

- EN** BUILT-IN HOBS
- SP** PLACAS DE ENCASTRE
- PT** CHAPAS DE FOGAO
- FR** TABLES ENCASTRABLES
- DE** EINBAU-GASKOCHPLATTE

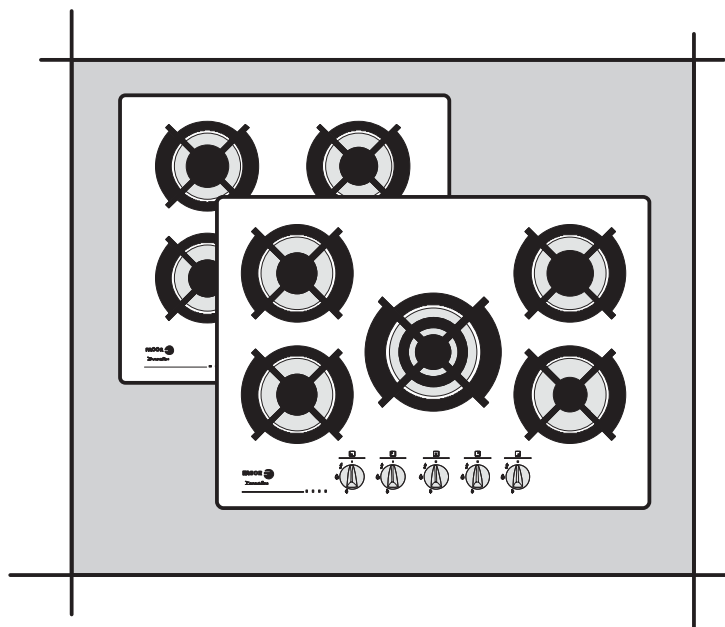
**6CFI-5GL**

**6CFI-5GLST**

**6CFI-4GLS**

**6CFI-4GLSB**

**6CFIE-4GLS**



**FAGOR** 

Dear Sirs and Madams,

You have purchased a gas hob designed to be fitted in a kitchen worktop.

Thanks to its state-of-the art technological and aesthetic solutions the gas hob perfectly matches any interior allowing the user to arrange the kitchen room according to his or her needs and preferences.

This hob is not equipped with controls. It is designed to work together with an appropriate control panel or oven manufactured by our company.

The hob features gas burners and ignitors switched on by gas tap knobs.

The burners ensure complete stability of the flame, which prevents it from going out even when it is small.

The hob is also equipped with taps with flame failure device which cuts off gas supply to each burner when the flame has gone out eg as a result of accidental spillage or draught.

The glass surface of the hob is very attractive and easy to maintain.

Before the first use please read this instruction manual carefully as it includes tips and guidelines concerning the correct use of the appliance.

We hope you will be satisfied with our product.

**FAGOR**

<b>1</b>	<b>GENERAL INFORMATION.....</b>	<b>3</b>
1.1	PURPOSE OF THE APPLIANCE.....	3
1.2	TECHNICAL DATA.....	3
1.3	MODELS OF GAS HOB.....	4
1.4	SAFETY GUIDELINES .....	4
<b>2</b>	<b>INSTALATION .....</b>	<b>5</b>
2.1	GENERAL TIPS.....	5
2.2	INSTALLATION OF THE GAS HOB .....	6
2.3	CONNECTING THE HOB TO GAS SUPPLY .....	7
<b>3</b>	<b>THE USE OF THE BURNERS .....</b>	<b>11</b>
3.1	OPERATION PRINCIPLES .....	11
3.2	CHOICE OF UTENSILS.....	12
<b>4</b>	<b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>	<b>13</b>
4.1	GENERAL INSTRUCTIONS.....	13
4.2	CLEANING THE BURNERS.....	14
<b>5</b>	<b>WHAT TO DO IF THE HOB MALFUNCTIONS .....</b>	<b>15</b>
<b>6</b>	<b>ENVIRONMENT PROTECTION .....</b>	<b>17</b>

**Note:**

- *Before using the appliance, please read this instruction manual carefully.*
- *The appliance should be installed after 8 hours of seasoning in the kitchen room.*
- *The gas hob is manufactured in class I of the security against electric shock and must be connected to the installation with working external earth circuit.*
- *The hob should be connected to the gas system only by a properly certified fitter of gas appliances, which should be confirmed on the product's warranty card. The lack of such confirmation will render the warranty null and void!*
- *Prior to installation, ensure that the type of gas your are supplied with is compatible with the type of gas the hob is adjusted to. Information about the required type of gas is stated on the rating plate of the appliance.*
- *The appliance should be installed and used in a well-ventilated room. Keep ventilation grates always open or install a forced ventilation system (a cooker hood).*
- *No amateur repairs of the appliance are permitted on pain of losing the warranty rights.*
- *In case of any problems with the appliance contact an authorised servicing company idicated by the appliance manufacturer.*

# 1 GENERAL INFORMATION

## 1.1 PURPOSE OF THE APPLIANCE

Gas hobs are equipped with an integrated control system and are designed to be fitted in a kitchen worktop. They are designed for the preparation of meals only in a household. They must not be used for other purposes!

## 1.2 TECHNICAL DATA

Table 1

Characteristics		Type						
		6CFI-5GL BUT	6CFI-5GLST BUT	6CFI-5GLST NAT	6CFI-4GLS BUT	6CFI-4GLS NAT	6CFI-4GLSB NAT	6CFIE-4GLS NAT
Hob's overall dimensions [ mm ]	width	700	700	700	594	594	594	594
	depth	575	575	575	520	520	520	520
	height	48	48	48	41	41	41	41
Supply voltage		1N ~ 230V 50Hz						
Number of gasburners [units]	small $\varnothing$ 45 mm / 1,0 kW	1	1	1	1	1	1	1
	medium $\varnothing$ 65 mm / 1,75 kW	2	2	2	2	2	2	2
	large $\varnothing$ 91 mm / 3,0 kW	1	1	1	1	1	1	1
	triple crown burner $\varnothing$ 125 mm / 3,6 kW	1	1	1	—	—	—	—
Knob-controlled spark ignitors		•	•	•	•	•	•	•
Flame failure device		—	•	•	•	•	•	•
Hob surface		Glass black	Glass black	Glass black	Glass black	Glass black	Glass white	Glass black

The hobs can be supplied with the following types of gas:

- natural gas 2H – (G20 20 mbar)
- LPG G30 29/37 mbar

Table 2

Type of gas	Small burner	Medium burner	Large burner	Three crown burner
2H-(G20 20 mbar)	X072	Z097	Y118	T135
LPG G30 29/37 mbar	050	065	085	095

## 1.3 MODELS OF GAS HOBS

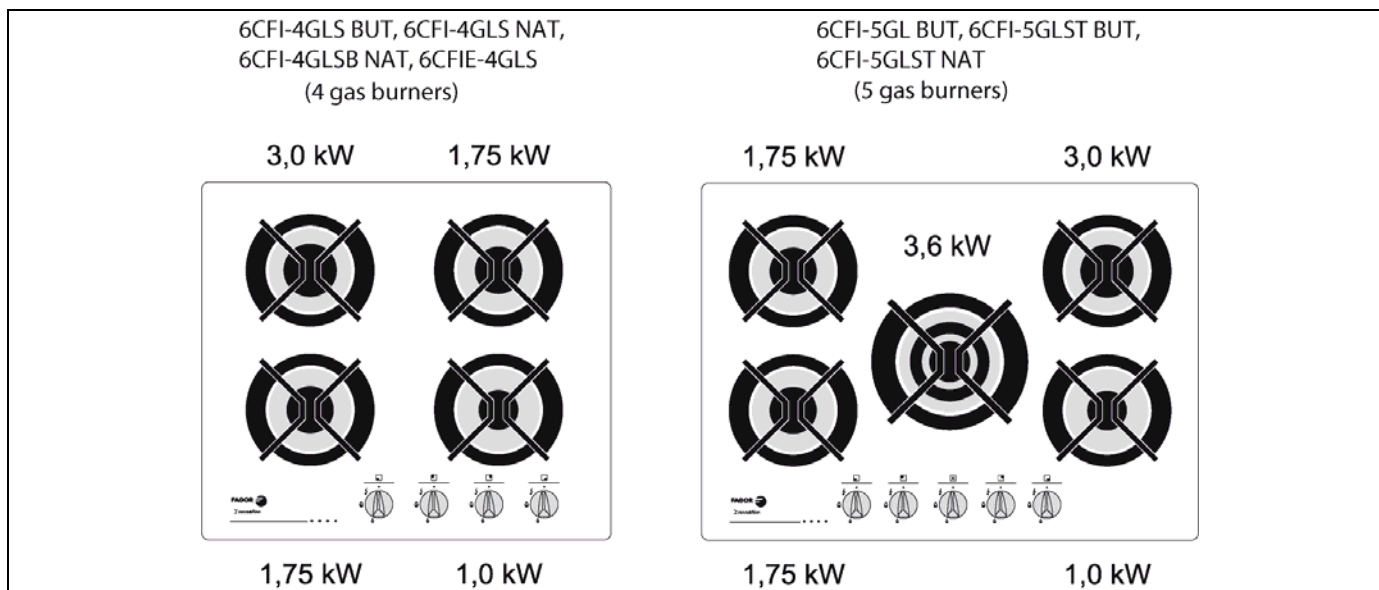


Fig.1

## 1.4 SAFETY GUIDELINES

**The appliance should be operated by adults only; do not allow children to play near or fiddle with the hob.**

- The appliance should be installed in compliance with the relevant laws in force and with the instructions contained in this manual. Do not install the appliance near flammable materials such as curtains, towels etc.
- After the appliance is switched off, the ovens, electric plate, pan supports and pans with food remain hot for quite some time. Please pay special attention to children and do not allow them to come near the hob or touch the pans placed on it.
- Ensure that the cables of other household appliances used near the working appliance are far from hot burners and electric plate.
- Always use protective gloves when removing items from the hob.
- Do not place dented or unstable pans on pan supports as they may topple over and flood the burners or plate.
- Never leave the appliance with lit burners unattended, particularly when frying, as overheated fat may catch fire
- Before removing the pans from the burners reduce the flame or switch it off completely.
- Never use the appliance as a room heater.
- In the event of the escape of gas:
  - immediately close the valve on the gas supply system or cylinder,
  - ventilate the room thoroughly,
  - call gas emergency service.
- In the meantime **DO NOT!**
  - light matches, smoke cigarettes,
  - turn on or off electric appliances (radio, doorbell, light switch) or mechanic appliances generating sparks
- If the gas escaping from a leaky gas cylinder valve catches fire
  - place a wet blanket on the cylinder to cool the cylinder down,
  - close the cylinder valve.

## **DAMAGED CYLINDER MUST NOT BE USED !!**

- The failure should be reported to an authorised servicing company
- **DO NOT:**
  - place a large pan on two burners,
  - use the hob in a room without effective ventilation,
  - make any unauthorised adjustments of the hob to a different type of gas or changes in the appliance's gas and electric system; any modifications of the appliance cause danger to the user,
  - make any unauthorised repairs;
  - use the appliance with a damaged cable or plug,
  - allow young children and people who have not read this manual to use the hob.

**The manufacturer disclaims all liability for any injury or damage resulting from the improper operation of the appliance or its improper use or actions violating the instructions of this manual.**

## **2 INSTALATION**

### **2.1 GENERAL TIPS**

**The manufacturer is not liable for damages resulting from non-compliance with standards and regulations in force and from the installation of the hob by an unauthorised person.**

1. The appliance should be installed in a kitchen room that meets the following requirements:
  - appropriate size ensuring that the maximum heat output from the installed gas appliances does not exceed 930 W/m<sup>3</sup>,
  - a minimum height of 2.2 m, – ventilation system in good working order (ensuring that the air is exchanged at least 1.5 times per hour),
  - ensured supply of air (if there is no window) through holes made in external walls with the area of at least 0.016 m<sup>2</sup>,
  - ensured removal of fumes eg through a working chimney duct with a minimum side of 0.14 m.
2. In order to limit the negative influence of draughts on the operation of burners, do not install the hob on a window-door axis.
3. The appliance should be installed in a kitchen worktop not higher than 850 mm. The room wall adjacent to the hob should be made of non-flammable materials (fig. 2).

