Balay

www.balay.es

3ETX385B

Instrucciones de funcionamiento, montaje y mantenimiento

Español

Estimado cliente:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección. Este aparato práctico, moderno y funcional se ha fabricado a partir de materiales de la mejor calidad, que se han sometido a un estricto control de calidad durante el proceso de fabricación en su conjunto, así como a pruebas exhaustivas para garantizar que puede satisfacer todas sus necesidades en lo que a la cocina se refiere. Recomendamos encarecidamente leer estas sencillas instrucciones para garantizar la obtención de unos resultados óptimos desde la primera vez que utilice este aparato. Este folleto contiene información que conviene tener en cuenta y que está relacionada, no solo con la utilización del aparato, sino también con el mantenimiento del mismo y con cuestiones de seguridad.
Para poder realizar el transporte de nuestros productos, éstos deben presentar un embalaje de protección apropiado. No obstante, hemos reducido nuestro embalaje al mínimo imprescindible y todos los materiales que lo componen son totalmente reciclables. Podrá contribuir a la conservación del medio ambiente si deposita el embalaje en el contenedor de reciclaje más cercano. Antes de deshacerse de un aparato antiguo, conviene asegurarse de que haya quedado completamente inutilizado y llevarlo a un centro de recuperación de materiales reciclables. Póngase en contacto con las Autoridades locales para obtener información acerca de cuál es el centro más próximo a su domicilio.

Advertencias de seguridad

- Leer atentamente este manual de usuario para garantizar que la utilización de este aparato se realice en unas condiciones de eficacia y seguridad óptimas.
- Las siguientes instrucciones tendrán validez únicamente en los países cuyos símbolos aparezcan en la placa de características del aparato. Para adaptar el aparato a las condiciones de utilización de su país, será necesario respetar en todo momento las instrucciones técnicas.
- Conviene asegurarse de conservar estas instrucciones de utilización y montaje para poder tenerlas a mano junto a la herramienta, incluso si el propietario de la misma cambia.
- Los diagramas incluidos en este manual de instrucciones tienen un carácter orientativo.
- Este aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.

- Utilizar únicamente el aparato para cocinar, en ningún caso para calentar.
- Según lo estipulado en la normativa vigente, el montaje del aparato, la modificación del tipo de gas u otros ajustes realizados en el interior del mismo únicamente podrá llevarlos a cabo un técnico con autorización oficial.
- Antes de proceder a la instalación de la nueva placa de cocción, es preciso comprobar que las medidas son correctas.
- La instalación de este aparato se llevará a cabo según lo estipulado en la normativa vigente y únicamente podrá utilizarse en un lugar que goce de una ventilación adecuada. Leer atentamente las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.
- Aislar el aparato de la red eléctrica durante la realización de labores de mantenimiento. Para hacerlo, extraer la clavija de la red eléctrica o accionar el fusible correspondiente. Cerrar el suministro de gas.
- El aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos mediante combustión.
- Al conectar aparatos eléctricos en las proximidades del aparato, asegurarse de que los cables de conexión no entren en contacto con las superficies de cocción.
- Limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de utilizarlos por primera vez. De este modo se eliminará cualquier rastro de olor "a nuevo", así como la posible suciedad.
- Retirar el embalaje del aparato y desecharlo de forma adecuada. Mantener el embalaje fuera del alcance de los niños.
- Vigilar el aparato mientras esté en funcionamiento
- Prestar especial atención a las superficies de cocción y calentamiento del aparato, ya que alcanzarán elevadas temperaturas durante su funcionamiento. Mantener a los niños alejados del aparato en todo momento.
- La grasa o el aceite muy calientes pueden prenderse fácilmente, por lo que no se deberá perder de vista el recipiente al cocinar con estos elementos.
- **PELIGRO** Si un recipiente con grasa o aceite se prende fuego, no verter agua sobre él, ya que esto podría ocasionarle quemaduras. Cubrir el recipiente con un trapo húmedo para extinguir el fuego y desconectar el aparato.
- No utilizar en ningún caso un aparato que presente una avería.
- Si se produce una avería, apagar el suministro de gas y electricidad del aparato antes de ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.
- Asegurarse de colocar el recipiente siempre centrado en el quemador de gas y no hacerlo directamente sobre los quemadores.
- No colocar en ningún caso recipientes inestables sobre la placa o los quemadores, puesto que podrían volcarse accidentalmente.

