

ES MANUAL DE INSTALACIÓN Y UTILIZACIÓN

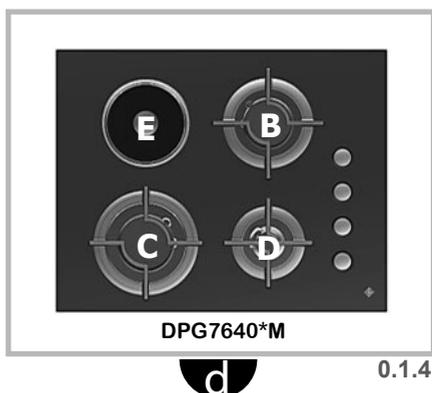
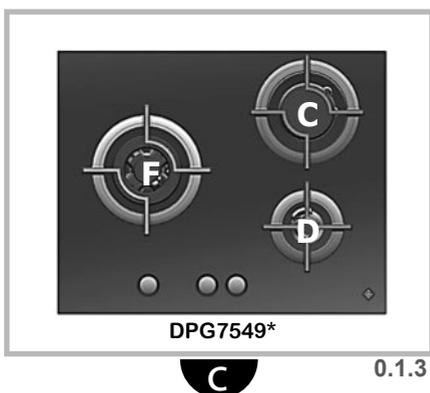
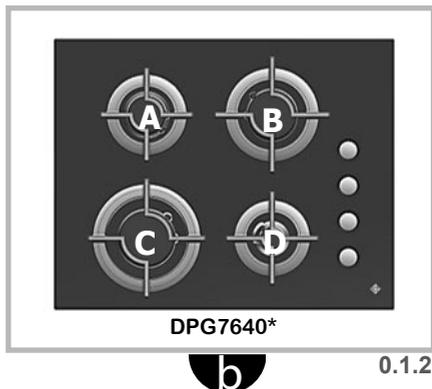
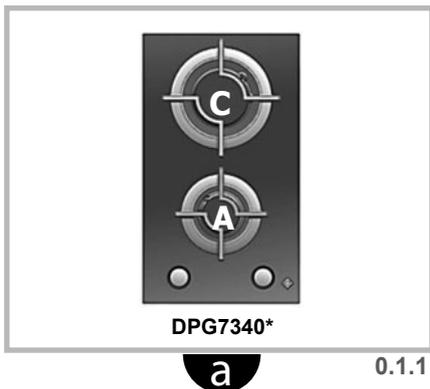
PLACA DE COCCIÓN

