

Manual de instrucciones

Placa de cocción a gas

[es] Manual de usuario

3ETG563Q., 3ETG564Q.

Balay

Por un mundo más cómodo

Se puede encontrar información y explicaciones adicionales online. Escanear el código QR en la página de título.



Índice

1 Seguridad 2

2 Distribución de la placa 5

3 Funcionamiento básico del aparato 6

4 Servicio de Asistencia Técnica 8

5 Protección del medio ambiente 8

6 Solucionar pequeñas averías 8

7 Acceso a información adicional sobre el aparato 10

⚠ 1 Seguridad

Tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad.

1.1 Advertencias de carácter general

- Lea atentamente estas instrucciones.
- Conservar las instrucciones y la información del producto para un uso posterior o para futuros propietarios.
- No conecte el aparato en el caso de que haya sufrido daños durante el transporte.

1.2 Uso conforme a lo prescrito

Solamente un montaje profesional conforme a las instrucciones de montaje puede garantizar un uso seguro del aparato. El instalador es responsable del funcionamiento perfecto en el lugar de instalación.

⚠ PRECAUCIÓN – ¡Riesgo de lesiones!
Este aparato solo sirve para cocinar.

- ▸ No puede utilizarse para otros fines, por ejemplo, para calefacción.

Utilizar el aparato únicamente:

- para preparar bebidas y comidas.
- bajo la supervisión de una persona. Supervisar continuamente procesos de cocción breves.
- En viviendas privadas y en un entorno doméstico.
- hasta una altura de 2000 m sobre el nivel del mar.

No utilizar el aparato:

- en embarcaciones o vehículos.
- como calefactor.
- con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.
- En exteriores.

Para cambiar a otro tipo de gas, ponerse en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.

1.3 Limitación del grupo de usuarios

Este aparato podrá ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de conocimientos o de experiencia, siempre que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad o hayan sido instruidos previamente en su uso y hayan comprendido los peligros que pueden derivarse del mismo.
No deje que los niños jueguen con el aparato.
La limpieza y el cuidado del aparato a cargo del usuario no podrán ser realizados por niños a no ser que tengan al menos 15 años de edad y que cuenten con la supervisión de una persona adulta.
Mantener a los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

1.4 Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de explosión!
Un escape de gas puede provocar una explosión.
OLOR A GAS O AVERÍAS EN LA INSTALACIÓN DE GAS

- ▸ Cortar inmediatamente la alimentación de gas o cerrar la válvula de la bombona de gas.
- ▸ Apagar inmediatamente los fuegos abiertos y cigarrillos.
- ▸ No volver a accionar interruptores de luz y de aparatos.
- ▸ No extraer ningún enchufe de la toma de corriente.

- ▸ No usar el teléfono fijo o el móvil en la casa.
- ▸ Abrir la ventana y ventilar a fondo la habitación.
- ▸ Llamar al Servicio de Asistencia Técnica o a la compañía de abastecimiento de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Cantidades pequeñas de gas pueden acumularse e incendiarse durante un periodo de tiempo prolongado.

- ▸ En caso de largos períodos de inactividad del aparato, cerrar la válvula de seguridad de la alimentación de gas.

Un escape de gas puede provocar una explosión.

Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas.

- ▸ Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de envenenamiento!

El uso de una cocina de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde se encuentre instalada. Comprobar de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando el aparato esté en uso.

- ▸ Si el aparato se utiliza de forma intensiva durante largos periodos de tiempo, puede ser necesaria una ventilación adicional, por ejemplo, aumentando la ventilación mecánica, si existe, o con una circulación del aire adicional para suministrar de forma segura los productos de combustión al aire exterior (al exterior) y, al mismo tiempo, permitir un intercambio de aire ambiente con circulación del aire adicional.
- ▸ Para una circulación del aire adicional, consultar a un especialista antes del montaje.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de incendio!

Dejar sin vigilancia la placa de cocción al cocinar con aceite o grasa puede ser peligroso y provocar incendios.

- ▸ No dejar nunca sin vigilancia los aceites ni las grasas.
- ▸ No intentar apagar nunca un fuego con agua, sino desconectando el aparato y, después, cubriendo las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

El aparato se calienta mucho.

- ▸ No colocar objetos inflamables sobre la placa de cocción o cerca de ella.
- ▸ No almacenar nunca objetos sobre la placa de cocción.

El aparato se calienta.