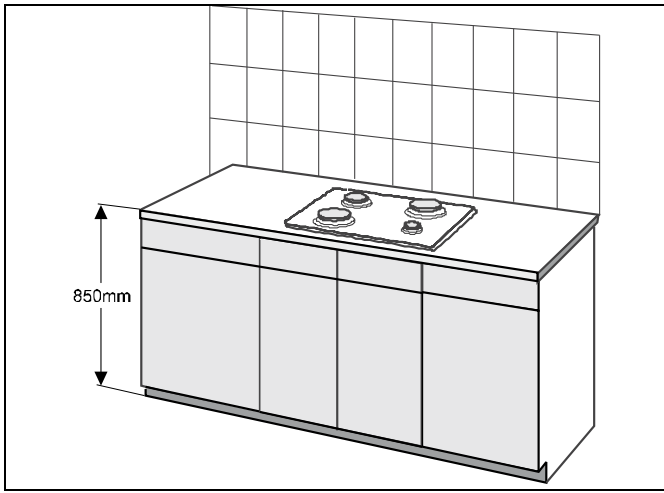


Fig.2

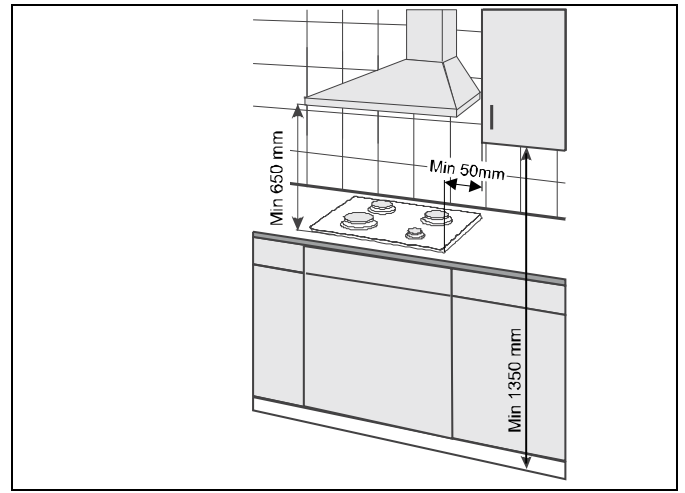


Fig.3

4. There should be an open space above the hob to allow kitchen odours to disperse. Installation of a cooker hood is recommended to either absorb or extract the odours. The distance between the hob and the hood should not be shorter than 650 mm (fig.3).
5. Do not fit kitchen cabinets directly over the hob. The distance between the hob's side edges and the side edges of hanging cabinets should not be shorter than 50 mm (fig.3)

## 2.2 INSTALLATION OF THE GAS HOB

1. Before the installation, please check the measures of the hob and the opening in the worktop where the hob is going to be installed.

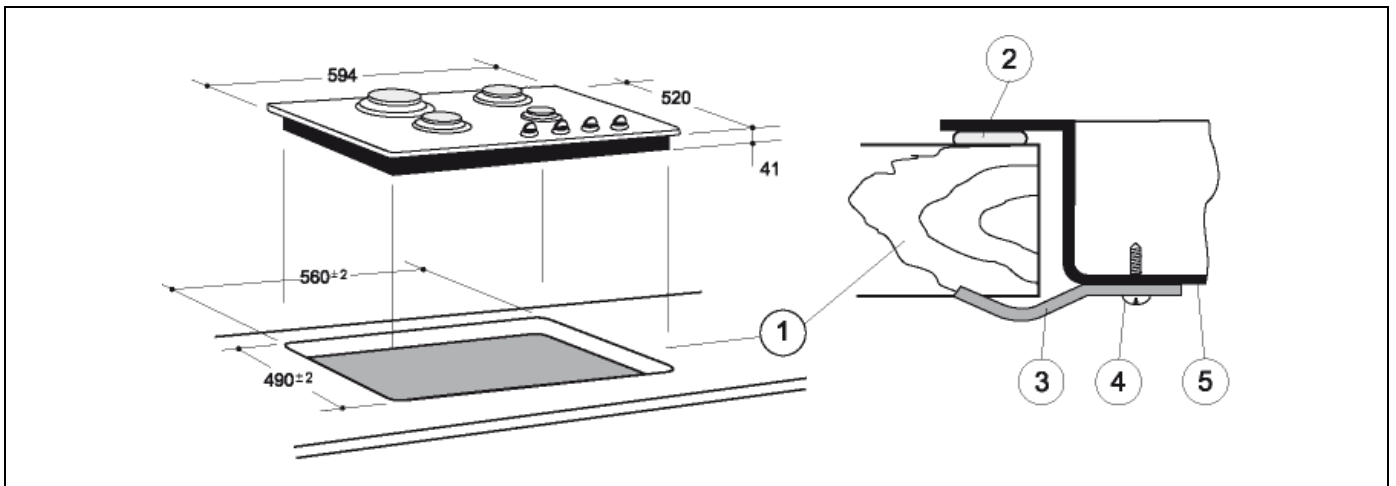


Fig.4

2. Cut out a rectangular 490 x 560 mm hole in the worktop 1 (fig. 4).
3. Remove the backing paper from the provided sealing gasket.
4. Place the hob face down and affix the sealing gasket 2 all around the hob (fig. 4 and 5)
5. After affixing the gasket place the hob in the cavity in the worktop 1 and press down tightly so that sealing joint is perfectly closed
6. Fix the hob underneath to the worktop 1 with clamps 3 and screws 4 supplied in the accessory bag
7. Shelf "A" (fig. 6) should be installed under the worktop to protect the user from accidentally touching the hot hob from beneath. The shelf should be fitted after installing the hob in the worktop.

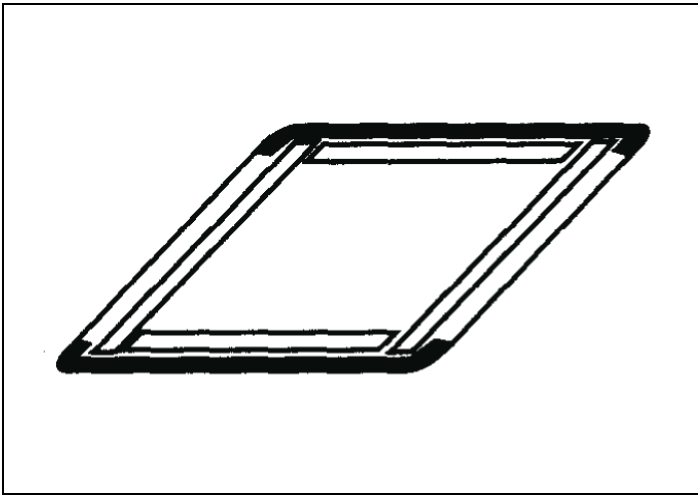


Fig.5

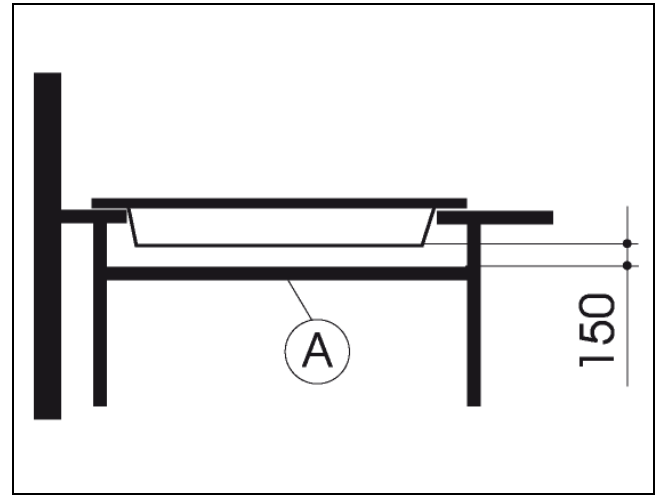


Fig.6

## 2.3 CONNECTING THE HOB TO GAS SUPPLY

Having installed the hob in the worktop, connect the appliance to internal gas supply system.

### Note:

1. The connection of the hob to the gas supply system should be made in accordance with the regulations in force.
2. All activities involved in connecting the hob to the gas supply system, adjusting the taps and replacing nozzles should only be performed by a properly certified person
3. Before beginning the connection operation make sure that the gas valve is closed!
4. Incorrect connection and tension of the system may cause malfunction or even damage of the hob or gas supply system.
5. The manufacturer disclaims all liability for any

The gas hob is equipped with 1/2" connector pipe. Gas supply system should be connected to the pipe with appropriate fittings.

### CONNECTING THE HOB TO NATURAL GAS SUPPLY

When connecting the hob to natural gas supply use an elbow with gasket and seal the taper thread (at the outlet) with Teflon band. The hob may be connected to the internal supply system with a rigid connection or a flexible metal tube. The connection method is shown in fig. 7.

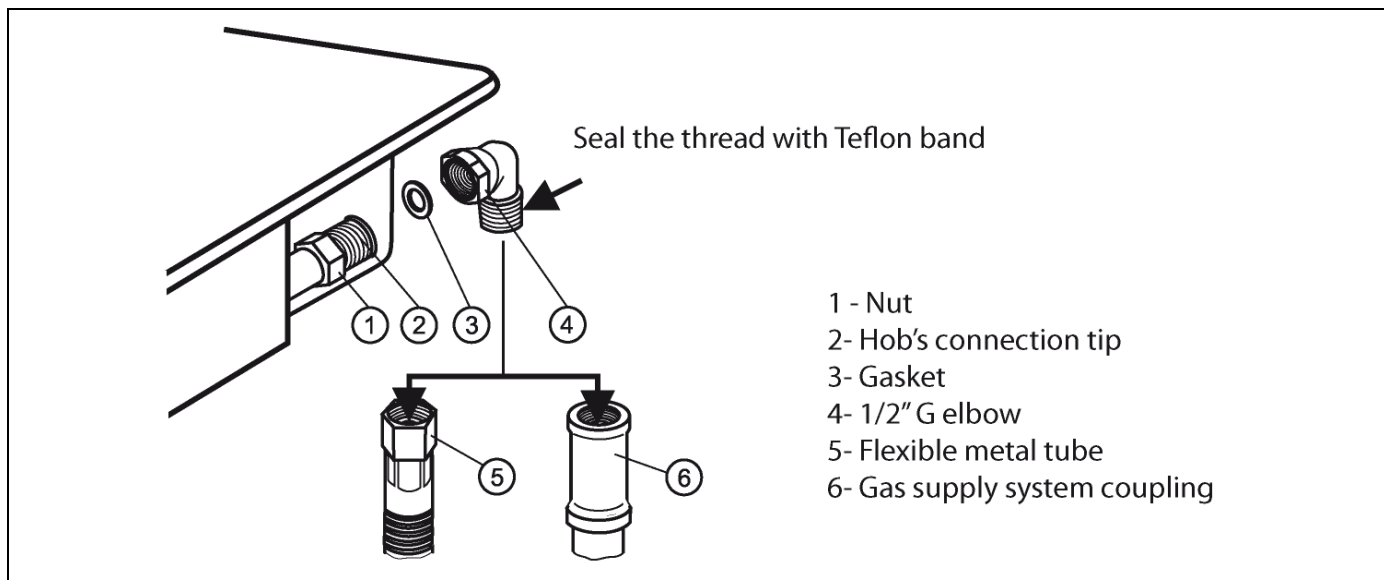


Fig. 7

### CONNECTING THE HOB TO AN LPG CYLINDER

- Do not install the appliance in the basement or in any other room whose floor is below the ground level as LPG is heavier than air and accumulates at the floor level.
- The cylinder should be located in an easily accessible place, positioned vertically and secured against falling over.
- When connecting the appliance to the cylinder use a flexible tube.
- To connect the appliance use the LPG tip with a gasket as shown in fig. 8.
- Each time after connecting the hob to LPG cylinder check the soundness on high pressure side, check the cylinder valve for soundness and the connection of regulator with the cylinder and its operation.
- The soundness of all connections and the cylinder valve maybe pre-checked by applying soap solution on the said points with the normal working pres-sure. Appearing bubbles signal the escape of gas.

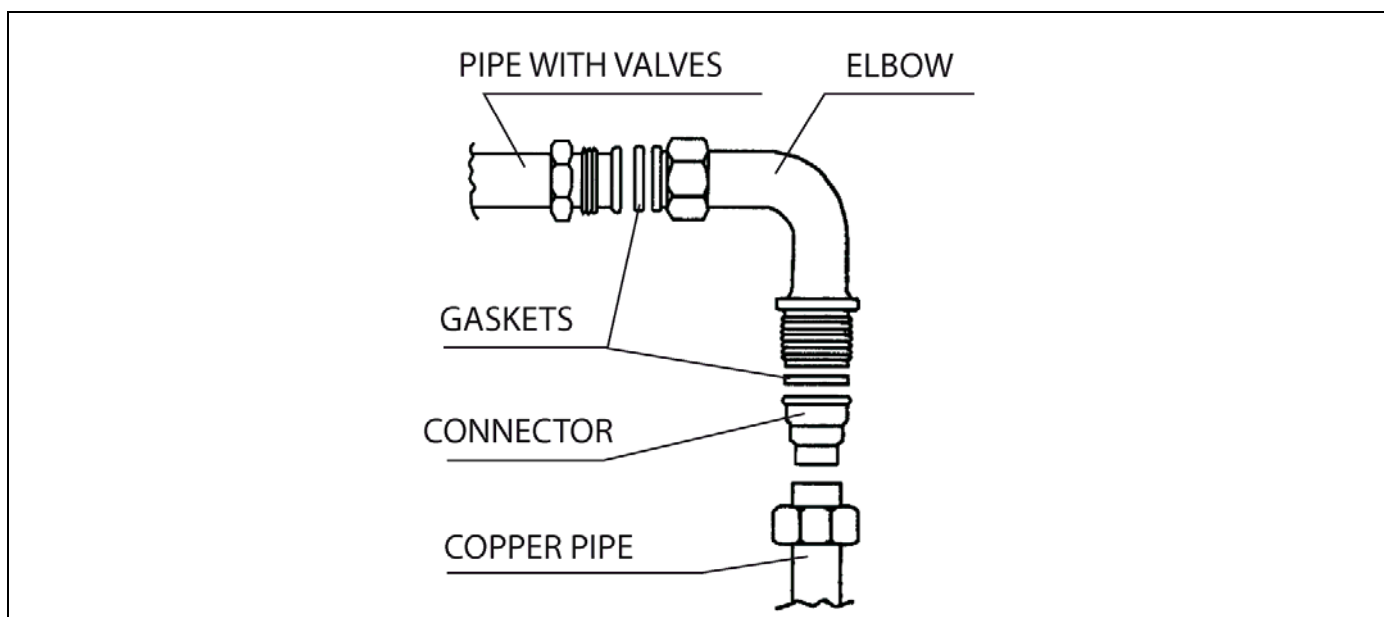


Fig.8

**Note:**

1. Under no circumstances can the gas soundness be checked by means of a naked flame (e.g. with a match or candle). Danger of explosion!
2. Regularly, every six months, check the condition of the tube and soundness of its connection to the end elements.

