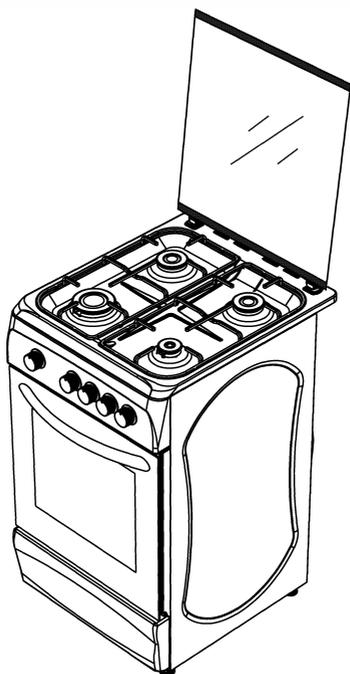
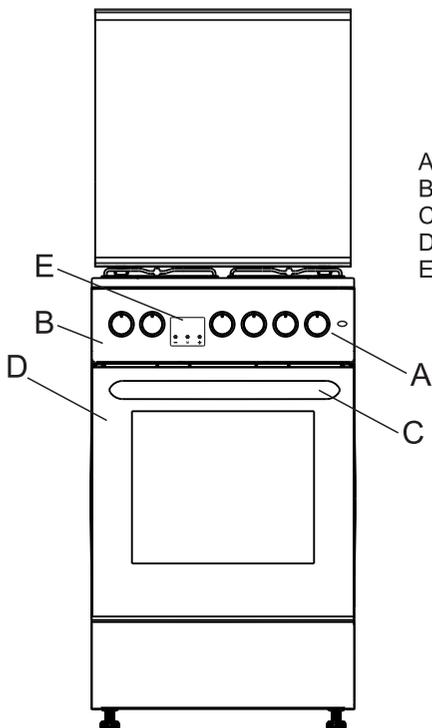




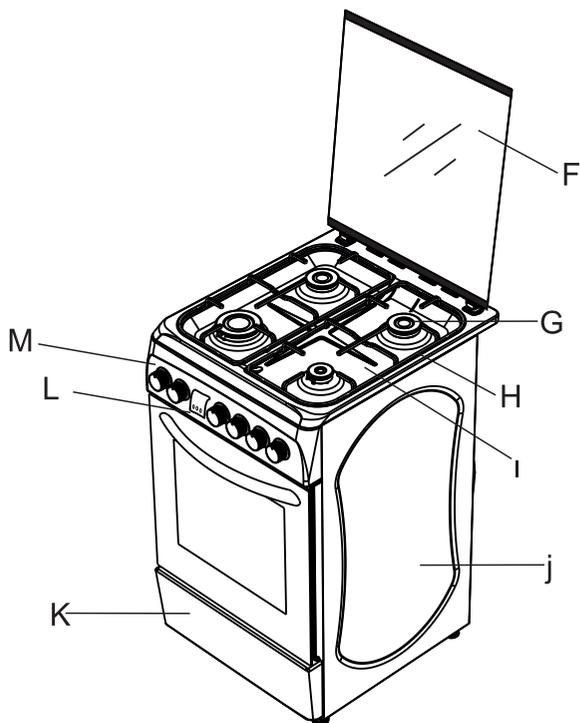
*Línea Europea*

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE COCINA  
A GAS 60x60





- A - Perillas para quemadores superiores
- B - Perilla para quemadores de horno
- C - Manejar
- D - Puerta de cristal delantera
- E - Temporizador digital



- F - Tapa de cristal superior
- G - Quemadores superiores
- H - Rejilla superior
- I - Tabla superior
- J - Panel lateral
- K - Cubierta inferior del gabinete
- L - Temporizador digital
- M - Panel de comandos

# Cocina independientes a gas

## Estimado cliente,

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca KLIMATIC. Su tecnología, diseño y funcionalidad junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán una total satisfacción de uso y una larga duración del producto.

## CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD:

- Lea atentamente este libro de instrucciones antes de la instalación y uso del aparato. Guárdelas en un lugar accesible. El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un accidente.
- Las imágenes que aparecen en este manual tienen carácter orientativo.
- El fabricante queda exento de toda responsabilidad por los daños causados por un uso inapropiado del aparato, una mala instalación o la falta de cumplimiento de los requisitos de este manual.
- Este aparato no ha sido certificado para el uso en países distintos a los indicados en el aparato.
- La instalación del aparato debe hacerse de acuerdo con las regulaciones vigentes y utilizarse en zonas bien ventiladas.
- Utilice al aparato en lugares bien ventilados. No conecte el aparato a un extractor.
- Las operaciones de instalación, conexión y regulación deben ser realizadas por un técnico de instalación autorizado, y respetar las regulaciones, normativas y especificaciones de los suministradores de gas y electricidad locales. Especial atención se prestará a las normas de ventilación.
- Este aparato está pensado únicamente para uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- No instale el aparato en yates ni caravanas.
- Antes de la instalación, asegúrese de que el gas se corresponde con el indicado en la placa de características.
- Este aparato debe ser montado por un instalador cualificado.
- Este aparato es de tipo clase I, de acuerdo con la norma EN 30-1-1 para electrodomésticos de gas y empotrados.
- Todo uso inadecuado, o contrario a las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y responsabilidad del fabricante.

## INDICACIONES DE SEGURIDAD:

- Este aparato no debe ser usado por niños.
- Este aparato puede ser utilizado personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre bajo supervisión o tras haber recibido una formación apropiada y comprender qué peligros conlleva.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deberán estar vigilados para garantizar que no juegan con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no debe ser realizado por niños.
- No permita que los niños jueguen cerca ni con el aparato. El aparato se calienta cuando está en uso. Mantenga a los niños alejados hasta que se haya enfriado.

- Los niños también pueden lesionarse al tocar las sartenes u ollas de la cocina.
- Utilice al aparato exclusivamente para uso culinario.
- No utilice el aparato si entra en contacto con agua.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.
- La superficie de calentamiento y cocción del aparato se calienta cuando está en uso, tome las debidas precauciones.
- No use ropa holgada, paños de cocina o similar, ya que podrían alcanzarlos las llamas y prenderse fuego.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras cocina.
- No utilice recipientes deformados pues pueden volcarse y provocar un accidente.
- No use ni almacene materiales inflamables en los cajones situados cerca de este aparato.
- Los alimentos perecederos, artículos de plástico y aerosoles pueden verse afectados por el calor; no los almacene encima o debajo del aparato.
- No utilice ningún spray cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Asegúrese de que los mandos se encuentren en posición «OFF» cuando no esté en uso.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni cáusticos.
- Este aparato solo debe ser reparado por personal cualificado o un servicio de asistencia técnica autorizado, y utilizar repuestos originales.
- Antes de limpiar el aparato deje que se enfríe.
- No utilice pistolas de vapor ni ningún otro limpiador de alta presión.
- Antes de retirar los recipientes apague el quemador.
- Use agarraderas o guantes de cocina al manipular ollas y sartenes calientes.
- Evite que las llamas alcancen las agarraderas cuando retire los recipientes del fuego
- No utilice las agarraderas o los guantes mojados o húmedos, ya que el calor se puede transferir más rápidamente con el consiguiente riesgo de quemaduras.
- Utilice los quemadores después de colocar ollas y sartenes sobre ellos. No caliente las ollas o sartenes vacías.
- No utilice nunca platos de plástico o papel de aluminio en el aparato.
- Cuando utilice otros aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no entran en contacto con las superficies calientes.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, ignición de materiales inflamables y derrames, gire las asas de los recipientes hacia el lado o el centro de la placa sin sobrepasar los quemadores adyacentes.
- Observe cuidadosamente los alimentos que se fríen a fuego alto.
- Caliente siempre el aceite a fuego bajo y no lo deje sin vigilancia.
- Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. Los alimentos congelados o la humedad de los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente salpique fuera de la sartén.
- No intente mover una sartén con grasa caliente, especialmente una freidora con mucha grasa. Espere hasta que esté completamente fría.
- Cuando use recipientes de vidrio, asegúrese de que son específicos para cocinar Si la superficie del cristal está rajada, apague el aparato para evitar la electrocución.
- **PRECAUCIÓN** – Algunas partes de este producto pueden ponerse muy calientes y causar quemaduras. Debe ponerse atención particular cuando los niños y las personas vulnerables estén presentes.