- No utilizar el aparato si no se ha colocado ningún recipiente encima de los quemadores. Comprobar que todos los elementos del quemador estén montados correctamente.
- No calentar ninguna olla o sartén vacías; ya que podría producirse una acumulación de calor.
- Asegurarse de cambiar los quemadores al ajuste más bajo inmediatamente después de retirar las ollas o sartenes de los mismos. De este modo, se reducirá el riesgo de que se produzcan quemaduras al trabajar cerca de las llamas; asimismo, se ahorrará gas y se reducirá la contaminación medioambiental.
- Las ollas y sartenes con bases de un grosor importante contribuyen a mejorar la distribución del calor. De este modo se explotará mejor la llama y se ahorrarán costes.
- No deben utilizarse ollas y sartenes con un diámetro superior a 28 cm. Los soportes para wok cóncavos se venden por separado.
- Si el tapón del gas se atasca, no forzarlo. Le aconsejamos que se ponga en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica de inmediato.
- No limpiar el aparato con un dispositivo de limpieza al vapor o con agua a presión, ya que existe riesgo de que se produzca un cortocircuito.
- Siempre que el aparato se encuentre bajo una campana extractora de vapor y se esté utilizando la placa, tener siempre ollas o sartenes en los quemadores que se estén utilizando. Si se deja la llama sin protección, la campana extractora de vapor puede resultar dañada debido al desarrollo del calor externo o los restos de grasa del filtro pueden prenderse fuego. Garantizar que existe un suministro de aire adecuado a la hora de utilizar una campana extractora de vapor en el modo de aire de escape.
- El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en el lugar de emplazamiento. Asegurarse de que la ventilación de la cocina sea la adecuada. No se deben obstruir las aberturas de ventilación natural. El uso prolongado del aparato con algunos o todos los quemadores a la vez puede precisar ventilación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una puerta, o una mayor potencia de extracción de aire por medio de una campana extractora.
- Asegurarse de que el aparato no se encuentra sometido a fuertes corrientes de aire, ya que los quemadores podrían apagarse.
- En calidad de usuario, usted es el principal responsable del mantenimiento y de que se haga un uso apropiado del aparato en el ámbito doméstico.

- **Advertencia:** La placa de características del aparato se incluye en estas instrucciones de uso. Mantener la placa de características en un lugar seguro, junto con las instrucciones de funcionamiento y de montaje.

Prestar especial atención a los Apartados 3 y 4 de estas instrucciones de funcionamiento para poder disfrutar de todas las ventajas que este aparato pone a su disposición.

ÍNDICE

1. INSTALACIÓN 7
Antes de la instalación 7
Montaje (para el instalador) 10
Conexión eléctrica 12
Conexión de gas (para el instalador) 14
Atención 17
Conversión de los quemadores para otro tipo de gas (para el instalador) 18
Sustitución de los inyectores 18
Tabla de inyectores 19

2. FUNCIONAMIENTO 20
Ésta es su nueva placa de cocción 20
Grifo de gas 20
Encendido 21
Poner los quemadores en la posición "off" 21
Advertencia 21

3. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN 22
Algunos consejos sobre los recipientes 22
Advertencias sobre la utilización del quemador wok 23

4. CUIDADOS Y LIMPIEZA 24
Consejos de mantenimiento de la placa de gas: Limpieza 24
El quemador y su tapa 25
Soporte para recipientes 26
Localización y reparación de averías en casa 26
Servicio de Asistencia Técnica 28
Números E y FD 28
Embalaje y aparatos antiguos 28

1. INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Estas placas de cocción empotradas han sido diseñadas para insertarse en un corte realizado en la encimera.

Únicamente un instalador autorizado de gas y electricidad podrá conectar el aparato para garantizar que se cumpla la normativa obligatoria y los requisitos de conexión establecidos por la empresa local de suministro eléctrico y de gas.

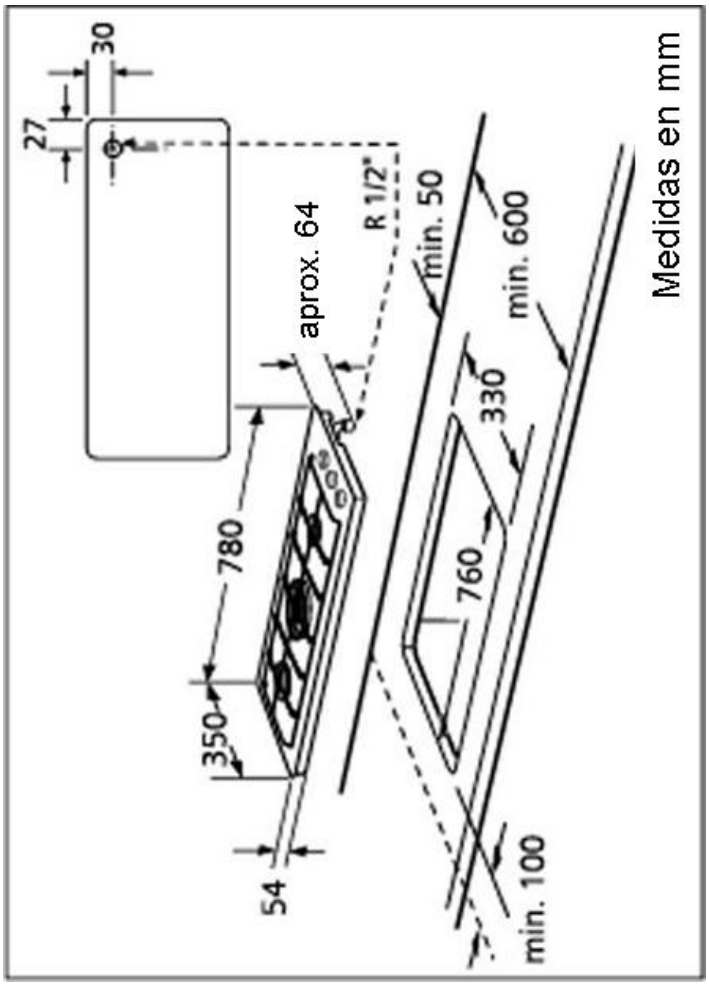
Antes de instalar la unidad, retirar la totalidad del revestimiento de protección.