## REPLACING THE NOZZLES

**Note:**

1. Before replacing the nozzles and adjusting gas taps remove the cable plug from the mains supply .
2. When adjusting the taps do not unscrew the needle completely.

The hob is adjusted to the type of gas and pressure stated on the appliance's rating plate. In the event of a change of the type of gas replace the nozzles and adjust the taps.

Before beginning these activities you must:

- shut down the cock shutting off the gas supply system or cylinder from the hob, - shut down all the taps in the hob,
- disconnect the hob from the mains.

Then:

- remove the burners' lids and rings,
- remove the nozzles with socket wrench no. 7 and replace them with new ones in accordance with table 2,
- put burners' rings and lids back, -
- adjust the taps and check the connections for soundness

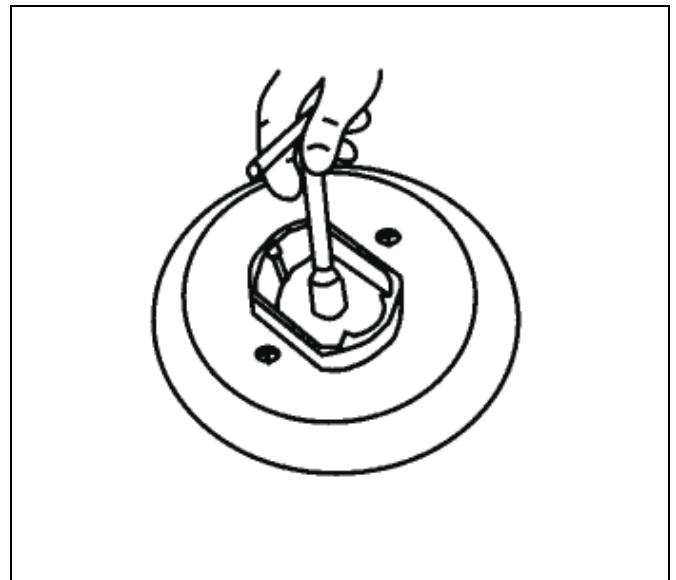





Fig.8

## ADJUSTING THE TAPS

The adjustment of a gas tap consists in setting the burner flame in the simmering position. To adjust the taps remove all the knobs and control panel.

Then:

- open the gas flow with a knob and light the adjusted burner,
- set the knob in the simmering position  . and then, without changing that position, remove it from the tap's mandrel
- put a screwdriver in opening 'A' or mandrel opening 'B' (depending on the type of the tap fig. 10) and turn it, observing the flame, to achieve such a size of the flame that will prevent it from being extinguished in a slight draught or during the operation of quick switching from the full  to the simmering position  . of the flame and back; the adjustment is correct when the core of the flame is cone-shaped in green and blue colour and is ca. 2 - 4mm tall,

- if there are perceptible changes of gas pressure in the gas supply system, the simmering flame should be set at the low pressure in the system to prevent the burner from extinguishing during normal use.
- after adjusting the taps put the knob back in its position and turn off the flame.

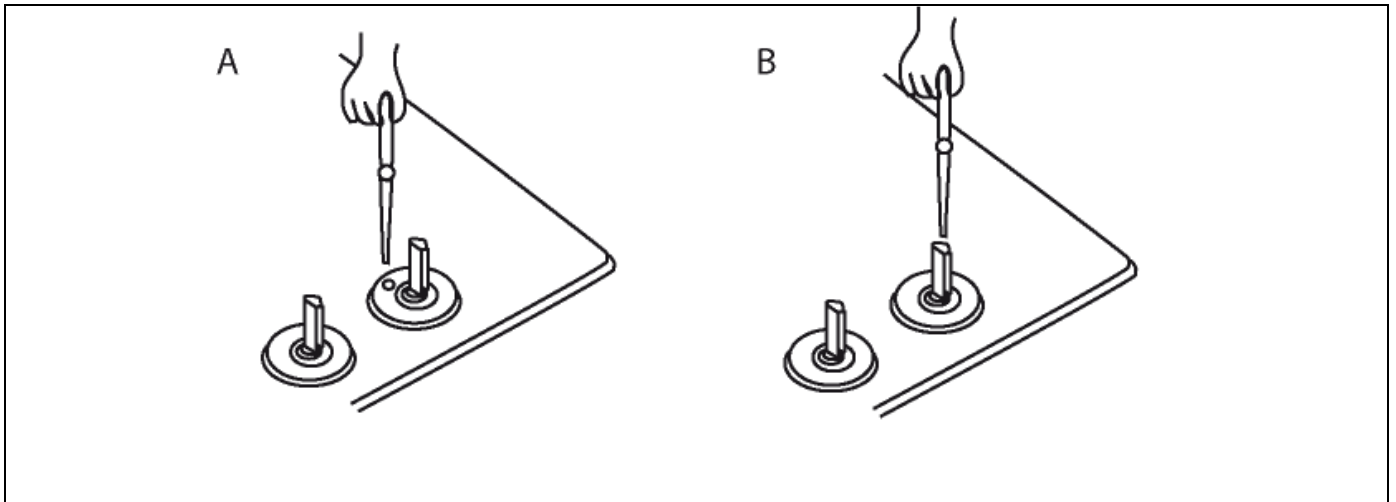


Fig. 10

### CONNECTING THE HOB TO THE MAINS

The appliance is supplied with the mains cable without a plug.

#### Note:

1. The plug should be connected to the mains cable only by a properly certified installer- electrician.
2. The mains socket should be easily accessible to the user.
3. Please make sure that feed cable does not touch hot burners when the hob is working.

The hob is adjusted to alternating current 230V, 50Hz, and should be connected to the mains socket equipped with properly connected ground contact.

Connecting the hob to a socket without the ground contact causes a danger of electric shock in the event of a failure of the hob's electric system

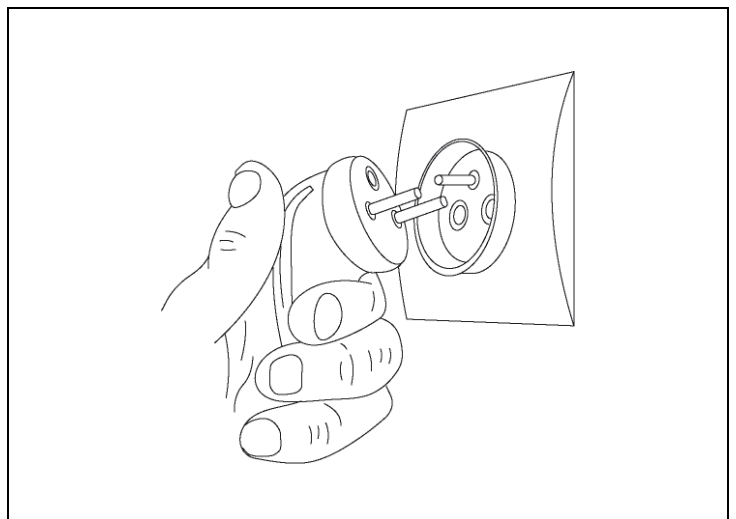
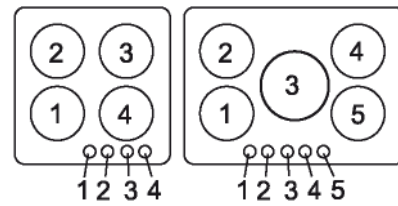


Fig.11

### 3 THE USE OF THE BURNERS

Before switching on a burner make sure that the knob you are going to use corresponds to the burner you wish to switch on



#### 3.1 OPERATION PRINCIPLES

##### THE USE OF THE BURNERS

- Do not remove pan supports and place pans directly on burners.
- Do not open the gas supply system valve or cylinder valve without making sure that all taps are closed.
- The tips of ignitors and thermocouples should always be kept clean and dry to ensure their correct functioning.
- Do not touch hot burners or hotplate, pan supports or pans placed on them.
- Do not hit the taps, burners, hotplate, ignitors or thermocouple tips.
- Prevent spillage and the flooding of burners and hotplate.
- In the case of hobs with flame failure device please remember to keep the knob pressed ca. 10s longer after lighting the burner for the device to become activated.
- Do not overload the pan supports.

Correct and power-efficient use of burners can be ensured by

- setting a proper size of the flame
- correct choice of utensils.

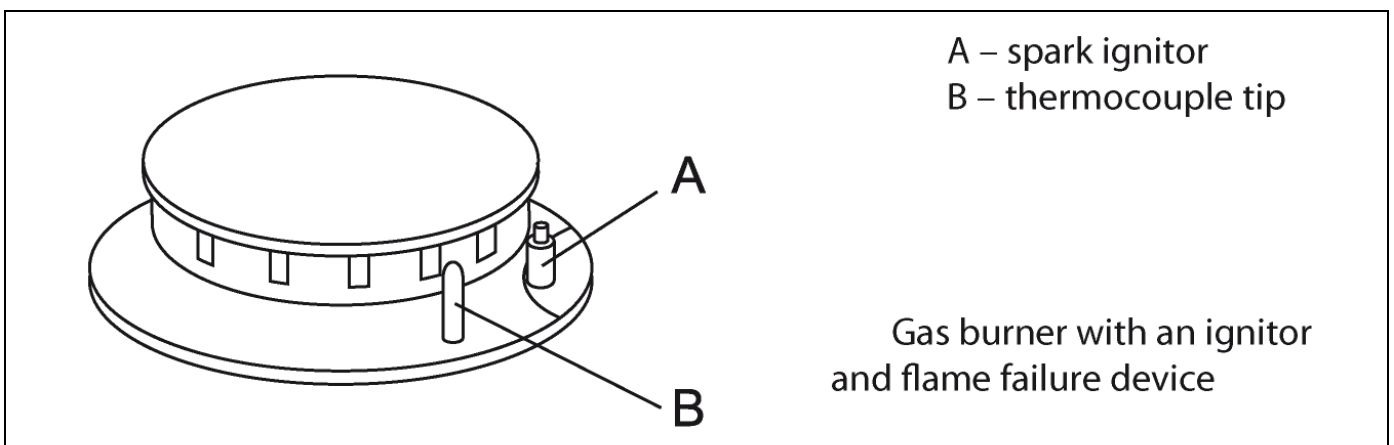


Fig. 12

##### SELECTING THE FLAME

- The flow of gas in individual burners is opened by means of gas taps' knobs.
- The flame should not lick around from the bottom of a pan but cover only 2/3 of its surface. This will reduce the gas consumption and prevent the flame from soiling the utensils.

The size of the flame depends on the position of the knob (fig. 13). The full flame should be used until the dish begins to boil, then it is better to use the simmering flame. The size of the flame should be regulated only within the range between 🔥 and 🔥 . .

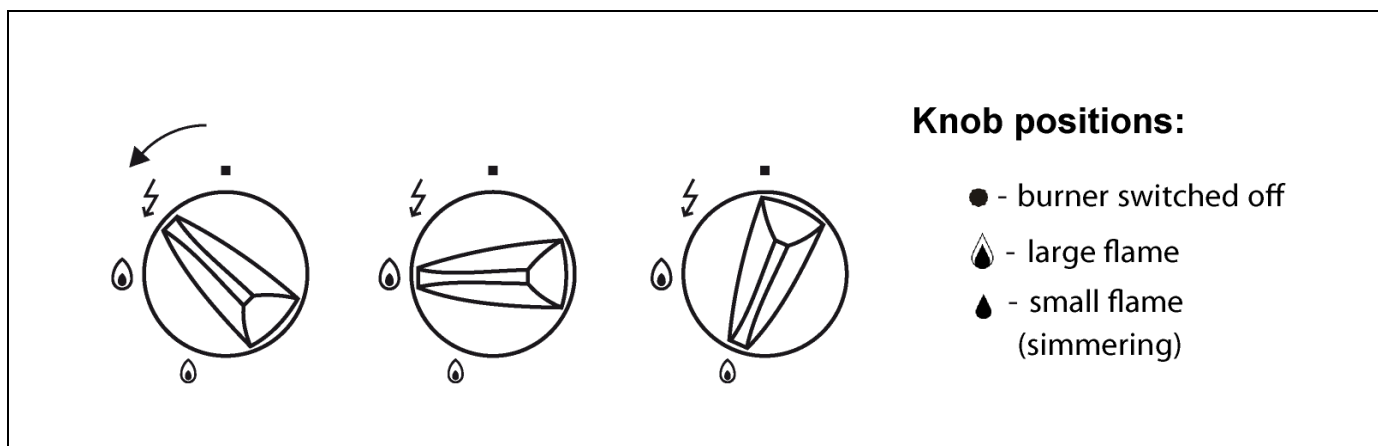


Fig.13

## TURNING THE BURNERS ON AND OFF

### Turning the burners on

- push in the knob of selected burner to the maximum, turn it in the counter-clockwise direction, set it in position and keep it pressed until the flame appears;
- after the burner lights release the press on the knob; the burner should remain lit,
- when the burner has lit keep the knob pressed for ca. 10s more for the flame failure device to become activated,
- if the flame goes out repeat the activities described above but keep the knob pressed for ca. 5s longer
- set the required size of the flame.

