









1. Parrillas de quita y pon
2. Quemador rápido
- 3-4. Quemadores semirrápidos
5. Quemador auxiliar
6. Mando del quemador rápido 
7. Mando del quemador semirrápido 
8. Mando del quemador semirrápido 
9. Mando del quemador auxiliar 

Símbolos

Círculo negro		Mando cerrado
Llama grande y estrella		Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña		Apertura o capacidad mínima


Empleo de los quemadores con dispositivo de seguridad y encendido eléctrico

Para encender uno de los quemadores:

- Apriete y gire el correspondiente el mando hacia la izquierda hasta que coincida con el símbolo de la llama grande y la estrella .
- Simultáneamente, mantenga la perilla apretada contra el panel de control hasta que se encienda el quemador.
- Una vez encendido el quemador, mantenga el mando apretado durante aproximadamente 10 segundos.
- Suelte el mando.

Si no se enciende el quemador, repita las operaciones anteriores.

Nota:

- Si, debido a las condiciones del gas suministrado, es difícil encender el quemador, se aconseja repetir la operación con el mando en la posición del símbolo de la llama pequeña .
- El dispositivo de seguridad del quemador corta el suministro de gas al quemador si su llama se apaga accidentalmente (debido a corrientes de aire, interrupciones del suministro de gas, rebosamiento de líquidos, etc.)

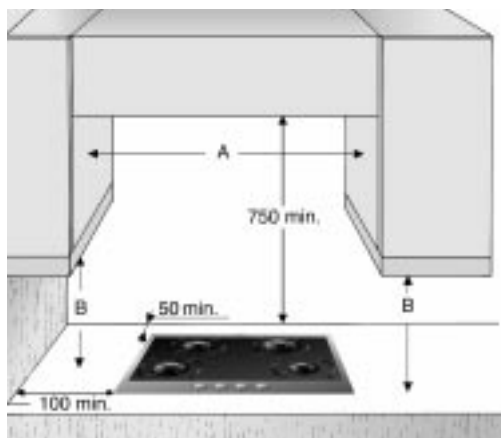
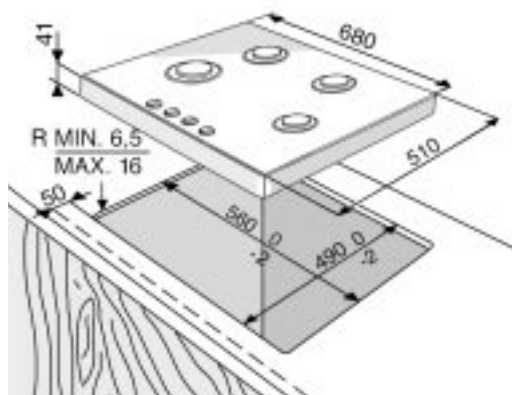
Importante:

El uso impropio de las parrillas puede rayar la encimera: no apoyarlas ni arrastrarlas por encima de la encimera.

Desaconsejamos usar:

- planchas de hierro colado, cazuelas u ollas de barro.
- Difusores de calor como redes metálicas u otro tipo.
- Dos quemadores al mismo tiempo para un sólo recipiente como, por ejemplo, una cazuela ovalada para pescado).

DIMENSIONES DE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN Y DE TRABAJO (mm)



NOTA: Si la distancia "A" entre los armarios de la pared es de entre 600 mm y 680 mm, la altura "B" debe ser de un mínimo de 520 mm.

Si la distancia "A" entre los armarios de la pared es superior al ancho de la superficie de cocción, la altura "B" debe ser de un mínimo de 400 mm.

Si se instala un extractor sobre la superficie de cocción, consulte las instrucciones del extractor para averiguar cuál es la distancia correcta.

TABLA DE LOS INYECTORES

CATEGORÍA II2H3+

Tipo de gas empleado	Tipo de quemador	Referencia del inyector 100/mm	Capacidad térmica nominal kW	Consumo nominal	Capacidad térmica reducida kW	Presión del gas mbar		
						mín.	nom.	máx.
GAS NATURAL (Metano) G20	rápido	128	3,00	286 L/h	0,60	17	20	25
	semirrápido	94	1,65	157 L/h	0,35			
	auxiliar	76	1,00	95 L/h	0,30			
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Bomba) G30	rápido	85	3,00	218 g/h	0,60	20	28-30	35
	semirrápido	65	1,65	120 g/h	0,35			
	auxiliar	50	1,00	73 g/h	0,30			
GAS DE PETRÓLEO LICUADO (Bomba) G31	rápido	85	3,00	214 g/h	0,60	25	37	45
	semirrápido	65	1,65	118 g/h	0,35			
	auxiliar	50	1,00	71 g/h	0,30			

Tipo de gas empleado	Modelo de aparato	Capacidad térmica total nominal kW	Consumo total nominal	Aire necesario para la combustión m ³ /h
G20 20 mbar	4 de gas	7,30	695 L/h	14,6
G30 28-30 mbar	4 de gas	7,30	531 g/h	14,6
G31 37 mbar	4 de gas	7,30	521 g/h	14,6

SUMINISTRO ELÉCTRICO: 230 V 50 Hz