
ES Manual de instrucciones

EN Instruction manual

IO-HOB-0990 / 8506558 (02.2023 V8)

ES Placa de gas

EN Gas hob

3CFI-3GLSPB
3CFI-3GLSPA
3CFI-3GLSTB
3CFI-3GLSTA



¡Lea detenidamente este manual antes de usar el aparato!
Before using the appliance, please carefully read this manual!

ESTIMADO CLIENTE,

Las placas combinan una facilidad de uso excepcional y un excelente rendimiento. Después de leer las instrucciones, el uso de la placa será muy sencillo.

Antes de abandonar la fábrica y ser embalada, la seguridad y la funcionalidad de la placa fueron minuciosamente comprobadas en los puestos de control de calidad.

Les rogamos lean con atención este manual de uso antes de encender el aparato. Seguir las instrucciones incluidas en el presente manual les protegerá de un uso inadecuado.

Guarde este manual de manera que esté siempre accesible. Siga rigurosamente las instrucciones de uso para evitar contratiempos.

¡Advertencia!

Utilice el aparato sólo después de leer / entender el presente manual.

El dispositivo debe ser usado solamente para fines para los cuales fue diseñado. Cualquier otro uso, (por ejemplo, calentamiento de espacios interiores) se considera inadecuado y peligroso.

El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios que no influyan en la forma de funcionamiento del aparato.

Declaración del fabricante

El fabricante declara que el producto cumple los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

- Directiva de baja tensión 2014/35/CE,
- Directiva de compatibilidad electromagnética 2014/30/CE,
- Reglamento (UE) 2016/426 del Parlamento Europeo y del Consejo
- Directiva de diseño ecológico 2009/125/CE,

y por lo tanto el producto fue marcado **CE** y tiene declaración de conformidad compartida a las entidades supervisoras del mercado.



CONTENIDO

| | |
|---|----|
| Información básica..... | 2 |
| Seguridad..... | 4 |
| Descripción de producto..... | 9 |
| Datos técnicos..... | 9 |
| Instalación (instrucciones para el instalador)..... | 10 |
| Funcionamiento..... | 18 |
| Limpieza y mantenimiento..... | 22 |
| Situaciones de emergencia..... | 24 |

Advertencia. El aparato y sus partes expuestas se calientan durante el uso. Tenga especial cuidado de no tocar los elementos calefactores. Debe mantener alejados a los niños menores de 8 años sin el cuidado de los adultos.

El uso de este equipo por personas (incluyendo niños) con capacidad física, sensorial o psíquica limitada, que no tengan conocimientos o estén familiarizados con el uso del aparato, puede ser peligroso, por lo que se recomienda lo hagan bajo vigilancia o sigan las instrucciones de uso del aparato bajo la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Evite que los niños jueguen con el aparato y realice la limpieza y las tareas de mantenimiento cuando los niños estén bajo tutela.

Nota. Cocinar utilizando grasas o aceite sin supervisión puede resultar peligroso, ya que podría ocasionar un incendio.

NUNCA intente apagar un fuego originado mientras cocina en la placa con agua., sino apague el aparato y cubra la llama con una tapa o manta ignífuga.

Nota. Riesgo de incendio: no colocar o almacenar objetos en la superficie de la cocina.



El dispositivo no debe ser controlado por un programador externo o un sistema de control remoto independiente.

Para limpiar la placa, no utilice equipos de limpieza a vapor.

Atención. El proceso de cocinado debe ser supervisado. El cocinado de corta duración debe ser supervisado de forma continua.

Atención. Utilizar solamente protecciones de la placa diseñadas por el fabricante de aparato o indicadas por el fabricante en el manual de uso como adecuadas. EL uso de protecciones inadecuadas puede ocasionar accidentes.

SEGURIDAD

- El aparato debe instalarse conforme a la normativa vigente y solo debe usarse en una estancia debidamente ventilada. Antes de instalar y utilizar el dispositivo lea el manual de uso.
- Vigile que los niños no jueguen con el aparato.
Los quemadores, rejillas, recipientes con líquidos calientes colocados sobre la placa podrían ocasionar quemaduras a los niños.
- Preste atención a que los cables de conexión de otros electrodomésticos no toquen las partes calientes de la placa.
- La clavija del cable de conexión debe estar accesible después de instalar la placa.
- Está prohibido instalar la placa cerca de los aparatos de refrigeración.
- No se debe dejar sin supervisión la placa a la hora de freír. Los aceites y las grasas podrían incendiarse debido a su sobrecalentamiento.
- Ponga atención en el momento de ebullición para evitar que se inunden los quemadores.
- Cuando se detecte un defecto en la placa, ésta se podrá volver a usar una vez solucionada la avería por un técnico especializado.
- No abra la llave de alimentación de gas o la válvula de la bombona sin comprobar que todos los mandos de control están cerrados.
- No permita que se derramen líquidos sobre los quemadores ni que los quemadores se ensucien. Limpie y seque los quemadores inmediatamente después de que se enfríen.
- Está prohibido colocar los recipientes de cocina directamente sobre los quemadores.
- En la rejilla de encima de cada quemador no se deben colocar recipientes de cocina que pesen más de 5 kg, y en toda la rejilla, de un máximo de 25 kg. No se recomienda colocar un recipiente de cocina sobre dos quemadores a la vez.
- No golpee los mandos de control ni los quemadores.
- Está prohibido hacer modificaciones y reparaciones de la placa por personas sin capacitación profesional.
- No abra los mandos de control sin tener en la mano una cerilla encendida o un dispositivo de encendido de gas.
- No apague la llama del quemador soplando.
- Está prohibido realizar modificaciones arbitrarias de la placa a otro tipo de gas, cambiar la placa de lugar o realizar modificaciones de la instalación de suministro. Estas actividades pueden ser realizadas por un instalador cualificado y homologado.
- No deje acceder a la placa a niños pequeños ni a personas que no conozcan las instrucciones de uso.
- **EN CASO DE SOSPECHAR ESCAPES DE GAS NO SE PUEDE:**
- encender cerillas, fumar cigarrillos, conectar ni desconectar receptores eléctricos (timbre o interruptor de luz) ni utilizar otros aparatos eléctricos y mecánicos que generen chispa eléctrica o de percusión. En tal caso hay que cerrar inmediatamente la válvula de la bombona o la llave de cierre de suministro de gas y ventilar bien la habitación. A continuación llame a un especialista cualificado para eliminar la causa de la avería.
- En cualquier situación generada por una avería técnica se debe desconectar totalmente la alimentación eléctrica de la placa (aplicando la norma arriba mencionada) y notificar la avería.
- No está permitido conectar a la instalación de gas ningún tipo de cables de antena, por ejemplo, de receptores de radio.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de una instalación no estanca, se debe cerrar inmediatamente el suministro de gas con la válvula de cierre.
- En caso de encenderse el gas que se escapa de la válvula no estanca de la bombona, se