- ▸ No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones que se encuentran directamente debajo de la placa de cocción.
- ▸ No almacenar ni utilizar objetos inflamables, como aerosoles o productos de limpieza, debajo del aparato o cerca del aparato.

Las cubiertas de las placas de cocción pueden provocar accidentes, p. ej., debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

- ▸ No utilizar ninguna cubierta para la placa de cocción.

Los quemadores de gas sin recipientes para cocinar colocados generan gran cantidad de calor durante su funcionamiento. Una campana extractora, en caso de haberla, podría quedar dañada o incendiarse.

- ▸ Utilizar los quemadores de gas solo con recipientes para cocinar colocados encima.

Cuando el aparato se calienta mucho, las prendas textiles y otros objetos cercanos pueden incendiarse.

- ▸ Mantener los materiales textiles (p. ej., prendas de vestir o cortinas) alejados de las llamas.
- ▸ No tocar nunca las llamas.
- ▸ No guardar objetos inflamables (p. ej., un paño de cocina o una revista) encima, cerca o detrás del aparato.

Una acumulación de gas puede inflamarse.

- ▸ Si transcurridos 10 segundos la llama no se enciende, girar el mando de control hasta la posición cero y abrir la puerta o ventana de la estancia. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.
- ▸ Si la llama se apaga de forma involuntaria durante el funcionamiento, situar el mando de control en la posición cero. Esperar al menos un minuto antes de volver a encender el quemador.

Los alimentos se pueden incendiar.

- ▸ Se debe vigilar el proceso de cocción. Los procesos cortos deben vigilarse continuamente.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de quemaduras!

Las partes accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento.

- ▸ Mantener alejados a los niños pequeños.

Las barreras para placas de cocción pueden provocar accidentes.
- ▸ No utilizar nunca barreras para placas de cocción.

Los recipientes para cocinar alcanzan temperaturas elevadísimas en los quemadores de gas cuando están vacíos.
- ▸ No calentar nunca recipientes para cocinar mientras estén vacíos.

El aparato se calienta durante el funcionamiento.
- ▸ Dejar que el aparato se enfríe antes de proceder a su limpieza.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- ▸ Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- ▸ Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- ▸ Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

Un aparato dañado o un cable de conexión defectuoso son peligrosos.
- ▸ No poner nunca en funcionamiento un aparato dañado.
- ▸ No tirar nunca del cable de conexión a la red eléctrica para desenchufar el aparato. Desenchufar siempre el cable de conexión de red de la toma de corriente.
- ▸ Si el aparato o el cable de conexión de red están dañados, desenchufar inmediatamente el cable de conexión de red o desconectar el fusible de la caja de fusibles y cerrar el suministro de gas.
- ▸ Llamar al servicio de atención al cliente. →*Página 8*

La infiltración de humedad puede provocar una descarga eléctrica.
- ▸ No utilizar limpiadores por chorro de vapor ni de alta presión para limpiar el aparato.

El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes.
- ▸ No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.

⚠ ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!

Las averías o daños en el aparato y las reparaciones inadecuadas pueden comportar graves peligros.
- ▸ No conectar nunca un aparato defectuoso.
- ▸ Si el aparato está averiado, desenchufarlo de la red o desconectar el fusible de la caja de fusibles, cortar la alimentación de gas y llamar al Servicio de Atención al Cliente.
- ▸ Las reparaciones del aparato y la sustitución de los conductos de gas dañados solo podrán correr a cargo de personal especializado.

Las fisuras o roturas en la placa de cristal conllevan peligro.
- ▸ Apague inmediatamente todos los quemadores y cualquier elemento eléctrico de calentamiento y desconecte el aparato de la red eléctrica.
- ▸ Corte la alimentación de gas.
- ▸ No toque la superficie del aparato.
- ▸ No utilice el aparato.
- ▸ Avise al servicio de asistencia técnica.

Los cambios bruscos de temperatura pueden provocar la rotura del cristal.
- ▸ Evitar la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc. prolongadamente a máxima potencia.
- ▸ Evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos durante la utilización de la placa de cocción.

Los recipientes de cocina de tamaño inadecuado, dañados o mal posicionados pueden causar lesiones graves.
- ▸ Seguir las indicaciones para el uso de recipientes de cocina.

Al encender el quemador, se producen chispas en las bujías.
- ▸ No tocar nunca las bujías mientras el aparato de gas se está encendiendo.

