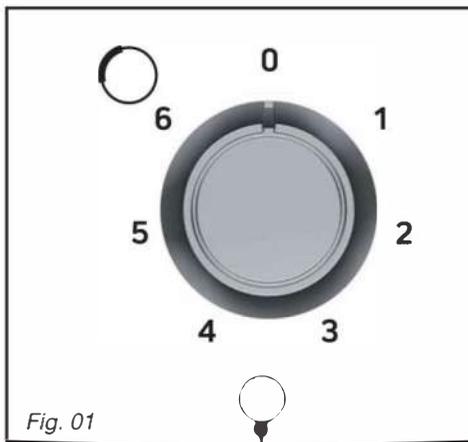


Fig. 01

Piloto de puesta en tensión

**Consejo**

– Utilice un recipiente de tamaño adaptado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro del hogar eléctrico (Fig. 02).

– Efectúe los finales de cocción colocando la rueda en posición parada "0" con el fin de beneficiarse del calor acumulado en la placa.

– Utilice una tapa en su recipiente lo más a menudo posible para reducir las pérdidas de calor por evaporación.

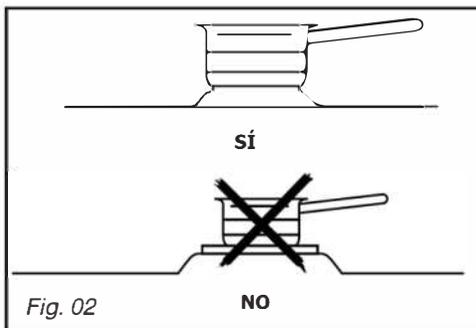


Fig. 02

**Atención**

No deje funcionar un hogar eléctrico sin recipiente (salvo durante la primera utilización), o con un recipiente vacío.

**Atención**

La placa eléctrica sigue estando caliente un determinado tiempo después de la puesta en posición "0" de la rueda. No tocar esta zona, riesgo de quemaduras.

## • MANTENER SU APARATO

MANTENIMIENTO ...	¿CÓMO PROCEDER?	PRODUCTOS/ACCESORIOS A UTILIZAR
De las bujías y de los inyectores	<p>En caso de obstrucción de las bujías de encendido, límpielas con la ayuda de un pequeño cepillo de cerdas duras (no metálico).</p> <p>El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de recipiente. No lo obstruya durante la limpieza, ya que perturbaría los rendimientos de su placa. En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desobstruir el inyector.</p>	<p>. Pequeño cepillo de cerdas duras.</p> <p>. Imperdible</p>
De las parrillas y de los quemadores de gas	<p>En caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva, y luego aclare con agua clara. Limpie cuidadosamente cada pieza del quemador antes de reutilizar su placa de cocción.</p>	<p>. Crema para fregar suave.</p> <p>. Esponja sanitaria.</p>
De la placa eléctrica	<p>- La placa calentadora está protegida por un revestimiento negro, por lo tanto hay que evitar el empleo de cualquier producto abrasivo. Después de cada uso, límpiela con un paño seco.</p> <p>- Si la placa se oxida, retírela y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio.</p>	<p>. Producto renovador del comercio.</p>
De la superficie superior de vidrio	<p>- Limpie con agua caliente, y luego seque. En el caso de manchas persistentes, utilice productos especiales para vidrio vitrocerámico</p>	<p>- Esponja sanitaria.</p> <p>- Productos especiales de vidrio vitrocerámico (ej.: Cera-Clean).</p>



### Atención

**- Nunca limpie su aparato durante su funcionamiento. Ponga en cero todos los mandos eléctricos y de gas.**

**- Si la superficie está agrietada, desconecte el aparato de la alimentación para evitar un riesgo de choque eléctrico. Contacte al Servicio Postventa.**



### Consejo

**– De preferencia a una limpieza de los elementos de la placa a mano más que en lavavajillas.**

**– No utilice esponjas abrasivas para limpiar su placa de cocción.**

**– No utilice limpiadores a vapor.**

• **EN CURSO DE UTILIZACIÓN**

<i>CONSTATA QUE:</i>	<i>QUÉ DEBE HACER:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encendido de los quemadores: No hay chispas durante la pulsación de las ruedas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la conexión eléctrica de su aparato.</li> <li>Verifique la limpieza de las bujías de encendido.</li> <li>Verifique la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.</li> <li>Si la placa está embridada en el plano de trabajo, verifique que las patas de fijación no estén deformadas.</li> <li>Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedas no salgan de su alojamiento.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante la pulsación de la rueda, hay chispas en todos los quemadores a la vez.</li> </ul>	<p>Es normal. La función de encendido es centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>En ralentí, el quemador se apaga o bien las llamas siguen siendo importantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evite las corrientes de aire violentas en la pieza.</li> <li>Verifique la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (ver la localización de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”).</li> <li>Recordatorio: las placas de cocción se suministran de origen en gas de red (gas natural).</li> <li>Verifique el correcto ajuste de los tornillos en ralentí (ver párrafo “Cambio de gas”).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las llamas tienen un aspecto irregular.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verifique la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados debajo de los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc.</li> <li>Verifique que quede suficiente gas en la botella.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante la cocción, las ruedas se calientan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilice pequeñas cacerolas en los quemadores cerca de las ruedas. Los grandes recipientes deben colocarse sobre los quemadores más grandes, los más alejados de las ruedas. Instalar bien la cacerola en el centro del quemador. No debe desbordar sobre las ruedas.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante el encendido, las llamas se encienden y luego se apagan en cuanto se suelta la rueda.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulsar a fondo las ruedas y mantenga esta presión durante algunos segundos después de la aparición de las llamas.</li> <li>Verifique que las piezas del quemador estén colocadas.</li> <li>Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedas no salgan de su alojamiento.</li> <li>Evite las corrientes de aire violentas en la pieza.</li> <li>Encienda su quemador antes de colocar su cacerola.</li> </ul>

