

Brandt



GUÍA DE INSTALACIÓN Y DE UTILIZACIÓN ES

Placa de cocción

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** 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 al medio ambiente _____ 07
- Descripción de su aparato _____ 08

1 / INSTALACIÓN DE SU APARATO

- elección de la ubicación _____ 09
- antes de la instalación _____ 09
- consejos de instalación _____ 10
- cuando se instala encima de un cajón, armario u horno o el horno _____ 11
- instalación sobre un lavavajillas _____ 12
- conexión eléctrica _____ 13
- conexión de gas _____ 14
- cambio de gas _____ 16

2 / UTILIZACIÓN DE SU APARATO

- Descripción de su top _____ 20
- Puesta en marcha de los quemadores de gas _____ 21
- Tomas de corriente aptas para quemadores de gas _____ 22
- Encendido de las placas de inducción _____ 23
- Bloqueo/desbloqueo para niños _____ 23
- Descripción de los controles _____ 24
- Encendido de _____ 24
- Apagando _____ 24
- Ajuste de potencia _____ 24
- Ajuste del temporizador giratorio _____ 24
- Elección de la batería de cocina - Seguridad de inducción _____ 25

3 / MANTENIMIENTO RUTINARIO DE SU APARATO

- Cuidado de su aparato _____ 27

4 / MENSAJES ESPECIALES, INCIDENTES

- Durante el uso _____ 28

5 / TABLA DE COCCIÓN

- Guía de cocina a gas _____ 29
- Guía de cocina de inducción _____ 30

6 / ALGUNOS CONSEJOS _____ 31

7 / SERVICIO POSVENTA

- Intervenciones _____ 32

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES - LÉALAS CON ATENCIÓN Y CONSERVELAS PARA CONSULTARLAS EN EL FUTURO.

Este manual se encuentra disponible para descarga en la página web de la marca.

— Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.

— El aparato debe ser instalado de acuerdo con las normativas vigentes y utilizado únicamente en un lugar bien aireado. Consulte este manual antes de instalar o utilizar el aparato.

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

— Estas placas de cocción están destinadas única y exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.

— Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las normas vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.

— No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA o INFLAMABLES (aerosoles o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).

— Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le

desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).

— Antes de proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o de gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.

— Cuando conecte aparatos eléctricos en una toma de corriente situada cerca de la placa, asegúrese de que el cable de alimentación no esté en contacto con zonas calientes.

— El aparato se debe poder desconectar de la red eléctrica, bien por medio de un enchufe o bien incorporando un interruptor en las canalizaciones fijas siguiendo las normas de instalación.

— El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

— Por medida de seguridad, tras su uso, no se olvide de cerrar la llave general de gas distribuido por canalización o la llave de la bombona de gas butano / propano.

— Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del

gas) y la regulación de la placa son compatibles.

— Las placas tienen la marca de conformidad CE.

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

— No utilice un aparato de limpieza a vapor.

— Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

— Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

— La placa es conforme a la norma EN60335-2-6 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).

— Las condiciones de regulación están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.

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

- 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).

— Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.

— Después de utilizarla, apague la placa de cocción utilizando su dispositivo de control en lugar de contar únicamente con el detector de cacerolas.

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

— **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles del aparato pueden calentarse durante la utilización. No debe tocar los elementos calientes situados en el interior del horno. Se recomienda mantener alejados a los niños.

— 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.

— 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.

— Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

— AVISO: cocer sin vigilancia en una cocina con grasa o 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.

— AVISO: Riesgo de incendio: no almacenar nada encima de las superficies de cocción. El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse de una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación mecánica.

— Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación complementaria (por ejemplo, abrir una ventana) o una ventilación más eficaz (por

ejemplo, aumentar la potencia de la ventilación mecánica, si existe)

No conviene utilizar ninguna tapa de protección.

- **ADVERTENCIA:** Utilice solo tapas diseñadas por el fabricante, referenciadas en el manual de instrucciones como adaptadas o incluidas con el aparato. El uso de tapas inapropiadas puede provocar accidentes.

- **ATENCIÓN:** vigilar el normal proceso de cocción. Un proceso de cocción de corta duración tiene que ser continuamente vigilado.

- **ADVERTENCIA:** : En caso de roturas del cristal de la placa:

- apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y aisle el aparato de todas las fuentes de energía,

- no toque la superficie del aparato,

- no utilice el aparato.