PLACA DE COCCIÓN DE GAS

De Dietrich 



0.1



A 1,50 kW / G20

B 2,25 kW / G20

C 3,10 kW / G20

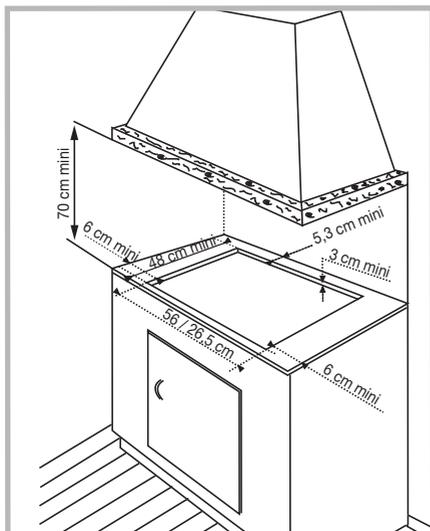
D 0,85 kW / G20

E 1,50 kW / Ø145

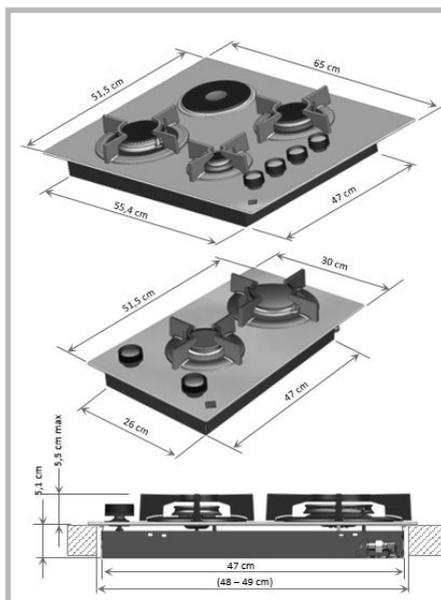
F 3,8 kW / G20

1

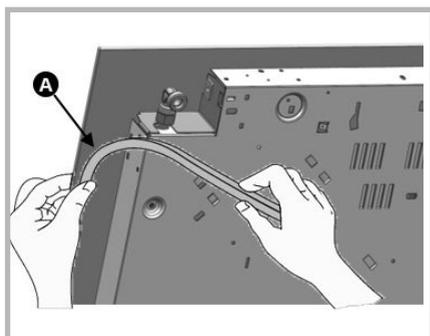
1.1



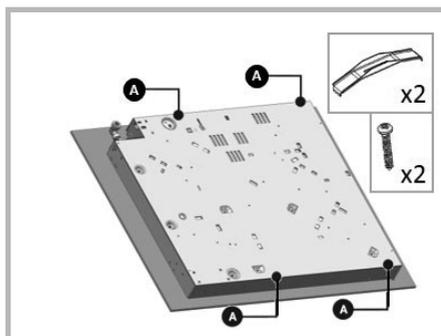
1.1.1



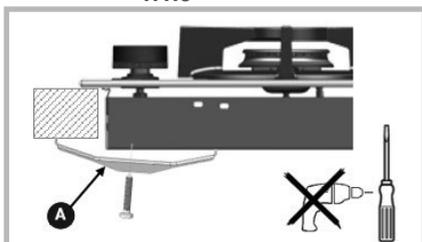
1.1.2



1.1.3

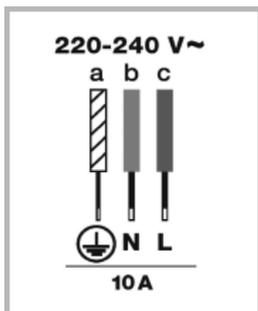


1.1.4



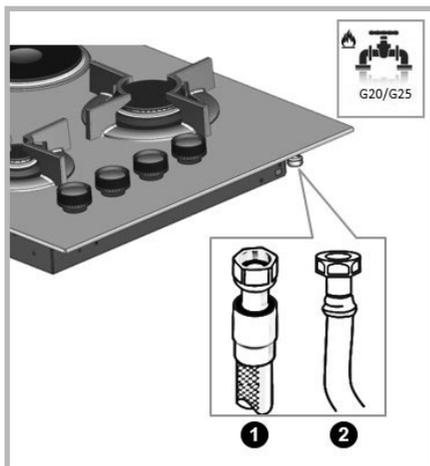
1.1.5

1.2

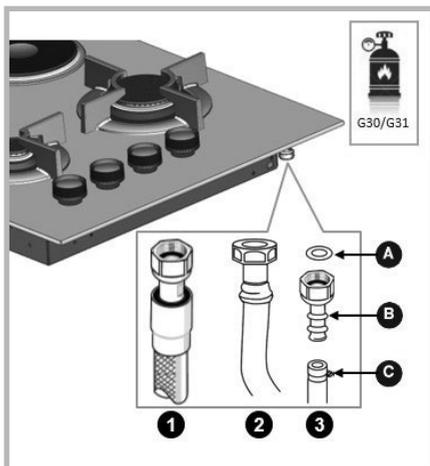


1.2.1

1.3

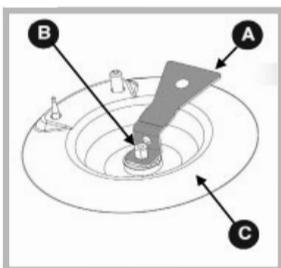


1.3.1

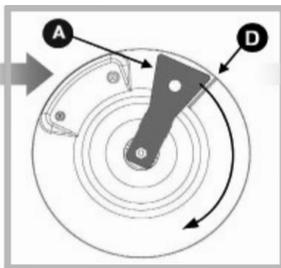


1.3.2

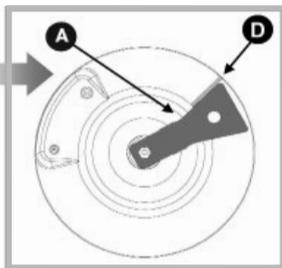
1.4



1.4.1

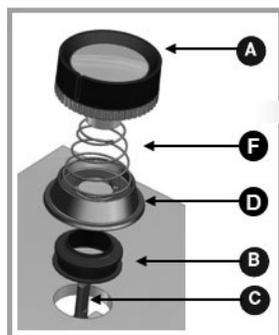


1.4.2

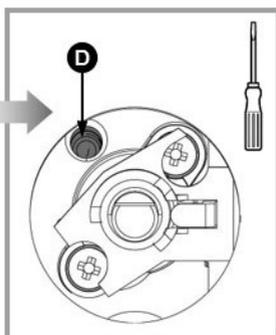


1.4.3

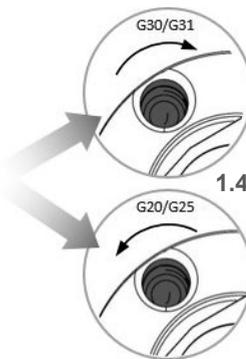
1



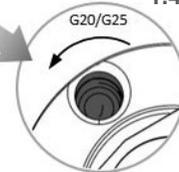
1.4.4



1.4.5



1.4.5.1



1.4.5.2

1.5