Si alguno de los mandos no se puede girar o está suelto, no lo use.
- ▸ Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

Un aparato con una superficie rota o rasgada puede causar lesiones y cortes.
- ▸ No utilizar el aparato si presenta una superficie rota o rasgada.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de asfixia!**
Los niños pueden ponerse el material de embalaje por encima de la cabeza, o bien enrollarse en él, y asfixiarse.
- ▸ Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños.
- ▸ No permita que los niños jueguen con el embalaje.

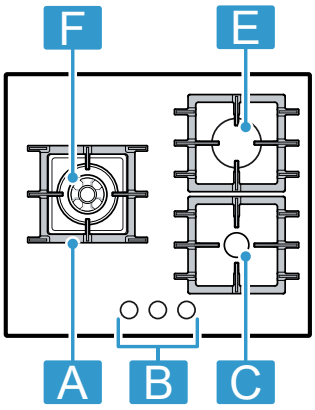
Si los niños encuentran piezas de tamaño reducido, pueden aspirarlas o tragarlas y asfixiarse.
- ▸ Mantener las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.
- ▸ No permita que los niños jueguen con piezas pequeñas.

2 Distribución de la placa

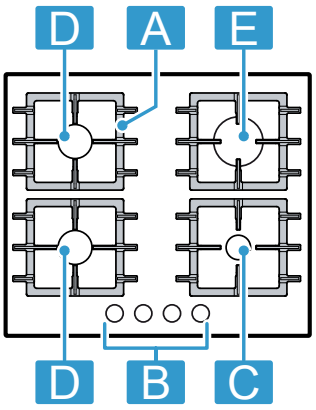
Los detalles individuales, como el color y la forma, pueden variar con respecto a la imagen.

[1]	**Componente**	
A	Parrilla	-
B	Mandos	-
C	Quemador auxiliar	1,00 / 1,02 kW
D	Quemador semirrápido	1,75 / 1,80 kW
E	Quemador rápido	3,00 / 3,10 kW
F	Quemador multicorona miniwok	3,30 / 3,40 kW

3ETG563Q.



3ETG564Q.

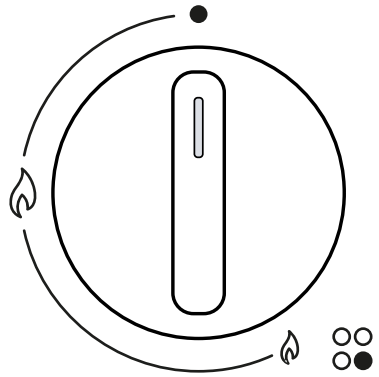


[1] Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

3 Funcionamiento básico del aparato

3.1 Mandos

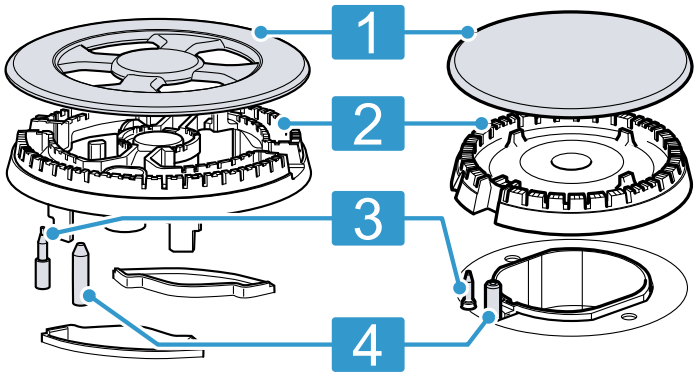
Los mandos permiten ajustar la potencia de la llama de manera progresiva.



	Quemador controlado por el mando.
●	Quemador apagado.
	Potencia máxima y encendido eléctrico del quemador.
	Potencia mínima.

3.2 Quemadores

Aquí encontrará una vista general de los componentes de su quemador.



1	Tapa del quemador
2	Difusor
3	Termopar del control de llama
4	Bujía

3.3 Parrillas

Colocar las parrillas correctamente.
Colocar los recipientes sobre las parrillas. No colocar nunca los recipientes directamente sobre el quemador.
Retirar las parrillas siempre con cuidado. El movimiento de una parrilla puede desplazar las parrillas contiguas.

Consejo: Los restos metálicos que deja el movimiento de algunos recipientes sobre las parrillas se pueden eliminar con una limpieza adecuada.