### Turning the burners off

- to turn off the burners, turn the knobs clockwise to zero position.

### Hobs supplied from a LPG cylinder

Before lighting the first burner, open the valve on the LPG cylinder. Then light the burner using the method described above.

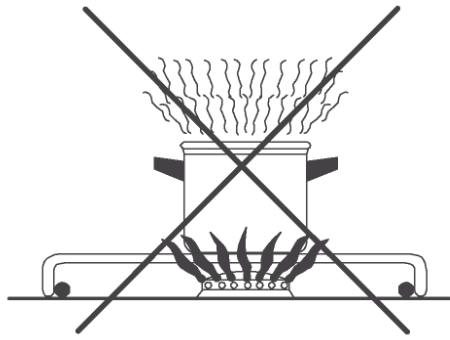
When closing the flow of gas before turning off the last burner:

- close the valve on the LPG cylinder,
- when the flame has gone out, close the tap of that burner.

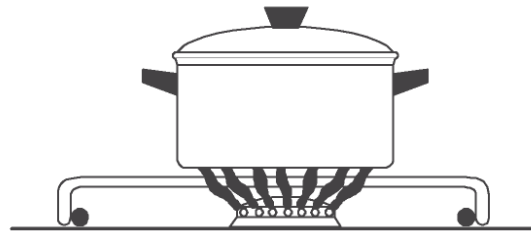
When the hob is not used the valve of the LPG cylinder should be closed

## 3.2 CHOICE OF UTENSILS

- Pots used for cooking on the hob should not be too tall, ideally their height should equal 2/3 of the diameter of their bottom.
- Utensils should be always clean and dry as they will then conduct and retain heat well.
- During cooking, pan lids should be used, which will prevent the excess of odours from accumulating in the kitchen.



The pan is too small for the burner and does not have a lid



Well selected pan

- Minimum diameters of pans for each type of burner:
  - for a small burner  $\varnothing$  90 mm
  - for a medium burner  $\varnothing$  120 mm
  - for a large burner  $\varnothing$  140 mm
  - for a double burner  $\varnothing$  180 mm

## 4 CLEANING AND MAINTENANCE

### **Note:**

**Before cleaning the appliance switch off the hob at the mains supply.**

### 4.1 GENERAL INSTRUCTIONS

Clean the hob regularly to ensure its proper technical condition and aesthetic appearance.

- When cleaning the hob and knobs do not use harsh abrasives, sharp objects, wire pads, powders and caustic cleaners
- Before cleaning the hob remove pan supports and top elements of burners.
- Clean the enamelled surface of burner housing with a cloth or sponge wetted with warm water with delicate detergent, avoiding any excess of water. Remove persistent stains with special cooker cleaners.
- When cleaning the hob do not allow water to get beneath the hob. Ensure that the hob surface, particularly the housing around the burners, is always clean. It is important as during normal use dirt accumulating in the clearance between the burners' rings and the burner's housing deteriorates the combustion of gas.
- Put dirty pan supports in warm soapy water for some time, then wash and dry them.

#### **Cleaning glass hobs:**

- To remove remnants of food from the hob use a wooden spatula or a special tool (fig.16), taking care not to scratch the glass surface of the hob.
- Materials that can melt, such as aluminium foil or plastics should be kept away from the burners. However, if such materials happen to melt on the hob, they should be removed

from the hob immediately (when they are still hot). Act similarly if any liquid including a lot of sugar spills; on the hot hob surface sugar melts very quickly, which may result in permanent stains. Discolouring of the hob does not affect its proper functioning

- After cleaning, the hob may be covered with a protection agent, eg CERA FIX

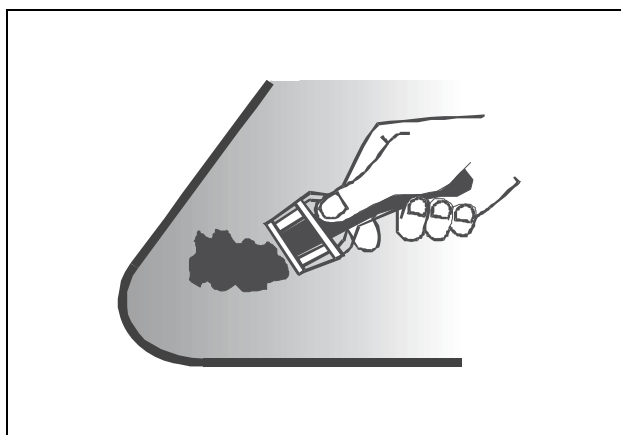


Fig.15

## 4.2 CLEANING THE BURNERS

**Gas burners, ignitors and thermocouple tips should be cleaned after each spillage and regularly to remove cooking residuals and dirt.**

- To clean burners remove the lids 1 and rings 2 (Fig. 16), put them in warm water with detergent for some time and then wash each part of the burner separately.
- Clean the lid with a sponge or brush and the ring - with a plastic brush or a soft wire brush. Remove dirt from burner ports with a steel wire. After cleaning check if the burner ports are clear.

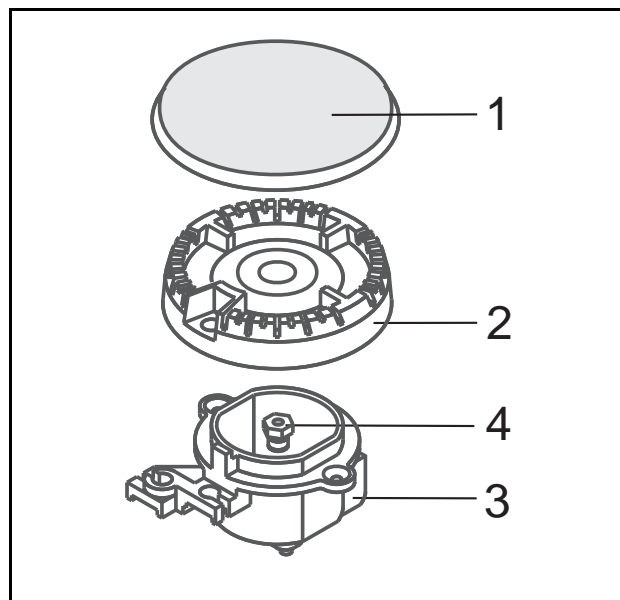


Fig.16

- Ensure that the burner body, particularly near the nozzle, is always clean. Dirt accumulating around the nozzles 3 (fig.16) may clog it, as a result of which the burner will not light or will light only with a faint flame. To clean the nozzles use a brush soaked in solvent (fig. 17).

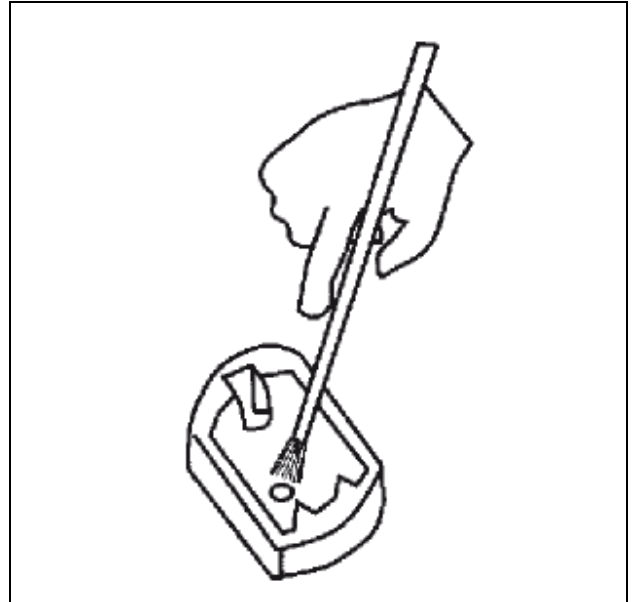


Fig.17

- Dry the cleaned burners carefully as wet elements may not light or cause the gas to combust improperly. Assemble dry burners carrying out the disassembling steps in the reverse order, taking care not to damage the ignitors and thermo-couples' tips.

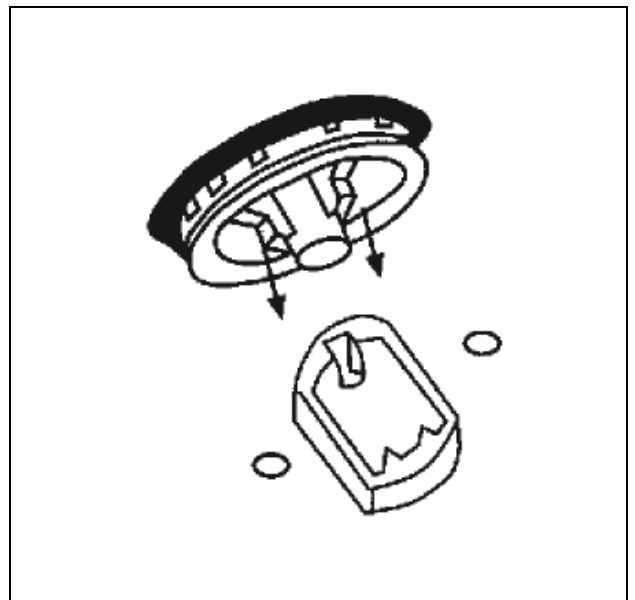


Fig.18

## 5 WHAT TO DO IF THE HOB MALFUNCTIONS

- During use some malfunctions of the hob may occur. The user can make small repairs without calling a qualified technician, following the guidelines stated in table3.
- In the warranty period all repairs except for the ones specified below should be carried out by the authorised Servicing Point.
- After the warranty period ends the user should request the servicing point to conduct periodical inspections of the appliance.

Symptoms	Cause	What to do
The burner does not light	Not clear burner ports	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Close burners' taps</li> <li>- Close the shut-off valve on the system, before the hob</li> <li>- Air the room</li> <li>- Remove the elements of the burner, clean them and clear the burner ports</li> <li>- Assembly the burner correctly and try to light it again</li> </ul>
	Blocked (flooded ) nozzle	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remove all the elements of the burner</li> <li>- Clean the nozzle and, if necessary, use a thin copper wire (do not use steel wire or drill the hole )</li> </ul>
The igniter does not light the burner (no spark)	A break in the electric system	<ul style="list-style-type: none"> <li>- check the fuses- if any fuse is burnt, replace it</li> </ul>
	Dirty burners and/or ignitors	<ul style="list-style-type: none"> <li>- clean and dry the burners and ignitors thoroughly</li> </ul>

**Note:**

- 1. If after the above-specified steps have been taken the appliance still does not work properly, contact the nearest authorised servicing company.**
- 2. A faulty gas hob should not be used until it is repaired by qualified servicing personnel.**
- 3. If the appliance is not going to be used for a longer time period, clean it thoroughly, close the valve before the hob and pull the feed cable plug from the mains socket.**



This appliance is marked with a symbol of a crossed out wheeled bin in compliance with the European Directive 2002/96/EC.



This symbol means that the appliance, when its economic life is over, must not be stored together with other household waste. The user is obliged to deliver it to appropriate organizations collecting electrical and electronic waste. Correct handling of electrical and electronic waste helps to avoid harmful consequences for people and natural environment resulting from incorrect

## **Estimados Clientes!**

*Acaban de adquirir una placa de cocción de gas destinada a ser encastrada en la mesa de trabajo de cocina.*

*Gracias a las modernas soluciones técnicas y a sus valores estéticos la placa de gas se integra con armonía en el interior de cualquier cocina, permitiendo diseñar dicho interior en función de las necesidades y gustos del usuario.*

*La placa no dispone de control. Está adaptada a trabajar con un panel de control adecuado o un horno de nuestra empresa.*

*La placa está provista de quemadores de gas con encendido integrado en los mandos de los grifos de gas.*

*Los quemadores garantizan estabilidad total de la llama, por lo que la llama no se apaga incluso cuando es pequeña.*

*La placa está también provista de grifos con seguridad corte de gas, que corta la alimentación de gas a todos los quemadores en caso de extinción de la llama, causada por ejemplo por un desbordamiento accidental o una corriente de aire.*

*La superficie en vidrio tiene altos valores estéticos y es fácil mantenerla limpia.*

*Antes de empezar a utilizar este aparato le rogamos leer cuidadosamente las presentes instrucciones, que incluyen las recomendaciones e indicaciones para el uso correcta de la placa.*

*Les damos gracias por la compra de nuestro producto y les deseamos mucha satisfacción de su uso.*

**FAGOR**

<b>1</b>	<b>DESCRIPCION GENERAL</b> .....	<b>20</b>
1.1	DESTINACION DEL PRODUCTO.....	20
1.2	DATOS TECNICOS .....	20
1.3	MODELOS DE PLACAS DE GAS.....	21
1.4	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....	21
<b>2</b>	<b>INSTALACION</b> .....	<b>23</b>
2.1	INSTRUCCIONES GENERALES .....	23
2.2	MONTAJE DE PLACA DE GAS.....	24
2.3	CONEXION DE LA PLACA A LA INSTALACION DE GAS .....	25
<b>3</b>	<b>UTILIZACION DE LOS QUEMADORES</b> .....	<b>28</b>
3.1	NORMAS DE UTILIZACION.....	28
3.2	SELECCION DE RECIPIENTES .....	30
<b>4</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	<b>31</b>
4.1	INSTRUCCIONES GENERALES .....	31
4.2	LIMPIEZA DE QUEMADORES .....	32
<b>5</b>	<b>ANOMALIAS EN EL TRABAJO DE LA PLACA</b> .....	<b>33</b>
<b>6</b>	<b>PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE</b> .....	<b>34</b>

### **Advertencias:**

- *Antes de empezar a utilizar el aparato rogamos lea atentamente el presentemanual de instrucciones.*
- *Instale el aparato después de 8 horas de su previo reposo en la cocina.*
- *La placa de gas ha sido fabricada conforme con los requisitos de la I clase de protección contra choque eléctrico y requiere conexión a una instalación provistade un circuito de protección externo que funcione correctamente.*
- *La conexión a la instalación de gas deberá ser efectuada exclusivamente por unautorizado especialista en instalación de aparatos de gas, el hecho que deberá serconfirmado el la hoja de garantía del producto. ¡Falta de dicha confirmaciónsignificará la invalidación de la garantía!*
- *Antes de la instalación asegúrese de que el tipo de gas disponible sea compatiblecon los ajustes de fábrica del aparato. La información del tipo de gas se encuentraen la placa de características del aparato.*
- *El lugar de instalación del aparato debe disponer de una eficiente ventilación deadmisión y evacuación de aire. Mantenga las rejillas de ventilación siempreabiertas o instale un sistema de ventilación forzada (campana de extracción).*
- *Queda prohibido realizar cualquier reparación por su propia cuenta bajo el rigor depérdida de derechos de garantía.*
- *En caso de producirse alteraciones en el trabajo del aparato póngase en contactocon el servicio de atención técnica indicado por el fabricante del aparato.*

# 1 DESCRIPCION GENERAL

## 1.1 DESTINACION DEL PRODUCTO

Las placas de gas están provistas de un sistema de control integrado y están preparadas para su integración en los muebles de cocina. Han sido diseñadas exclusivamente para uso doméstico y preparación de alimentos. ¡No está permitido su uso con otros fines!

