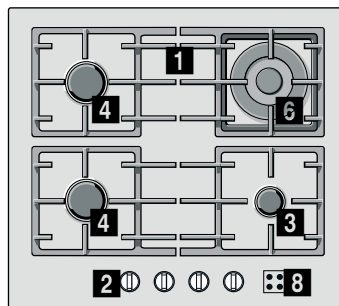
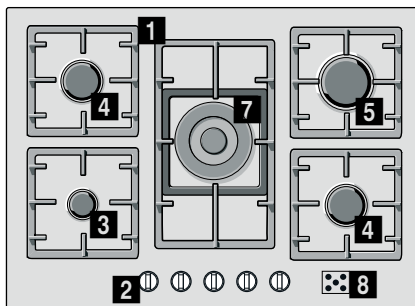




[es] Instrucciones de uso

Placa de cocción a gas





- 1** Parrillas
2 Mandos
3 Quemador auxiliar de hasta 1 kW
4 Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW

- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW
6 Quemador wok de doble llama de hasta 3,3 kW
7 Quemador wok de triple llama de hasta 4 kW
8 Indicadores de funcionamiento de la zona de cocción

es Índice

Indicaciones de seguridad.....	2	Advertencias de uso.....	6
Su nuevo aparato.....	3	Limpieza y mantenimiento.....	6
Accesorios.....	3	Limpieza.....	6
Quemadores de gas.....	4	Mantenimiento.....	6
Encender un quemador.....	4	Solucionar anomalías.....	7
Indicador de funcionamiento y de calor residual.....	4	Servicio de asistencia técnica.....	7
Sistema de seguridad.....	4	Condiciones de garantía.....	7
Apagar un quemador.....	4	Embalaje y aparatos usados.....	7
Niveles de potencia.....	4	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente....	7
Protección contra sobrecalentamiento.....	4		
Advertencias.....	4		
Consejos de cocinado.....	5		
Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos.....	5		
Recipientes de cocinado.....	6		
Recipientes apropiados.....	6		

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

⚠ Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura.

Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.

Los gráficos representados en este manual de instrucciones son orientativos.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre.

Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Este aparato solo puede ser instalado en un lugar bien ventilado, respetando los reglamentos en vigor y las disposiciones relativas a la ventilación. No debe conectarse el aparato a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El lugar en el que se instale el aparato debe disponer de la ventilación reglamentaria en perfecto estado.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje.

Todos los trabajos de instalación, regulación y adaptación a otro tipo de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando la normativa y legislación aplicable, y las prescripciones de las compañías locales eléctricas y de gas. Se recomienda llamar al Servicio Técnico para la adaptación a otro tipo de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no estando permitido su uso comercial o profesional. Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas que presenten limitaciones en sus facultades físicas, sensoriales o psíquicas o que carezcan de experiencia y conocimientos si son supervisados o han sido instruidos respecto al uso seguro del aparato y son conscientes de los peligros que conlleva su uso.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no debe encomendarse a los niños a menos que estén supervisados.

Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No tocar nunca las superficies calientes. Mantener alejados a los niños menores de 8 años.

Las zonas de cocción se calientan mucho. No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacenar objetos sobre la placa de cocción.

No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.

Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. ¡Peligro de quemaduras! Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.

No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse.

Durante la utilización de su placa de cocción evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos, puesto que pueden provocar la rotura del cristal.

No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato. ¡Peligro de electrocución!

En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro Servicio Técnico.

No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro Servicio Técnico.

Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al Servicio Técnico, para que proceda a su reparación o sustitución.

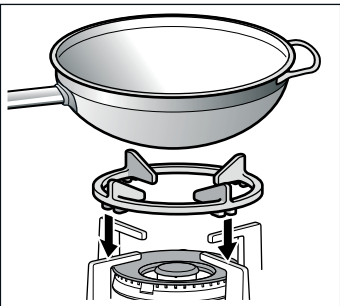
Las fisuras o roturas en el cristal conllevan riesgo de electrocución. Desconecte el fusible de la caja de fusibles. Avise al Servicio de Asistencia Técnica.