Si la placa de cocción va empotrada en un mueble con cajones, el cajón superior debe sustituirse por un frontal del mueble. No instalar directamente sobre un cajón.

No instalar frigoríficos, lavavajillas, hornos o cocinas ni lavadoras o secadoras debajo de la placa de cocción.

Asegurarse de mantener una distancia mínima de 100 mm desde la pared lateral y 50 mm desde la pared posterior. La anchura mínima de la encimera debe ser de 600 mm.

En la siguiente página se pueden consultar las dimensiones de montaje.


30
27
aprox. 64
R 1/2"
min. 50
min. 600
330
760
780
350
54
min. 100
Medidas en mm

Las campanas extractoras tipo chimenea se instalarán de acuerdo con las instrucciones de montaje de la placa de cocción.

El revestimiento de plástico o de chapa del mobiliario en el que se va a instalar el aparato debe haberse tratado con un adhesivo termorresistente; de lo contrario, es posible que llegue a deformarse o descascarillarse, especialmente por las partes más estrechas.
Los bordes en basto del corte se deben sellar por medio de un material impermeable.

Antes de proceder a la conexión del aparato,debe comprobarse si las características del mismo cumplen los requisitos de conexión locales (tipo de gas y presión). Comprobar además que se cumple cualquier normativa especial estipulada por la empresa de suministro local.

Las características de este aparato se recogen en la placa de características, que se encuentra en la parte inferior de la placa de cocción de gas.

Este aparato no se conectará a la salida de aire de escape. Se debe instalar y conectar de acuerdo con las condiciones de montaje actualmente en vigor. Resulta especialmente importante garantizar que los medios de ventilación sean adecuados.

Montaje (para el instalador)

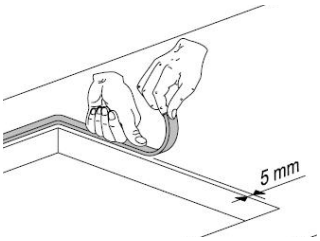


Imagen 1

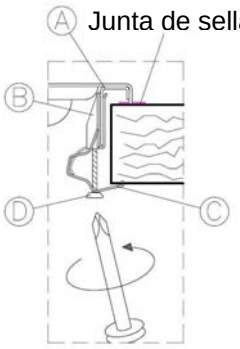


Imagen 2

El montaje debe llevarlo a cabo un instalador de cocinas con experiencia.

Advertencia: Si tiene la intención de soldar la placa de cocción de gas a una encimera de acero inoxidable, le recomendamos que, por razones de seguridad y para garantizar que se cumplen todos los requisitos de la garantía de Siemens, este tipo de instalación **únicamente** la lleve a cabo nuestro socio autorizado: Bautek. (Dirección disponible previa solicitud).

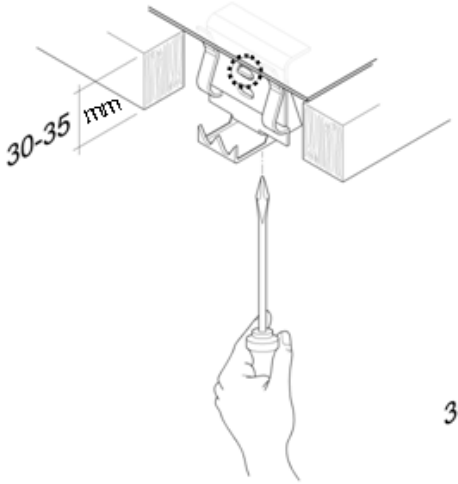
IMPORTANTE
La placa de trabajo debe tener un espesor de 30 mm y máximo de 40 mm. No utilizar silicona líquida para fijar la placa de cocción a la placa de trabajo.

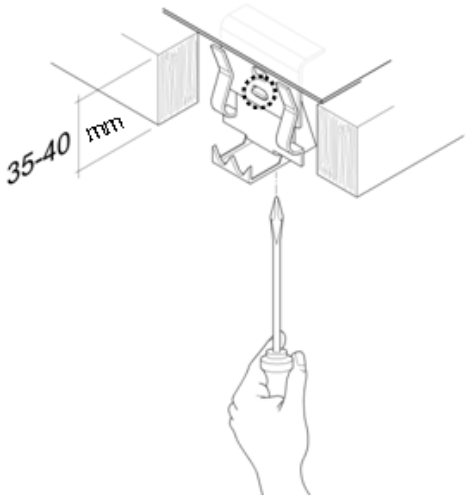
El mobiliario de debajo de la placa de trabajo debe contar con una abertura para el paso de las tuberías del gas y del cableado eléctrico con unas medidas de 50 x 50 mm como mínimo. Las superficies adyacentes (inferior y trasera) de cualquiera de los armarios situados por encima de la placa de trabajo deben encontrarse a una altura mínima de 50 mm con relación a la misma. En el caso de los elementos que se venden completos con el armario, las intrucciones de instalación de la placa se facilitarán en el manual del armario.

Aplicar la junta de sellado sobre el borde de la abertura y prestar especial atención a la hora de superponer las juntas (imagen 1).