## • GUÍA DE COCCIÓN DE GAS

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	AUXILIAR
<b>SOPAS</b>	Caldos Sopas espesas	8-10 minutos	X	X		
<b>PESCADOS</b>	Caldo 8-10 minutos Asados	X 8-10 minutos	X			
<b>SALSAS</b>	Holandesas, bernesa Bechamel, aurore	10 minutos			X X	X X
<b>VERDURAS</b>	Endibias, espinacas Guisantes cocinados Tomates provenzales Patatas cocidas Pastas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	X X X		
<b>CARNES</b>	Chuleta Guiso, Osso-bucco Escalope a la sartén Tournedos	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X			
<b>FRITURA</b>	Patatas fritas Buñuelos		X X			
<b>POSTRES</b>	Arroz con leche Compotas de frutas Crepas Chocolate Crema inglesa Café (pequeña cafetera)	25 minutos 3-4 minutos 3-4 minutos 10 minutos	X X	X	X X X	X X X X

## • GUÍA DE COCCIÓN ELÉCTRICA

	PREPARACIONES	VIVO 6	FUERTE 5	MEDIO 3-4	COCCIÓN LENTA 2	MANTENER CALIENTE 1
<b>SOPAS</b>	Caldos Sopas espesas	X X	→ X → X	X		
<b>PESCADOS</b>	Caldo Congelados	X X	→ X → X			
<b>SALSAS</b>	Espesas a la mantequilla			X	X	
<b>VERDURAS</b>	Endibias, espinacas Verduras secas Patatas al agua Patatas cocidas		X X X	X X		
<b>CARNES</b>	Chuleta Parrilladas	X	X			
<b>FRITURA</b>	Patatas fritas		X			
<b>VARIANTE</b>	Compotas Crepas Crema inglesa Chocolate fundido mermeladas Leche Pastas Arroz con leche Mantener caliente	X X	X → X	X	X X X	X X

Encendido	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Mantenga la rueda completamente hundida después de la aparición de la llama para enclavar el sistema de seguridad.</li> <li>. En caso de avería de corriente, es posible encender el quemador acercando una cerilla al quemador elegido y mantener al mismo tiempo la pulsación de la rueda correspondiente.</li> </ul>
Utilización de los recipientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>. En los hogares de gas o eléctricos, siempre utilice recipientes estables, con fondo plano y resistentes al calor.</li> <li>. Utilice un recipiente adaptado: la dimensión del fondo debe ser igual o superior al diámetro del hogar eléctrico.</li> </ul>
Mantenimiento general	<ul style="list-style-type: none"> <li>. Limpie regularmente sus quemadores: es esencial para su buen funcionamiento y para garantizar una llama estable y regular.</li> <li>. No olvide las bujías de encendido. Seque correctamente los quemadores y los sombreretes de quemadores antes de su colocación.</li> <li>. Termine la limpieza pasando un papel absorbente en la superficie</li> </ul>
Astucias	<ul style="list-style-type: none"> <li>. En cuanto hierva el agua, reduzca la potencia del quemador; limitará los riesgos de desbordamientos.</li> <li>. Ponga una tapa sobre las cacerolas: es una economía.</li> <li>. No dude en parar la placa eléctrica algunos minutos antes del fin del tiempo de cocción.</li> </ul>

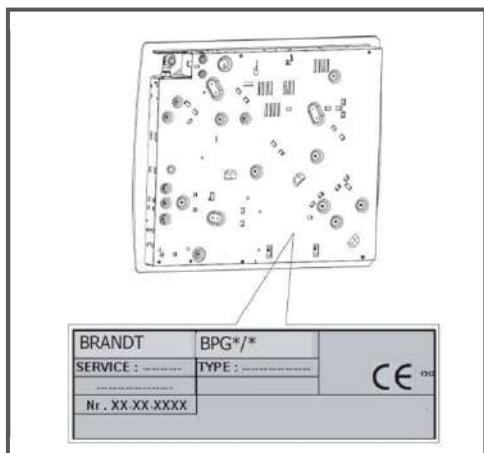


### **Consejo**

*– En todos los casos, para mayor información, lea atentamente cada página del manual.*

## • INTERVENCIONES

Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato, las deberá realizar un profesional cualificado depositario de la marca. Cuando realice su llamada, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características situada en la caja del aparato (abra la sub puerta o tire del cajón).



### PIEZAS ORIGINALES

Siempre que se realice cualquier intervención de mantenimiento, pida que se utilicen exclusivamente **piezas de recambio certificadas originales**.