- **NOTA:** Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que desprenda olores. Tenga la precaución de, en su primer uso, utilizarlo en un lugar bien ventilado.
- **ADVERTENCIA:** El uso de este aparato de gas produce calor y humedad en la habitación en la cual lo instale. Asegúrese de que tiene buena ventilación o instale un extractor. En caso de duda consulte a un instalador autorizado. Conecte el aparato con el tipo de gas que aparece en la etiqueta situada cerca de la tubería del gas-

## **ADVERTENCIAS:**

- No modifique el aparato.
- Antes de la instalación, compruebe que las condiciones de suministro local (tipo de gas y su presión) son compatibles con los requisitos del aparato.
- Este aparato no está conectado a aparatos de evacuación de productos en combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente de instalación. Preste especial atención a los requisitos de ventilación.
- Antes de la instalación, corte el suministro de gas y electricidad del aparato.
- Compruebe que la tubería o el conector de gas no están doblados ni bloqueados por otros aparatos.
- Compruebe las dimensiones del aparato y del hueco a cortar en la unidad de cocina.
- Los paneles situados sobre la encimera o directamente en contacto con el aparato, deben ser material no inflamable. Tanto la superficie estratificada como el pegamento utilizado para asegurarla deben ser resistentes al calor para evitar su deterioro.
- Gire el mando de accionamiento y encienda cada quemador. Compruebe que la llama es azul sin bordes amarillos. Si los quemadores muestran alguna anomalía, verifique lo siguiente:
- La tapa del quemador está correctamente colocada.
- El difusor está colocado correctamente.
- El quemador está alineado verticalmente con el inyector.
- Una vez completado el montaje, el instalador realizará una revisión completa de la instalación y verificará que no haya fugas.
- Compruebe que los tubos flexibles no entren en contacto con ninguna parte móvil de la unidad de alojamiento ni pasen por zonas susceptibles de bloquearse.

## **EN CASO DE FUGA DE GAS**

- No encienda la luz.
- No conecte ningún aparato eléctrico ni toque ningún enchufe.
- No use el teléfono.
- Deje de utilizar el aparato y cierre la llave de paso.
- Abra la ventana.
- Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica llamando desde un teléfono externo.

## **INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR:**

- Coloque el aparato en un lugar estable y compruebe que está debidamente asegurado.
- No lo instale encima de frigoríficos, lavadoras, lavavajillas y similares.

- Si instala un extractor, siga las instrucciones de instalación, y respete la distancia vertical mínima desde la placa (650mm)
- Retire todo el embalaje antes de usar el aparato.
- Dentro del horno encontrará: Manual de instrucciones, pies del aparato.

#### Para montar los pies:

- Encontrará los hoyos para montar los pies debajo del aparato.
- Levante ligeramente el aparato de un lado y monte los pies del otro. Así después haga lo inverso.
- NOTA: Puede ajustar el producto a la superficie usando la conexión de los pies.
- No ponga bajo ningún concepto la cocina volcada coin los pies arriba.

#### Sistema antivuelco

- Si el aparato dispone de sistema antivuelco, por requerimiento de seguridad deberá ser montado acorde a las especificaciones:

#### Connexión de gas:

- Asegúrese que todos los botones del aparato están en la posición de apagado.
- Este electrodoméstico debe montarse y conectarse cumpliendo con la normativa vigente en el país en el que se vaya a instalar.
- Este aparato ha sido diseñado para funcionar con GLP (Gas licuado del petróleo).
- Por ley los aparatos de gas deben ser instalados por personal cualificado de acuerdo con la edición actual de Gas Safety Installation and Use Regulations (Normativas de seguridad de instalación y uso de gas)
- Por su interés y seguridad debe asegurarse del cumplimiento de la ley.