Ajustar el gancho B en el angular de hierro A soldado en la unidad (imagen 2), procurando bloquearlo en los orificios que se facilitan para ello, en función del espesor de la placa de trabajo (30 mm, máx. 40 mm), imagen 3.
Girar la lengüeta C y colocarla debajo de la placa de trabajo; a continuación, apretar el tornillo D. Recortar, si es necesario, la parte de la junta que exceda de la placa de cocción.

Imagen 3





Conexión eléctrica

Con anterioridad a la conexión, comprobar la tensión y la potencia de salida total en la etiqueta técnica pegada en el aparato. Es obligatorio que el aparato se encuentre conectado a tierra.
Al conectar el aparato, asegurarse de que la toma de tierra se conecte en primer lugar y que todos los cables estén conectados a los terminales adecuados.

Si se requiere una conexión directa a la red eléctrica, deberá instalarse un interruptor de corte omnipolar con una distancia entre contactos que garantice el corte completo en las condiciones previstas en la categoría de sobretensión III (de conformidad con las normas de la instalación).
Dicha normativa no es aplicable en el caso de que la conexión se realice mediante una clavija, siempre y cuando el usuario pueda acceder fácilmente a la misma.

Al conectar el aparato, asegurarse de que el cable de la conexión a tierra se encuentre correctamente conectado. En caso de que se produzca un accidente provocado por la incorrecta conexión del cable a tierra o porque no se ha realizado dicha conexión, no aceptaremos ninguna responsabilidad derivada del mismo.

El cable de conexión a la red eléctrica debe ser del tipo H05RR-F3 G 0,75.

En caso de que sea necesario sustituir dicho cable por la presencia de daños, únicamente se podrá utilizar este tipo de cable. Dicha sustitución deberá llevarla a cabo un técnico de nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

CE: Este aparato se ha fabricado de conformidad con las siguientes directivas de la UE:

- 72/23/CEE - Directiva de baja tensión
- 89/336/CEE - Directiva CEM
- 90/396/CEE - Directiva aplicable a los aparatos de gas

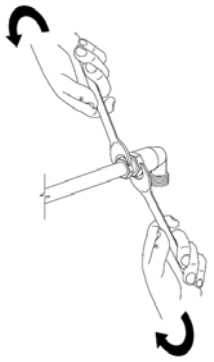
Conexión de gas (para el instalador)

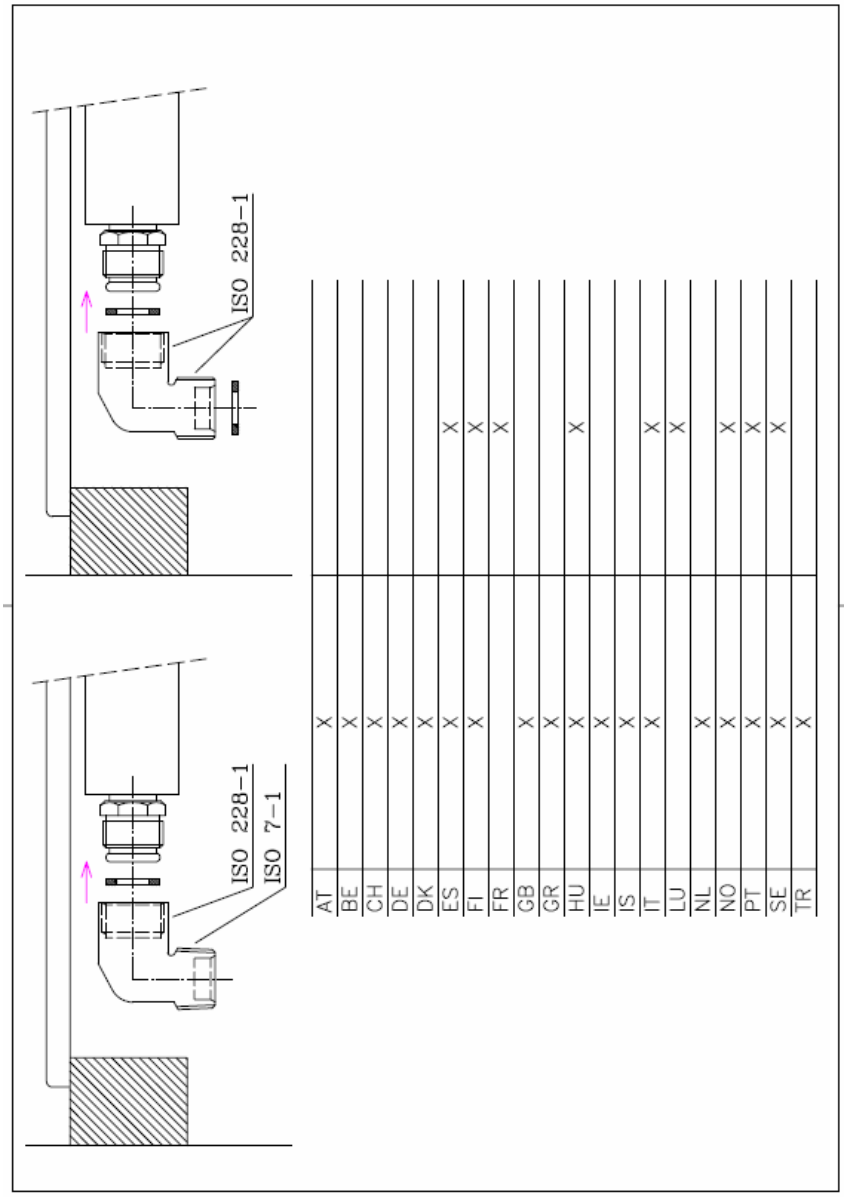
El sistema de suministro de gas debe respetar los estándares locales vigentes en el país.