SEGURIDAD

debe: echar encima de la bombona una manta mojada para enfriar la bombona y cerrar la válvula de la bombona. Después de enfriarla, hay que sacar la bombona al aire libre. Está prohibido volver a utilizar una bombona dañada.

- En caso de un periodo de varios días sin utilizar la placa, se debe cerrar la válvula principal de la instalación de gas, y en caso de usar la bombona - después de cada uso.
- ¡Advertencia! Cuando el cable de alimentación sufra un daño deberá ser sustituido por el fabricante, o reparado por un especialista o por persona cualificada para evitar riesgos.
- El uso del aparato para cocinar y asar genera calor y humedad en el lugar donde está instalado. Hay que asegurarse de que la cocina esté bien ventilada; mantener abiertas las rejillas de ventilación o instalar medios de ventilación mecánica (por ejemplo, una campana con extractor mecánico).
- El uso intenso y prolongado del aparato puede exigir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o con una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si se dispone de ella.

CÓMO AHORRAR ENERGÍA



Al usar la energía de forma responsable cuidamos el presupuesto doméstico y actuamos conscientemente en favor del medio ambiente. Merece la pena ahorrar energía eléctrica. Esto lo

conseguimos de la siguiente forma:

- Usando recipientes adecuados para la cocción.
- El recipiente de cocción nunca deberá ser más pequeño que la corona de llama del quemador.
- Acuérdese de tapar los recipientes
- **Cuidando la limpieza de los quemadores, la rejilla y la superficie de la placa.** La suciedad interfiere en la transferencia de calor, la suciedad quemada, a menudo, solo puede ser eliminadas con detergentes nocivos para el medio ambiente.
- Es muy importante mantener limpios los orificios de llamas situados debajo de la tapa de los quemadores, y los orificios de los inyectores de los quemadores.
- **Evite mirar el recipiente mientras se cocina de forma innecesaria**
- **No instale la placa cerca de frigoríficos ni congeladores.** En este caso el gasto de energía eléctrica aumenta innecesariamente.

DESEMBALAJE



Durante el transporte el aparato está protegido contra posibles daños por el embalaje. Después de desembalar el aparato rogamos eliminen los elementos del embalaje de forma que no perjudiquemos

el medio ambiente. Todos los materiales que se emplean para embalar nuestros productos son inofensivos con el medio ambiente, 100% reciclables y cuentan con todos los sellos que así lo certifican.

¡Advertencia! Los materiales utilizados en el embalaje (bolsas de polietileno, trozos de poliuretano, etc.) deben almacenarse lejos del alcance de los niños.

FINALIZAR LA VIDA ÚTIL



Este aparato está marcado con símbolo de contenedor para los desechos tachado, de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE y la ley española sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Este símbolo informa que este aparato, pasado su periodo de su uso, no debe ser situado eliminarse junto con los demás desechos procedentes de la casa.

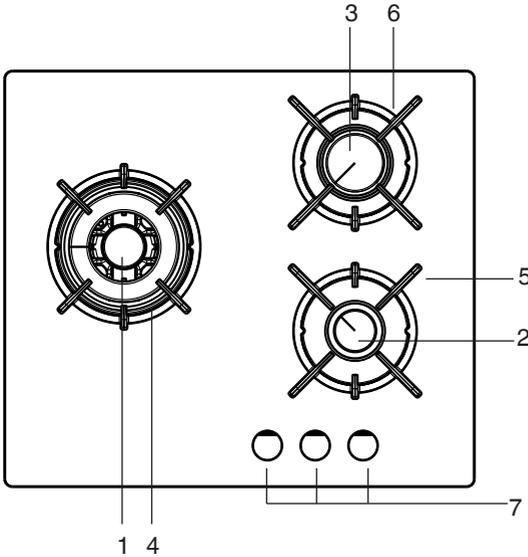
El usuario está obligado a depositarlo en un lugar destinado a la recogida de residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Las entidades que realizan la recogida, incluyendo los puntos locales de recogida, tiendas, y entidades municipales configuran el sistema que permite la devolución de este equipo.

Un procedimiento adecuado de desecho de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos ayuda a evitar consecuencias que son nocivas para la salud y el medio ambiente, como consecuencia de la presencia de componentes peligrosos o de un almacenamiento y procesamiento inadecuado de estos dispositivos.