Su nuevo aparato

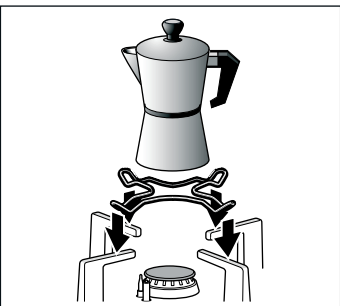
En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

Accesorios

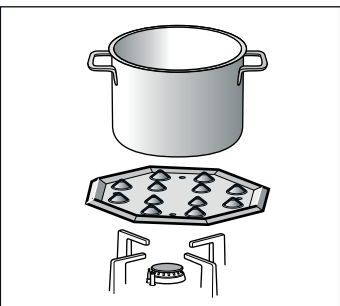
Los siguientes accesorios se pueden adquirir en el Servicio Técnico:



Parrilla supletoria wok
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava. Se recomienda utilizar la parrilla supletoria wok para prolongar la vida útil del aparato.



Parrilla supletoria cafetera
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



Simmer Plate
Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima. Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.

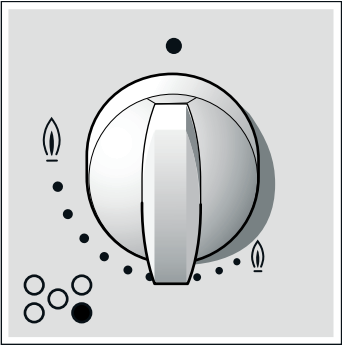
Código

Z2472X0	Parrilla supletoria wok: hierro fundido (3,3 kW)
Z2471X0	Parrilla supletoria wok: hierro fundido (4 kW)
Z2402X0	Parrilla supletoria cafetera
Z2480X0	Simmer Plate

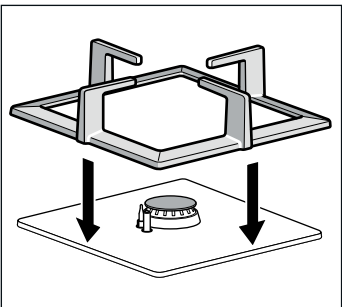
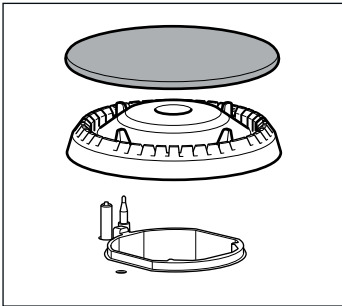
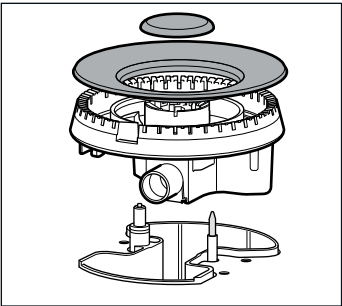
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas.



Encender un quemador

Presione y gire el mando correspondiente al quemador elegido en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de la zona de cocción se iluminará después de unos segundos.

Indicador de funcionamiento y de calor residual

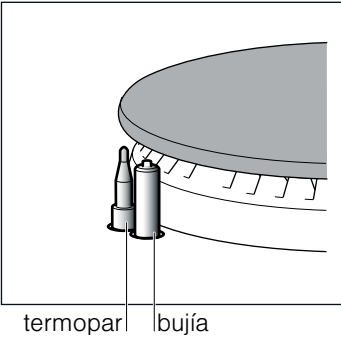
Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectada la zona de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado indicando que la temperatura es demasiado elevada en esa zona. No toque la zona de cocción mientras el piloto esté encendido.

Al cabo de un tiempo el piloto de calor residual se apagará, indicando que la temperatura en esa zona de cocción ha bajado y ya no es demasiado elevada. A partir de ese momento tenga precaución al tocar el aparato para evitar quemaduras, pues la zona de cocción puede no haberse enfriado del todo.

Sistema de seguridad

Todas las zonas de cocción tienen un dispositivo de seguridad (termopar).



En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a una corriente de aire), el aparato reenciende automáticamente la zona de cocción.

Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Gire el mando de control hasta 0 y consulte el apartado *Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos*.

Apagar un quemador

Gire el mando correspondiente hacia la derecha hasta la posición 0.

Apagado automático

Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición 0; el aparato ya se puede volver a encender.