RESPECTO DEL MEDIO AMBIENTE

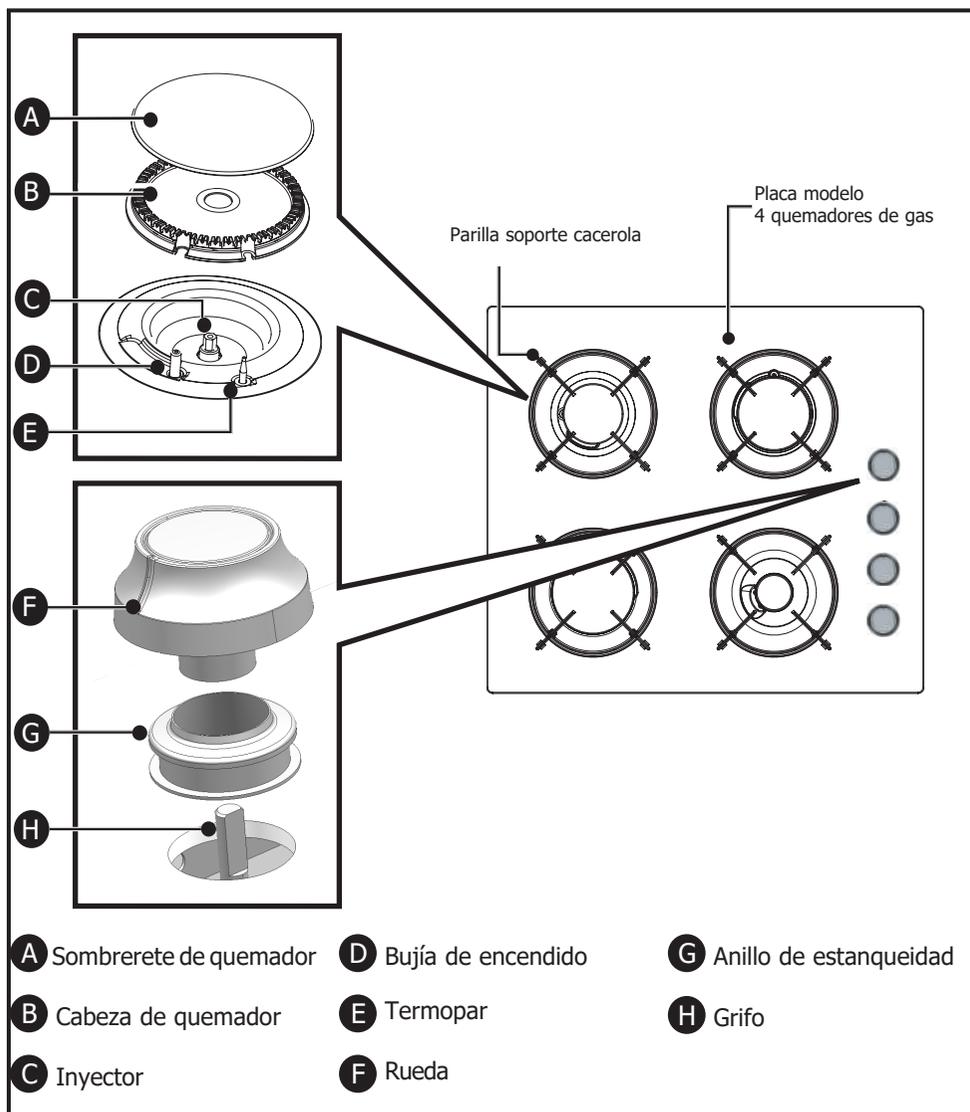
— Los materiales del embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.



— 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 en vigor 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.

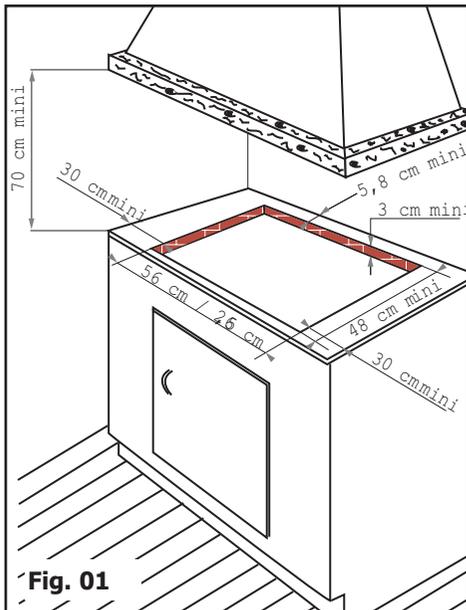


Fig. 01

● 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 el bolsa antes de la instalación de la placa: Ajustarse al esquema (Fig. 02).

— Retire las parrillas de soporte de cacerolas, los sombreretes de los quemadores y las cabezas de los

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

- 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).
- Coloque la placa en la apertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.
- Coloque las parrillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores.
- Conecte el cable de alimentación de la

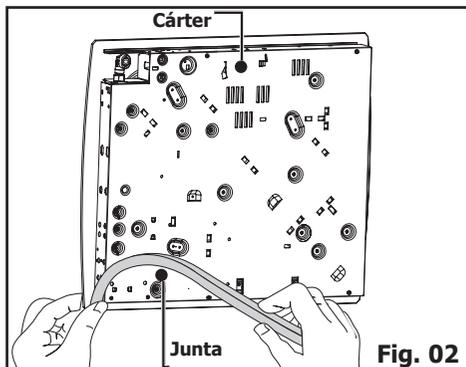


Fig. 02

• CONSEJOS DE EMPOTRAMIENTO

placa a la instalación eléctrica de la cocina (consulte el punto "Conexión eléctrica").
 — Conecte el aparato a la instalación de gas (consulte el punto "Conexión gas").

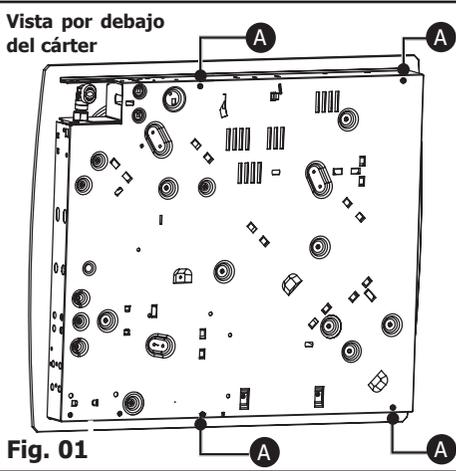


Fig. 01

A Agujeros de fijación

- 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.

En caso de que las bridas de fijación no estén entregadas con el aparato, puede adquirirlas en su Servicio Post-venta.

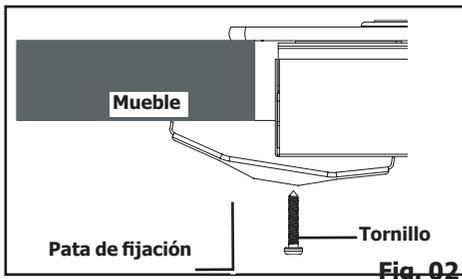


Fig. 02

• CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO

• Encima de un mueble vacío o de un cajón (Fig. 03).