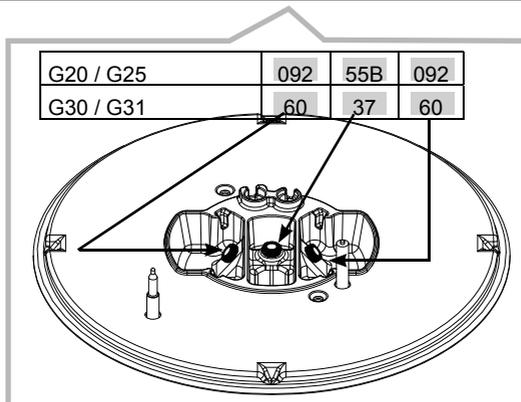
FR / EN / ES / PT / DE / DA / EL / IT / SV / CS / NL / PL / SK	
G20 / G25	Gaz naturel / Natural gas / Gas natural / gás natural / Erdgas / Naturgas / Φυσικό αέριο / Gas naturale / Naturgas / Zemní plyn / Aardgas / Gaz ziemny / zemný plyn
G30	Butane / Butane / Butano / Butano / Butan / Butangas / Βουτανίου / Butano / Butan / Butaan / Butan / Bután
G31	Propane / Propane / Propano / Propano / Propangas / Propangas / Προπανίου / Propano / Propan / Propan / Propan / Propan / Propán

	FRCat II2E+3+ ESCat II2H3+	GAS	mbar	Σ Qn (kw)	Σ l/h	Σ g/h	
a		G30	28-30	4,65		338	FR- ES
		G31	37	4,65		332	
		G20	20	4,60	438		FR
		G25	25	4,60	509		
b		G30	28-30	7,50		545	FR- ES
		G31	37	7,50		536	
		G20	20	7,70	733		FR
		G25	25	7,70	852		
c		G30	28-30	7,10		516	FR- ES
		G31	37	7,10		507	
		G20	20	7,75	738		FR
		G25	25	7,75	858		
d		G30	28-30	6,00		436	FR- ES
		G31	37	6,00		429	
		G20	20	6,20	590		FR
		G25	25	6,20	686		