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Descripción de la placa



- 1,2,3 - Quemadores de la cocina
- 4,5,6 - Parrillas para recipientes
- 7-Mandos de quemadores con activador de chispa

DATOS TÉCNICOS

- Altura 104 mm
- Longitud 520 mm
- Anchura 590 mm
- Peso de la cocina 11,35 kg

La placa está dotada de quemadores:

- 1 - Quemador WOK, carga térmica - *ST* - 2,8 kW / *SP* - 3,5kW
- 2 - Quemadores medianos, carga térmica - 1,8 kW
- 3 - Quemador pequeño, carga térmica - 1,0 kW

Clase de aparato PT,ES II_{2H3+}

La placa tiene conexión por manguera - G 1/2"

(*) Símbolos de los colores de la placa: Gw-blanco, Gb-negro

INSTALACIÓN

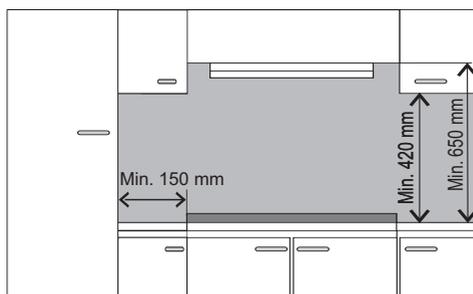
Las instrucciones dadas a continuación están dirigidas a los técnicos cualificados que vayan a instalar el aparato. Estas instrucciones tienen por objetivo garantizar la ejecución de la instalación y mantenimiento del aparato adecuada.



- Antes de instalar, asegúrese de que las condiciones locales de distribución de gas (tipo de gas y presión) y la configuración del dispositivo son adecuadas.
- Condiciones de configuración de este dispositivo se indican en la placa de características.
- Este dispositivo no está conectado a los conductos de gases de combustión. Debe ser instalado y conectado de conformidad con las normas de instalaciones en vigor. En particular, se debe tener en cuenta los requisitos referentes a la ventilación.

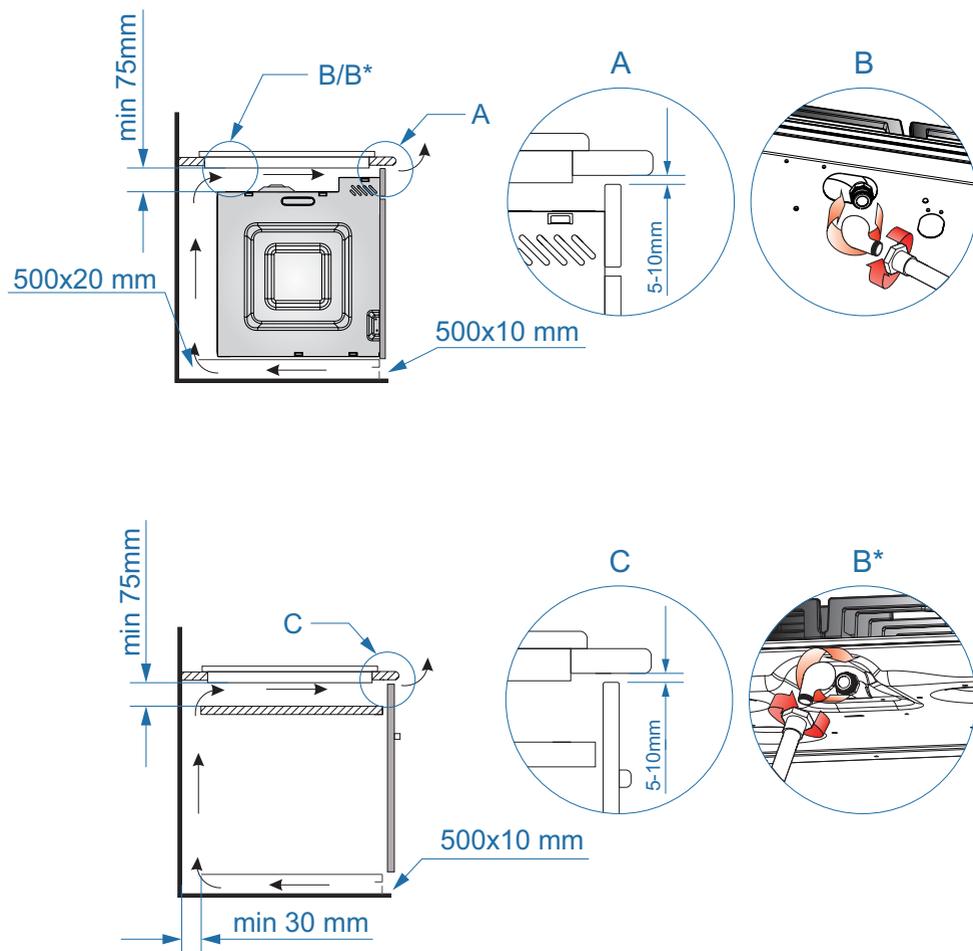
Colocación de la placa

- La cocina deberá estar seca y bien ventilada y disponer de una ventilación eficiente, de acuerdo con la legislación técnica vigente.
- El lugar dónde se vaya a instalar debe estar dotado de un sistema de ventilación que evacue al exterior los gases de combustión generados durante la combustión. La instalación deberá contar con una rejilla de ventilación o con una campana extractora. Las campanas extractoras deben instalarse según las indicaciones contenidas en sus manuales de uso.
- La habitación también debe posibilitar el flujo de aire indispensable para la correcta combustión de gas. El aflujo no debe ser inferior a 2m³/h por 1kW de potencia de los quemadores. El aire puede ser suministrado por flujo directo desde el exterior a través de un canal de sección mín. de 100cm², o directamente desde locales adyacentes, equipados de canales de ventilación que den al exterior.