Se necesita dejar un vacío sanitario de 8 cm como mínimo y una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble.

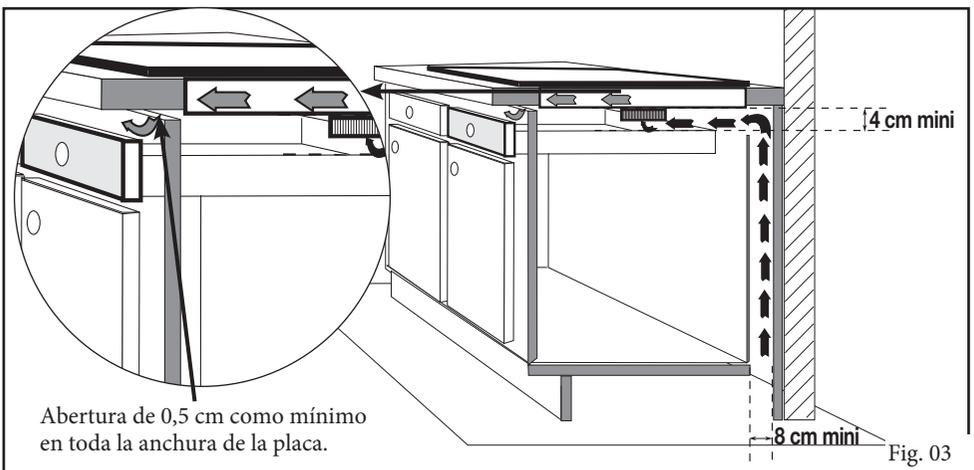


Fig. 03

Abertura de 0,5 cm como mínimo en toda la anchura de la placa.

• CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN CAJÓN, UN ARMARIO O UN HORNO (CONTINUACIÓN)

— Encima de un horno (Fig. 01)

Este se debe encontrar obligatoriamente en posición baja. Es imprescindible tener en la parte delantera una abertura de 0,5 cm en toda la anchura del mueble y en la parte trasera del mueble una entrada de aire de 30 cm² como mínimo. Si el horno no cuenta con una ventilación con salida de aire en la parte delantera, tendrá que utilizar forzosamente un kit de aislamiento entre el horno y la placa (pídalo en su tienda).

Si el horno está equipado con una función de "pirólisis", no utilice NUNCA la placa mientras esté funcionando la pirólisis.

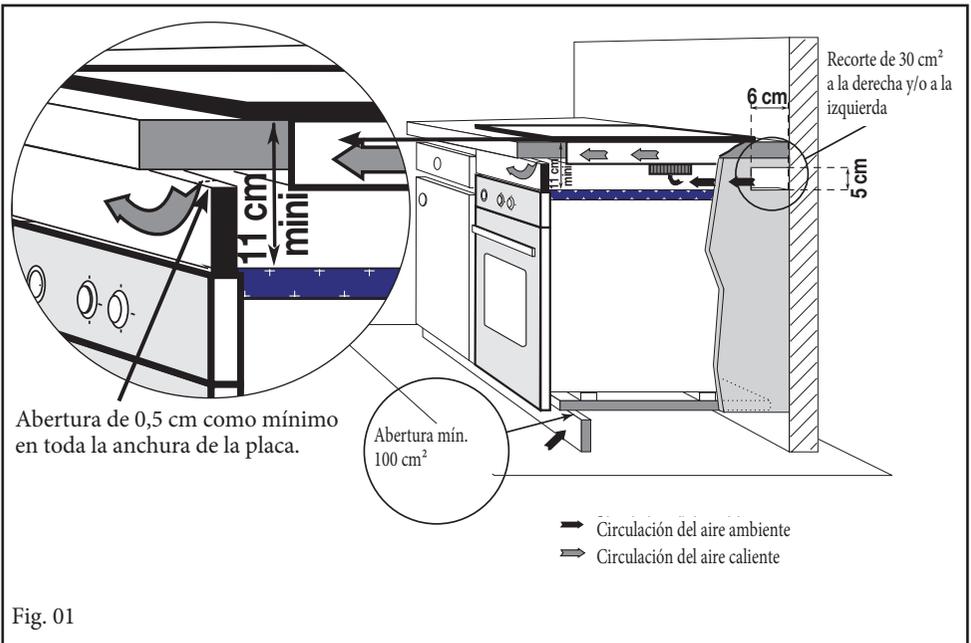


Fig. 01

● CASO DE EMPOTRADO ENCIMA DE UN LAVAVAJILLAS

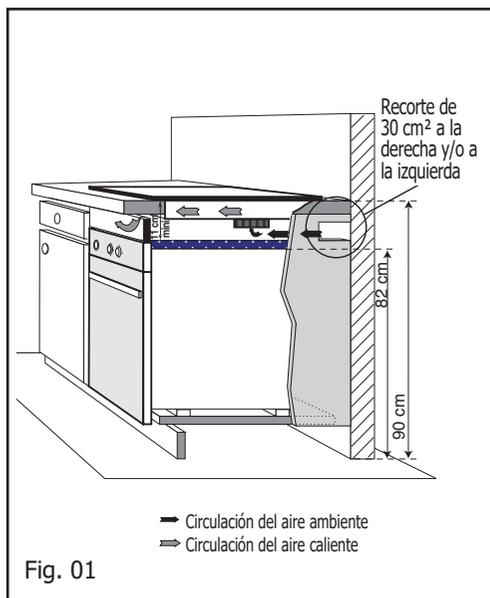
Puede instalar la placa encima de un lavavajillas siempre que respete las siguientes precauciones elementales:

— La altura de la encimera debe ser igual o mayor que 90 cm.