1.5.1

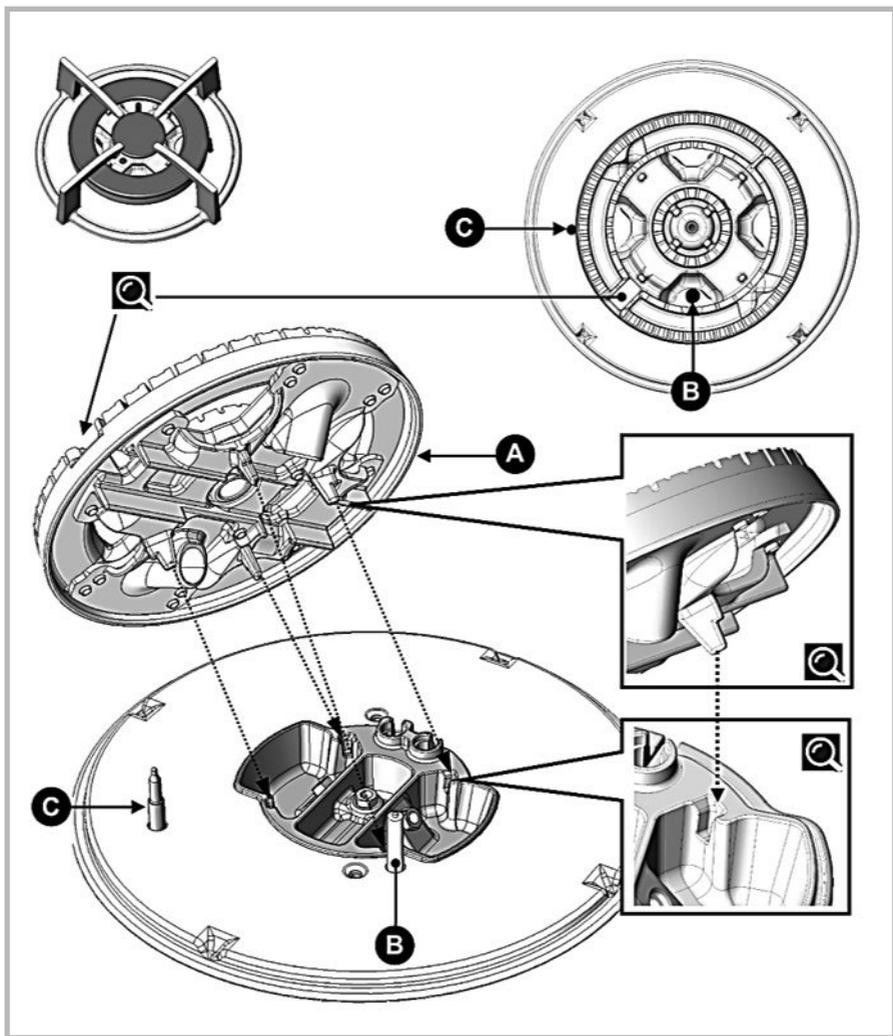
1

	Gas	mbar		Qn (kW)	l/h	g/h	Qr (kW)
D 	G30	28-30	45	0,70		51	0,30
	G31	37	45	0,70		50	
	G20	20	63	0,85	81		0,35
	G25	25	63	0,85	94		0,35
A 	G30	28-30	62	1,50		109	0,62
	G31	37	62	1,50		107	
	G20	20	94	1,50	143		0,615
	G25	25	94	1,50	166		0,615
B 	G30	28-30	7R	2,15		156	0,83
	G31	37	7R	2,15		154	
	G20	20	1R	2,25	214		0,87
	G25	25	1R	2,25	249		0,87
C 	G30	28-30	88A	3,15		229	0,83
	G31	37	88A	3,15		225	
	G20	20	137	3,10	295		0,87
	G25	25	137	3,10	343		0,87
F 	G30	28-30	60/37/60	3,25		236	1,65
	G31	37	60/37/60	3,25		232	
	G20	20	092/055B/092	3,80	362		1,65
	G25	25	092/055B/092	3,80	421		1,65



• 1

1.6



• 2

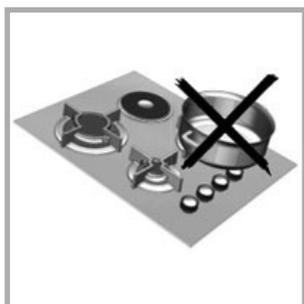
2.1



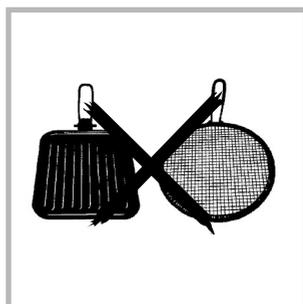
2.1.1



2.1.2

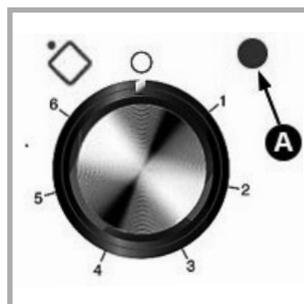


2.1.3

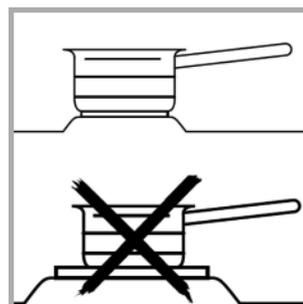


2.1.4

2.3



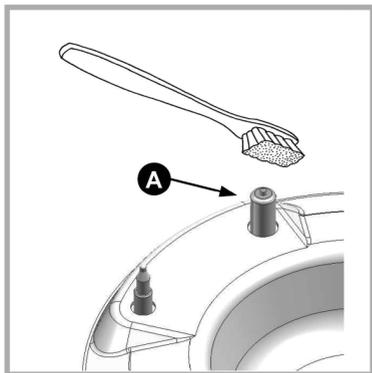
2.3.1



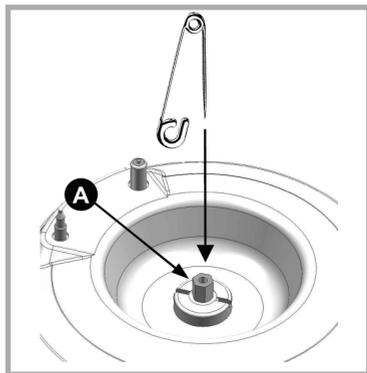
2.3.2

• 3

3.1



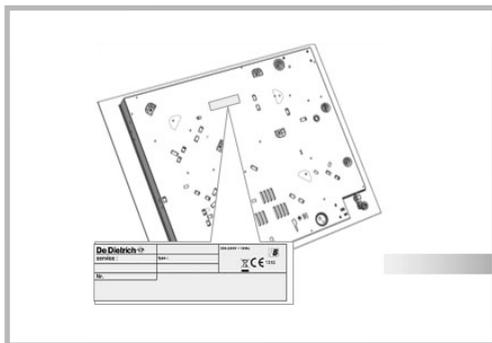
3.1.1



3.1.2

• 6

6.1



6.1.1

Service:

Type:

ES

ESTIMADO/A CLIENTE

Descubrir los productos De Dietrich supone disfrutar de emociones únicas. ¡Un flechazo a primera vista! La calidad del diseño se plasma en la estética intemporal y en los cuidados acabados, para crear objetos elegantes y refinados en perfecta armonía unos con otros. Lo siguiente que uno siente es un irresistible deseo de tocarlos.

El diseño De Dietrich emplea materiales robustos y prestigiosos, priorizando lo auténtico. Asociando la tecnología más evolucionada al empleo de materiales nobles, De Dietrich pone la fabricación de productos de alta gama al servicio del arte culinario, una pasión compartida por todos los amantes de la buena cocina.