#### INYECTORES

50x50 50x60 60x60	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	ENTRADA DE CALOR Y TAMAÑO DEL ORIFICIO (MM)					
		Quemador Wok	Quemador rápido	Semi- rápido	Auxiliar - rápido	Quemador Inferior Horno	Quemador superior Horno
	G30-30	0,90	0,85	0,70	0,55	0,65	0,60
	G30-37	0,85	0,80	0,65	0,50	0,65	0,60
	G31-37	0,90	0,85	0,70	0,55	0,65	0,60
	G30-50	0,85	0,80	0,65	0,50	0,65	0,60
	G20-20	1,30	1,20	1,00	0,75	0,95	0,90
	G20-25	1,20	1,00	0,95	0,70	0,95	0,90
	G25-25	1,30	1,15	1,00	0,75	0,95	0,90
	G25.3-25	1,30	1,20	1,00	0,75	0,95	0,90

## PODER CALORÍFICO

50x50 50x60 60x60	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	QUEMADORES					
		Quegador Wok	Quegador rápido	Semi-rápido	Auxiliar - rápido	Quegador Inferior Horno	Quegador superior Horno
GLP (kW)	G30-30	3,10	2,80	1,80	1,00	1,65	1,45
	G30-37	3,00	2,60	1,75	0,95	1,75	1,60
	G31-37	3,10	2,80	1,80	1,00	1,65	1,45
	G30-50	3,25	2,85	2,00	1,05	1,80	1,45
GN (kW)	G20-20	3,00	2,85	1,75	1,00	1,75	1,50
	G20-25	3,20	2,90	1,80	1,00	1,75	1,60
	G25-25	3,00	2,85	1,75	1,00	1,75	1,50
	G25.3-25	3,00	2,85	1,75	1,00	1,75	1,50

## Tabla de Caudal

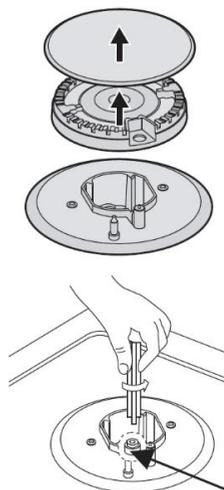
50x50 50x60 60x60	TIPO DE GAS Y PRESIÓN	QUEMADORES					
		Quegador Wok	Quegador rápido	Semi-rápido	Auxiliar - rápido	Quegador Inferior Horno	Quegador superior Horno
GLP (g/h)	G30-30	225	204	131	73	120	105
	G30-37	218	190	127	70	127	116
	G31-37	225	204	131	73	120	105
	G30-50	236	207	145	76	131	105
GN (m3/h)	G20-20	0,286	0,271	0,167	0,095	0,167	0,143
	G20-25	0,305	0,276	0,171	0,095	0,167	0,152
	G25-25	0,286	0,271	0,167	0,095	0,167	0,143
	G25.3-25	0,286	0,271	0,167	0,095	0,167	0,143

## AJUSTES DEL GAS:

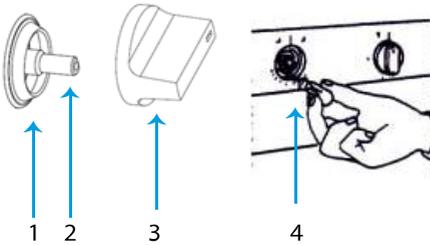
CUIDADO: Recuerde siempre que el trabajo debe ser realizado por un profesional.

## AJUSTE DEL NIVEL MÍNIMO DE LA LLAMA

- Gire el mando hasta el mínimo.
- Retire el mando y con un destornillador ajuste el pequeño tornillo situado en el centro del eje de la llave
- El ajuste correcto se logra cuando la llama tiene una longitud 3-4 mm, aproximadamente.
- Para el gas butano / propano, apriete fuertemente el tornillo.
- Coloque nuevamente el mando en la llave.
- Verifique que la llama no se apaga al girar rápidamente el mando del máximo al mínimo. En caso afirmativo retire el mando y ajuste nuevamente el flujo de gas; y vuelva a probar.
- Repita este proceso en cada una de las llaves de gas.



Inyector



1. Anillo de sellado
2. Llave
3. Mando de accionamiento
4. Tornillo de ajuste

- No desmonte la llave: En caso de mal funcionamiento cambie toda la llave.
- Antes de volver a colocar los quemadores, compruebe que el inyector no está bloqueado.
- Una vez realizada la conversión, el técnico o instalador cualificado marcará una «V» en la categoría de gas correcta, de manera que coincida con la placa de características. Elimine la marca «V» anterior.