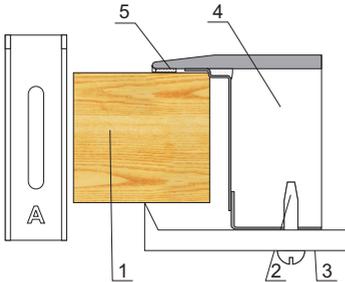
Instalación de las placas de gas



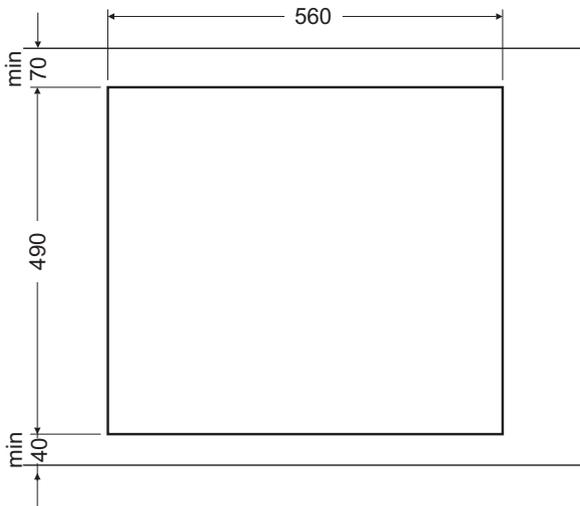
* en modelos seleccionados

INSTALACIÓN

- Preparar agujero en la encimera del mueble, según el esquema de montaje,
- Conectar la placa a la red de gas y eléctrica, según el manual de uso de la placa,
- Atornillar ligeramente las abrazaderas en la parte baja de la placa,
- Limpiar el polvo de la encimera, colocar la placa en el orificio y apretarla fuerte contra la encimera,
- Colocar los mangos de fijación (dib.) de forma perpendicular al borde de la placa y atornillar hasta notar resistencia,
- Después de montar la placa en la encimera hay que comprobar su funcionamiento, en especial revisar que no haya polvo o suciedad en los quemadores y el encendedor.



- 1 - Encimera
- 2 - Tornillo
- 3 - Mango de fijación
- 4 - Placa





INSTALACIÓN

Indicaciones para el instalador

El instalador deberá:

- Disponer de un certificado de instalador homologado de gas
- **Conocer** las informaciones contenidas en la placa de características sobre el tipo de gas para el que está adaptada la placa y comparar la información con las condiciones de suministro de gas en el lugar de instalación.
- **Verificar**
 - La eficacia de ventilación, o sea de intercambio del aire en el local.
 - La estanqueidad de las conexiones de grifería de gas.
 - La eficacia de funcionamiento de todos los elementos funcionales.
- **Para el funcionamiento correcto de los encendedores y del dispositivo de seguridad**, regular el ajuste de los mandos usando las arandelas adjuntas,
 - comprobar el funcionamiento de los encendedores y del dispositivo de seguridad,
 - En caso de funcionamiento incorrecto quitar el mando, realizar el ajuste colocando la arandela (o arandelas) en el pasador de la válvula,
 - Una vez realizado el ajuste, asegurar el sistema con una arandela de apriete y colocar el mando.
- **Expedir al usuario** el certificado de conexión de la placa de gas e informarle sobre el modo de uso.



¡Atención!

La conexión de la placa a una botona de gas licuado o a la instalación existente puede ser realizada sólo por un instalador cualificado y homologado, cumpliendo todas las normas de seguridad.

La placa dispone de un tubo de empalme roscado de diámetro G 1/2" para ser conectado a la instalación de suministro de gas. En la versión de gas licuado (propano o butano), en el tubo de empalme está atornillado al extremo de la manguera de $\varnothing 8 \times 1$ mm. El conducto de suministro de gas no debe tocar los elementos de metal de la protección.



PONER ATENCIÓN: en mantener la estanqueidad de las juntas.

¡Advertencia!

Si durante el uso hubiera necesidad de sustituir el reductor, la placa debe pasar una inspección técnica que incluya la revisión de las válvulas de gas y del funcionamiento del dispositivo de protección.

Finalizado el montaje de la placa, se debe comprobar la estanqueidad de todas las juntas usando para ello, por ejemplo agua con jabón.

No está permitido usar el fuego para comprobar la estanqueidad.



Rogamos estudie estas instrucciones a fondo y actúe conforme a las indicaciones contenidas en el manual.

¡Atención!

Se trata del uso de gas. Por lo tanto, la placa debe ser conectada a la instalación de suministro con el tipo de gas para el que está diseñada por el fabricante.

La placa debe ser conectada sólo por un instalador cualificado y autorizado.

Las informaciones sobre el tipo de gas al que está diseñada la placa por el fabricante se encuentran en la placa de características.

INSTALACIÓN

Conexión de la placa a la instalación eléctrica

¡Advertencia!

La conexión a la instalación puede ser efectuada tan solo por un instalador cualificado que cuente con los permisos adecuados. No está permitido modificar o introducir cambios en la instalación eléctrica por su cuenta.

La placa está adaptada por el fabricante para una alimentación con corriente alterna monofásica (230V 1N~50Hz) y está dotada de un cable de conexión 3 x 1,5 mm².

¡Advertencia!

La instalación eléctrica que alimenta la placa debe estar dotada de un interruptor de seguridad que facilite el corte de la corriente eléctrica en casos de emergencia. La distancia entre los contactos de trabajo del interruptor de seguridad debe ser como mínimo de 3 mm.