## 1.2 DATOS TECNICOS

Características		Tipo						
		6CFI-5GL BUT	6CFI-5GLST BUT	6CFI-5GLST NAT	6CFI-4GLS BUT	6CFI-4GLS NAT	6CFI-4GLSB NAT	6CFIE-4GLS NAT
Dimensiones de la placa [mm]	ancho	700	700	700	594	594	594	594
	profundo	575	575	575	520	520	520	520
	alto	48	48	48	41	41	41	41
Tensión nominal de alimentación		1N ~ 230V 50Hz						
Número de quemadores de gas [unidades]	quemador pequeño $\varnothing$ 45 mm / 1,0 kW	1	1	1	1	1	1	1
	quemador mediano $\varnothing$ 65 mm / 1,75 kW	2	2	2	2	2	2	2
	quemador grande $\varnothing$ 91 mm / 3,0 kW	1	1	1	1	1	1	1
	quemador triple corona $\varnothing$ 125 mm / 3,6 kW	1	1	1	—	—	—	—
Encendido eléctrico de chispas incorporado en los mandos		•	•	•	•	•	•	•
Seguridad corte de gas		—	•	•	•	•	•	•
Mesa de trabajo		de vidrio, negra	de vidrio, negra	de vidrio, negra	de vidrio, negra	de vidrio, negra	de vidrio, blanca	de vidrio, negra

Las placas están preparadas para alimentación con los siguientes gases combustibles:  
 -gas natural 2H-(G20 20 mbar)  
 -3 B/P G30 29/37 mbar

Tabla 2

Tipo de gas	Quemador pequeño	Quemador mediano	Quemador grande	Quemador triple corona
2H-(G20-20 mbar)	X072	Z097	Y118	T135
3B/P-(G30 29mbar)	050	065	085	095

### 1.3 MODELOS DE PLACAS DE GAS

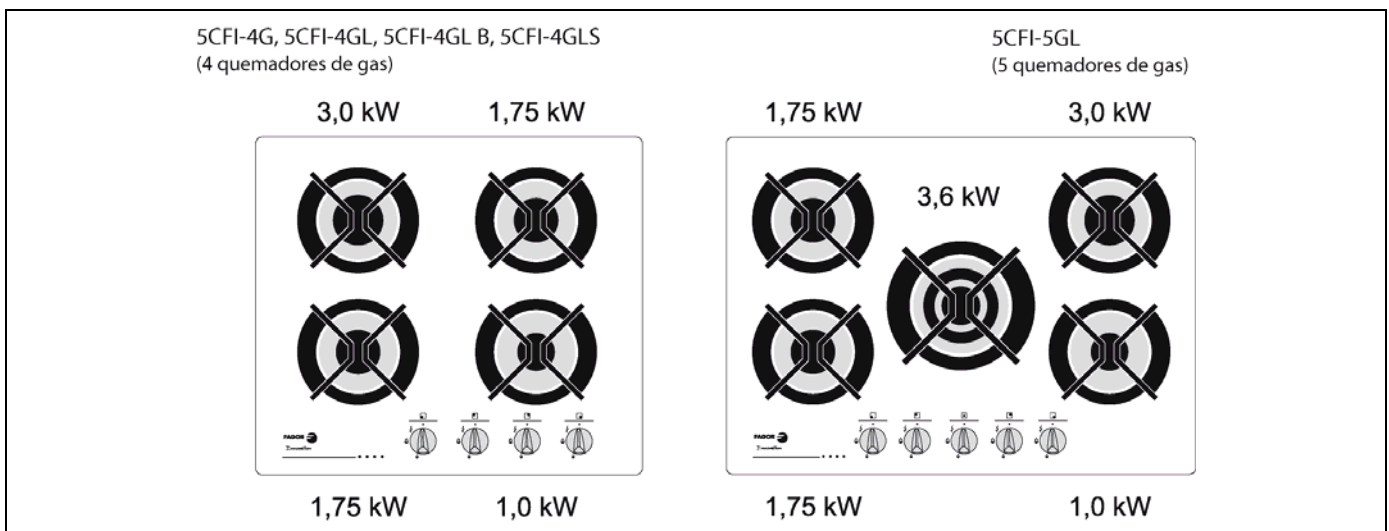


Fig.1

### 1.4 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**El aparato deberá ser operado exclusivamente por personas adultas; no permita que los niños manejen los mandos o jueguen con la placa.**

- El aparato debe ser instalado de acuerdo con las regulaciones en vigor y las recomendaciones incluidas en el presente manual. No debe instalarse cerca de objetos inflamables, por ejemplo cortinas, toallas, etc.
- Tras apagar el aparato los quemadores, la placa eléctrica, la parrilla y los recipientes con alimentos mantienen su alta temperatura durante un tiempo bastante largo. Preste atención especial a los niños. Manténgalos siempre alejados del aparato y no les permita tocar los recipientes que están en la placa.
- Mantenga los cables de conexión de otros aparatos electrodomésticos utilizados durante la operación de la placa alejados de los quemadores calientes y de la placa eléctrica.
- Utilice guantes de protección para quitar los recipientes con alimentos de la placa.
- No sitúe recipientes deformados o inestables en las parrillas, porque éstos podrán caerse y derramar los alimentos sobre los quemadores y la placa.

- No deje el aparato con los quemadores encendidos sin supervisión, en particular a la hora de freír, dado que la grasa sobrecalentada es fácilmente inflamable.
- Antes de quitar los recipientes de los quemadores disminuya la llama o apáguelacompletamente.
- No utilice placa para calentar habitaciones.
- Avant de nettoyer la table il faut retirer les grilles et les éléments des brûleurs
- En caso de fugas de gas HAY QUE:
  - cerrar inmediatamente la válvula de instalación de gas o en la bombona de gas,
  - ventilar bien el local,
  - llamar a Urgencias de Gas.
- Durante este tiempo ¡ESTA PROHIBIDO!
  - encender fósforos, fumar cigarrillos,
  - encender o apagar aparatos eléctricos (por ejemplo radio, timbre, interruptoresde alumbrado) o dispositivos mecánicos que produzcan chispas.
- En caso de inflamación de gas presente por fuga en la válvula en la bombona de gasHAY QUE:
  - echar una manta mojada en la bombona para enfriarla,
  - cerrar la válvula de la bombona.

**!!!ESTA PROHIBIDO EL USO DE BOMBONAS DEFECTUOSAS!!!**

- Es necesario avisar el servicio de atención técnica autorizado sobre la avería.
- ESTA PROHIBIDO:
  - poner un recipiente grande sobre dos quemadores a la vez,
  - utilizar la placa en un lugar donde no haya ventilación eficiente,
  - efectuar modificaciones propias en la placa, tales como su adaptación a otro tipo de gas, cambios en la instalación eléctrica y de gas, etc. Cualquier modificación de este tipo supone un riesgo para el usuario
  - efectuar reparaciones por su propia cuenta,
  - utilizar el aparato con cable o clavija defectuosos,
  - permitir el uso de la placa por niños o personas que no conozcan el presentemanual de instrucciones.

**El fabricante declina toda la responsabilidad por los eventuales danos personales y materiales que resulten de la manipulación inadecuada de la placa de gas, de su uso no conforme a su destinación o una actuación no conforme al manual de instrucciones.**

## 2 INSTALACION

### 2.1 INSTRUCCIONES GENERALES

El fabricante declina toda responsabilidad por los danos que hayan resultado de no cumplir con las normas y regulaciones vigentes o de la conexión de la placa por una persona no autorizada.

1. La cocina donde se va a instalar el producto tiene que cumplir con unos requisitos determinados. Por lo tanto, dicho local debería tener:
  - volumen adecuado, que garantice que la carga térmica proveniente de los aparatos de gas no sobrepase  $930 \text{ W/m}^3$ ,
  - altura mínima de  $2,2 \text{ m}$ ,
  - eficiente ventilación de admisión y evacuación de aire (intercambio mínimo de  $1,5$  de volumen de aire en una hora),
  - en caso de que no haya ventanas, admisión de aire garantizada por unos huecos en los muros exteriores de superficie mínima de  $0,016 \text{ m}^2$
  - evacuación de los productos de combustión garantizada, por ejemplo por un eficiente conducto de chimenea de lado mínimo de  $0,14 \text{ m}$ .
2. Para disminuir la influencia negativa de corrientes de aire en el funcionamiento de los quemadores no se debe instalar la placa en la línea ventana-puerta.
3. El aparato deberá instalarse en la mesa de trabajo de altura no mayor a  $850 \text{ mm}$ . La pared adyacente a la placa estará hecha de materiales incombustibles (fig. 2).

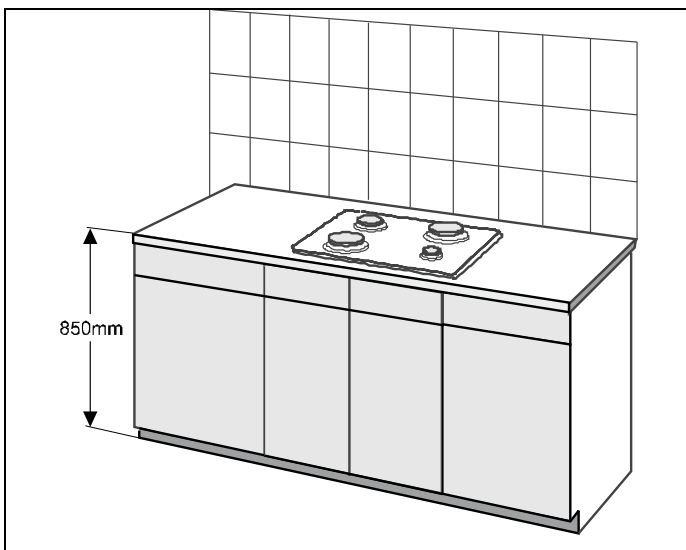


Fig.2

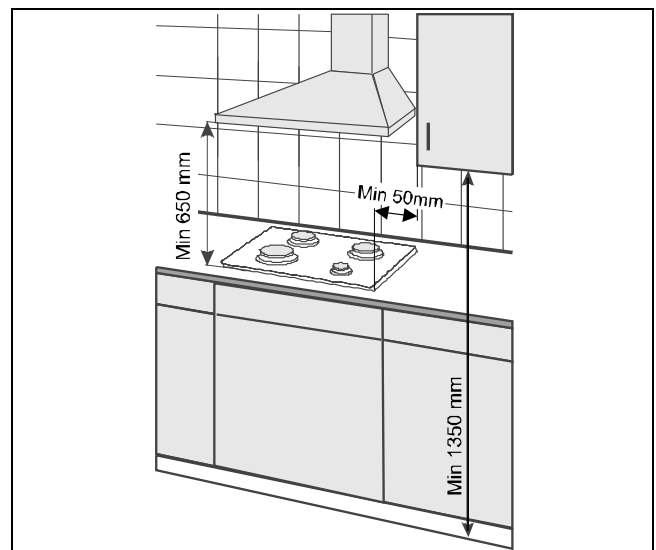


Fig.3

4. Por encima del aparato debe haber un espacio libre para la evacuación de vapor evitando efectos de cocción. La distancia entre la campana extractora y la placa deberá ser de  $650 \text{ mm}$  como mínimo (fig. 3).
5. Está prohibido colgar armarios de cocina directamente por encima de la placa. La distancia mínima entre los bordes laterales de la placa y los bordes laterales de los armarios de cocina será de  $50 \text{ mm}$  como mínimo (fig. 3).

## 2.2 MONTAJE DE PLACA DE GAS

1. Antes de proceder al montaje verifique todas las dimensiones de la placa y el agujero en la mesa de trabajo donde va a instalarse la placa.