### Mantenimiento y limpieza de llaves

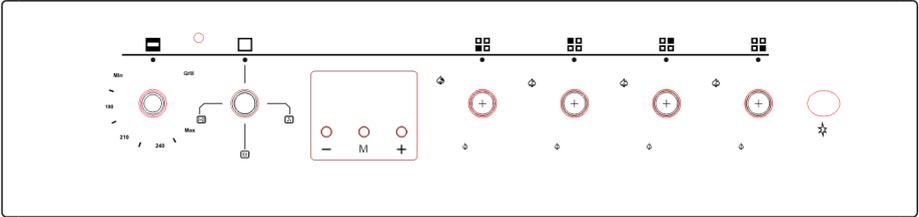
- Esta operación debe ser realizada por un técnico profesional.
- Para poder llegar a las llaves de gas, retirar los quemadores y desmontar la mesa de trabajo

## INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

### DESCRIPCIÓN

- Estos aparatos pertenecen a la familia I12H3+, país de destino directo ES.
- Estos aparatos pertenecen a la clase 1.

**ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES**



- Presione el mando de accionamiento del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima.
- Use una llama o chispa externa con un dispositivo (como una cerilla o un mechero).
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos la llama del quemador no se mantiene, cierre el flujo de gas, ventile la habitación y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.
- Transcurridos 15 segundos, para regular la llama, gire al mando de accionamiento en sentido antihorario hasta que la llama tenga la intensidad deseada. La posición de funcionamiento estará entre la intensidad máxima y mínima.
- Para apagar el quemador, gire completamente en sentido horario hasta la posición de apagado de gas.

**ENCENDIDO DEL QUEMADOR DEL HORNO**

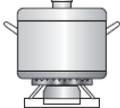
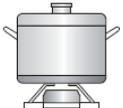
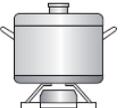
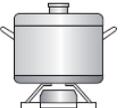
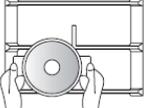
- Presione el mando de accionamiento del quemador que desea encender y gírelo en sentido antihorario hasta la posición máxima
- Use una llama o chispa externa con un dispositivo (como una cerilla o un mechero).
- Introduzca el dispositivo externo para el encendido en la boquilla para encender el horno.
- Mantenga pulsado el mando durante 15 segundos después de que la llama aparezca. Si después de 15 segundos la llama del quemador no se mantiene, cierre el flujo de gas, ventile la habitación y/o espere al menos 1 minuto antes de volver a intentarlo.
- Transcurridos 15 segundos, para regular la llama, gire al mando de accionamiento en sentido antihorario hasta que la llama tenga la intensidad deseada. La posición de funcionamiento estará entre la intensidad máxima y mínima.
- Para apagar el quemador, gire completamente en sentido horario hasta la posición de apagado de gas.

**DISPOSITIVO DE SEGURIDAD Y AHORRO DE ENERGÍA**

QUEMADORES	RECIPIENTES	
	Min	Max
Triple corona	200 mm	240 mm
Rápido	200 mm	240 mm
Semi-rápido	160 mm	180 mm
Auxiliar	120 mm	160 mm

- No se recomienda usar sartenes, rustideras o piedras para asar simultáneamente en varios quemadores, ya que la acumulación de calor podría dañar el aparato.
- Después de su uso no toque la tapa del quemador ni la parrilla durante cierto tiempo.

- Tan pronto como un líquido comience a hervir, baje la llama para que apenas se mantenga hirviendo.
- El diámetro del fondo del recipiente debe corresponder al del quemador.
- No coloque recipientes en el borde del quemador.

NO		SÍ	
	No utilice recipientes de diámetro pequeño en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.<	Utilice recipientes adecuados para cada quemador, para evitar manchar los recipientes y ahorrar gas.	
	No cocine sin tapa o con esta desplazada ya que se desperdicia energía.	Tape el recipiente.	
	No utilice recipientes con el fondo convexo o cóncavo.	Use ollas, cacerolas y sartenes de fondo grueso y plano.	
	No coloque recipientes en un lado de un quemador, ya que podrían volcarse. No use recipientes de gran diámetro en los quemadores cerca de los mandos, ya que pueden llegar a tocar los mandos de accionamiento o al aumentar la temperatura en esta área y causar daños.	Coloque siempre los recipientes sobre los quemadores, no a un lado.	
	No coloque los recipientes de cocina directamente encima del quemador.		
	No coloque nada, por ejemplo, protector de llamas o material de amianto, entre el recipiente y la parrilla ya que puede provocar daños graves al aparato.	Coloque los recipientes encima de la parrilla.	
	No use peso excesivo y no golpee el quemador con objetos pesados.	Manipule los recipientes de cocina con cuidado cuando estén sobre el quemador.	