3.4 Accesorios

Los accesorios pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica, en establecimientos especializados o en Internet. Utilizar solo accesorios originales, ya que están adaptados a la perfección a su aparato.
Los accesorios son específicos del aparato. Para la compra, indicar siempre la denominación exacta (E-Nr.) del aparato. →*Página 8*
La información relativa a los accesorios para su aparato está disponible en nuestro catálogo, a través del Servicio de Atención al Cliente o en la tienda en línea.
www.balay.es

3.5 Recipientes

Estas indicaciones ayudan a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes de cocina.
Utilizar recipientes con un tamaño adecuado. En la tabla se indican los diámetros (ø) de base mínimos y máximos recomendados para cada quemador.

Quemador	ø mín (cm.)	ø máx (cm.)
Quemador multicorona miniwok	22	28
Quemador rápido	20	26
Quemador semirrápido	14	22
Quemador auxiliar	12	20

Utilizar recipientes de diámetro inferior a 12 cm con el accesorio parrilla supletoria cafetera.
→ *"Accesorios", Página 6*
Utilizar recipientes de base cóncava sobre el quemador multicorona exclusivamente.

- La placa de cocción debe disponer de quemador multicorona y de parrilla supletoria wok.
- La parrilla supletoria wok debe estar correctamente colocada.

→ *"Accesorios", Página 6*

3.6 Manejo básico

Encender un quemador

La placa de cocción dispone de encendido automático de los quemadores.

1. Presionar y girar el mando del quemador elegido en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
   Mantener el mando presionado.
   ✔ Se producen chispas en todos los quemadores y la llama se enciende en el quemador seleccionado.
2. Esperar unos segundos y soltar el mando.
   → *"Sistema de seguridad", Página 7*
3. Girar el mando a la posición deseada.
4. Si no se produce el encendido, girar el mando a la posición de apagado y repetir los pasos. Esta vez

mantener el mando presionado durante más tiempo (hasta 10 segundos).

Nota
Para asegurar el buen funcionamiento del aparato, tener en cuenta las siguientes indicaciones:
- Los componentes del quemador y las parrillas deben estar correctamente colocados.
- No intercambiar las tapas de los quemadores.
- Los agujeros y ranuras del quemador deben estar limpios para que la llama sea correcta.

Encender manualmente un quemador

En caso de corte en el suministro eléctrico, el quemador se puede encender también manualmente.

1. Presionar y girar el mando del quemador elegido en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
2. Acercar algún tipo de encendedor o llama (mechero, cerilla, etc.) al quemador.

Apagar un quemador

▸ Girar el mando en sentido horario hasta la posición ●.

3.7 Sistema de seguridad

El sistema de seguridad (termopar) impide el paso de gas si la llama se apaga accidentalmente. Para poder encender el quemador se debe activar el sistema que permite el paso de gas.

1. Encender el quemador sin soltar el mando.

✔ La llama se enciende.

2. Mantener el mando presionado a fondo firmemente durante 4 segundos más.

3.8 Información adicional sobre las funciones del aparato



Puede encontrar información y explicaciones adicionales online.
Escanee el código QR de la portada o acceda a las secciones referentes al producto y servicio al cliente de su aparato en *www.balay.es*.

3.9 Cuidados y limpieza

Recomendaciones de limpieza

Después de cada uso, limpie todos los componentes del aparato para evitar que los restos de cocinado se incrusten.

Nota: Tener en cuenta las indicaciones sobre productos de limpieza.
→ *"Productos de limpieza", Página 7*

Método de limpieza recomendado	Observaciones
Superficie del aparato: Limpiar con una esponja, agua y jabón.	▪ Limpie inmediatamente los líquidos que se derramen. Así evita que los restos de comida se peguen. ▪ Nunca extraiga los mandos para la limpiar el aparato.
Parrillas: Limpieza a mano: ▪ Frotar con un cepillo no metálico o un estropajo que no raya y agua jabonosa. Limpieza en lavavajillas: ▪ Utilice el detergente recomendado por el fabricante del lavavajillas. ▪ Si la suciedad es excesiva, conviene limpiar previamente las parrillas. ▪ En cuanto finalice el ciclo de lavado, saque las parrillas del lavavajillas y seque cualquier resto de humedad.	▪ Retire las parrillas con cuidado. ▪ Limpie con cuidado la zona de los tacos de goma. Si se desprenden, la parrilla puede rayar la placa de cocción. Limpieza en lavavajillas: ▪ Lavar a 60 °C como máximo. **Nota:** Las parrillas pueden decolorarse con el uso y los ciclos de lavado. La decoloración no afecta a su uso.
Quemadores: Frotar con un cepillo no metálico o un estropajo que no raya y agua jabonosa.	▪ No lavar en el lavavajillas. ▪ No intercambie las tapas de los quemadores. ▪ Mueva la tapa del quemador con suavidad hacia los lados hasta que encaje en los resaltes del difusor.
Termopares / bujías: Limpiar con un cepillo no metálico pequeño.	▪ Limpie con cuidado. Los termopares y las bujías son frágiles. ▪ No empape el termopar ni la bujía. La humedad excesiva puede impedir que el quemador se encienda.