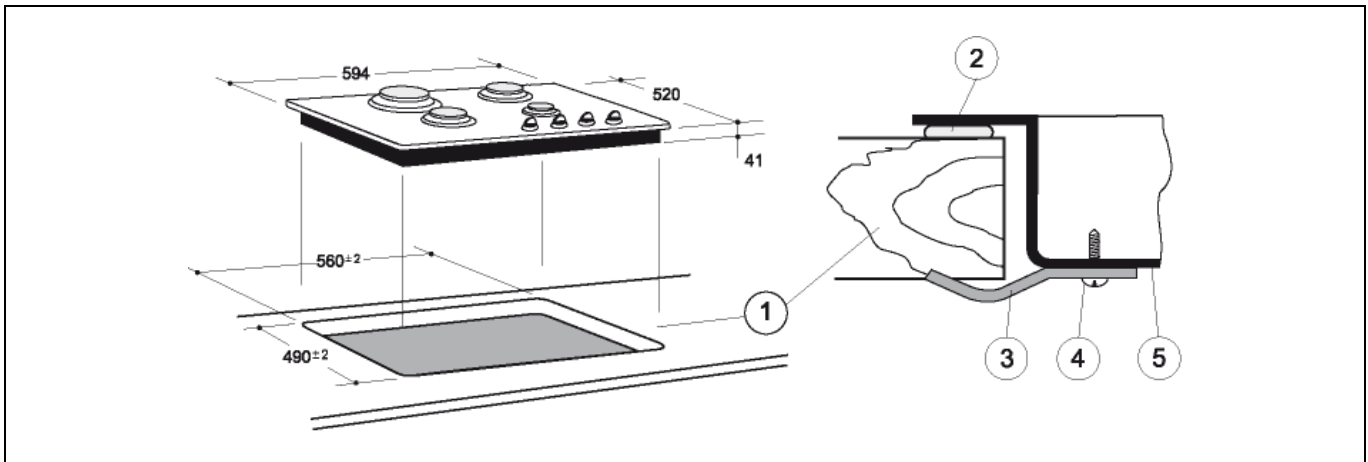


Fig.4

2. Corte un agujero rectangular de dimensiones 490 x 560 [mm] en la mesa de trabajo (fig. 4).
3. Retire el papel de protección de la junta
4. Coloque la placa boca abajo y pegue la junta 2 en todo su perímetro (fig. 4 y 5).
5. Tras haber pegado la junta coloque la placa en el hueco en la mesa de trabajo 1 presionando bien para que la junta 2 esté bien adherida a la mesa de trabajo.
6. Amarre la placa en la mesa de trabajo 1 por la parte inferior, sirviéndose de enganches 3 y tornillos 4, los cuales encontrará en la bolsa de accesorios.
7. Por debajo de la mesa de trabajo instale estante "A" (fig. 6), asegurando de esta forma que el usuario no toque por casualidad la placa caliente por la parte inferior. Una vez instalada la placa en la mesa de trabajo se fijará el estante..

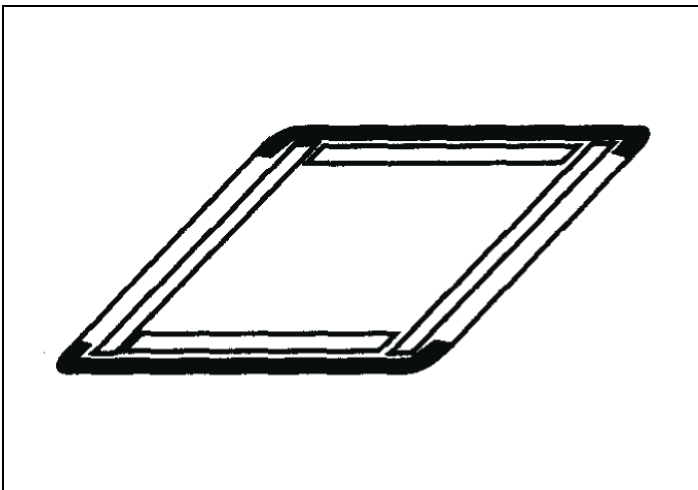


Fig.5

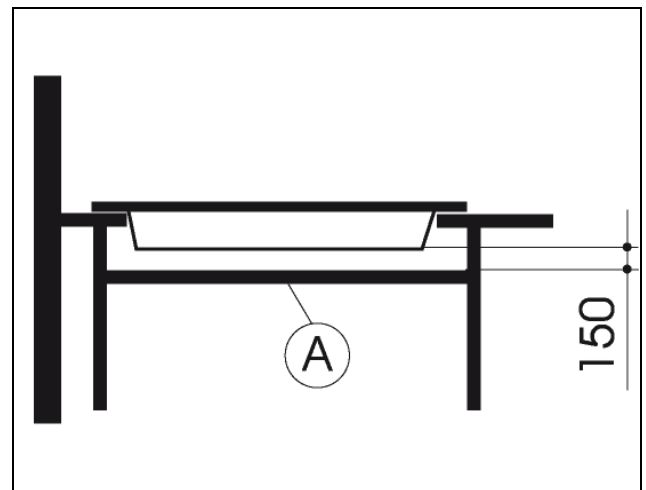


Fig.6

## 2.3 CONEXION DE LA PLACA A LA INSTALACION DE GAS

Una vez empotrada la placa en el mueble se procederá a su conexión a la instalación de gas interior.

### Advertencias:

1. Conexión de la placa a la instalación de gas debe efectuarse cumpliendo las regulaciones en vigor.
2. Las operaciones relacionadas a la conexión de la placa a la instalación de gas, ajuste de los grifos y cambio de inyectores deben ser realizadas por personas autorizadas exclusivamente.
3. ¡Es imprescindible que antes de proceder a la instalación el grifo de gas esté cerrado!
4. Una instalación hecha mal y demasiado tensada puede causar trabajo incorrecto de la placa, e incluso dano de la placa o la instalación de alimentación de gas.
5. El fabricante declina toda responsabilidad por los danos del aparato o de la instalación de gas en el local, derivados de una conexión imperfecta.

La placa de gas está provista de un racor de tubo de diámetro 1/2". Al dicho racor hay que conectar el gas, utilizando los accesorios adecuados.

### CONEXION DE GAS NATURAL

Para conectar la placa al gas natural es necesario utilizar un codo con junta y estancar la rosca con cinta de teflón.

Es posible conectar la placa a la instalación interior de forma rígida o sirviéndose de un tubo metálico flexible.

La forma de conectar se puede observar en fig. 7.

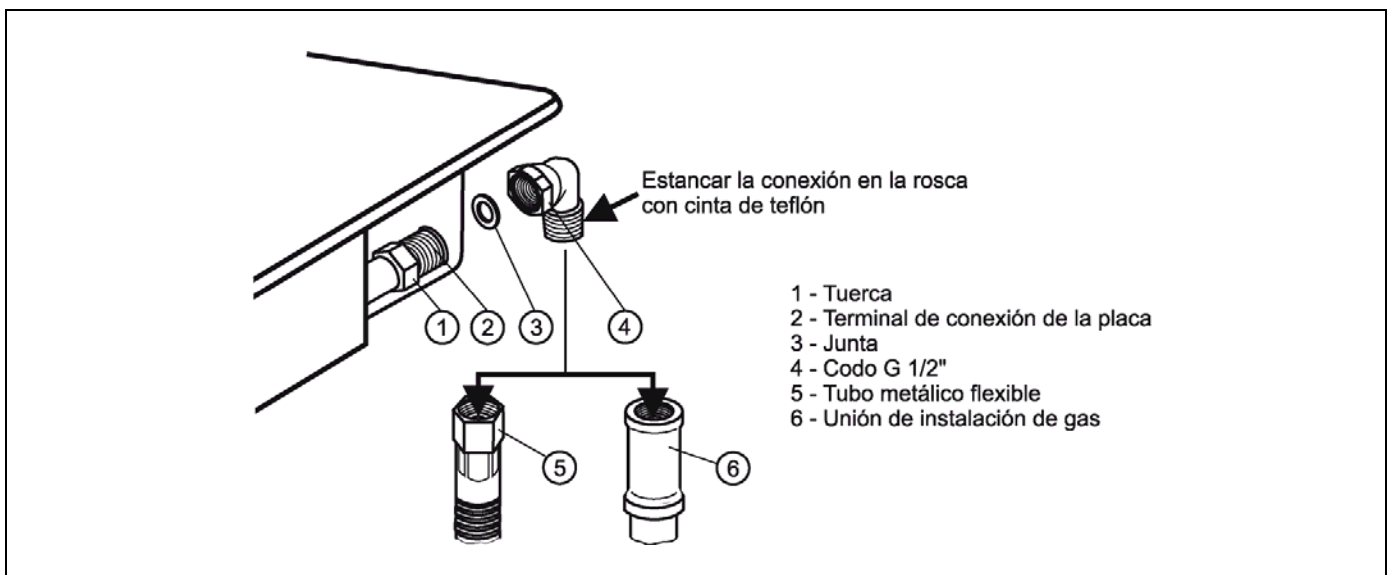


Fig. 7

### CONEXION A BOMBONA DE PROPANO-BUTANO

- No se puede instalar el aparato en sótanos o cualquier otro local donde el suelo se encuentre por debajo del nivel de tierra, dado que el gas líquido es más pesado que el

aire y se acumulará en el nivel del suelo. La bombona se situará en un lugar fácilmente accesible, en posición vertical y protegida de forma que no se caiga.

- Para conectar el aparato a la bombona se utilizará un tubo flexible.
- Para efectuar la conexión se utilizará un terminal para gas líquido con junta (ver fig.8).
- Cada vez al conectar la placa a bombona de gas se verificará la estanqueidad por la parte de alta presión, es decir, la estanqueidad de la válvula en la bombona así como la unión del reductor con la bombona y su funcionamiento.
- La estanqueidad de todas las conexiones y de la válvula en la bombona se puede comprobar de forma provisional lubricando dichas zonas con agua jabonosa, bajo la presión de trabajo normal. Aparición de burbujas demuestra fugas de gas.

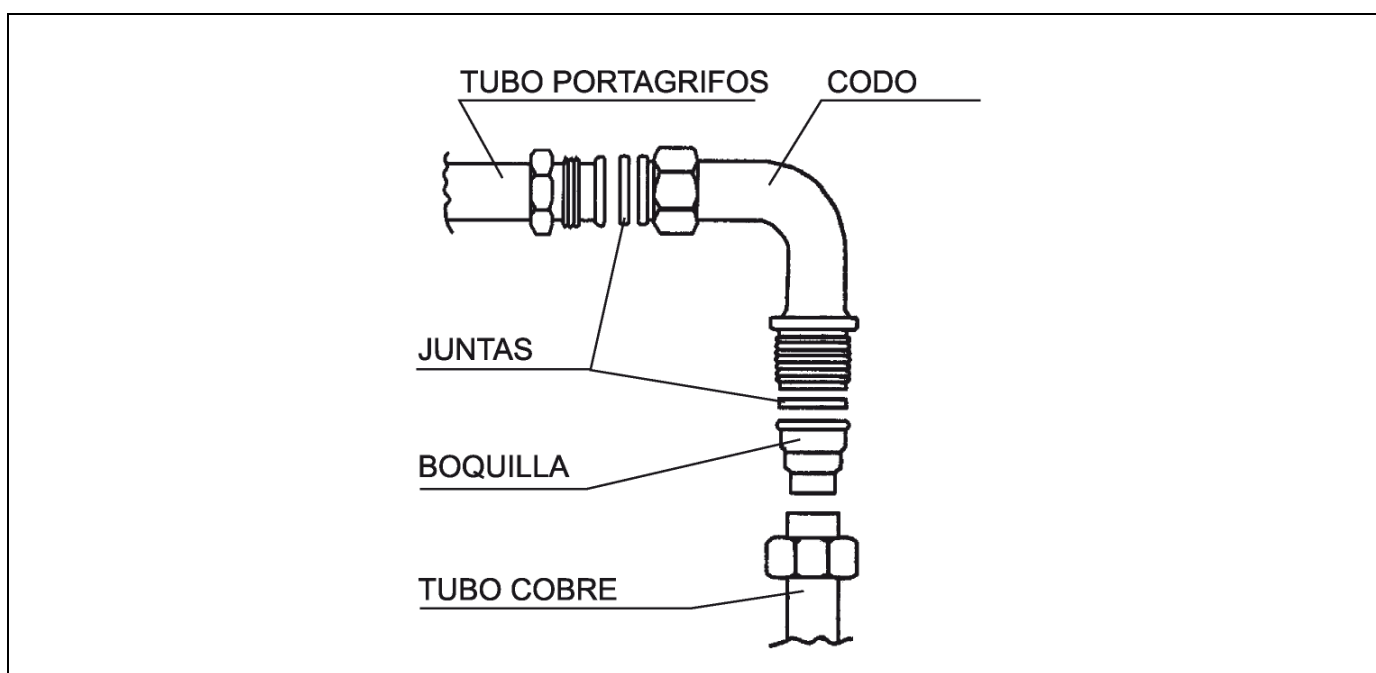


Fig.8

**Attention :**

1. Está prohibido verificar la estanqueidad utilizando fuego abierto (por ejemplo fósforos o velas). ¡Peligro de explosión!
2. Deberá verificar periódicamente (cada seis meses) las condiciones del tubo y la estanqueidad en la unión del mismo con los terminales.