**LIMPIEZA**

- Espere a que el aparato se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- No utilice limpiadores abrasivos ni objetos punzantes que podrían dañar la superficie; limpie el aparato con agua y detergente líquido.

Utilizable		No utilizable			
	Paño suave		Cepillo de nylon		Cepillo de metal
	Detergente neutro		Aceite destinado al consumo		Detergente ácido / alcalino
			Abrasivos		Disolvente / Benceno

**HORNO**

- Para limpiar el horno use un paño suave con unas gotas de detergente.
- Los accesorios (Bandeja y parrilla) Pueden ir al lavaplatos, así como soportar una limpieza mas dura.
- El cristal interior se puede retirar.
- Primero retire las protecciones de plástico superiores que unen el cristal a la puerta.
- Después tire el cristal hacia arriba. Esta operación puede ser peligrosa y el cristal se puede romper. Vigile.
- Una vez limpiado el cristal y el interior de la puerta,

**PARRILLAS, MANDOS DE ACCIONAMIENTO**

- Retire la parrilla.
- Limpie ésta y los mandos de accionamiento con un paño húmedo, jabón líquido y agua tibia. En caso de suciedad incrustada, póngalos a remojo.
- Séquelos con un paño suave y limpio.

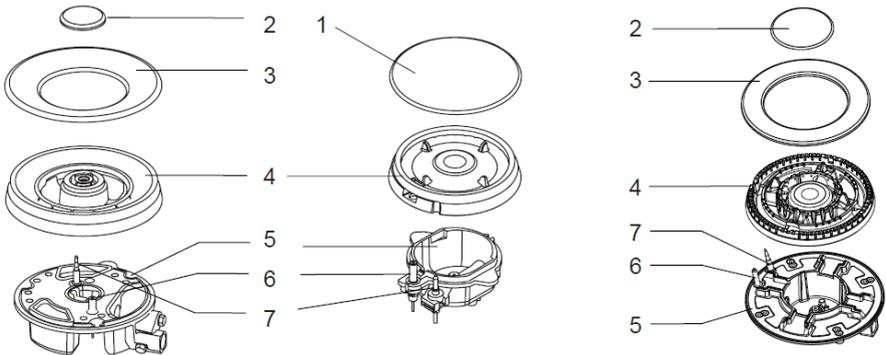
**PLACA**

- Limpie regularmente la placa con un paño suave humedecido con un poco de detergente líquido disuelto en agua tibia.
- A continuación, séquela.
- Retire lo antes posible de la placa alimentos o líquidos salados para evitar el riesgo de corrosión.
- Las piezas de acero inoxidable del aparato pueden perder el color con el tiempo. Es normal debido a las altas temperaturas. Limpie estas partes cada vez que use el aparato con un producto adecuado para acero inoxidable.

## QUEMADORES

- Retire las tapas de los quemadores y los difusores tirando de ellos hacia arriba.
- Póngalos a remojo en agua caliente con un poco de detergente o detergente líquido.
- Tras su limpieza séquelos cuidadosamente. Verifique que los orificios de la llama estén limpios y completamente secos.
- Limpie el difusor con un paño húmedo y séquelo.
- Limpie cuidadosamente el dispositivo de encendido y de seguridad de llama con un paño bien escurrido y séquelos.
- Antes de volver a colocar los quemadores, compruebe que el inyector no está bloqueado.

**Vuelva a montar los quemadores auxiliares, semi-rápidos, rápidos y de triple corona de la siguiente manera:**



- Coloque el difusor (4) el quemador (5) de modo que el dispositivo de encendido y el de seguridad de llama queden correctamente situados en sus respectivos agujeros en el difusor. El difusor debe quedar correctamente encajado.
- Coloque la tapa del quemador (1, 2, 3) sobre el difusor (4) de modo que los pernos encajen en sus respectivos alojamientos.
- Tras su limpieza, vuelva a colocar las piezas en el orden correcto.
- NO mezcle la parte superior e inferior.
- Los pernos deben encajar exactamente en las muescas.

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

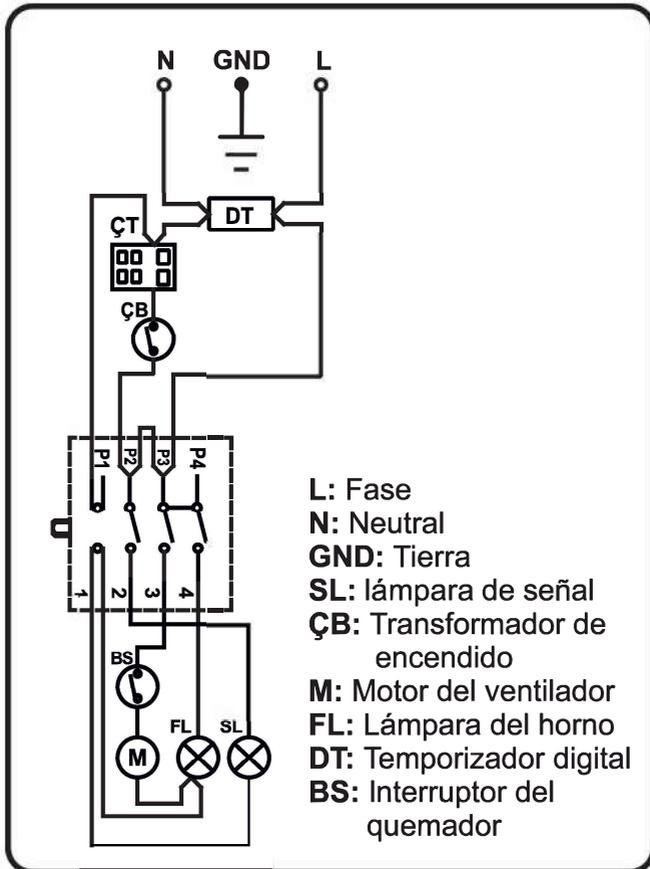
- En caso de avería u otro tipo de problemas, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede resultar peligroso.

## RESOLUCIÓN DEL PROBLEMA:

Algunos problemas menores se pueden resolver de la siguiente manera:

Problema	Posible causa	Solución
No se enciende.	La tapa del quemador está mal montada.	Cóloquela correctamente.
	El paso de gas está cerrado.	Abra el paso de gas.
Mal encendido.	El paso de gas no está completamente abierto.	Abra el paso de gas.
	La tapa del quemador está mal montada.	Cóloquela correctamente.
	El sistema de encendido está contaminado con alguna sustancia extraña.	Límpielo con un paño seco.
	Los quemadores están mojados.	Seque cuidadosamente la tapa de los quemadores.
	Los orificios del difusor están obstruidos.	Limpie el difusor.
Ruido cuando se quema y se enciende.	La tapa del quemador está mal colocada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
La llama se apaga durante el uso.	El dispositivo de seguridad de llama está contaminado con alguna sustancia extraña.	Limpie el dispositivo de seguridad de llama.
	El alimento que se está cocinando se ha desbordado.	Apague el quemador. Espere un minuto y vuelva a encenderlo.
	Una corriente de aire puede haber apagado el quemador.	Apague el quemador y verifique la procedencia de la corriente como, por ejemplo, ventanas abiertas Espere un minuto y vuelva a encenderlo.
Llama amarilla.	Los orificios del difusor están obstruidos.	Limpie el difusor.
	Se usa diferente gas.	Compruebe el gas en uso.
Llama inestable.	La tapa del quemador está mal montada.	Coloque la tapa del quemador correctamente.
Olor a gas.	Fuga de gas.	Deje de utilizar el aparato y cierre la llave de paso. Abra la ventana. Póngase en contacto con el servicio de asistencia llamando desde un teléfono externo.

Si el problema no se resuelve, comuníquese con el centro de atención al cliente.







*Línea Europea*