Fijar el acoplador acodado al suministro de gas del aparato por medio de la junta que se facilita.

La placa está previamente equipada con la conexión ISO 7-1. Para sustituir el acoplador acodado (véase imagen 4)

Imagen 4





AT	X		
BE	X		
CH	X		
DE	X		
DK	X		
ES	X	X	
FI	X	X	
FR		X	
GB	X		
GR	X		
HU	X	X	
IE	X		
IS	X		
IT	X	X	
LU		X	
NL	X		
NO	X	X	
PT	X	X	
SE	X	X	
TR	X		

De conformidad con la normativa legal vigente, la placa de cocción debe conectarse en serie a la tubería de gas con una válvula de cierre. El acceso a la válvula debe poder realizarse de forma sencilla en todo momento.

Después de conectar la unidad a la canalización del gas, ha de comprobarse siempre la junta de la conexión por medio de agua con un poco de jabón.

No realizar la comprobación de la junta mediante la utilización de una llama.

Utilización de **tuberías flexibles:**

- cerciorarse de que las tuberías no se encuentren presionadas o aplastadas;
- las tuberías no deben someterse al efecto de la tracción o de fuerzas de torsión;
- no permitir que las tuberías entren en contacto con bordes cortantes o afilados, etc...
- no permitir que ninguna de las tuberías de conexión del gas o los cables de conexión eléctricos entren en contacto con la base de la placa de cocción; asegurarse de que tanto las tuberías como el cable de conexión eléctrica se encuentren disponibles en su totalidad para su inspección.

Se debe prestar especial atención para garantizar que la conexión sea a prueba de fugas.

La longitud máxima admisible para las tuberías de conexión del gas será de 2,5 m.

IMPORTANTE

Esta tubería de gas de seguridad se debe instalar de modo que no pase por zonas sometidas a altas temperaturas y que no entre en contacto con ninguna parte del aparato que pueda estar caliente, como por ejemplo, la parte inferior de la placa de cocción.

A la hora de instalar la tubería es preciso garantizar que no se encuentre obstruida y que no pueda entrar en contacto con ninguna parte móvil de los armarios de la cocina, por ejemplo, con un cajón.

Atención

Accionar el limitador o el interruptor principal únicamente una vez que el aparato se encuentre instalado. El aparato debe instalarse en el mobiliario de acuerdo con las instrucciones facilitadas en este manual de funcionamiento, montaje y mantenimiento.

Resulta importante destacar que no se aceptará cualquier responsabilidad por daños derivados, tanto directa como indirectamente, de una conexión o un montaje incorrectos. Antes de llevar a cabo cualquier labor de reparación, el aparato deberá desconectarse de la red eléctrica. Si es necesario realizar cualquier reparación, no abrir el aparato uno mismo, sino ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

Se debe prestar especial atención para garantizar que la conexión sea a prueba de fugas.

La conexión de gas únicamente podrá llevarla a cabo un instalador autorizado, de conformidad con la normativa legal vigente.
Además, es preciso respetar la normativa local y la de la empresa de suministro de gas.

De este modo se garantizará el cumplimiento de la normativa y de los requisitos estipulados por la empresa local de suministro de gas.

Conversión de los quemadores para otro tipo de gas (para el instalador)

Los inyectores para efectuar la conversión a LPG se incluyen junto con el aparato o se pueden obtener mediante el Servicio de Asistencia Técnica (véase lista adjunta). Antes de realizar los ajustes necesarios, deberá desconectarse la placa de cocción de la red eléctrica.

Para consultar qué tipo de gas se ha definido en fábrica; véase la placa de características en este manual o la parte inferior de la placa de cocción.

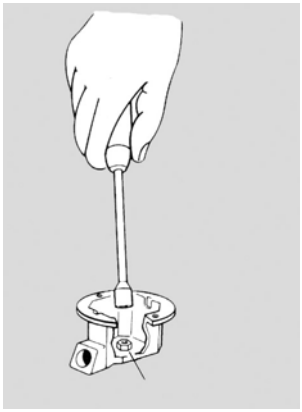


Imagen 5

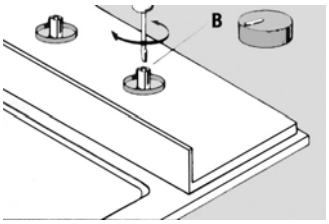


Imagen 6

SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES

Los quemadores pueden adaptarse a diferentes tipos de gas mediante la sustitución de los inyectores en función del tipo de gas utilizado (véase tabla de datos). Para tener acceso al inyector, únicamente será necesario retirar la tapa y el interruptor de la llama. Para sustituir los inyectores, utilizar una llave de cubo número 7 (imagen 5).