**CAMBIO DE INYECTORES**

**Nota:**

1. Antes de proceder a cambiar los inyectores y ajustar los grifos desenchufe el aparato.
2. Al ajustar los grifos no desenrosque la aguja del todo.

La placa está preparada para el tipo de gas y presión indicados en la placa de características del aparato. En caso de cambio de gas es necesario cambiar los inyectores y ajustar los grifos.

Antes de proceder a dichas operaciones es absolutamente necesario:

- cerrar el grifo que separa la instalación de gas o la bombona de la placa,
- cerrar todos los grifos de la placa,
- desenchufar la placa.
- disconnect the hob from the mains.

A continuación:

- quite las tapas y difusores de gas del quemador,
- desmonte los inyectores utilizando llave de tubo no. 7 y sustituya los inyectores por otros nuevos, según tabla 2,
- coloque los difusores de gas y tapas quemador,
- ajuste los grifos y verifique la estanqueidad de cada conexión

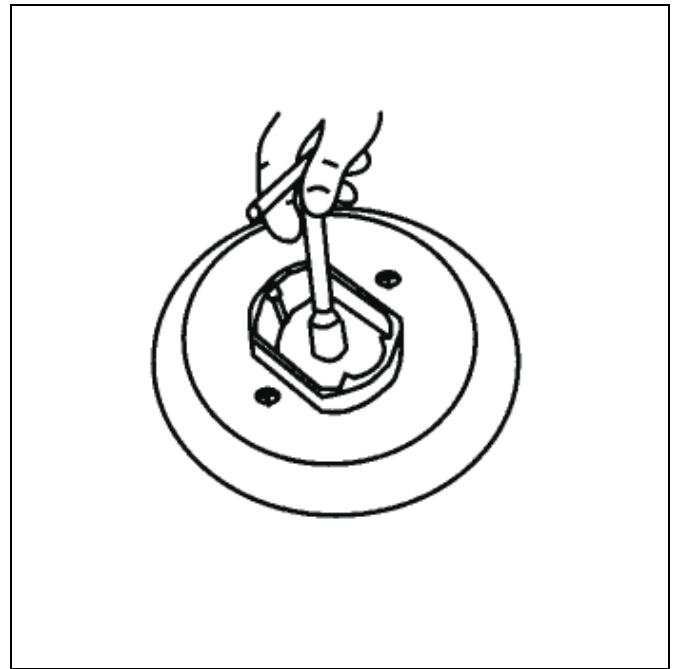


Fig.8

**AJUSTE DE GRIFOS** El ajuste de grifos consiste en la regulación de la llama económica del quemador. Para efectuar lo dicho siga las instrucciones:

- gire el mando para abrir el paso de gas y encienda el quemador que quiere regular,
- ponga el mando en la posición  $\blacklozenge$  (llama económica) y retírelo de la espiga del grifo, sin cambiar la posición del mando,
- introduzca el destornillador en el agujero "A" o en el agujero en la espiga "B" (según el tipo de grifo, véase fig. 10) y gírelo, observando la llama del quemador. Regule la altura de la llama de manera que la llama no se apague por una corriente de aire ligera o al pasar rápidamente de la llama grande  $\blacklozenge$  a la económica  $\blacklozenge$  y  $\blacklozenge$  al revés. El ajuste se puede dar por correcto cuando el núcleo de la llama tenga una forma de cono de color verde azul y de altura de 2-4mm, en el caso de que haya oscilaciones visibles de presión de gas en la instalación de alimentación de gas, la llama económica se ajustará para la presión baja de la instalación, de forma que el quemador no se apague durante su utilización normal.
- una vez ajustados los grifos, vuelva a colocar el mando y apague la llama.

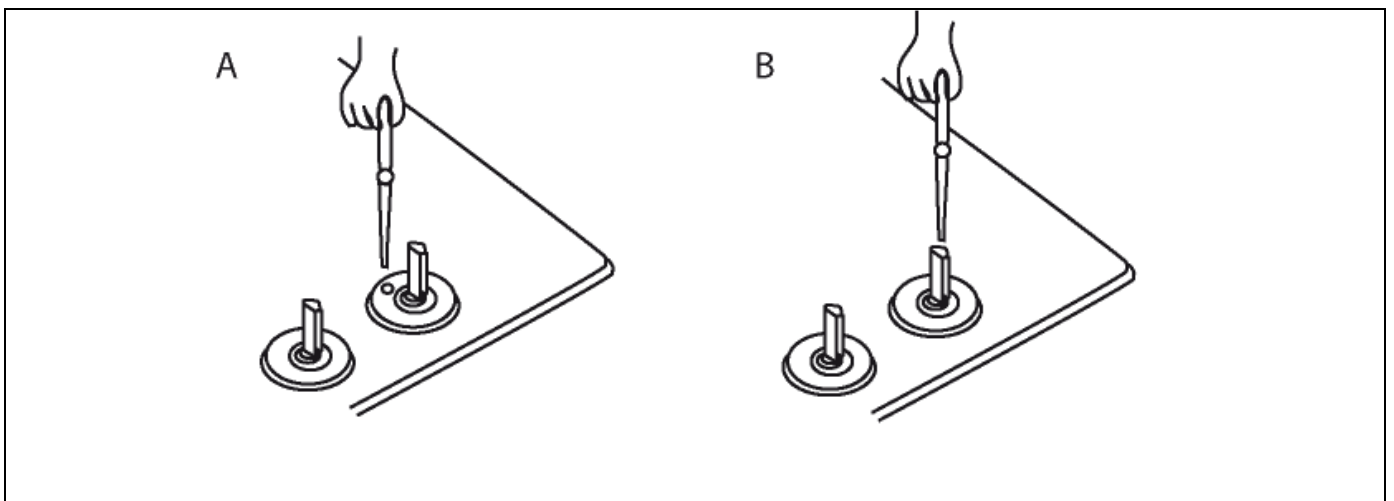


Fig. 10

## CONEXION DE LA PLACA A LA INSTALACION ELECTRICA

La placa de gas está provista de un cable de conexión que no lleva clavija.

### Nota:

1. Solamente un instalador eléctrico autorizado podrá conectar la clavija al cable de alimentación de la placa.
2. El enchufe al que vaya conectado el aparato será fácilmente accesible para el usuario.
3. Recuerde que durante la utilización de la placa el cable de alimentación no deberá tocar a los quemadores calientes.

La placa está preparada para alimentación de corriente alterna de tensión 230V, 50Hz y deberá ser conectada a un enchufe provisto de una toma de tierra eficiente. En caso de conectar la placa a un enchufe que no cuente con una toma de tierra existirá riesgo de choque eléctrico, si se produjese una avería de la instalación eléctrica.

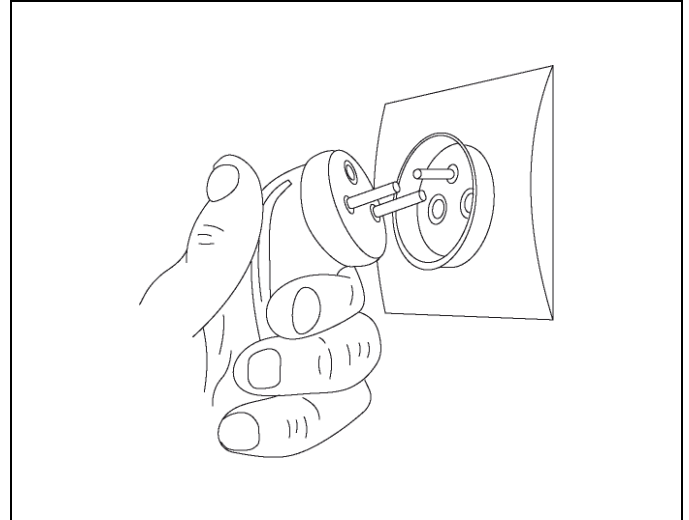
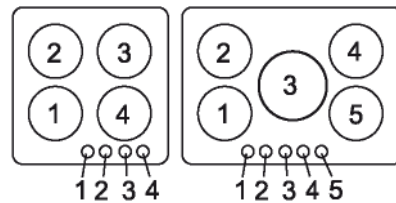


Fig.11

## 3 UTILIZACION DE LOS QUEMADORES

Antes de proceder a encender el quemador asegúrese que el mando que intenta a girar corresponde al quemador que quiere encender.



### 3.1 NORMAS DE UTILIZACION

#### UTILIZACION DE LOS QUEMADORES

- No retire las parrillas y no coloque recipientes directamente en los quemadores.
- Antes de abrir la válvula de la instalación de gas o la válvula de la bombona asegúrese previamente de que todos los grifos están cerrados.
- Recuerde que para garantizar el funcionamiento correcto de las bujías y los termopares hay que mantener sus terminales limpios y secos.
- No toque los quemadores así como la placa, rejillas y recipientes calientes.

- No golpee los mandos, los grifos, los quemadores, la placa, las bujías y los terminales de los termopares.
- Evite desbordamientos de alimentos y derrames sobre los quemadores y la placa.
- En caso de las placas que llevan integrada la seguridad corte de gas una vez encendido el gas mantenga el mando presionado unos 10 segundos más, para que funcione la seguridad.
- No sobrecargue las parrillas.

Para utilizar los quemadores de forma correcta y para poder ahorrar energía es imprescindible:

- regular la llama de forma adecuada,
- elegir recipientes apropiados.

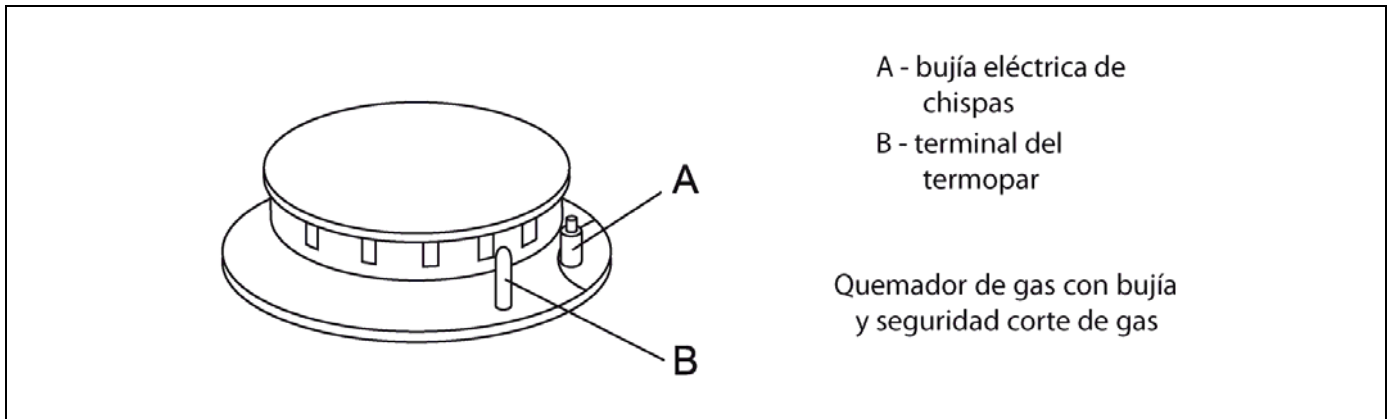


Fig. 12

### SELECCION DE LA LLAMA

- El paso de gas en los quemadores se abre utilizando los mandos de grifos de gas correspondientes.
- La llama no deberá sobresalir fuera del fondo del recipiente, sino que deberá cubrir 2/3 de su superficie. Tal utilización le permitirá reducir el consumo de gas y además las llamas no ensuciarán los recipientes.
- El tamaño de la llama depende de la posición del mando (fig.13). Utilice la llama grande hasta que los alimentos hiervan, y para continuar la cocción recomendamos que utilice la llama pequeña (económica). El tamaño de la llama se regulará exclusivamente en el límite entre las posiciones 🔥 y 🔥.

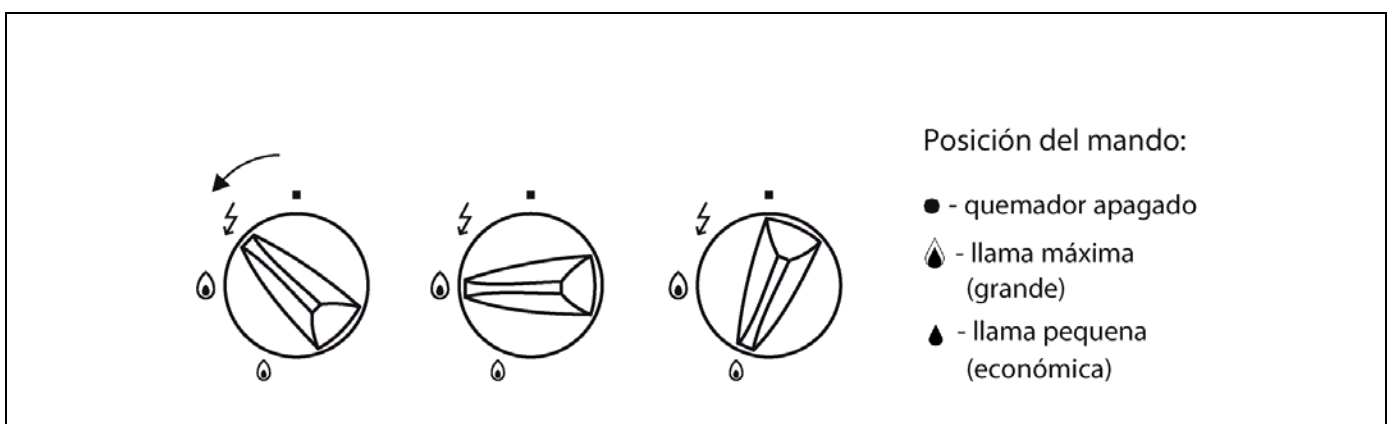


Fig.13

## COMO ENCENDER Y APAGAR LOS QUEMADORES

Para encender los quemadores

- pulse el mando del quemador elegido hasta que haga tope, gire el mando en el sentido contrario a la marcha del reloj, posic nelo en  $\zeta$  y manténgalo presionado hasta que aparezca la llama,
- una vez encendido el gas suelte el mando; el quemador debería de seguir encendido,
- una vez encendido el gas mantenga el mando presionado unos 10 segundos más, para que funcione la seguridad,
- en caso de que el quemador se apague vuelva a repetir las antedichas operaciones otra vez, prolongando el tiempo de mantener el mando presionado por unos 5 segundos,
- ajuste la altura deseada de la llama

**Para apagar los quemadores**

- los quemadores se apagan girando los mandos en el sentido de la marcha del reloj hasta llegar a la posición cero.