Le deseamos que disfrute utilizando este nuevo aparato.
Gracias por su confianza.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES	2
0/ IDENTIFICACIÓN	5
1/ INSTALACIÓN	
1.1 - Empotramiento	5
1.2 - Conexión eléctrica.....	6
1.3 - Conexión de gas	6
1.4 - Cambio de gas	7
1.5 - Características gas.....	8
1.6 - Instalación del quemador triple corona	8
2/ UTILISACIÓN	
2.1 - Puesta en marcha de los quemadores de gas.....	9
2.2 - Recipientes para quemadores de gas.....	10
2.3 - Puesta en marcha de la placa eléctrica	10
2.4 - Recipientes más adaptados a la placa eléctrica	10
3/ MANTENIMIENTO	
• Bujías e inyectores.....	11
• Parrillas y quemadores de gas.....	11
• Placa eléctrica.....	11
• Encimera de vidrio	11
4/ PROBLEMAS Y SOLUCIONES	12
5/ NOTAS PERSONALES.....	13
6/ MEDIO AMBIENTE	14
7/ SERVICIO POSTVENTA	14

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

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

- 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.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- Conviene vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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.
- **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.
- **AVISO:** : En caso de que la superficie tuviese resquebrajaduras, desconecte el aparato de la corriente para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.
- **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.

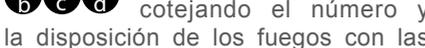
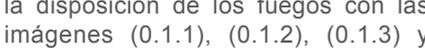
SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

- 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.
- 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 condiciones de regulación del aparato están escritas en una etiqueta situada en la bolsa y también en el embalaje.
- Este aparato no va conectado a ningún dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Debe ser instalado de acuerdo con las norma vigentes. Se prestará especial atención a las disposiciones aplicables relativas a la ventilación.
- 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 utilice recipientes que sobrepasen los bordes de la placa de cocción.
- No utilice un aparato de limpieza a vapor.
- 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.
- Hemos diseñado esta placa para que sea utilizada por particulares en sus hogares.
- Las cocciones deberán llevarse a cabo bajo su atenta vigilancia.

SEGURIDAD Y PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Estas placas de cocción están destinadas exclusivamente a la cocción de bebidas y productos alimenticios y no contienen ningún componente a base de amianto.
- Si utiliza un cajón colocado bajo la placa, le desaconsejamos que guarde en él objetos que no resistan altas temperaturas (plásticos, papeles, aerosoles, etc.).
- No guarde en el mueble situado bajo la placa los productos de LIMPIEZA O INFLAMABLES (sprays o recipientes a presión, papeles, libros de recetas...).
- 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.
- 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 proceder a cualquier intervención en la placa (eléctrica o a gas) deberá desconectarla de la toma de alimentación.
- Estas placas están marcadas con el sello de conformidad de la CE.
- La instalación está reservada a instaladores y técnicos cualificados.
- Cuando sea difícil girar un mando, no lo fuerce. Solicite urgentemente la intervención del instalador.
- 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).
- 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.
- Este aparato no es diseñado para ser puesto en funcionamiento utilizando un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.

• 0 IDENTIFICACIÓN

Identifique su placa de cocción  a  b  c  d cotejando el número y la disposición de los fuegos con las imágenes (0.1.1), (0.1.2), (0.1.3) y (0.1.4).

• 1 INSTALACIÓN

Para que en el futuro encuentre fácilmente las referencias del aparato, le aconsejamos que las anote en la página “Servicio Técnico y Atención al Consumidor” (6.1.1). Esta página también le explica dónde puede encontrarlas en el aparato).

1.1 - EMPOTRAMIENTO :

El aparato debe estar encastrado en la parte superior de un mueble soporte con un grosor mínimo de 3 cm, construido con un material resistente al calor o bien recubierto de un material que cumpla esta condición.

Para no entorpecer la manipulación de los utensilios de cocina, deberá existir, tanto a la derecha como a la izquierda, una distancia mínima de 30 cm desde la placa al mueble o pared adyacente.

Si debajo de la placa se coloca un panel horizontal, éste deberá estar situado a una distancia de 10 cm del plano de trabajo. En todo caso, no coloque ningún spray o envase a presión en el compartimiento que pueda existir debajo de la placa (ver capítulo “Consignas de seguridad”).

Ajústese al esquema (1.1.1).

• Retire las rejillas de soporte de las cacerolas, las tapas y los quemadores y marque su posición.

• Dé la vuelta a la placa y colóquela con precaución encima de la abertura del mueble para no dañar los mandos y las bujías de encendido.

• Para asegurarse de que el cajón y la encimera queden herméticos, pegue la junta de espuma  por todo el perímetro exterior del marco (1.1.3) antes de instalar la placa.

• Dé la vuelta a la placa y colóquela en la abertura del mueble soporte, teniendo cuidado de centrarla bien en el recorte.

• Coloque las rejillas de soporte de las cacerolas, tapas y las cabezas de los quemadores.

• Conecte la placa al gas (ver capítulo “Conexión gas”) y a la electricidad (ver capítulo “Conexión eléctrica”).

• Si quiere, puede inmovilizar la placa con las bridas de fijación , suministradas con sus correspondientes tornillos (1.1.5), que se fijan a las cuatro esquinas del carter. Utilice siempre los agujeros previstos para ello como muestra el dibujo (1.1.4).

• **Deje de atornillar cuando la brida de fijación comience a deformarse.**

No utilice un destornillador eléctrico.

• 1 INSTALACIÓN

1.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA :

Su placa se suministra con un cordón de alimentación (de tipo H05V2V2F - T90, sección 1 mm²(fase + tierra + neutro) y debe conectarse a la red 220-240 V~ monofásica por medio de una toma de corriente fase + tierra + neutro normalizada CEI 60083 o de un dispositivo de corte omnipolar que tenga a distancia de apertura de los contactos de al menos 3,5mm.

El enchufe debe estar accesible después de realizar la instalación.

Sección del cable que se debe utilizar	
Tensión	220-240 V~ - 50 HZ
Cable H05V2V2F - T90	3 conductores 1 de ellos para tierra
Sección de los conductores en mm ²	1
Fusible	10 A

 El cable de protección (verde-amarillo) irá conectado al borne de tierra del aparato y se debe conectar también a la tierra de la instalación. El fusible de la instalación debe ser de 10 amperios (1.2.1).

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser remplazado por un cable o un conjunto especial disponible solicitándolo al fabricante o al servicio de posventa.

1.3 - CONEXIÓN DE GAS :

Si va a instalar la placa de cocción sobre 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 (gas butano), no debe entrar en contacto con una parte móvil del mueble ni pasar por un lugar susceptible de estar sobrecargado.

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

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

• Gas distribuido por canalización de gas natural(1.3.1).

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.

• 1 INSTALACIÓN

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

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-103) con una vida útil de 10 años.

 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 bombona o depósito (gas butano/propano) (1.3.2).**

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.

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

- **2** **Conexión con un tubo flexible de goma reforzada con extremos mecánicos atornillables** (conforme con la norma NF D 36-112) con una vida útil de 10 años.

3 En una instalación existente, se puede utilizar un tubo flexible equipado de sus abrazaderas de apriete **C** (conforme con la norma XP D 36-110) con una vida útil de 5 años. En tal caso, hay que utilizar un tope sin olvidar colocar una arandela de estanqueidad **A** entre el tope **B** y el codo de la placa.

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

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

1.4 - CAMBIO DE GAS :

 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 rifos.

1• **Adapte la conexión de gas :**

- Ver apartado «Conexión de gas».

2• 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 **A** (1.4.1) los inyectores **B** (1.4.1) en el fondo de cada recipiente y retírelos.
- Coloque en su lugar los inyectores del gas correspondientes, de acuerdo con la localización de los inyectores y la tabla de características de gas (1.5.2); para ello:

• 1 INSTALACIÓN

- Atorníllelos en primer lugar manualmente hasta bloquear el inyector.

- Introduzca a fondo la llave en el inyector.

- Trace una línea **D** en la placa con la ayuda de un lápiz en el lugar indicado (1.4.2).

- Gire la llave en el sentido de las agujas de un reloj hasta que la línea **D** aparezca del otro lado. (1.4.3).

⚠ No superar este límite bajo pena de deterioro del producto.

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

🔍 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.

3- Regule los ralentíes de los grifos: se encuentran debajo de las ruedecillas

A (1.4.4)

- Actúe grifo por grifo.

- Retire las ruedecillas **A** y los anillos de estanqueidad **B** tirando de ellos hacia arriba.

- Paso de gas natural a gas butano/propano :

Con ayuda de un pequeño destornillador plano, atornille a fondo el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) **D**, (1.4.5), en sentido horario (1.4.5.1).

- Vuelva a montar los anillos de estanqueidad, las ruedecillas controlando su sentido de orientación y compruebe que las 3 ruedecillas estén bien introducidas.

- Paso de gas butano/propano a gas natural :

- Desatornille el tornillo de ajuste de los ralentíes de latón (amarillo) **D** (1.4.5), con la ayuda de un pequeño destornillador plano, **2 vueltas en sentido anti-horario** (1.4.5.2).

- Vuelva a montar la ruedecilla **A**

- Encienda el quemador, en posición máxima, y pase a posición ralentí.

- Retire de nuevo la ruedecilla **A**, y luego gire el tornillo de ajuste **en sentido horario** hasta la posición más baja antes de la extinción de la llama.

- Vuelva a montar el anillo de estanqueidad **B** y la ruedecilla **A**.