Niveles de potencia

Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	●	Mando cerrado
Llama grande	🔥	Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña	🔥	Apertura o capacidad mínima

Protección contra sobrecalentamiento

La placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger así la instalación eléctrica. Este apaga todos los quemadores en caso de sobrecalentamiento, comenzando a parpadear los indicadores de funcionamiento.

Gire todos los mandos a la posición 0. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente. El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apaga o se conmuta a la indicación de calor residual.

Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora).

La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria (por ejemplo abriendo una ventana) o una ventilación más eficaz (por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe).

En el caso de una extinción accidental de las llamas del quemador, cierre el mando de accionamiento del quemador y no intente reencenderlo durante por lo menos 1 minuto.

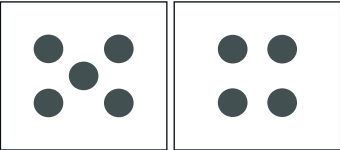
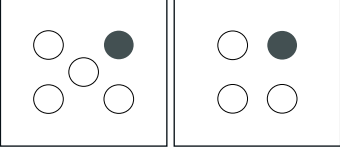
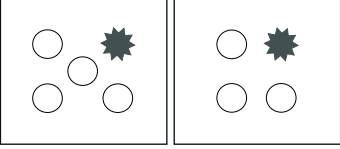
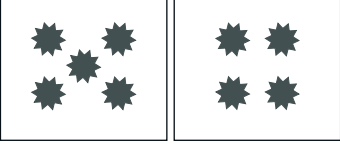
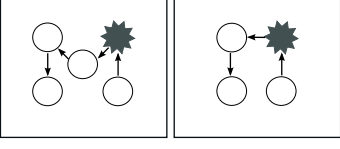
Unos segundos después del apagado del quemador se producirá un sonido (golpe seco). No es ninguna anomalía, eso significa que la seguridad se ha desactivado.

Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

Consejos de cocinado

Quemador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quemador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paelas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quemador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quemador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quemador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos

Indicadores de funcionamiento	Indicación	Significado
	Los indicadores de funcionamiento se iluminan.	Todos los quemadores están en funcionamiento o están aún calientes.
	El indicador de un quemador se ilumina.	El quemador está en funcionamiento o está aún caliente.
	El indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.	El quemador no ha podido volver a encenderse (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).
	Los indicadores de funcionamiento parpadean simultáneamente.	Protección contra sobrecalentamiento: girar todos los mandos hasta la posición 0 y dejar enfriar el aparato hasta que los indicadores de funcionamiento se apaguen o se ilumine el indicador de calor residual.
	Todos los indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.	Error electrónico: girar todos los mandos a la posición 0. Si los indicadores siguen parpadeando póngase en contacto con el servicio técnico.

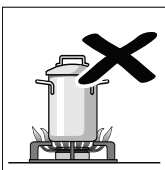
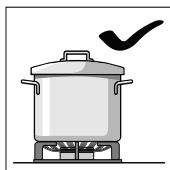
Recipientes de cocinado

Recipientes apropiados

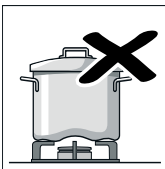
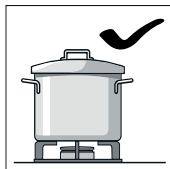
Queimador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Queimador wok	22 cm	30 cm
Queimador rápido	22 cm	26 cm
Queimador semi-rápido	14 cm	20 cm
Queimador auxiliar	12 cm	16 cm

Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:

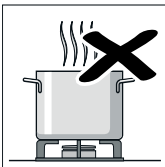
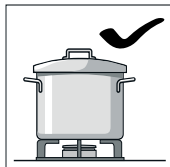


Utilice recipientes de tamaño apropiado a cada quemador. No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.

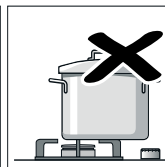
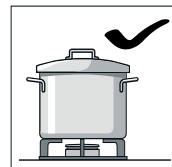


No utilice recipientes deformados que se muestren inestables sobre la placa de cocción. Los recipientes podrían volcar.

Utilice solo recipientes de base plana y gruesa.

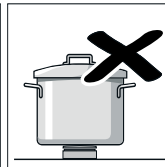
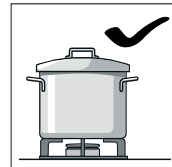


No cocine sin tapa o con esta desplazada. Se desperdicia parte de la energía.