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DE LPG A NG

Nuestras tapas son apropiadas para cualquier tipo de gas y se regulan al mínimo de la siguiente forma:

1. Encender el quemador y girar el mando a la posición de mínimo. Si sale la llama, proceda como se indica a continuación:
   a.) encender el quemador a su máxima capacidad (llama grande)
   b.) extraer el mando
   c.) introducir un pequeño destornillador en el orificio B en el eje de la tapa (imagen 6) y desatornillar el tornillo de ajuste con dos vueltas.
   d.) sustituir el mando y colocarlo en la posición de mínimo (llama pequeña)
2. Extraer el mando de la tapa
3. Introducir un destornillador pequeño en el orificio B (imagen 6) y apretar o aflojar el tornillo de ajuste (con cuidado de no girar el eje de la tapa) hasta que la llama del quemador quede correctamente ajustada al mínimo.

Comprobar que cuando se pasa rápidamente de la posición de máximo a la de mínimo la llama no sale.

REGULACIÓN DEL MÍNIMO DE LPG A NG

1. Encender el quemador y girar el mando a la posición de mínimo.
2. Extraer el mando de la tapa
3. Introducir un destornillador pequeño en el orificio B (imagen 6) y apretar el tornillo de ajuste hasta el tope (con cuidado de no girar el eje de la tapa).

Comprobar que cuando se pasa rápidamente de la posición de máximo a la de mínimo la llama no sale.

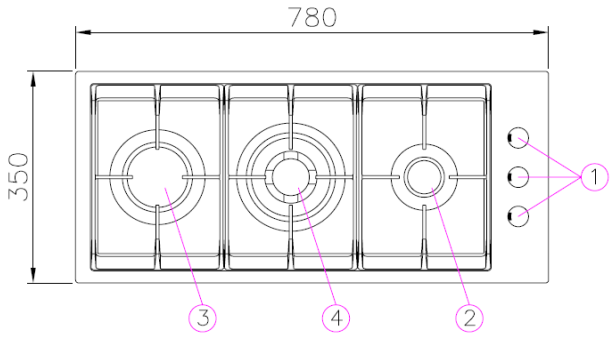
TABLA DE DATOS

Tipo de gas	Ref. quemador	Capacidad nominal (kW)	Consumo nominal	Inyector (ø mm)	Mín. capacidad nom. (kW)
GAS LPG G30/G31 28÷30/37 mbares	Auxiliar	1,00	73 g/h	0,50	0,30
	Rápido	2,70	196 g/h	0,80	0,75
	Triple corona	3,50	254 g/h	0,95	1,50
GAS NATURAL G20 20 mbares	Auxiliar	1,00	95 l/h	0,72	0,30
	Rápido	2,70	257 l/h	1,08	0,75
	Triple corona	3,50	333 l/h	1,40	1,50

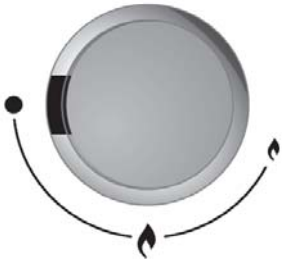
2. FUNCIONAMIENTO

Ésta es su nueva placa de cocción

1 Mandos giratorios
2 Quemador auxiliar, 1,0 kW
3 Quemador rápido, 2,7 kW
4 Quemador wok de triple corona, 3,5 kW



Grifo de gas



Este tipo de control sirve para establecer la posición de cocción del quemador de gas.

"Llama pequeña" = potencia más baja

"Llama grande" = potencia más alta

Procedimiento de ajuste:

El ajuste "llama grande/llama más alta" se utiliza para la cocción inicial. Para la cocción lenta, puede establecerse un ajuste variable comprendido entre "llama grande/llama más alta" y "llama pequeña".

- Para reducir la llama de más grande a más pequeña, girar el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Para aumentar la llama, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj con **un recipiente en la placa de cocción**.

Encendido

El mando del quemador correspondiente se debe presionar y a continuación girar en el sentido contrario al de las agujas del reloj para conseguir el ajuste de "llama grande". Pulsar con firmeza el botón y mantenerlo pulsado durante aprox. 3 segundos; solo entonces el gas podrá salir del quemador y se encenderá de una forma segura mediante las chispas. Cuando el quemador se encienda, soltar el mando.

Advertencia: si no se enciende inmediatamente:

1. comprobar el suministro de gas y la posición del quemador.
2. volver a intentarlo presionando durante un tiempo máximo de 10 segundos.

Si por cualquier motivo las llamas del quemador se extinguieran, poner el mando giratorio en la posición "off" y esperar un minuto como mínimo antes de realizar un nuevo intento de encendido.

Si el quemador sigue sin encenderse, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

Poner los quemadores en la posición "off"

Los quemadores se pondrán en posición "off" si se gira el mando giratorio hasta situarlo en su posición inicial.

Advertencia

La utilización de una placa de cocción de gas lleva aparejada la producción de calor y humedad en la cocina. Por ese motivo, es importante asegurarse de que la habitación cuente con una ventilación adecuada: Mantener los focos de ventilación natural abiertos o utilizar un dispositivo de ventilación mecánico (por ejemplo, una campana extractora).