- Realice varias maniobras de paso de caudal máximo a ralentí: **la llama no se debe apagar** ; de lo contrario, afloje el tornillo de ajuste para mantener la llama durante estas maniobras.

1.5 - CARACTERÍSTICAS GAS :

La tabla (1.5.2) indica las ubicaciones de los inyectores de su placa de cocción, de acuerdo con el gas que se utilice.

Cada número está marcado en el inyector.

1.6 - INSTALACIÓN DEL QUEMADOR TRIPLE CORONA

Para instalar su quemador triple corona, ajústese al esquema 1.6.1 con la clave siguiente :

A Quemador de triple corona.

B Bujía de encendido

C Seguridad de gas (Termopar)

• 2 UTILIZACIÓN

2.1 - PUESTA EN MARCHA DE LOS QUEMADORES DE GAS

Los quemadores están securizados mediante una varilla metálica situada directamente cerca de la llama. Cada quemador es controlado por un grifo con un bloqueo de seguridad que, en caso de extinción accidental de la llama (desbordamiento, corriente de aire, etc.), corta muy rápidamente la llegada de gas e impide que se escape.

Cada quemador es alimentado por un grifo, cuya apertura se realiza pulsando y girando en sentido antihorario. El punto «O» corresponde al cierre del grifo

- Elija el quemador deseado mediante los símbolos colocados cerca de las ruedecillas (p. ej.: quemador trasero derecho ◊ (2.1.1).

- Para encender un quemador: :

- Pulse la palanca y gire en sentido antihorario ↶ hasta la posición máxima .

- Mantenga la ruedecilla pulsada para activar una serie de chispas hasta que se encienda el quemador

El ajuste hacia un caudal reducido se efectúa entre el símbolo ⚡ y el símbolo ▲ .

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

- Las llamas del quemador son más pequeñas en los dedos de la parrilla para proteger el esmalte de la parrilla.

El ruido generado por algunos quemadores está vinculado a su fuerte potencia y a la combustión del gas; eso no

degrada de ningún modo la calidad de la cocción.

En caso de avería de corriente, acerque una cerilla al quemador, pulse la palanca y gire en sentido antihorario ↶ hasta la posición máxima ⚡ .

 Mantenga la ruedecilla completamente hundida unos segundos después de la aparición de la llama para activar el sistema de seguridad.

- Ajuste la corona de llamas de modo que no desborden del perímetro del recipiente (2.1.2).

- No utilice recipientes con fondo cóncavo o convexo (2.1.2).

- No deje funcionar un hogar de gas con un recipiente vacío.

- No utilice difusores, tostadores de pan, parrillas de acero para carne ni cacerolas con pies que reposen o rocen la superficie de vidrio (2.1.4).

 Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural de su vivienda o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora de ventilación mecánica). Una utilización intensiva y prolongada del aparato podría requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana o una ventilación más eficaz, aumentando la potencia de la ventilación mecánica si existe (se necesita un caudal de aire mínimo de 2 m³/h por kW de potencia de gas).

• 2 UTILIZACIÓN

2.2 - RECIPIENTES PARA QUEMADORES DE GAS

Diámetro del recipiente	Quegador	Uso
20 a 30 cm	Triple corona F	
18 a 28 cm	Grande Rápido C	Frituras -Ebullición
16 a 22 cm	Rápido B	Alimentos a asar
12 a 20 cm	Semirrápido A	Salsas, recalentado
8 a 14 cm	Auxiliar D	Cocción lenta

2.3 - PUESTA EN MARCHA DE LA PLACA ELÉCTRICA (SEGÚN MODELO).

• Posicione la ruedecilla en la marca de la cocción deseada (2.3.1) .

El indicador de puesta en tensión del hogar **A** se enciende.

Durante la primera utilización, deje calentar la placa en vacío, a la potencia máxima, durante 3 minutos, para endurecer el revestimiento

 Utilice un recipiente de tamaño adaptado: el diámetro del fondo debe ser igual o superior al diámetro del hogar eléctrico (2.3.2).

• Efectúe los finales de cocción colocando la ruedecilla en posición "0" para aprovechar el calor acumulado en la placa.

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

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

La placa eléctrica sigue caliente durante cierto tiempo después de la puesta en posición "0" de la ruedecilla. No toque esta zona: riesgo de quemaduras.

2.4 - RECIPIENTES MÁS ADAPTADOS A LA PLACA ELÉCTRICA (SEGÚN MODELO)

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

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

• 3 MANTENIMIENTO

❑ BUJÍAS E INYECTORES:

En caso de obstrucción de las bujías de encendido, límpielas con un pequeño cepillo de cerdas duras (no metálico) (3.1.1).

El inyector de gas se encuentra en el centro del quemador con forma de recipiente. No lo obstruya durante la limpieza, lo que perturbaría los rendimientos de su placa.