— Deberá cubrir la parte superior del lavavajillas con una placa de aislamiento para evitar que las partículas procedentes del aislamiento térmico de este sean aspiradas por los ventiladores de la placa. Puede procurarse la placa de aislamiento en el Servicio Técnico.

— Deberá prever una entrada de aire fresco mínima, para que el ventilador de la placa pueda enfriar correctamente los componentes electrónicos que hay dentro.

Para ello, sugerimos realizar un recorte de 30 cm² por detrás de uno de los lados del hueco de empotrado (Fig. 01).



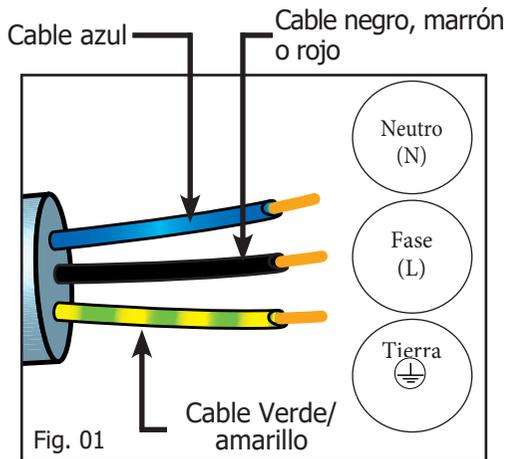
● CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato debe estar conectado con un cable de alimentación normalizado con 3 conductores de 1.5 mm² (1 F + 1N + tierra) que deben estar conectados a la red de 220-240V_~ por medio de una toma de corriente normalizada IEC 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar de acuerdo con las normas de instalación. El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se deberá conectar también a la tierra de la instalación.

El enchufe debe quedar accesible después de realizar la instalación.

— Conecte los cables en la instalación respetando los colores (Fig. 01).

SECCIÓN DE CABLE QUE SE DEBE UTILIZAR	
Tensión	220-240 V _~ - 50 Hz
Cable H05V2V2F	3 conductores, 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1,5
Fusible	16 A



Atención

— El cable de protección (verde / amarillo), que va conectado al borne de tierra \oplus del aparato, se debe conectar al borne de tierra \oplus de la instalación.

— 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.

— Si se utiliza una placa que no esté conectada a tierra o que tenga una toma a tierra defectuosa, no se podrá hacer responsable de las consecuencias al fabricante en caso de incidente.

● 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.

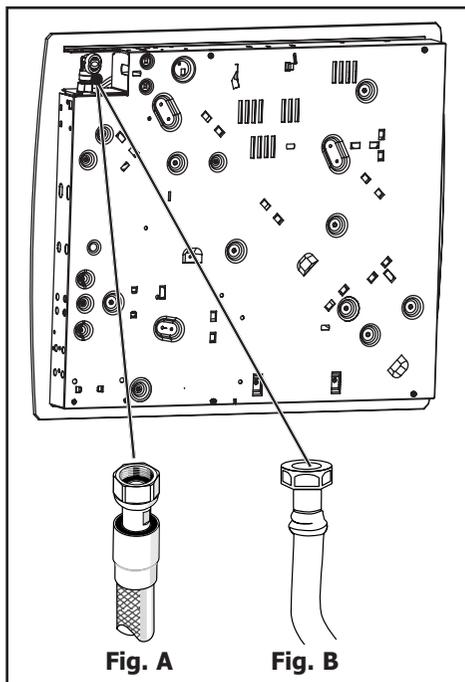
● Gas distribuido por canalización de gas natural

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 de 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:

- **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.

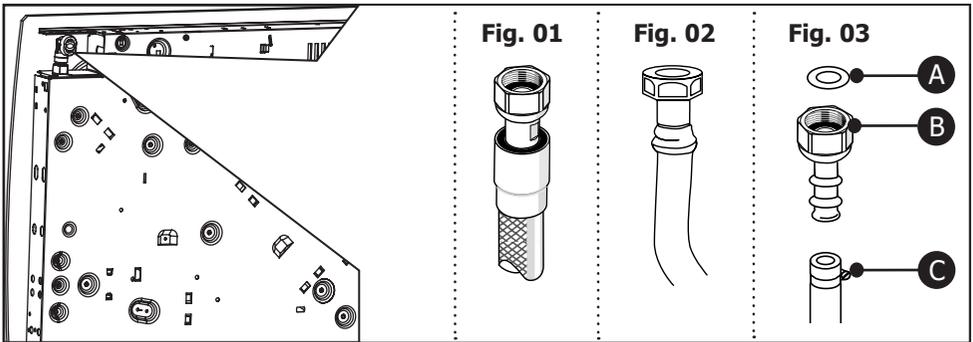
— **Conexión con un tubo flexible metálico (acero inoxidable) ondulado de extremos mecánicos atornillables** (conforme a la norma NF D 36-125) cuya vida útil es ilimitada (Fig. 01).

— **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.

● 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 ralenties 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

Con cada cambio de gas, marque la casilla correspondiente en la etiqueta pegada en el dispositivo. Consulte los párrafos «conexión de gas» y «Cambio de gas» del manual.