Productos de limpieza

Se pueden adquirir productos de limpieza apropiados a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online *www.balay.es*.

ATENCIÓN
Los productos de limpieza inadecuados pueden dañar la superficie del aparato.
- ▸ No utilizar productos de limpieza agresivos ni abrasivos.
- ▸ No utilizar jabones o detergentes industriales.
- ▸ No utilizar estropajos metálicos ni de fibras abrasivas.
- ▸ No utilizar cuchillos u objetos cortantes para quitar restos de comida endurecidos de la placa de cocción.
- ▸ No utilizar cuchillos u objetos cortantes para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los

quemadores, perfiles metálicos o paneles de cristal o aluminio.

- No utilizar máquinas de limpieza a vapor.

4 Servicio de Asistencia Técnica

Las piezas de repuesto originales relevantes para el funcionamiento conforme al reglamento sobre diseño ecológico se pueden adquirir en nuestro servicio al cliente durante al menos 10 años a partir de la fecha de introducción en el mercado del aparato dentro del Espacio Económico Europeo.
Además, nuestro servicio al cliente puede suministrar otras piezas de repuesto originales, funcionales y disponibles en stock hasta 15 años después de la comercialización del aparato.
Para más información, contactar con nuestro servicio al cliente.

Nota: La intervención del Servicio de Asistencia Técnica es gratuita en el marco de las condiciones de garantía del fabricante.

Para obtener información detallada sobre el periodo de garantía y las condiciones de garantía en su país, utilizar el código QR del documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía, contactar con nuestro servicio al cliente, con su distribuidor o visitar nuestra página web.

En el documento adjunto sobre contactos de servicio y condiciones de garantía o en nuestra página web figuran los datos de contacto del servicio al cliente mediante el código QR.
La información conforme a los reglamentos (EU) 66/2014 y (EU) 2023/826 se puede encontrar online en *www.balay.es* en las secciones referentes al producto y servicio al cliente, en el área de manuales y documentos.

4.1 Número de producto (E-Nr.) y número de fabricación (FD)

Cuando se ponga en contacto con el servicio al cliente, no olvide indicar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD), que encontrará en la placa de características del aparato.

La placa de características se encuentra en:
- la tarjeta del aparato.
- parte inferior de la placa de cocción.

Para volver a encontrar rápidamente los datos del aparato o el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica, puede anotar dichos datos.

5 Protección del medio ambiente

5.1 Eliminación del embalaje

Los materiales del embalaje son respetuosos con el medio ambiente y reciclables.

- Desechar las diferentes piezas separadas según su naturaleza.



Eliminar el embalaje de forma ecológica.

5.2 Eliminación del aparato usado

Gracias a la eliminación respetuosa con el medio ambiente pueden reutilizarse materiales valiosos.

1. Desenchufar el cable de conexión de red de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de conexión de red.
3. Cerrar la llave de paso del gas.
4. Desechar el aparato de forma respetuosa con el medio ambiente.
   Puede obtener información sobre las vías y posibilidades actuales de desecho de materiales de su distribuidor o ayuntamiento local.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).
La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

6 Solucionar pequeñas averías

El usuario puede solucionar por sí mismo las pequeñas averías de este aparato. Se recomienda utilizar la información relativa a la subsanación de averías antes de ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. De este modo se evitan costes innecesarios.

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de lesiones!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.

- Si el aparato está defectuoso, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.
  → *"Servicio de Asistencia Técnica", Página 8*

⚠ **ADVERTENCIA – ¡Riesgo de descarga eléctrica!**
Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.
- Solo el personal especializado puede realizar reparaciones e intervenciones en el aparato.
- Utilizar únicamente piezas de repuesto originales para la reparación del aparato.
- Si el cable de conexión de red de este aparato resulta dañado, debe sustituirlo el fabricante, el Servicio de Asistencia Técnica o una persona cualificada a fin de evitar posibles situaciones de peligro.