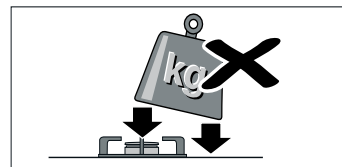
Coloque el recipiente bien centrado sobre el quemador. En caso contrario podría volcar.

No coloque los recipientes grandes en los quemadores cercanos a los mandos. Estos pueden resultar dañados debido al exceso de temperatura.



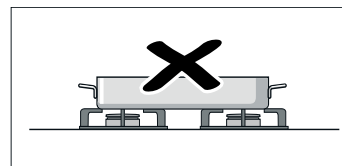
Coloque los recipientes sobre las parrillas, nunca directamente sobre el quemador.

Asegúrese de que las parrillas y tapas de los quemadores estén bien colocadas antes de su uso.



Maneje los recipientes con cuidado sobre la placa de cocción.

No golpee la placa de cocción ni coloque sobre ella pesos excesivos.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- No utilice nunca productos abrasivos, estropajos de acero, objetos cortantes, cuchillos, etc. para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- No utilice cuchillos, rasquetas o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores, perfiles metálicos ni en los paneles de cristal o aluminio si hubiere.

Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrarán esfuerzos innecesarios.

No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal. No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.

Los granos de arena (procedentes, por ejemplo, de la limpieza de verduras y hortalizas) rayan la superficie del cristal.

El azúcar fundido o los alimentos con elevado contenido de azúcar que se hubieran derramado deberán eliminarse inmediatamente de la zona de cocción con ayuda de la rasqueta para vidrio.

Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalia	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de lim-pieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves interme-dias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la ins-talación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la insta-lación o el aparato.

Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías
E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

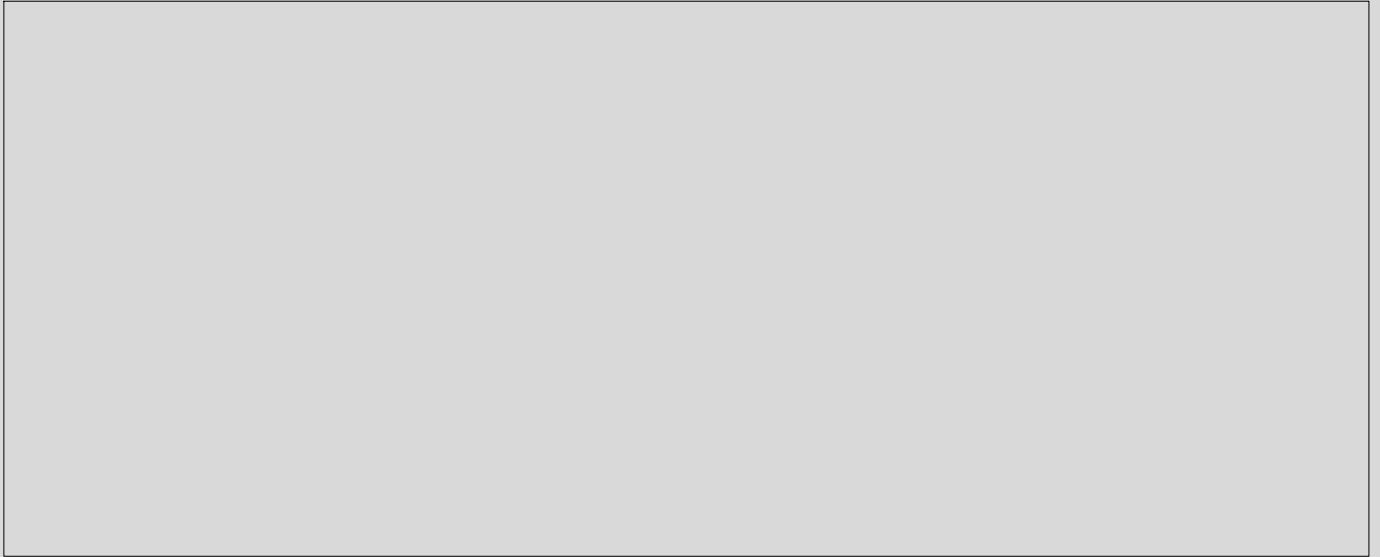
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

Este aparato cumple con la directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (waste electrical and electronic equipment).



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München



9000549645