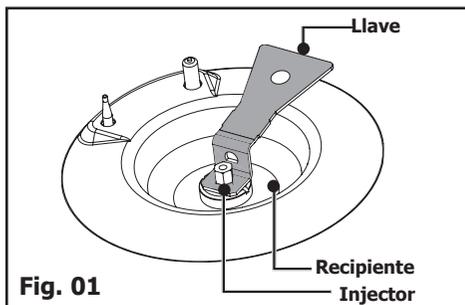


Fig. 01

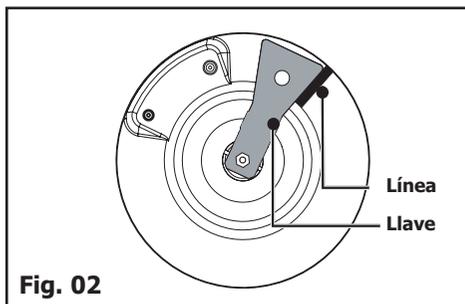


Fig. 02

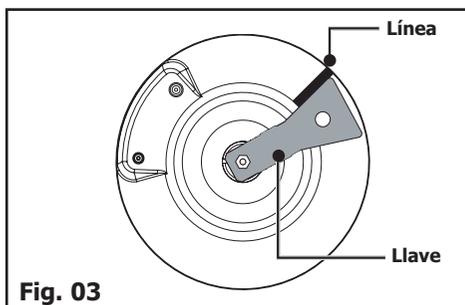


Fig. 03

Regule los ralenties 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

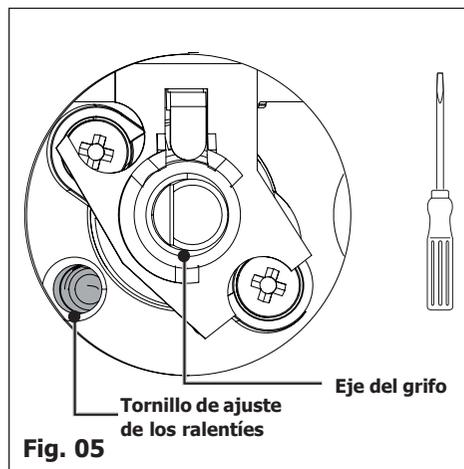
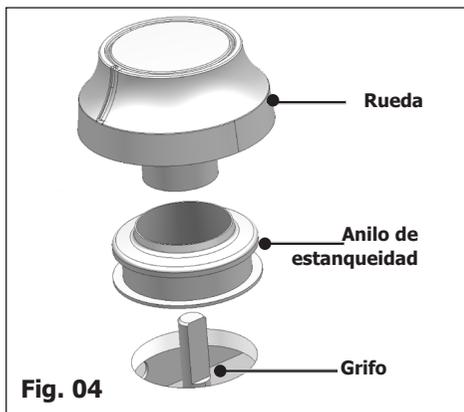
Con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **atornille a fondo** el tornillo de ajuste de los ralenties de latón (amarillo) (Fig. 05), **en el sentido de las agujas de un reloj**.

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 ralenties 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.



• Características del gas

Aparato destinado a ser instalado en : FRcat: I12E+3+ CH - ES - IT - PTcat: I12H3+ CY - EE - PLcat: I12H3B/P LTcat: I2H	FR-ES-PT	FR-ES-PT	FR-ES-PT	FR
Gasto horario: 25 mbar a 15°C con 1013 mbar	Butano G30 28-30 mbar	Propano G31 37 mbar	Gas Natural G20 20 mbar	Gas Natural G25 25 mbar
Quemador Grande Rápido Indicación marcada en el inyector	88A	88A	137	137
Caudal calorífico nominal (kW)	3,15	3,15	3,10	3,10
Caudal calorífico reducido (kW)	0,830		0,870	0,870
Caudal horario (g/h)	229	225		
Caudal horario (l/h)			295	343
Quemador Semirrápido				
Indicación marcada en el inyector	62	62	94	94
Caudal calorífico nominal (kW)	1,50	1,50	1,50	1,50
Caudal calorífico reducido (kW)	0,620		0,615	0,615
Caudal horario (g/h)	109	107		
Caudal horario (l/h)			143	166
Placa 60 cm 2 Fuegos Gas + Fuegos induction				
Caudal calorífico total (kW)	4,60	4,60	4,60	4,60
Caudal máximo (g/h)	334	328		
Caudal máximo (l/h)			438	509

Tensión de funcionamiento: 220-240 V~ - 50 Hz

 Potencia eléctrica total absorbida:
 - Modelo 2 focos de inducción 3400 W ⁽¹⁾

 Dimensiones de la placa:
 - Anchura 580 mm
 - Profundidad 510 mm

Peso: 11,4 kg

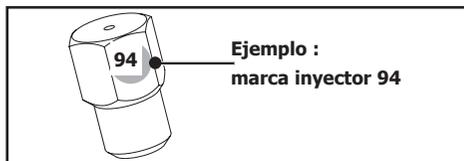
 Dimensiones del hueco:
 - Anchura 549 mm
 - Altura 59 mm
 - Profundidad 470 mm

(1) Las potencias de calefacción se dan únicamente a título indicativo. Dependen del tipo y la forma del recipiente.

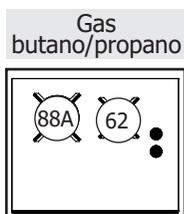
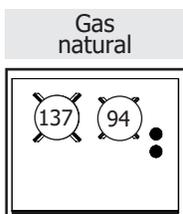
Con reserva de modificaciones.

• 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.