**En caso de alimentación de bombona de gas líquido**

Antes de encender el primer quemador abra la válvula en la bombona de gas y a continuación siga las operaciones descritas más arriba.

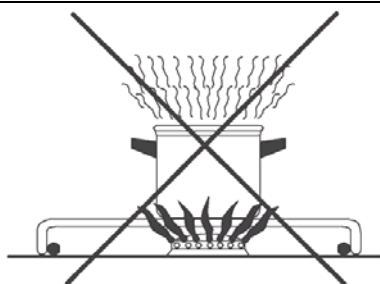
Para cerrar el paso de gas antes de apagar el último quemador:

- cierre la válvula en la bombona de gas,
- una vez apagada la llama cierre el grifo del quemador correspondiente.

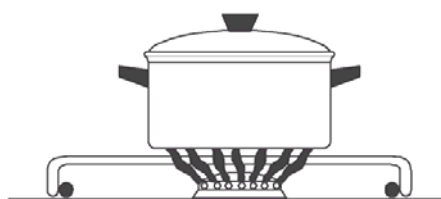
Cuando no se utilice la placa mantenga la válvula en la bombona de gas cerrada

## 3.2 SELECCION DE RECIPIENTES

- Los recipientes destinados a utilizar en cocción en la placa de gas deberían ser no demasiado altos, lo mejor es que su altura sea de 2/3 del diámetro de su fondo.
- Los recipientes estarán siempre limpios y secos para asegurar buena conducción y almacenamiento de calor.
- Durante cocción ponga tapaderas en los recipientes con el fin de evitar que se acumulen grandes cantidades de vapores en la cocina.



Recipiente demasiado pequeño para el quemador. Falta de tapadera.



Recipiente bien seleccionado.

- Diámetros mínimos de recipientes para los quemadores correspondientes:
  - quemador pequeño  $\varnothing$  90 mm
  - quemador mediano  $\varnothing$  120 mm
  - quemador grande  $\varnothing$  140 mm
  - quemador doble  $\varnothing$  180 mm

## 4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### **Nota:**

**Antes de proceder a limpiar y lavar el aparato desenchúfelo de la fuente de alimentación.**

### 4.1 INSTRUCCIONES GENERALES

Para mantener la placa en buenas condiciones técnicas y estéticas límpiela sistemáticamente.

- Para limpiar la placa y los mandos no utilice productos abrasivos que puedan dañar la superficie, evite objetos agudos, esponjas metálicas, polvos de limpieza y productos químicos agresivos.
- Antes de proceder a limpiar la placa quite las parrillas y los elementos superiores de los quemadores.
- Limpie la superficie esmaltada de los quemadores utilizando un pano o esponja y agua con detergente delicado, evitando una cantidad excesiva de agua. Elimine suciedades fuertes con productos adecuados para limpieza de cocinas.
- No permita que el agua entre por debajo de la placa a la hora de limpiarla. Además es esencial que la superficie de la placa, y las partes alrededor de las bases de los quemadores en particular, estén bien limpiadas. Es importante dado que durante la utilización normal del aparato la suciedad suele acumularse en el hueco entre el difusor quemador y base quemador, lo que dificulta la combustión de la mezcla de gas.
- Remoje las parrillas ensuciadas en agua caliente con detergente, a continuación lávelas y séquelas completamente.

#### **Limpieza de placas de vidrio:**

- Para eliminar restos de alimentos utilice una espátula de madera o un rascador especial (fig. 15), prestando atención para no rayar la superficie de la placa.
- Mantenga los objetos que pueden fundirse, tales como papel de aluminio o plásticos, lejos de los quemadores. En caso de que se fundiese un objeto de este tipo retírelo inmediatamente (en caliente) de la superficie de la placa. Haga lo mismo si se derramase un alimento de alto contenido en azúcar. El azúcar se funde con rapidez en la superficie caliente de la placa, lo cual puede producir manchas permanentes. Un cambio de color de la placa no afecta su correcto funcionamiento.
- Una vez limpiada la placa se puede utilizar un producto de protección, por ejemplo CERA FIX.

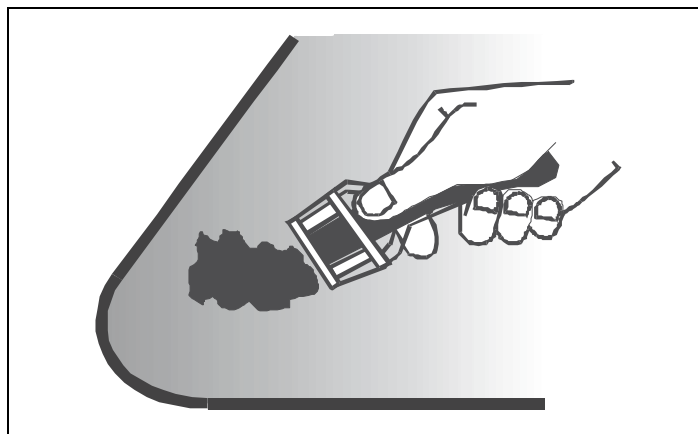


Fig.15

## 4.2 LIMPIEZA DE QUEMADORES

Los quemadores de gas, las bujías y los terminales de termopares hay que limpiarlos cada vez que se derramase un alimento en ellos y también periódicamente, quitándoles suciedad.

- Procediendo a limpiar los quemadores primero quite las tapaderas 1 y los difusores de gas 2 (fig. 16), póngalos a remojo en agua caliente con detergente ya continuación limpie cada una de las partes del quemador por separado
- .. Limpie la tapadera con un cepillo o esponja y el difusor con un cepillo de plástico o de alambre. Para desobstruir los orificios de gas se puede utilizar un hilo de acero. Tras efectuar la limpieza asegúrese de que los orificios no están obturados.
- Es esencial mantener bien limpio el cuerpo quemador, en particular en la zona del inyector. La suciedad en los inyectores 4 (fig. 16) puede resultar en obstrucciones, por lo cual la llama de los quemadores será débil o se apagará completamente. Para limpiar los inyectores frótelos con un pincel mojado en disolvente (fig. 17).
- Seque bien los quemadores limpios, dado que la presencia de humedad puede hacer imposible el encendido de gas o ocasionar su combustión incorrecta. Una vez secos, coloque los elementos de los quemadores, efectuando las mismas operaciones que a la hora de desmontar el quemador, pero en orden inverso. Monte el quemador con atención, cuidando que no se dañen las bujías y los terminales de termopares.

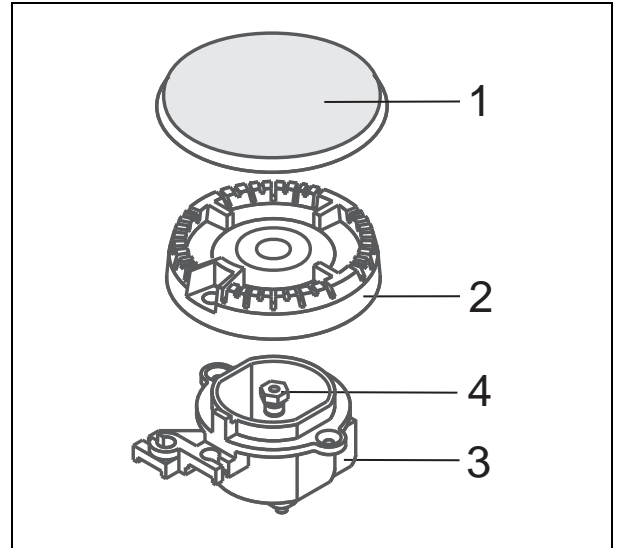


Fig.16

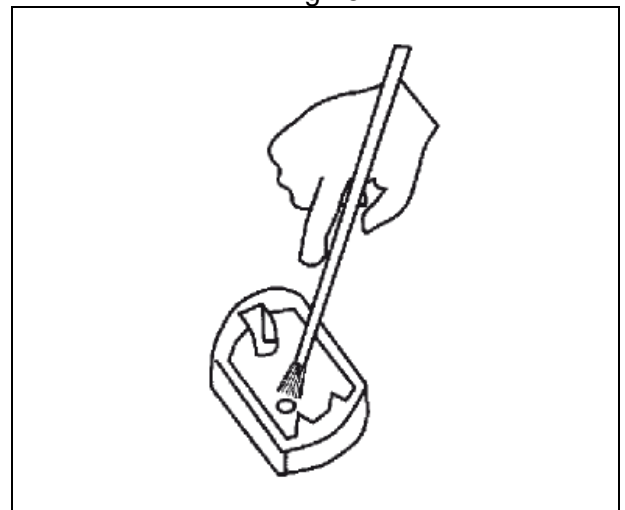


Fig.17

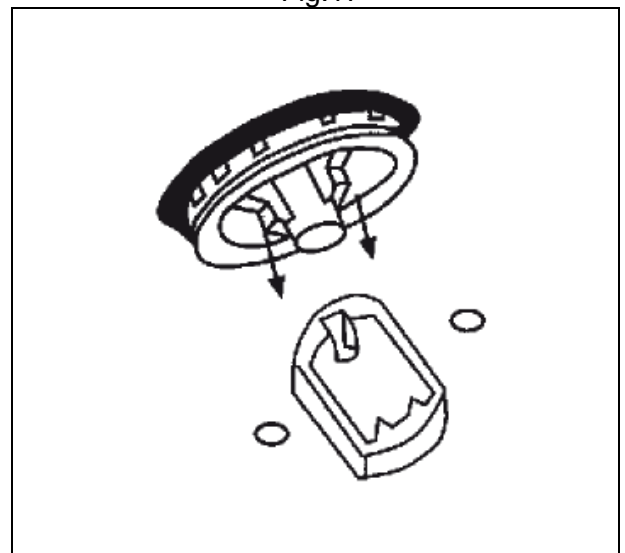


Fig.18

## 5 ANOMALIAS EN EL TRABAJO DE LA PLACA

- Durante la utilización de la placa pueden presentarse anomalías en su trabajo. El usuario mismo puede eliminar algunos defectos menores, siguiendo las instrucciones indicadas en la tabla 3.
- Durante el periodo de garantía sólo un servicio de atención técnica autorizado podrá realizar todas las reparaciones, excepto las enumeradas a continuación.
- Tras terminar el periodo de garantía el usuario deberá solicitar inspecciones periódicas del aparato al servicio de atención técnica.

Tabla 3

Síntomas	Causa	Reparación
El Quemador No enciende	Orificios de salida de llamas en el quemador obturados	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Cerrar grifos de quemadores,</li> <li>– Cerrar el grifo de corte de instalación situado por debajo de la placa,,-</li> <li>– Ventilar el local,</li> <li>– Desmontar los elementos del quemador y limpiarlos, fijándose especialmente en que los orificios de salida de llamas no estén obturados,-</li> <li>– Instalar todos los elementos del quemador de forma correcta y volver a intentar a encenderlo.</li> </ul>
	Inyector quemador obturado (por derrame)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Desmontar todos los elementos del quemador,-</li> <li>– Limpiar el inyector y eventualmente desobturarlo con un fino hilo de cobre (se prohíbe el uso de hilos de acero y taladro con el fin de ensanchar el orificio)</li> </ul>
El encendido no funciona (no hay chispa)	Circuito de instalación eléctrica cortado	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Comprobar el fusible de la instalación del hogar, cambiar si está disparado</li> </ul>
	Quemadores y/o bujías sucios	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Limpiar y secar esmeradamente los quemadores y las bujías.</li> </ul>

### Nota:

1. Si tras realizar las acciones arriba mencionadas el aparato no vuelve a funcionar, es necesario avisar el más cercano servicio de atención técnica autorizado.
2. Está prohibido el uso de placa deteriorada hasta que esté reparada por personal de atención técnica autorizado.
3. En caso de no utilizar el aparato por un periodo largo es necesario limpiarlo esmeradamente, cerrar el grifo situado por debajo de la placa y desenchufar la placa.



Este aparato, conforme a la Directiva Europea 2002/96/EC, está marcado con el símbolo de contenedor de residuos tachado.



Este marcado informa que al final de la vida útil del aparato, éste no debe eliminarse mezclado con los residuos domésticos generales. El usuario está obligado a entregarlo en centros específicos de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Gestionar de forma correcta aparatos eléctricos y electrónicos usados, significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, derivadas de una eliminación inadecuada de dichos aparatos y su tratamiento.

C600833I8