Antes de realizar la conexión de la placa a la instalación eléctrica lea la información incluida en la placa de datos y en el esquema de conexión.

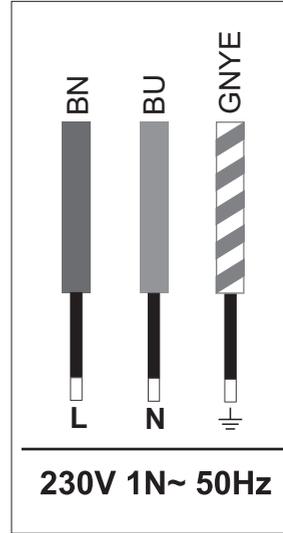
¡Advertencia! El instalador está obligado a entregarle al usuario el “certificado de conexión de la placa a la instalación eléctrica” (el cual se encuentra en la garantía).

Cualquier otra forma de conexión de la placa distinta a la mostrada en el esquema puede provocar una avería en la misma.

Esquema de conexiones posibles

¡Advertencia! Tensión de los elementos calefactores 230V.

¡Advertencia! Cada una de las conexiones el cable de tierra debe conectarse con un borne ⊕ PE.



Cable de fase L: BN - marrón

Cable neutro N: BU - azul

Cable de tierra PE: GNYE - verde/amarillo

El circuito de alimentación de la toma debe estar protegido con un fusible de **16A**.

El tipo recomendado para el cable de conexión: **H05VV-F, 3 x 1,5mm²**.

¡Nota! Cuando el cable de alimentación inseparable sufra algún tipo de deterioro, deberá ser reemplazado por el fabricante o reparado por un especialista o persona cualificada para evitar riesgos.



INSTALACIÓN

Ajuste de la placa a un tipo determinado de gas

Esta operación puede ser realizada sólo por un instalador que disponga de la homologación correspondiente.

Si el gas que será suministrado a la placa es distinto al tipo de gas previsto para la placa en la versión de fábrica, es decir, al G 20 20 mbar, será necesario sustituir los inyectores del quemador y realizar un ajuste de la llama.

¡Atención!

Las placas suministradas por el fabricante disponen de quemadores adaptados por la fábrica para la combustión del gas detallado en la placa de características y en la garantía. La tabla nominal se encuentra en la parte inferior de la protección inferior con información sobre el tipo de gas que puede ser usado con la cocina.

Para adaptar la placa a la combustión de otro tipo de gas, será necesario:

- Sustituir los inyectores (véase la tabla),
- Ajuste del flujo reducido en las válvulas.

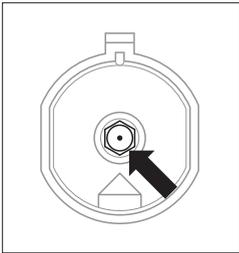
INSTALACIÓN

Quemador tipo Somipress (según la marcación “SOMIpress” en el cuerpo del quemador)

| Tipo de gas | Quemador | | | |
|-------------------------|---------------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| | Auxiliar Diámetro inyector [mm] | Mediano Diámetro inyector [mm] | Grande Diámetro inyector [mm] | WOK Diámetro inyector [mm] |
| G20 2H 20 mbar | 0,72 | 0,98 | 1,17 | 0,55 + 2 x 0,75 |
| G30/31 3+ 28-30/37 mbar | 0,52 | 0,67 | 0,83 | 0,37 + 2 x 0,52 |



Después de finalizar el reajuste, se debe colocar una pegatina con el tipo de gas a que ha sido adaptada la placa.



Recambio del inyector del quemador, desatornillar el inyector con una llave tubular nº 7 y sustituir por uno nuevo, conforme al tipo de gas (véase la tabla arriba).



Ajustar el flujo disminuido en las válvulas.

| Quemadores | Llama | Reajuste de la placa del gas licuado al gas natural | Reajuste de la placa del gas natural al gas licuado |
|-------------------------|-----------------|---|---|
| Quemadores de la cocina | Llama completa | El inyector de quemador debe ser reemplazado con el adecuado según la tabla de inyectores | El inyector de quemador debe ser reemplazado con el adecuado según la tabla de inyectores |
| | Llama económica | Desatornillar ligeramente el tornillo de ajuste y ajustar el tamaño de la llama. | Se debe atornillar el tornillo de ajuste, comprobar la dimensión y la estabilidad de la llama |

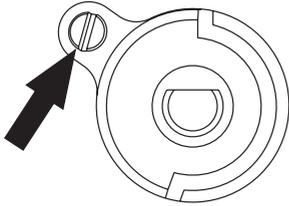


INSTALACIÓN

► Ajuste de válvulas

El ajuste de las válvulas se debe realizar con el quemador encendido en posición “llama económica”.

Para las válvulas COPRECI se debe quitar el panel de superficie de trabajo, y con un destornillador ajustar el tamaño de la llama económica.



Para comprobar la llama se debe calentar el quemador con la llama completa durante aprox. 10 min., y después cambiar la posición del mando de la válvula a llama económica. La llama no debe apagarse ni saltar al inyector. De ser así, habrá que repetir el ajuste de las válvulas.



El reajuste del aparato con el fin de adaptarlo a un gas distinto del determinado en la marcación del fabricante en la placa de características de la placa de gas o la compra de una placa a gas distinto al suministrado a la vivienda es cuestión exclusiva de un acuerdo entre el usuario y el instalador.

FUNCIONAMIENTO

Uso de los quemadores

Un manejo adecuado y una selección de parámetros de uso y de recipientes apropiada, permiten lograr un importante ahorro energético.