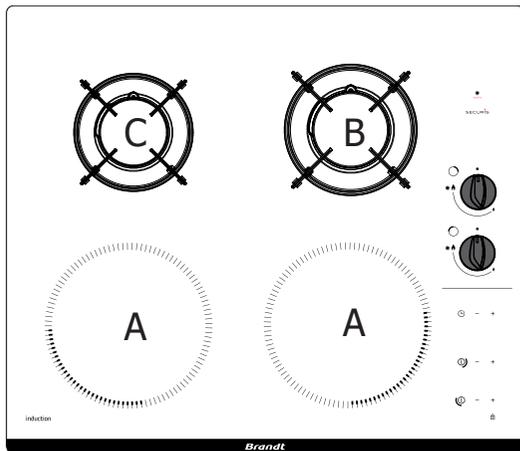


• Indicación de los inyectores



● DESCRIPCIÓN DE LA SUPERFICIE SUPERIOR

Modelo 4 quemadores de gas



A Foco de inducción diám. 210 - 3100 W

B Quemador semirrápido 1,50 kW(*)

C Quemador rápido 2,25 kW (*)

(*) Potencias obtenidas con gas natural G20

(*) 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 rueda.

Para encender un quemador:

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

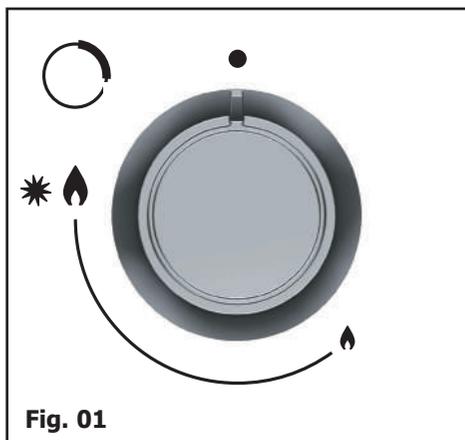
— Mantenga la rueda pulsada para activar una serie de chispas hasta el encendido del quemador.

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

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.



● **RECIPIENTES PARA LOS QUEMADORES DE GAS**
 ● **¿Qué quemador utilizar en función de su recipiente?**

Quegador grande grande rápido	Quegador pequeño semirrápido
de 18 a 28 cm	de 12 a 20 cm
Freir, Hervir	Salsas, Recalentar

— Ajuste la corona de llamas de forma que estas no sobrepasen el perímetro del recipiente (Fig. 01)

— No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (Fig. 02)

— No deje funcionando un fuego de gas con un recipiente vacío.

— No utilice recipientes que cubran parcialmente los mandos.

— No utilice recipientes que rebasen los bordes de la placa.

— No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio (Fig. 03).

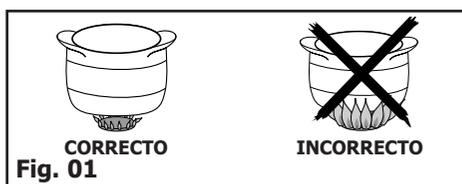


Fig. 01

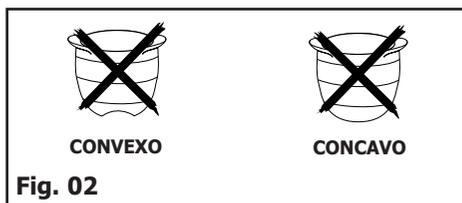


Fig. 02

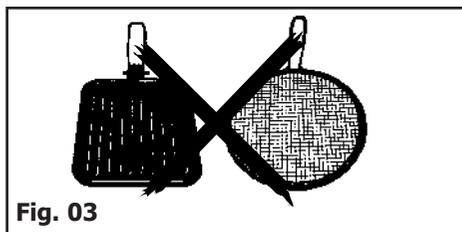


Fig. 03

 — Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de la habitación o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana de ventilación mecánica).

— Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de ventilación mecánica, si esta existe (se necesita un caudal mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

• PUESTA EN MARCHA DE LOS FOCOS DE INDUCCIÓN

Para utilizar un mando de función...

Coloque el dedo bien recto y plano en el mando hasta que la pantalla indique el nuevo ajuste.

• ¿Cómo poner en marcha y ajustar la potencia?

La placa posee una potencia de calefacción de 50 W a 2 800 W señalada de 1 a P.

- Pulse la  delantera derecha o la tecla  izquierda de avance.

clave.

- Pulsando el botón  se accede directamente a la acceso directo a la potencia máxima "P".

- Al pulsar el botón  o  se cambiará el la potencia según sus necesidades.

La última orden es siempre prioritaria.

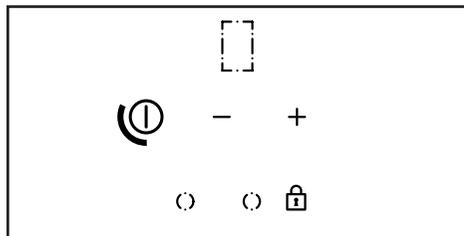


Consejo

Para que la regulación sea más rápida, mantenga más tiempo el dedo pulsando el mando elegido.

• SEGURIDAD NIÑOS:

• BLOQUEO



Es posible bloquear los mandos:

- o bien estando parado (limpieza),
- o bien mientras se utiliza (se mantienen las operaciones en curso y los ajustes indicados en la pantalla siguen activos).

No obstante, por motivos de seguridad, en la posición "bloqueo", el mando parada tiene prioridad y corta la alimentación de la placa.

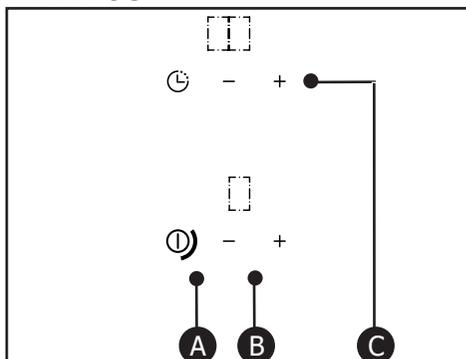
— Pulse  durante 3 o 4 segundos.

La señal  (tecla iluminada) aparece y desaparece al cabo de unos segundos. Cualquier acción en los mandos provocará que se vuelva a encender el símbolo de bloqueo.

• DESBLOQUEO

— Pulse  durante 3 o 4 segundos. la pantalla con la tecla iluminada desaparece.

• DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



- A** Mandos de marcha/parada.
- B** Mandos de potencia
- C** Mandos del minuterero.

• PUESTA EN MARCHA

Pulse el mando ① de la zona que vaya a utilizar.

La señal 0 parpadeará y una señal sonora le avisará de que la zona está encendida. Ya puede elegir la potencia que desee.

Si usted no indica ninguna potencia, la zona de cocción se apagará automáticamente.

• PARADA

Pulse el mando ① de la zona que está utilizando o el mando — de la potencia hasta que aparezca 0.

• REGULACIÓN DE LA POTENCIA

Pulse el mando — o + para regular el nivel de potencia de 1 a P (potencia máxima = Boost).

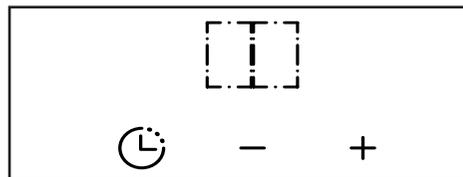
Al ponerlo en marcha, puede pasar directamente a la potencia máxima pulsando el mando —.

Consejo

La utilización de una zona de cocción a máxima potencia provoca una autolimitación de la otra, visible en los indicadores de potencia.

• REGULACIÓN DEL MINUTERO GIRATORIO

Hay un minuterero giratorio para todas las zonas de cocción, que queda asignado a una sola zona a la vez.



Pulsando repetidamente el mando  seleccionará la zona de cocción a la que desea aplicar el minuterero.

El símbolo giratorio del minuterero solo se puede asignar a las zonas en funcionamiento.

- Para utilizar el minuterero:
 - Ponga en funcionamiento la zona de cocción y regule la potencia.
 - Coloque el símbolo giratorio en esa zona de cocción.
 - Regule la duración pulsando — o +, se encenderá un punto en la pantalla de potencia para confirmar la maniobra.
- El minuterero solo realiza la cuenta atrás si la zona de cocción está cubierta por un recipiente.

Al final de la cocción, la zona se apagará, el minuterero indicará 0 y una señal sonora le avisará.

— Pulse el mando — o + del minuterero para parar la señal sonora.

- Para modificar la regulación del minuterero:
 - Pulse los mandos — o + del minuterero.

- Para parar el minuterero:
 - Pulse durante varios segundos simultáneamente los mandos — o + del minuterero o el mando — del minuterero hasta que aparezca 0.

- Para modificar la asignación del minuterero:
 - Pare el minuterero en curso.

— Con sucesivas pulsaciones en el mando , asigne una nueva zona de cocción en funcionamiento.

• ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS - SEGURIDAD INDUCCIÓN

• ¿Cuáles son los recipientes más adecuados?

Sin duda, usted ya posee recipientes adecuados.

— **Recipientes de acero esmaltado con o sin antiadherente:** olla a presión, freidora, sartén, parrilla de asar carne...

— **Recipientes de fundición:** para no rayar la vitrocerámica, evite hacerlos deslizar sobre la placa o elija un recipiente con fondo esmaltado.

— **Recipientes de acero inoxidable aptos para la inducción:** la mayoría de los recipientes de acero inoxidable son aptos para la cocción por inducción (cacerolas, cazuelas, sartenes, freidoras...).

— **Recipientes de aluminio con fondo especial:** elija artículos con fondo grueso que garanticen una cocción más homogénea (el calor se reparte mejor).

— El logotipo "CLASS INDUCTION"

Únicamente el vidrio, el barro, el aluminio sin fondo especial, el cobre y algunos aceros inoxidables no magnéticos no son aptos para la cocción por inducción. Le aconsejamos que elija recipientes con fondo grueso y plano.

Cuando compre recipientes, asegúrese de que tienen este logotipo marcado en el embalaje, le garantiza la compatibilidad con la inducción.



Para ayudarle a elegir, incluimos en este manual una lista de utensilios.

— Indicador de calor residual

Después de una cocción larga, la zona utilizada puede continuar caliente durante varios minutos.

Durante ese tiempo aparecerá **H** en la pantalla. Evite tocar esas zonas.

• ¿Cuáles son los materiales incompatibles?

LOS RECIPIENTES DE VIDRIO, CERÁMICA O BARRO, ALUMINIO SIN FONDO ESPECIAL O DE COBRE Y ALGUNOS ACEROS INOXIDABLES NO MAGNÉTICOS.

• La prueba del "recipiente"

Gracias a su tecnología puntera, la placa de inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes. Coloque el recipiente en una zona de calefacción, por ejemplo en potencia 4; si la pantalla queda fija, el recipiente es compatible, pero si parpadea, el recipiente no es apto para la cocción por inducción. Los recipientes cuyo fondo no sea perfectamente plano pueden ser aptos, siempre que no esté demasiado deformado.

• Automatic-stop

Automatic-stop es una función de seguridad de la placa. Se pone en marcha automáticamente si el usuario se olvida de apagar la placa con la preparación en curso:

Potencia utilizada	El foco se apaga automáticamente al cabo de:
1	10 horas
2 - 3	5 horas
4 - 5	4 horas
6 - 7	3 horas
8 - 9	2 horas
P	1 hora

La pantalla de zona de calefacción correspondiente indica **A** y se emite una señal sonora durante unos 2 minutos. Esta pantalla **A** seguirá visible hasta que no pulse un mando cualquiera del foco en cuestión; una doble señal sonora confirmará la maniobra.