En caso de obstrucción, utilice un imperdible para desobstruir el inyector. (3.1.2).

❑ PARRILLAS Y QUEMADORES DE GAS:

En caso de manchas persistentes, utilice una crema no abrasiva y enjuague con agua clara. Limpie cuidadosamente cada pieza del quemador antes de reutilizar su placa de cocción.

No deje sobre el esmalte residuos de líquidos ácidos como zumo de limón, vinagre, etc.

❑ PLACA ELÉCTRICA :

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, retire la herrumbre (con una tela esmeril por ejemplo), y reconstituya el revestimiento negro con un producto renovador de alta temperatura del comercio.

❑ ENCIMERA DE VIDRIO :

Limpie con agua caliente y séquelo. Si hay manchas persistentes, utilice productos especiales para vitrocerámica.



La placa de cocción se limpia mejor si se realiza antes de su enfriamiento completo. Ponga a cero todos los mandos eléctricos y de gas.



Limpie los elementos de la placa a mano, más que en lavavajillas.

- No utilice esponjas abrasivas para limpiar la placa de cocción.
- No utilice limpiadores a vapor.

• 4 PROBLEMAS Y SOLUCIONES

❑ ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.

No saltan chispas al pulsar las ruedecillas:

- Verifique la conexión eléctrica del aparato y la limpieza de las bujías de encendido.
- Verifique la limpieza y el correcto montaje de los quemadores.
- Si la placa está fijada a la superficie de trabajo, verifique que las patas de fijación no estén deformadas.
- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.

❑ DURANTE LA PULSACIÓN DE LA RUEDA, SALTAN CHISPAS EN TODOS LOS QUEMADORES A LA VEZ.

Es normal. La función de encendido es centralizada y controla todos los quemadores simultáneamente..

❑ HAY CHISPAS, PERO LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN.

- Verifique la apertura de la llegada de gas.
- Si tiene gas en botella o en cisterna, verifique que ésta no esté vacía.
- Si acaba de instalar la placa o de cambiar la bombona de gas, mantenga la ruedecilla hundida en posición de apertura máxima hasta la llegada del gas a los quemadores.
- Verifique que el inyector no esté obstruido; en su defecto, desobstrúyalo con un imperdible.

❑ DURANTE EL ENCENDIDO, LAS LLAMAS SE ENCIENDEN Y SE APAGAN EN CUANTO SE SUELTA LA RUEDECILLA.

- Pulse a fondo las ruedecillas y mantenga la presión durante unos

segundos tras la aparición de llamas.

- Verifique que las piezas del quemador estén bien colocadas.
- Verifique que los anillos de estanqueidad debajo de las ruedecillas no salgan de su alojamiento.
- Evite las corrientes de aire violentas en la estancia.
- Encienda el quemador antes de colocar la cacerola

❑ EN RALENTÍ, EL QUEMADOR SE APAGA O LAS LLAMAS SIGUEN SIENDO IMPORTANTES.

- Verifique la correspondencia entre el gas utilizado y los inyectores instalados (vea la localización de los inyectores en el capítulo “Cambio de gas”).

Recuerde: las placas de cocción se suministran de serie con gas de red (gas natural).

- Verifique el correcto ajuste de los tornillos en ralentí (vea párrafo “Cambio de gas”).

❑ LAS LLAMAS TIENEN UN ASPECTO IRREGULAR.

- Verifique la limpieza de los quemadores y de los inyectores situados debajo de los quemadores, el ensamblaje de los quemadores, etc.

❑ DURANTE LA COCCIÓN, LAS RUEDECILLAS SE CALIENTAN.

- Utilice pequeñas cacerolas en los quemadores cerca de las ruedecillas. Los grandes recipientes deben colocarse sobre los quemadores más grandes, los más alejados de las ruedecillas.
- Instale bien la cacerola en el centro del quemador. No debe desbordar sobre las ruedecillas.

• **5** *NOTAS PERSONALES*

• 6 *MEDIO AMBIENTE*

Los materiales de embalaje de este aparato son reciclables. Lleve los que no necesite a los contenedores municipales previstos a tal efecto y contribuya así a la protección del medio ambiente



Su aparato también contiene numerosos materiales reciclables. Está marcado con este logotipo para indicarle que los aparatos usados no deben mezclarse con otros

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. Diríjase a su ayuntamiento o al vendedor para conocer los puntos de recogida de aparatos usados más cercanos a su domicilio. Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

• 7 *SERVICIO POSTVENTA*

INTERVENCIONES:

Las eventuales intervenciones que pueda requerir su aparato deberán ser efectuadas un profesional cualificado homologado. Para facilitar el tratamiento de su solicitud, cuando llame no olvide dar las referencias completas del aparato (referencia comercial, referencia de servicio y número de serie). Estas informaciones figuran en la placa descriptiva (6.1.1).

Conozca todas las noticias de la marca en :
www.de-dietrich.com

De Dietrich