6.1 Comportamientos normales durante el funcionamiento

Estos comportamientos son normales en el aparato:
- Sonido de leve silbido en el quemador encendido.
- Desprendimiento de olores durante los primeros usos. Irán desapareciendo.
- Llama de color naranja. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.
- Sonido de golpe seco unos segundos después de apagar el quemador. Sucede al activarse el sistema de seguridad.
  → *"Sistema de seguridad", Página 7*

6.2 Averías de funcionamiento

Avería	Causa y resolución de problemas
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	El fusible está defectuoso. ▸ Comprobar el fusible de la caja de fusibles.
	El automático o un diferencial ha saltado. ▸ Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
	El enchufe del cable de conexión de red no está conectado. ▸ Conectar el aparato a la red eléctrica.
	El suministro de corriente eléctrica se ha interrumpido. ▸ Comprobar que la iluminación del compartimento u otros aparatos funciona en la habitación.
El encendido automático no funciona.	Entre la bujía y el quemador hay restos de comida o suciedad. ▸ Limpiar el espacio entre la bujía y el quemador.
	Componentes del quemador están húmedos. ▸ Secar completamente los componentes del quemador.
	Los componentes del quemador están mal colocados. ▸ Colocar correctamente los componentes del quemador.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa. ▸ Contactar con el instalador eléctrico.
Las llamas del quemador son desiguales.	Los componentes del quemador están mal colocados. ▸ Colocar correctamente los componentes del quemador.
	Las aberturas del quemador están sucias. ▸ Limpiar y secar las aberturas el quemador.
Las llamas del quemador son grandes e inestables.	El gas llega al aparato con exceso de presión. **1.** Desconectar el aparato. **2.** Avisar a personal técnico autorizado para revisar el regulador de la bombona o depósito de gas líquido. **Consejo:** Para prevenir averías por exceso de presión, puede instalar un dispositivo de protección que limite o corte el suministro de gas en caso de fallo del regulador de la bombona o depósito de gas líquido.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias. ▸ Abrir las posibles llaves intermedias.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún mando está abierto. ▸ Cerrar los mandos.
	El conducto de gas que va al aparato presenta fugas. **1.** Cerrar la llave general de gas. **2.** Ventilar el recinto. **3.** Avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. **4.** No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.

Avería	Causa y resolución de problemas
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	El mando de control no se mantiene presionado suficiente tiempo. **1.** Mantener presionado el mando de control durante unos segundos tras el encendido. **2.** Presionar con firmeza el mando de control.
	Las aberturas del quemador están sucias. ▸ Limpiar y secar las aberturas el quemador.

7 Acceso a información adicional sobre el aparato

En la página web encontrará la versión digital del manual, con información más detallada sobre:

- Recipientes apropiados
- Ajustes de cocción recomendados
- Cuidados y limpieza
- Protección del medio ambiente y ahorro



Puede encontrar información y explicaciones adicionales online.
Escanee el código QR de la portada o acceda a las secciones referentes al producto y servicio al cliente de su aparato en *www.balay.es*.

Balay, más contigo que nunca

Balay contigo

Registra tus electrodomésticos en **www.balay.es/balay-contigo** y disfruta de un sinfín de beneficios como estos:

- **Ofertas, descuentos y promociones** en exclusiva.
- **Trucos** para sacar partido a tu electrodoméstico.
- **Consulta y descarga de manuales** de instrucciones.

Tienda Balay

Todo lo que necesites para tu electrodoméstico, a un clic.
Entra en **www.balay.es** tienda y encuentra:

- **Repuestos y accesorios originales.**
- **Productos de limpieza y mantenimiento testados por Balay.**
- **Un outlet con increíbles descuentos de hasta el 40%.**

Servicio Técnico Oficial

Estamos a tu lado siempre que nos necesites:

- **Servicio Tranquilidad Balay:** Podrás disfrutar de 3 años adicionales al terminar los 2 años de garantía de tu electrodoméstico.
- **Atención telefónica las 24 horas, los 7 días de la semana:** 976 305 712 y posibilidad de solicitar online la visita de un técnico en balay.es
- **Mejor precio garantizado.**
- **Dos años de garantía en reparaciones.**

N.I.F.: A-28893550

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.balay.es

Séguenos en:

BLOG

9002040394 (051121) REG25
es