• **ELECCIÓN DE LAS CACEROLAS**
 - **SEGURIDAD INDUCCIÓN**
 (CONTINUACION)

• Precauciones de uso

— Cuando utilice un recipiente con un recubrimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin nada o con un poco de grasa, caliéntelo previamente en la posición 9 o 10 un corto momento. No utilice la posición 11 o 12 porque podría dañar el recipiente.

— No caliente un bote de conserva cerrado ya que podría estallar (esta precaución es válida también para los demás modos de cocción).

— Se recomienda no colocar objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la encimera, ya que podrían calentarse.



Atención

La placa no se debe utilizar para guardar nada.

No utilice nunca una hoja de papel de aluminio para cocinar, ni coloque directamente sobre la placa de inducción productos embalados con aluminio. El aluminio se fundiría y dañaría definitivamente el aparato.

• **Seguridad "electrónica"**

Si la temperatura de los circuitos electrónicos se hace excesiva, una seguridad disminuirá automáticamente la potencia que emite la placa.

• **Seguridad "cacerola vacía"**

Cada zona de calefacción está equipada con una seguridad que detecta en todo momento la temperatura de la zona de calefacción. De este modo, queda eliminado el riesgo de recalentamiento debido a las cacerolas.

Multirrecipientes	Multiservicios	Pequeños recipientes
<p>Esta zona de cocción de 23 cm:</p> <p>Ø 23 cm Ø 12 26 cm</p> <p>- Se adapta automáticamente al recipiente. - Aporta la potencia óptima. - Proporciona un excelente reparto del calor. - Proporciona una temperatura de cocción homogénea por lo que podrá preparar tanto crepes de gran diámetro, pescados de gran tamaño, etc., como gran cantidad de pequeñas piezas, que se harán de manera uniforme.</p>	<p>Ø 18 cm Ø 12 22 cm</p> <p>Ø 21 cm Ø 12 24 cm</p>	<p>Ø 16 cm Ø 10 18 cm</p> <p>Preparación suave (salsas, cremas....). Preparación de pequeñas cantidades o porciones individuales...</p>



Atención

- Si el horno se encuentra bajo la placa (ver "Empotrado"), las seguridades térmicas de la placa impedirán que se pueda utilizar al mismo tiempo que el horno en modo "pirólisis".

Mientras esté utilizando la placa de inducción, no coloque objetos magnetizables sobre el vidrio (ej.: tarjetas de crédito, cassetes...).

Las personas con implantes activos (estimuladores cardiacos, bombas de insulina...) deberán tener cuidado, ya que la placa de inducción genera un campo electromagnético en su entorno. Por lo tanto, le recomendamos que consulte al fabricante de su implante para saber si hay alguna incompatibilidad.

● MANTENER SU APARATO

MANTENIMIENTO	¿CÓMO PROCEDER?	RODUCTOS/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>	<ul style="list-style-type: none"> - Pequeño cepillo de cerdas duras. - Imperdible
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>	<ul style="list-style-type: none"> - Crema para fregar suave. - Esponja sanitaria.
De la placa eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> - 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 graso. - Si la placa se oxida, retírela y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio. 	<ul style="list-style-type: none"> - Producto renovador del comercio.
De la superficie superior de vidrio	<ul style="list-style-type: none"> - Limpie con agua caliente, y luego seque. - En el caso de manchas persistentes, utilice productos especiales para vidrio vitrocerámico. 	<ul style="list-style-type: none"> - Esponja sanitaria. - Productos especiales de vidrio vitrocerámico .



Atención

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

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



Consejo

- Limpie de preferencia a mano los elementos de la placa, más que en lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas para limpiar su placa de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.

• EN CURSO DE UTILIZACIÓN

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

● GUÍA DE COCCIÓN DE GAS

	PREPARACIONES	TIEMPO	GRANDE RÁPIDO	RÁPIDO	SEMI-RÁPIDO	AUXILIAR
SOPAS	Caldos Sopas espesas	8-10 minutos	X	X		
PESCADOS	Caldo Asados	8-10 minutos 8-10 minutos	X X			
SALSAS	Holandesas, bernesa Bechamel, aurore	10 minutos			X X	X X
VERDURAS	Endibias, espinacas Guisantes cocinados Tomates provenzales Patatas cocidas Pastas	25-30 minutos 15-20 minutos	X X X X X	X X X		
CARNES	Chuleta Guiso, Osso-bucco Escalope a la sartén Tournedos	90 minutos 10-12 minutos 10 minutos	X X X X			
FRITURA	Patatas fritas Buñuelos		X X			
POSTRES	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

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

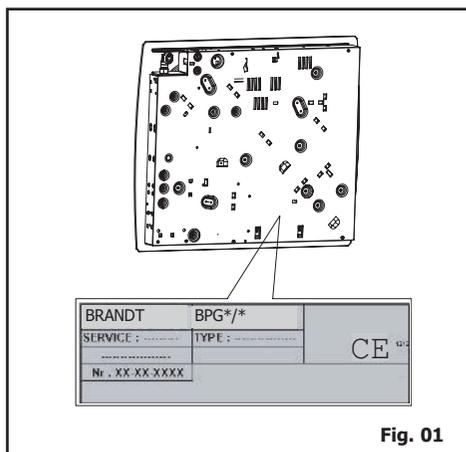


Consejo

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

● INTERVENCIONES

Si se debe realizar alguna intervención en su aparato, la deberá realizar un profesional cualificado autorizado por la marca. Al llamar al servicio técnico, mencione la referencia completa del aparato (modelo, tipo y número de serie). Esta información figura en la placa de características (Fig. 01).



PIEZAS ORIGINALES

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