Es probable que el uso continuado e intensivo del aparato precise de una ventilación adicional, como por ejemplo, la apertura de una ventana o un tipo de ventilación más eficaz, como el facilitado por un aparato mecánico que funcione en una etapa de potencia superior.

3. CONSEJOS DE UTILIZACIÓN

Algunos consejos sobre los recipientes

Utilizar en todo momento el recipiente adecuado para cada tipo de quemador. No utilizar ollas o sartenes pequeñas en quemadores grandes.

Véase la tabla adjunta para conocer el tamaño adecuado de los recipientes.

	Diámetros recomendados para recipientes
Quemador auxiliar	60 - 140 mm
Quemador rápido	210 - 260 mm
Quemador wok de triple corona	240 - 280 mm

El hecho de colocar un recipiente de un tamaño adecuado en el quemador correcto llevará aparejado un considerable ahorro de energía, tiempo y dinero.

Advertencia:

- Asegurarse de colocar el recipiente siempre centrado en el quemador de gas y no hacerlo directamente sobre los quemadores.
- Los recipientes no deben entrar en ningún momento en contacto con la placa de trabajo.

Advertencias sobre la utilización del quemador wok

El diámetro de la base de la cacerola o la sartén no debe superar los 280 mm. La utilización de recipientes grandes puede ocasionar que el gas caliente residual que sale de debajo del mismo provoque daños en la encimera o la pared si no son termorresistentes.

Advertencia:
Si se cocina con un wok cóncavo, se deberá utilizar un soporte para wok; utilizar un soporte adicional que se deberá colocar en el soporte principal para recipientes encima del quemador wok.

Al cocinar con un wok cóncavo, asegurarse de que éste se sitúa sobre el soporte para wok, de modo que la base del mismo no esté en contacto directo con el soporte principal para recipientes o con el quemador.

4. CUIDADOS Y LIMPIEZA

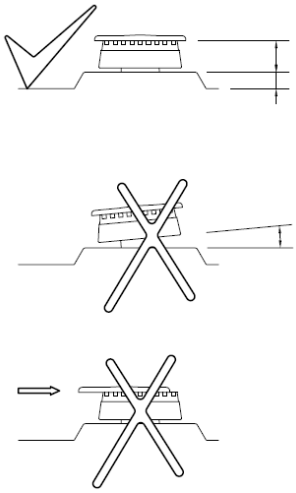
Consejos de mantenimiento de la placa de gas: Limpieza

Si se utiliza adecuadamente, la placa de cocción de gas no experimentará un deterioro importante durante mucho tiempo y su limpieza resultará más sencilla.
Utilizar una esponja y agua con un poco de jabón (o un producto limpiador profesional) para limpiar los componentes de acero inoxidable y esperar siempre hasta que el aparato se haya enfriado por completo. Si se aprecia que el material empieza a amarillear; se recomienda utilizar una solución limpiadora especial para acero inoxidable de entre las que se encuentran disponibles en el mercado. Utilizar un trapo limpio y seco, e incluso mejor, una gamuza, para pulir la placa de cocción.

Los mandos giratorios se pueden extraer tirando de ellos hacia fuera. No utilizar en ningún caso unos alicates ni tratar de extraer los mandos haciendo palanca.

Agentes de limpieza no recomendables:
No utilizar en ningún caso un esponja abrasiva o un agente desengrasante. No utilizar sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.). No utilizar limpiadores químicos agresivos, como por ejemplo aerosoles para hornos o quitamanchas.

El quemador y su tapa



- Deberá empezar a limpiar la tapa del quemador únicamente cuando se haya enfriado hasta alcanzar su temperatura normal después de su utilización, es decir, cuando pueda tocarlo sin problema con la mano.
- La tapa del quemador debe limpiarse utilizando una esponja o un trapo suaves y agua caliente con un producto de limpieza normal.
- Si la tapa está muy sucia, recomendamos sumergir las partes desmontables en agua tibia antes de proceder a su limpieza.
- Evitar en la medida de lo posible la presencia de restos de comida.
- El hecho de limpiar la tapa del quemador con productos químicos cáusticos puede resultar tan dañino como el utilizar ácidos o decapantes de pintura.
- Los estropajos de aluminio o el papel de lija estropean la superficie, al igual que los limpiadores en polvo y la lana de cristal.
- No **lavar** la tapa del quemador en el lavavajillas.

Una vez que la superficie del aparato esté limpia, asegurarse de que la tapa del quemador se vuelve a colocar adecuadamente; de no ser así, el encendido eléctrico no podrá conectarse. Tanto el quemador como la tapa del mismo deberán estar completamente secos antes de sustituirlos.

Soporte para recipientes

- Limpiar el soporte para recipientes únicamente cuando se haya enfriado hasta alcanzar su temperatura normal, es decir, cuando pueda tocarlo sin problema con la mano.
- El soporte para recipientes puede extraerse para limpiarlo.
- El soporte para recipientes se debe limpiar con agua caliente y un producto limpiador estándar, utilizando una esponja o un trapo suaves y secándolo cuidadosamente con un paño a continuación.
- No utilizar nunca productos limpiadores agresivos o abrasivos.
- Evitar en la medida de lo posible la presencia de restos de comida.
- El hecho de limpiar la tapa del quemador con productos químicos cáusticos puede resultar tan dañino como el utilizar ácidos o decapantes de pintura.
- Los estropajos de aluminio o el papel de lija estropean la superficie, al igual que los limpiadores en polvo y la lana de cristal.
- **No** lavar el soporte para recipientes en el lavavajillas.

Los soportes para recipientes deben estar completamente secos antes de sustituirlos.

Localización y reparación de averías en casa

No siempre es preciso llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Con bastante frecuencia podrá resolver el problema usted mismo. La tabla de la siguiente página contiene algunos consejos al respecto.

Información importante:
Únicamente el personal autorizado de nuestro Servicio de Asistencia Técnica está capacitado para llevar a cabo reparaciones en los sistemas de suministro de gas o eléctrico.

Problema	Posible causa	Solución
El encendedor de chispa eléctrico no funciona	- Fusible defectuoso.	- Comprobar el fusible en la caja de fusibles principal y sustituirlo si es necesario.
	- Es posible que el fusible automático se haya fundido o el interruptor de desconexión se haya desconectado.	- Comprobar la caja de fusibles principal para si se ha desconectado el interruptor de desconexión automática o un interruptor diferencial.
	- Puede que existan restos de comida o de productos de limpieza entre el encendedor de chispa y los quemadores.	- Limpiar cuidadosamente los espacios existentes entre el encendedor de chispa y los quemadores.
	- Los quemadores están húmedos.	- Secar cuidadosamente las tapas y los encendedores de chispa
	- Las tapas de los quemadores no se han acoplado correctamente.	- Asegurarse de que las tapas de los quemadores se hayan acoplado correctamente.
	- Sin conexión eléctrica	- Asegurarse de que la conexión eléctrica se haya realizado correctamente.
Las llamas de los quemadores no son uniformes	- Las diferentes partes de los quemadores no se han acoplado correctamente.	- Colocar las diferentes piezas en la posición adecuada.
	- Las ranuras de las aberturas de salida de gas del quemador están sucias.	- Limpiar las ranuras de las salidas de los quemadores de gas.
El flujo de gas presenta alguna anomalía o no sale gas.	- La canalización del gas se ha cortado.	- Activar todas las tomas de la red eléctrica.
	- Si el gas procede de una bombona, puede que ésta esté vacía.	- Sustituya la bombona por otra llena.
Huele a gas en la zona de la cocina	- Puede existir una fuga en la conexión entre la tubería y el suministro principal de gas.	- Asegurarse de que la conexión sea hermética.
Las válvulas de seguridad de los diferentes quemadores no funcionan.	- El mando giratorio no se ha pulsado durante el tiempo necesario.	- Encender el quemador y mantener el mando giratorio pulsado durante unos segundos más.
	- Las ranuras de las salidas de los quemadores de gas están sucias.	- Limpiar las ranuras de las salidas de los quemadores de gas.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición en caso de que sea necesario reparar la placa de cocción. En la guía telefónica podrá encontrar la dirección y el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica más próximo a su domicilio. En nuestros Servicios de Asistencia Técnica se le atenderá gustosamente y se le aconsejará que se dirija a un punto de servicio de su zona.

Números E y FD

Le rogamos que nos facilite los números E (número de producto) y FD (número de producción) del aparato al ponerse en contacto con nuestro Servicio de Asistencia Técnica. La placa de características en la que figuran dichos números puede consultarse en este manual o en la parte inferior de la placa de cocción.

Embalaje y aparatos antiguos

Durante el traslado hasta su domicilio, el aparato se encontraba protegido por el embalaje adecuado. Todos los materiales utilizados para ello son respetuosos con el medio ambiente y reciclables. Contribuya con la protección del medio ambiente reciclando el embalaje adecuadamente.

Los aparatos antiguos no son basura sin valor alguno. Gracias a un reciclaje respetuoso con el medio ambiente es posible recuperar materias primas de gran valor.
Antes de deshacerse de su antiguo aparato, conviene asegurarse de que quede completamente inutilizado o etiquetarlo con una pegatina en la que se especifique "Atención: chatarra".

Su minorista o las Autoridades locales podrán ofrecerle información actualizada sobre como desechar su antiguo aparato y el embalaje del nuevo.

Este aparato incorpora el marcado de la Directiva Europea 2002/96/CE en materia de reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos (WEEE). Si se asegura que este producto se deshecha correctamente, ayudará a evitar consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud humana, que podrían estar ocasionadas por el tratamiento inadecuado de los deshechos derivados de este producto.

El símbolo en este producto, o en los documentos que acompañan a este producto, indica que no se debe tratar como residuo doméstico, sino que se debe llevar al punto de recogida pertinente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. La evacuación de estos aparatos debe llevarse a cabo de acuerdo con las disposiciones locales relativas al medio ambiente para la eliminación y evacuación de embalajes o residuos.
Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina local, su servicio de eliminación y evacuación de embalajes o residuos o la tienda donde adquirió este producto.

Servicio

Si desea ponerse en contacto con nuestro Servicio de atención al cliente, será necesario especificar los números E y FD de su placa de cocción de gas.

B/S/H Electrodomésticos España S.A
Itaroa, 1
31620 Huarte (Pamplona)

10.2007