El ahorro energético sería el siguiente:

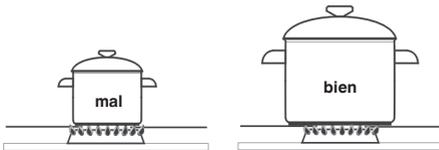
- hasta un 60%, con una adecuada selección de recipientes,
- hasta un 60%, con el manejo correcto que consiste en selección adecuada de la llama durante la cocción.

Este ahorro depende del mantenimiento y limpieza de los quemadores (especialmente de los orificios de las llamas y de los inyectores).

Selección del recipiente

Hay que prestar atención a que el diámetro del fondo de recipiente sea siempre un poco más grande de la corona de llama del quemador y que el recipiente esté tapado. Se recomienda que el diámetro del recipiente sea de 2,5 a 3 veces más grande que el diámetro del quemador, es decir, para un quemador:

- pequeño, un recipiente de diámetro de 100 a 140 mm,
- mediano, un recipiente de diámetro de 140 a 220 mm,
- grande, un recipiente de diámetro de 200 a 240 mm
- wok, un recipiente de diámetro de 220 a 260 mm
- la altura de la olla no debe ser mayor de su diámetro



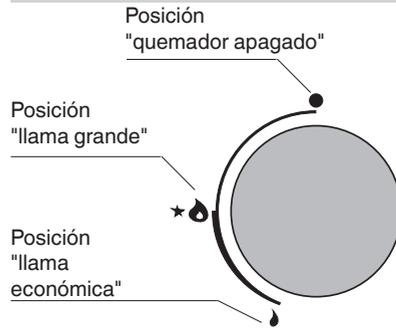
Tapa de recipiente:

La tapa colocada encima de la olla impide la pérdida de calor y de esta manera disminuye el tiempo de calentamiento.



En la placa de cocina no use los recipientes que sobrepasen más allá de sus bordes.

Mandos de control de los quemadores



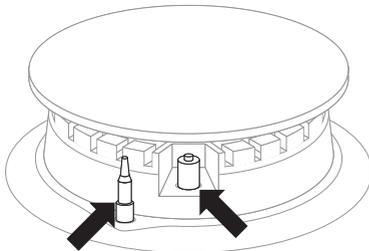


FUNCIONAMIENTO

El uso de la placa dotada de quemador en el mando (símbolo „Zp”)

- Apretar el mando del quemador seleccionado hasta sentir resistencia y girar a la izquierda, a la posición “llama grande” 🔻
- Mantenerlo presionado hasta el momento de encender el gas
- Encendida la llama del quemador, deje de hacer presión y posicionar el mando en el tamaño deseado de la llama.

Uso de la placa equipada con dispositivo de seguridad por termopar (marcación “Zt”)



Encendedor de chispa

Protección de seguridad de escape de gas



Si la llama no se enciende, se deberá repetir la operación.

El dispositivo de seguridad corta el suministro de gas un plazo de unos 60 seg desde que se apague la llama.

El suministro de gas a los quemadores se abre y ajusta mediante llaves con protección contra escapes (versión Zt).

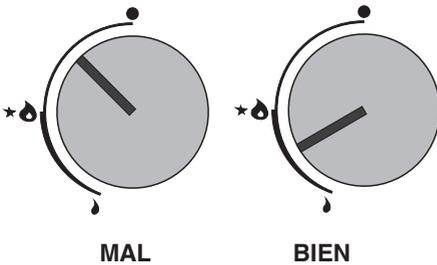
En los modelos de placas equipadas con dispositivo de seguridad por termopar de quemadores, durante el encendido hay que mantener el mando unos 10 seg. presionado al máximo en la posición “llama grande” 🔻 para accionar el termopar.

FUNCIONAMIENTO

Selección de la llama

Los quemadores ajustados de forma correcta tienen una llama de color azul claro con un cono interior claramente trazado. La selección del tamaño de la llama depende de la posición del mando de quemador.

- llama grande
- llama pequeña (léase “económica”)
- quemador apagado (el flujo de gas está cerrado)



En el ejemplo de manejo del quemador se muestra el manejo correcto consistente en la selección de la llama.

El modo correcto de cocción consiste en colocar el mando del quemador en la posición “llama grande” para empezar a hervir (llegar al punto de ebullición) y después cambiarlo a

la posición “llama pequeña” (económica), para mantener el proceso de cocción. En función de la necesidad, se puede ajustar el tamaño de la llama de forma fluida.



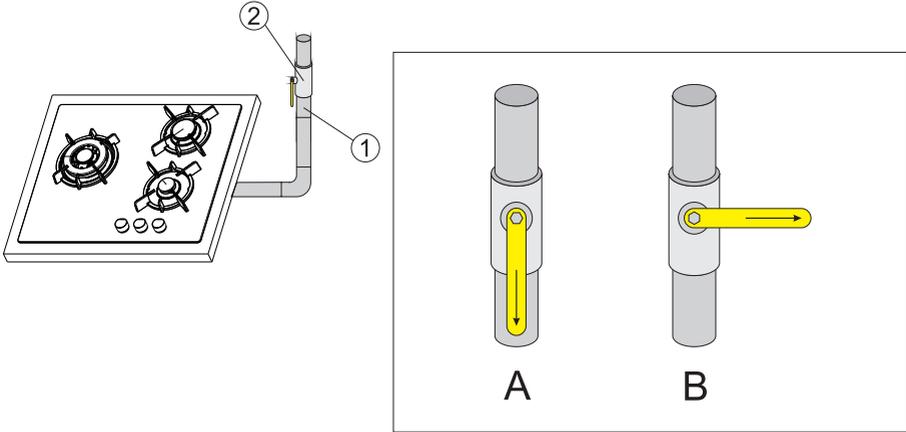
No ajuste la llama en el rango entre la posición “quemador apagado” y la posición “llama grande”.



FUNCIONAMIENTO

Pasos a seguir en situación de escape de gas no combustionado

- 1 Instalación de gas
 - 2 válvula de cierre de la instalación de gas
- A válvula "abierta"
B válvula "cerrada"



En cualquier situación de emergencia es necesario:

- Apagar los quemadores
- Cerrar la válvula de corte de la instalación de gas (Fig.)
- Ventilar la cocina
- Notificar la avería en un punto de asistencia técnica o a un instalador de gas cualificado y homologado
- Dejar de usar la placa de gas hasta el momento en que se solucione la avería.



Algunas averías sencillas pueden ser resueltas por el mismo usuario, siguiendo las recomendaciones del manual.

QUEMADOR no se enciende, huele a gas

- Se deben cerrar las válvulas de los quemadores
- Cerrar la válvula de corte de la instalación de entrada a la cocina
- Ventilar la cocina
- Quitar el quemador
- Limpiar (también a mediante chorro de aire) los orificios de llamas
- Volver a colocar el quemador
- Hacer nuevamente la prueba de encendido del quemador

¿NO SE ENCIENDE? NOTIFIQUE LA AVERÍA

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

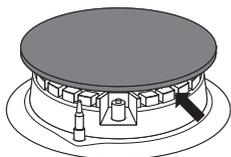
Un mantenimiento y limpieza adecuados por parte del usuario influyen de forma notable en la prolongación de la vida útil del equipo y evita averías.



Antes de empezar la limpieza u otros trabajos de mantenimiento siempre se debe desconectar la corriente eléctrica o bien a través del interruptor principal del cuadro o sacando el enchufe de alimentación de la toma. Se debe empezar la limpieza después de que se enfríe la placa. No está permitido usar detergentes abrasivos ni estropajos. Para limpiar no se deben utilizar limpiadores a chorro de vapor.

Quemadores parrillas de la placa

Para limpiar los quemadores y las rejillas se deben quitar estos elementos y lavarlos con agua caliente y un detergente para eliminar la grasa y la suciedad. Después se deben secar bien. Después de quitar las rejillas, lavar cuidadosamente la superficie de la placa y secarla con un paño suave. Es muy importante mantener limpios los orificios de llamas debajo de la tapa de quemadores, véase la figura abajo. Los orificios de los inyectores de los quemadores deben limpiarse desbloqueándolos con un fino alambre de cobre. No se debe usar alambre de acero ni agrandar los orificios.



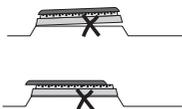
Los elementos de los quemadores siempre deben estar secos. Las partículas de agua podrían frenar el flujo de gas y provocar que el gas no arda uniformemente.

Después de la limpieza hay que comprobar que los elementos de los quemadores han sido colocados de forma correcta.

CORRECTO



INCORRECTO



- Para la limpieza de las superficies de esmalte se deben usar detergentes suaves. No utilice ningún tipo de detergentes agresivo o abrasivos, como por ejemplo los productos que contengan abrasivos, piedras pómez, estropajos, etc.
- La placa de acero inoxidable requiere una limpieza muy minuciosa antes de usarla por primera vez. Se debe prestar especial atención a la eliminación de restos de pegamento de las láminas de plástico eliminadas durante el montaje o de la cinta adhesiva colocada para el embalaje de la misma.
- La placa debe limpiarse de forma regular después de cada uso. Evite que la superficie de trabajo se ensucie demasiado, especialmente con restos de comida quemada que puedan derramarse sobre la misma.

Revisiones periódicas

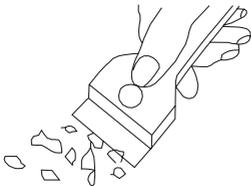
- Además de las acciones que tengan como fin mantener diariamente la placa limpia, se debe:
- Realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y equipos de trabajo de la placa. Y tras el periodo de garantía, al menos una vez cada dos años, hay que solicitar al servicio de mantenimiento la realización de una revisión técnica de la placa,
- Eliminar los defectos descubiertos durante su utilización,
- Realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la placa,



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

▶ Limpieza después de cada uso

- **La suciedad pequeña, o no quemada** debe limpiarse con un paño húmedo sin detergente. La aplicación de detergente en los platos puede causar una decoloración azulada. Estas manchas son difíciles de ser eliminadas en la primera limpieza, incluso cuando se utilice un detergente especial.
- **La suciedad adherida fijamente debe eliminarse con un rascador afilado**. Después, limpie la superficie de calentamiento con un paño húmedo.



Rascador para limpiar la placa

▶ Eliminación de las manchas

- **Las manchas claras de color perla (residuos de aluminio)** pueden desaparecer de la placa de inducción utilizando un detergente especial cuando esté fría. Los restos de piedra caliza (por ejemplo, después de rebosar el agua) se pueden eliminar con vinagre o con un detergente especial.
- Para quitar el azúcar, los alimentos que contienen azúcar, plásticos y papel de aluminio, no debe apagarse la zona de calentamiento correspondiente. Se rasparán precisa e inmediatamente mientras estén calientes con un fuerte raspado en la zona de calentamiento que también deberá estar a temperatura elevada. Después de quitar la suciedad, puede desconectarse la placa y limpiarla una vez más con un detergente especial.

Los productos de limpieza especiales se pueden comprar en grandes almacenes, tiendas electrodomésticas especializadas, droguerías, tiendas de alimentación y salones de cocinas. Los rascadores afilados pueden comprarse en las tiendas de hogar y ferreterías de construcción, así como en tiendas de accesorios de pintura.

▶ Revisiones periódicas

Además de las acciones que tengan como fin mantener diariamente la placa limpia, se debe:

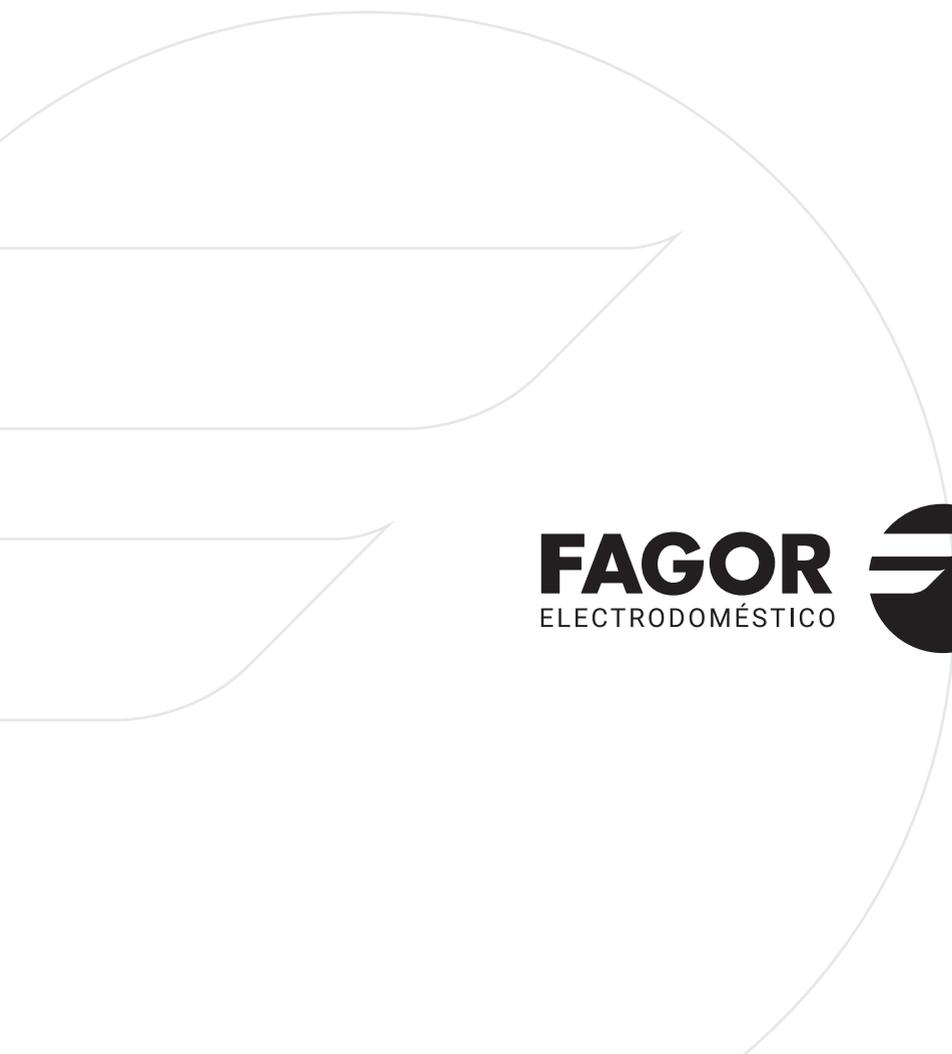
- Realizar revisiones periódicas de funcionamiento de los elementos de control y equipos de trabajo de la placa. Y tras el periodo de garantía, al menos una vez cada dos años, hay que solicitar al servicio de mantenimiento la realización de una revisión técnica de la placa,
- Eliminar los defectos descubiertos durante su utilización,
- Realizar mantenimiento periódico de los elementos de trabajo de la placa,

PROCEDIMIENTO EN SITUACIONES DE EMERGENCIA

En cualquier situación de emergencia es necesario:

- Desconectar los elementos de trabajo de la placa
- Desconectar la alimentación eléctrica
- Notificar la avería
- Algunas averías sencillas pueden ser solucionadas por el propio usuario, siguiendo las instrucciones de la tabla proporcionada a continuación; antes de la contactar con atención al cliente o con el servicio de mantenimiento, es necesario comprobar los siguientes puntos de la tabla.

| PROBLEMA | MOTIVO | PROCEDIMIENTO |
|--|---|--|
| 1.El aparato no funciona | - No hay suministro eléctrico | -Comprobar el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté |
| 2.El quemador no enciende | - Obturados los orificios de las llamas | - Cerrar la válvula de cierre de gas, cerrar las llaves de quemadores, ventilar la cocina, quitar el quemador, limpiar (también mediante chorro de aire) los orificios |
| 3. El encendedor de gas no funciona | - No hay suministro eléctrico | - Comprobar el fusible de la instalación de casa, reemplazar cuando esté |
| | - No hay suministro de gas | - Abrir la válvula de suministro de gas |
| | - El encendedor de gas está sucio, con grasa | - Limpiar el encendedor de |
| | - El mando del quemador ha sido presionado demasiado poco | - Mantener presionado el mando hasta obtener la llama completa alrededor de la corona del quemador |
| 4. Al encender el quemador la llama se apaga | - El mando del quemador se ha soltado demasiado rápido | - Mantener presionado el mando durante más tiempo en la posición "llama grande" |



FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO

