

# SMARTLIFE



ANAFE A GAS - ELÉCTRICO  
MODELOS: SL-A3060GC | SL-A6060GC  
SL-A6060BL | SL-A7060GC | SL-A6060VT

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este producto es de uso doméstico.  
Lea todas las instrucciones antes de usar.



Antes de utilizar el producto, lea atentamente el manual de usuario y consérvelo para futuras referencias.  
Antes de enchufarlo, examine si el tomacorriente está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Queremos que Usted obtenga el máximo rendimiento de su producto, fabricado en unas instalaciones modernas bajo los más rigurosos controles de calidad.  
Por lo tanto, lea atentamente y de manera íntegra todo el manual antes de usar el producto y guárdelo para poder consultarlo más adelante. En caso de ceder el producto a otra persona, entréguele también este manual.

El manual de instrucciones le ayudará a usar el producto de manera rápida y segura.

- Lea el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el producto.
- Respete siempre las instrucciones de seguridad.
- Conserve el manual en un lugar de fácil acceso para posteriores consultas.
- Lea los otros documentos proporcionados junto con el producto.

No olvide que este manual de instrucciones podría ser aplicable a otros modelos. Las diferencias entre distintos modelos se indican claramente en este manual.

Símbolos y Descripciones:

El manual de instrucciones incluye los siguientes símbolos



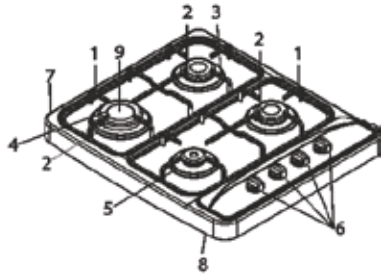
- 1- Información importante y consejos útiles de uso
- 2- Advertencia contra peligros por daños personales y materiales
- 3- Advertencia contra una descarga eléctrica
- 4- Advertencia contra el peligro de incendio
- 5- Advertencia por superficies calientes

## Aspecto general

Características técnicas de su anafe

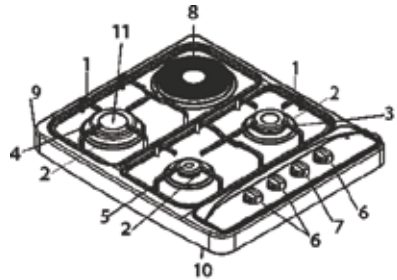
### Anafe a LPG o NG (gas natural) de 4 hornallas

1.	Parrilla de la cocina
2.	Bujía
3.	Quemador normal
4.	Quemador fuerte
5.	Quemador auxiliar
6.	Mandos de la cocina a gas
7.	Plancha de la cocina
8.	Cubierta base
9.	Tapeta quemador



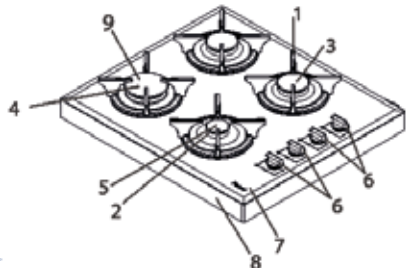
### Anafe a LPG o NG (gas natural) de 3+1

1.	Parrilla de la cocina
2.	Bujía
3.	Quemador normal
4.	Quemador fuerte
5.	Quemador auxiliar
6.	Mandos de la cocina a gas
7.	Mandos de la cocina eléctrica
8.	Cocina eléctrica
9.	Plancha de la cocina
10.	Cubierta base
11.	Tapeta quemador



### Anafe a gas LPG o NG (gas natural) de 4 hornallas

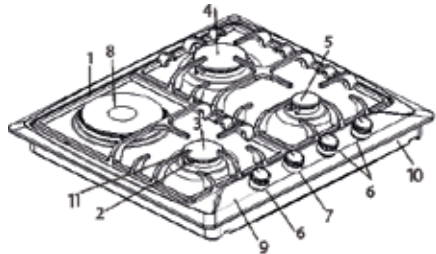
1.	Parrilla de la cocina
2.	Bujía
3.	Quemador normal
4.	Quemador fuerte
5.	Quemador auxiliar
6.	Mandos de la cocina a gas
7.	Plancha de la cocina
8.	Cubierta base
9.	Tapeta quemador



Características técnicas de anafe eléctrico	
Voltaje	220-240 V 50-60 Hz
Potencia	1000 W 230V
Encendido	0,6W automático

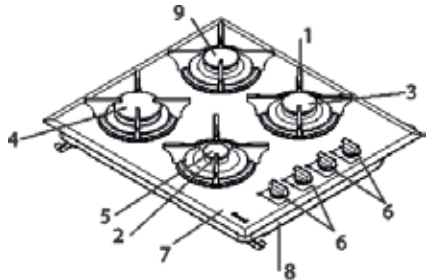
## Anafe a LPG o NG (gas natural) de 3+1


1.	Parrilla de la cocina
2.	Bujía
3.	Quemador normal
4.	Quemador fuerte
5.	Quemador auxiliar
6.	Mandos de la cocina a gas
7.	Mandos de la cocina eléctrica
8.	Cocina eléctrica
9.	Plancha de la cocina
10.	Cubierta base
11.	Tapeta quemador





## Anafe a gas LPG o NG (gas natural) de 4 hornallas


1.	Parrilla de la cocina
2.	Bujía
3.	Quemador normal
4.	Quemador fuerte
5.	Quemador auxiliar
6.	Mandos de la cocina a gas
7.	Plancha de la cocina
8.	Cubierta base
9.	Tapeta quemador




SMARTLIFE		MODELO: SL-A3060GC	
PRODUCTO FABRICADO EN TURQUÍA			
COLOR	ACERO INOXIDABLE		
QUEMADOR WOK	2,90 KW		
QUEMADOR GRANDE DE GAS	-		
QUEMADOR NORMAL DE GAS (2)	-		
QUEMADOR AUXILIAR DE GAS	1 KW		
CATEGORIA	I12,3	GPL	
POTENCIA TOTAL DE GAS	3,9 KW	VOLTAJE	220-240V-50-60 Hz 1.2W
GLP 30 mbar	284 g/h	CLASE DE SEGURIDAD	IP20
Código PIN	2218CU9412	FECHA FABRICADO	
NÚMERO DE SERIE	Importado, distribuido y garantizado por: Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600 Canelones, Uruguay. Rut Nº 216175440017		
Este aparato debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones vigentes y usado en espacios ventilados. Lea las instrucciones antes de su instalación y/o uso.			
			UY

SMARTLIFE		MODELO: SL-A7060GC	
PRODUCTO FABRICADO EN TURQUÍA			
COLOR	ACERO INOXIDABLE		
QUEMADOR WOK	3,80 KW		
QUEMADOR GRANDE DE GAS	2,90 KW		
QUEMADOR NORMAL DE GAS (2)	2,00 KW (2)		
QUEMADOR AUXILIAR DE GAS	1 KW		
CATEGORIA	I12,3	GPL	
POTENCIA TOTAL DE GAS	11,7 KW	VOLTAJE	220-240V-50-60 Hz 1.2W
GLP 30 mbar	850 g/h	CLASE DE SEGURIDAD	IP20
Código PIN	2218CU9412	FECHA FABRICADO	
NÚMERO DE SERIE	Importado, distribuido y garantizado por: Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600 Canelones, Uruguay. Rut Nº 216175440017		
Este aparato debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones vigentes y usado en espacios ventilados. Lea las instrucciones antes de su instalación y/o uso.			
			UY

SMARTLIFE		MODELO: SL-A6060GC	
PRODUCTO FABRICADO EN TURQUÍA			
COLOR	ACERO INOXIDABLE		
QUEMADOR GRANDE GAS	2,90 KW		
QUEMADOR NORMAL DE GAS	2,00 KW		
QUEMADOR NORMAL DE GAS	2,00 KW		
QUEMADOR AUXILIAR DE GAS	1 KW		
CATEGORIA	I12,3	GPL	
POTENCIA TOTAL DE GAS	7,9 KW	VOLTAJE	220-240V / 50-60 Hz 1.2 W
GLP 30 mbar	574 g/h	CLASE DE SEGURIDAD	IP20
Código PIN	2218CU9412	FECHA FABRICADO	
NÚMERO DE SERIE	Importado, distribuido y garantizado por: Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600 Canelones, Uruguay. Rut Nº 216175440017		
Este aparato debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones vigentes y usado en espacios ventilados. Lea las instrucciones antes de su instalación y/o uso.			
			UY




SMARTLIFE		MODELO: SL-A6060VT	
PRODUCTO FABRICADO EN TURQUÍA			
MODELO	SMARTLIFE		
COLOR	NEGRO		
POTENCIA	6000 W MAX		
CLASE DE SEGURIDAD	IP 20		
CLASE DE SEGURIDAD	I		
FECHA DE PRODUCCIÓN	02.08.2021		
NÚMERO DE SERIE			
VOLTAJE	220-240V / 880-415V AC ~50-60Hz		
CÓDIGO DE PAÍS	UY	FECHA FABRICADO	
Este aparato debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones vigentes y usado en espacios ventilados. Lea las instrucciones antes de su instalación y/o uso.			
			Importado, distribuido y garantizado por: Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600 Canelones, Uruguay. Rut Nº 216175440017

SMARTLIFE		MODELO: SL-A6060BL	
PRODUCTO FABRICADO EN TURQUÍA			
COLOR	VIDRIO NEGRO		
QUEMADOR GRANDE DE GAS	2,90 KW		
QUEMADOR NORMAL DE GAS	2,00 KW		
QUEMADOR NORMAL DE GAS	2,00 KW		
QUEMADOR AUXILIAR DE GAS	1 KW		
CATEGORIA	I12,3	GPL	
POTENCIA TOTAL DE GAS	7,9 KW	VOLTAJE	220-240V-50-60 Hz 1.2W
GLP 30 mbar	574g/h	CLASE DE SEGURIDAD	IP20
Código PIN	2218CU9412	FECHA FABRICADO	
NÚMERO DE SERIE	Importado, distribuido y garantizado por: Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600 Canelones, Uruguay. Rut Nº 216175440017		
Este aparato debe ser instalado de acuerdo a las regulaciones vigentes y usado en espacios ventilados. Lea las instrucciones antes de su instalación y/o uso.			
			UY

**Valores de consumo**

<b>Características técnicas de anafe a LPG G30 30 mBar</b>			
	<b>Inyector</b>	<b>Potencia</b>	<b>Consumo de gas</b>
Quemador grande	Ø0.80	2.50 kW	182 gr/h
Quemador mediano	Ø0.65	1.65 kW	120 gr/h
Quemador pequeño	Ø0.50	0.90 kW	65 gr/h
Quemador Mini Wok	Ø0.80	2.50 kW	182 gr/h

<b>Características técnicas de anafe a NG G20 20 mBar</b>			
	<b>Inyector</b>	<b>Potencia</b>	<b>Consumo de gas</b>
Quemador grande	Ø 1 . 20	2.60 kW	0.238 m³/h
Quemador mediano	Ø 0 . 92	1.55 kW	0.142 m³/h
Quemador pequeño	Ø 0 . 70	0.90 kW	0.082 m³/h
Quemador Mini Wok	Ø 1 . 10	2.30 kW	0.213 m³/h

-  De cara a mejorar la calidad del producto, se podrán realizar cambios en sus características técnicas sin previo aviso.
-  Las figuras de este manual son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto.
-  La información sobre el producto, o sobre los valores indicados en los documentos que acompañan al producto, son valores obtenidos en laboratorio según los estándares correspondientes. Estos valores pueden cambiar según condiciones ambientales y de uso del producto.

## Instrucciones de seguridad importantes

En este apartado se encuentran las instrucciones de seguridad para ayudar a prevenir lesiones personales o daños materiales. Si no se respetan estas instrucciones, se anulará todo tipo de garantía sobre el producto.

### Seguridad general

- Este producto no está destinado a ser usado por personas discapacitadas física, sensorial o mentalmente, ni por personas inexpertas en su uso, (incluidos niños), a no ser que sean vigiladas o instruidas sobre el uso del producto. Vigile a los niños de manera que se asegure de que no jueguen con el aparato.
- Según los valores de la tabla "Características técnicas", conecte el aparato a una toma adecuada y protegida con una toma de tierra. No olvide contratar a un electricista autorizado para la instalación de la conexión a tierra, tanto para un uso con o sin transformador. Smartlife no se hace responsable de los daños y perjuicios que se produzcan por la utilización del producto sin conexión a tierra según la normativa local.
- En caso de deterioro del cable eléctrico o enchufe, no utilice el aparato. Llame al Servicio Técnico Autorizado.
- No utilice el aparato si está dañado o hay daños visibles.
- No haga ninguna reparación o cambios en el aparato. No obstante, podrá resolver algunos problemas detallados en este manual.
- **No limpie nunca el aparato pulverizando o vertiendo agua sobre el mismo. Existe riesgo de descarga eléctrica.**
- No utilice el aparato en caso de ingesta de medicamentos y/o alcohol que puedan afectar a su capacidad de razonamiento.
- El aparato se debe desconectar durante su instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.

- Tenga cuidado al cocinar con alcohol. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede causar incendios cuando entra en contacto con superficies calientes.
- No caliente latas cerradas ni frascos de cristal. La presión puede provocar que explote.
- No ponga materiales inflamables cerca del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Mantenga las rejillas de ventilación despejadas en todo momento.
- El aparato puede que esté caliente mientras está en funcionamiento. No toque las partes calientes, los elementos de calefacción, etc.
- Asegúrese de desconectar el aparato luego de cada uso.
- El aparato, así como sus accesorios y piezas para cocinar, estarán calientes mientras estén en uso.
- No toque el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilice productos de limpieza abrasivos para limpiar el aparato, ya que este tipo de materiales pueden dañarlos.
- El aceite caliente puede provocar un incendio, por lo que no deje de vigilar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- En caso de incendio, no intente apagarlo con agua, desconecte inmediatamente la conexión de electricidad y cubra la parte que está quemando con una toalla mojada.
- No utilice vapor para limpiar el aparato.
- En caso de rotura del cristal de la placa de la cocina, apague todos los quemadores y desconecte el aparato. No toque la superficie del aparato ni lo ponga en uso.
- No utilice el aparato encima de materiales como plásticos, materiales inflamables y no resistentes al calor.
- Las cacerolas que se coloquen encima de los quemadores deben ser del tamaño adecuado.



## Seguridad para niños

Los niños deben mantenerse alejados del aparato cuando esté en funcionamiento, así como después de su uso hasta que se enfríen las partes calientes y expuestas del aparato.

### ATENCIÓN:

- Durante el uso, las partes accesibles podrán estar calientes. Los niños deben mantenerse alejados del aparato.
- Los niños menores de 8 años no deben tocar el aparato sin la vigilancia de un adulto.
- Los niños no deben jugar con el aparato, ni limpiarlo, ni realizar mantenimiento sin vigilancia.
- Los materiales del embalaje del aparato pueden ser peligrosos para los niños. Manténgalos en un lugar fuera de su alcance, clasifíquelos según las instrucciones de residuos y deposítelos en la basura.

## Seguridad cuando se trabaja con electricidad


- Cualquier tipo de trabajo sobre el equipo y sus sistemas debe ser realizado por personas autorizadas y cualificadas.
- Este aparato no está preparado para ser usado con sistemas de control remoto.
- En caso de rotura, apague el aparato y desconecte la energía eléctrica. Para ello, apague el interruptor de su casa.
- Asegúrese de que el flujo de corriente del interruptor es compatible con el flujo de corriente del producto.


## Propósito de uso


Este producto está diseñado para un uso doméstico. No está permitido el uso comercial. **ATENCIÓN** este aparato deberá destinarse únicamente para cocinar alimentos. No debe usarse para calentar la habitación u otros propósitos diferentes. El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inapropiado o por los daños producidos durante el transporte. La vida útil del anafe es de 10 años.


## Instalación


### Antes de usar el producto

 Asegúrese de que la instalación de electricidad y/o gas es adecuada. Si no, llame a un electricista y/o instalador autorizado para realizar los arreglos necesarios.

 La preparación del lugar donde se colocará el aparato y la instalación de electricidad y/o gas corren a cargo del comprador.

 Se deben cumplir las pautas establecidas por las normas locales en vigor sobre electricidad y/o gas en la instalación del producto.

 Antes de instalar el aparato, revise que no tenga ningún daño. Si el producto está dañado, no permita su instalación. Los productos dañados causan riesgos para su seguridad.

 Todo tipo de trabajos realizados sobre los equipos de gas y sus sistemas, deben ser realizados por personas autorizadas.

⚠ Los productos no tienen un sistema de descarga de gases de combustión. El producto debe ser instalado y conectado según la normativa vigente de instalaciones. Debe tener especial cuidado sobre los requisitos relacionados con la ventilación.

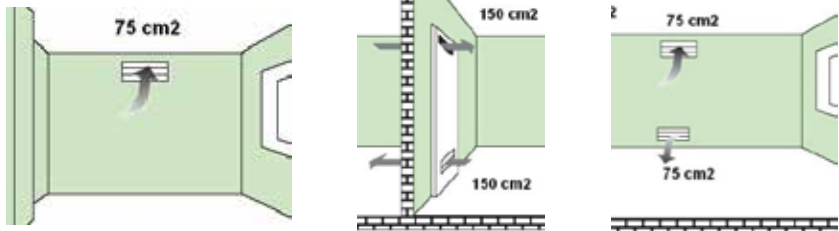
⚠ El aire necesario para la combustión se toma el aire de la habitación y los gases salientes son liberados directamente en la habitación.

⚠ Para un funcionamiento seguro de su producto es esencial una buena ventilación de la habitación. Si no existe ventana o puerta alguna en la habitación, se debe establecer un sistema de ventilación adicional.

⚠ El área del suelo de la cocina debe ser mayor de  $8\text{m}^2$ . El volumen de la cocina debe ser mayor de  $20\text{m}^3$ .

⚠ La salida de la chimenea debe tener 1.80 metros de altitud desde el suelo y 150 mm de diámetro, y deberá abrirse a la atmosfera exterior.

⚠ Las rejillas de ventilación deben estar cerca del suelo de la cocina y cubrir un área mínima de  $75\text{cm}^2$ , y deberán abrirse a la atmosfera exterior.



## Instalación y conexiones

### Preparaciones previas a la instalación del anafe.

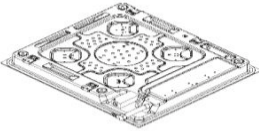


Figura 1

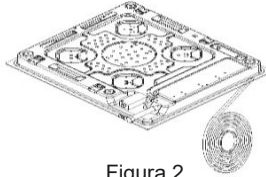


Figura 2



Figura 3

Ponga el anafe boca abajo dentro de la espuma de poliestireno que está en el envase y después aplique la silicona.

Aplique la silicona en la superficie de acero inoxidable en los productos de acero inoxidable y en la superficie del cristal en los productos de cristal.

Aplique la silicona suministrada a los bordes de la placa como se muestra en la figura.

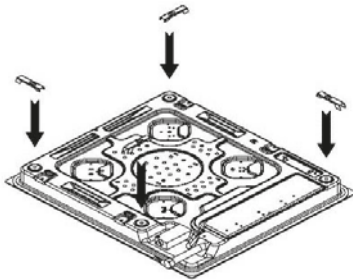


Figura 4

Orificios de fijación de las patas de montaje.

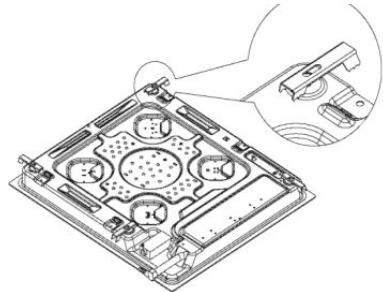
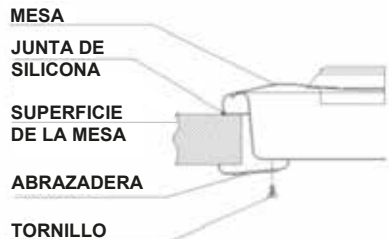
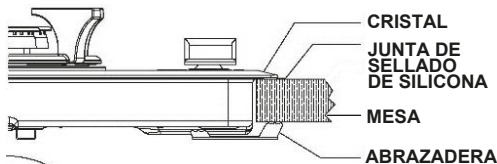


Figura 5

Coloque las patas de montaje como se muestra en la figura.

Figura 6



CRISTAL  
JUNTA DE SELLADO DE SILICONA  
MESA  
ABRAZADERA

MESA  
JUNTA DE SILICONA  
SUPERFICIE DE LA MESA  
ABRAZADERA  
TORNILLO

## Instalación del anafe

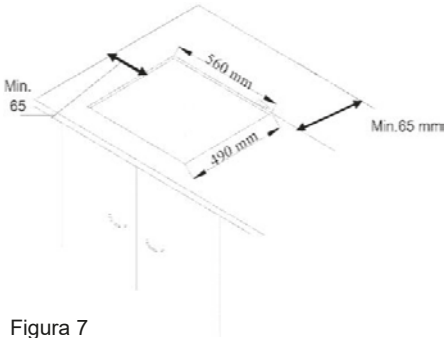


Figura 7

La junta de sellado evitará que los líquidos penetren a través del hueco de separación que hay entre el anafe y la mesa. Coloque esta junta de sellado como se explica en las figuras anteriores. Ponga el anafe boca abajo y coloque la junta de sellado de goma en las partes de la placa haciendo coincidir ambos extremos de la junta de sellado. Atornille las placas de montaje con la ayuda de un tornillo como se muestra en la figura 5. Después, coloque el anafe en el hueco de la mesada.

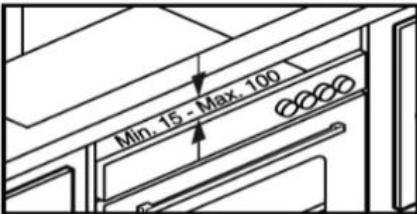
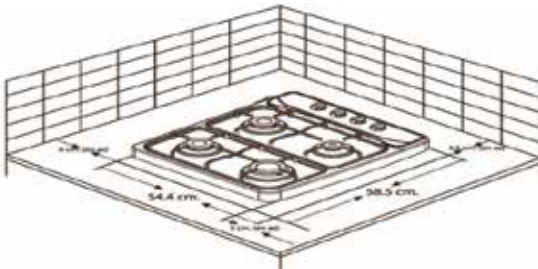


Figura 8

En la figura 7 se indican las medidas de la mesada para la colocación del anafe. Coloque el anafe en el hueco previamente preparado. Si el anafe está instalado sobre un horno empotrado, asegúrese de cumplir las indicaciones de las figuras 8 y 9 para una correcta circulación de aire.



Instale su anafe de acuerdo a las medidas indicadas.

**!** Asegúrese de retirar el plástico protector de la superficie de acero inoxidable antes de poner en marcha el aparato.

## Conexión de electricidad.

**!** El producto debe ser usado con una toma de tierra! El fabricante no se hace responsable de los daños que se puedan producir por el uso del aparato con una conexión sin toma de tierra.

⚠ ¡Descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios generados por la instalación del producto por parte de no profesionales! La conexión del producto a la red eléctrica solamente se puede realizar por parte de una persona autorizada y cualificada, la garantía del producto se inicia solo después de una instalación correcta.

⚠ ¡Descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios generados por el deterioro del cable de alimentación! El cable de alimentación no debe ser aplastado, doblado, atrapado o estar en contacto con las partes del aparato. En caso de deterioro del cable de alimentación, debe ser reemplazado por un electricista cualificado.

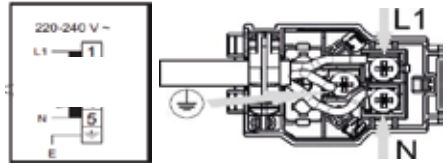
- Los datos sobre el suministro de corriente tienen que ser idénticos a los datos que se indican en la etiqueta de características del producto. Puede encontrar esta etiqueta detrás o debajo del aparato.
- El cable de conexión del aparato debe ser compatible con las características técnicas del producto y de consumo de energía.

⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica! Antes de iniciar cualquier trabajo de instalación eléctrica, por favor, desconecte el aparato.

## Conexión de gas

Todo tipo de trabajos realizados sobre los equipos deben ser realizados por personas autorizadas y cualificadas.

Antes de la instalación, compruebe si las condiciones del distribuidor local (tipo y presión del gas) son compatibles con el anafe.



## Conexión de LPG

Al utilizar su cocina, tenga cuidado con la calidad de la manguera y de la válvula de control de presión del gas. Acople la manguera con la otra que está detrás de la cocina y apriete utilizando una abrazadera de acero y un tornillo. Asegúrese de que estén bien apretadas (Fig. 6). La longitud de la manguera de gas no debe ser mayor de 1500 mm. La presión de la válvula de gas para LPG debe ser de 300mmSS y debe ser certificada.

⚠ La manguera de gas no debe pasar por detrás de las partes calientes del aparato. La manguera de gas no debe exceder de los 90°C de temperatura. Antes del uso, asegúrese de que el sistema no tiene fuga de gas.

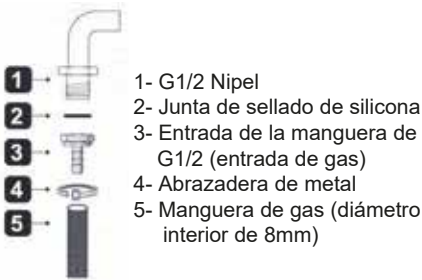


Figura 6

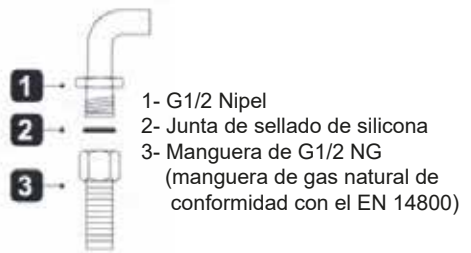


Figura 7

Si su dispositivo está configurado para ser usado con gas natural, haga la conexión con la empresa instaladora de la compañía distribuidora de gas natural. La conexión de gas natural de su dispositivo es de  $\frac{1}{2}$ ".

## Procedimiento de conversión

### Cambio a otro tipo de gas

- Es necesario sustituir la pieza de conexión de gas.
- Deben sustituirse los inyectores del quemador.
- Dependiendo del ajuste de gas de fábrica, será necesario sustituir o girar hasta el tope los tornillos de derivación de las espitas de los quemadores.
- También es necesario sustituir los inyectores del horno y del grill, si existen.

### Tras el cambio




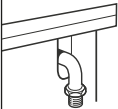

- Tras el cambio a otro tipo de gas es necesario realizar un examen de estanqueidad. Consultar el apartado "Examen de estanqueidad".
- Tras el cambio a otro tipo de gas es necesario comprobar que la llama enciende correctamente. Consultar el apartado "Encendido correcto de la llama".
- Introducir el tipo y la presión del gas nuevo en la tabla.

**⚠ ¡Atención!** Tras el cambio a otro tipo de gas, debe colocarse sobre la etiqueta de características una etiqueta adhesiva con los datos sobre el tipo de gas y una estrella de **CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**.

### Piezas funcionales para el cambio de gas

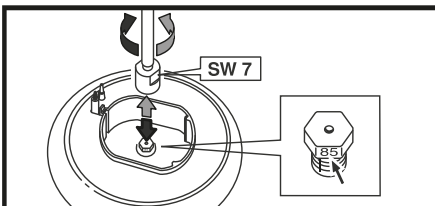
La pieza de conexión de gas que se va a utilizar puede variar en función del tipo de gas y de la normativa específica de cada país.

	<b>Tornillo de derivación</b>
	<b>Inyector del quemador</b>
	<b>Junta</b>

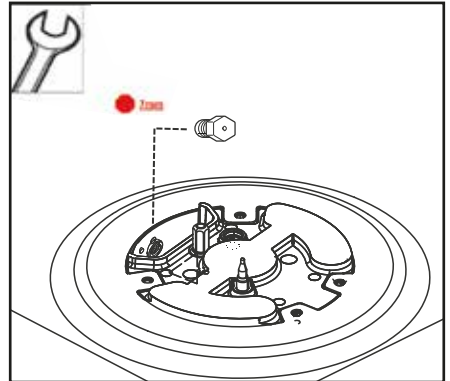
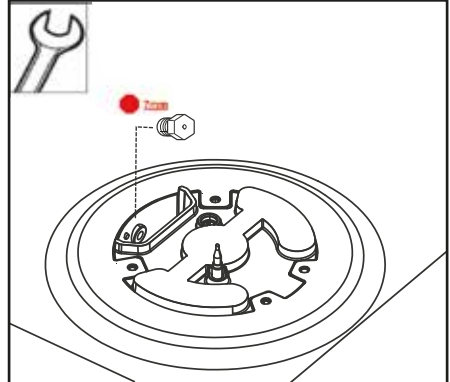
	<b>Pieza de conexión para gas natural</b> (NG: G20, G25) TS 61-210 EN 10226 R <sup>1/2</sup> EN 10226 R <sup>1/2</sup>
	<b>Pieza de conexión para gas natural</b> (NG: G20, G25) TS EN ISO 228 G <sup>1/2</sup> EN ISO 228 G <sup>1/2</sup>
	<b>Pieza de conexión para gas licuado de petróleo</b> (LPG: G30, G31)
	<b>Pieza de conexión de gas</b>
	<b>Tapón ciego</b> (pieza desbloqueo)

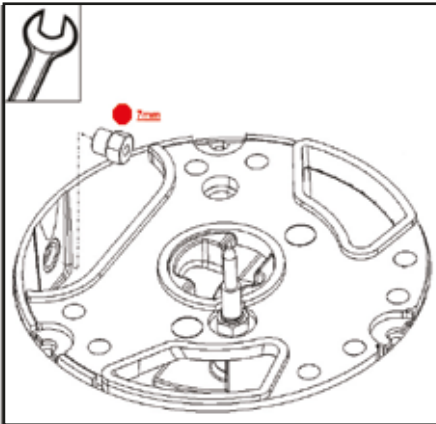
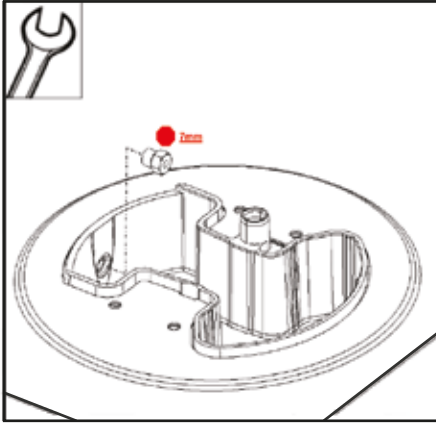
## Sustituir los inyectores de los quemadores

1. Apagar todos los botones del panel de control.
2. Cerrar el obturador de la toma de gas.
3. Retirar el soporte para ollas y los componentes del quemador.
4. Desmontar los inyectores de los quemadores con una llave de vaso 7.



5. Si el aparato dispone de quemador de wok con acceso lateral, desmontar el inyector del quemador como se muestra debajo (llave de boca 7)





6. Identificar el tipo de inyectores en la tabla. Instalar los nuevos inyectores en los quemadores correspondientes.

Tras la sustitución, comprobar la estanqueidad. Consultar el capítulo “Examen de estanqueidad”.

## Ajuste o sustitución de los tornillos de derivación del quemador y ajuste de la llama pequeña.

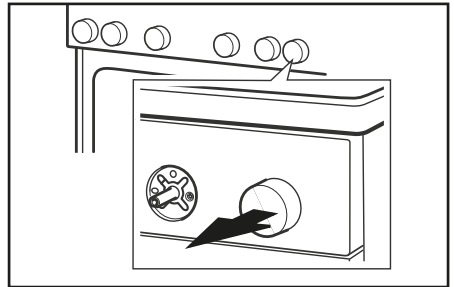
Los tornillos de derivación regulan la altura mínima de la llama del quemador.

## Preparación

Cerrar el paso de gas.

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!**  
Interrumpir el suministro al aparato.

1. Apagar los mandos del panel de mando.
2. Retirar los mandos giratorios uno por uno, sujetando junto a la pantalla de mando y extrayendo en línea recta.



## Cambio de gas natural a gas licuado

En el caso de que el aparato se haya ajustado para la entrega (ajuste de fábrica) a gas natural (GN: G20, G25) y ahora se cambie por primera vez a gas licuado (GLP: G30, G31):

### Para modelos con seguro de encendido:

Para alcanzar la boquilla de derivación se debe desmontar el cuadro de mandos. Véase el apartado “Desmontar cuadro de mandos”.

La boquilla de derivación debe apretarse hasta el tope.

A continuación, se deben seguir los pasos de trabajo del capítulo “Montar cuadro de mandos”.



## Para modelos con horno de gas (opcional):

Para alcanzar la boquilla de derivación situada debajo del grifo del quemador se debe desmontar el cuadro de mandos. Véase el capítulo “Desmontar cuadro de mandos”.

La boquilla de derivación del quemador del horno debe apretarse hasta el tope.

A continuación, se deben seguir los pasos de trabajo del capítulo “Montar cuadro de mandos”.

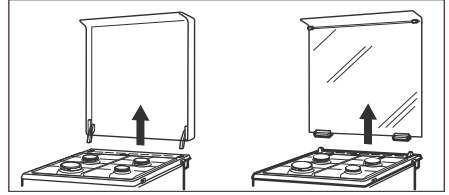
## Cambio de gas licuado de petróleo a gas natural

Si se va a realizar un cambio en el aparato de gas licuado de petróleo (LPG: G30, G31) a gas natural (NG: G20, G25), o ya se ha realizado y ahora se desea cancelar este cambio: debe sustituirse todos los tornillos de derivación del aparato.

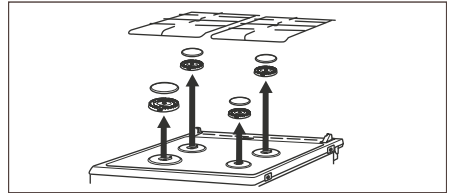
A continuación, llevar a cabo las instrucciones del apartado “Sustitución de los tornillos de derivación”.

## Desmontar el cuadro de mandos

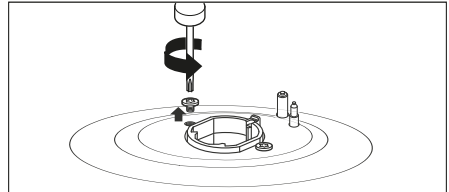
1. Si el aparato tiene una cubierta superior, retirarla. Para retirarla, abrir la cubierta sujetándola por los laterales con las dos manos y tirando de ella hacia arriba. La cubierta superior se separa. Asegurarse de no perder las bisagras.



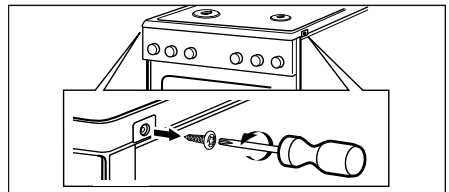
2. Retirar el soporte para ollas y los componentes del quemador.



3. Si los hubiera, retirar los tornillos de conexión del quemador de la placa de cocción.

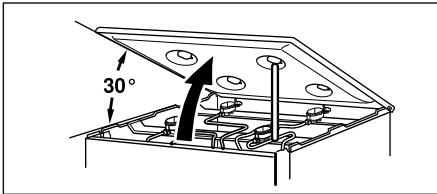


4. Retirar los dos tornillos (T20) a la derecha e izquierda de la parte delantera de la placa de cocción. No extraer las piezas de plástico que hay debajo.

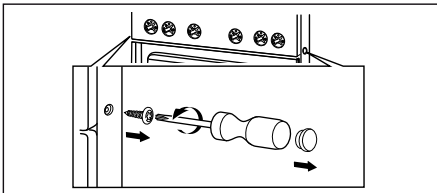


5. En los modelos con quemador wok (opcional), retirar los cuatro tornillos (M4) del quemador wok.

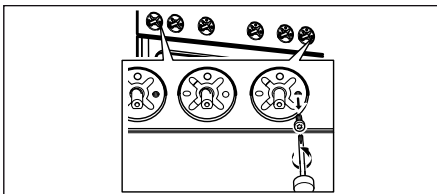
6. Agarrar la placa de cocción por la parte delantera e inclinarla hacia arriba a un máx. de 30°. Apoyar la placa de cocción en el riel del perfil, que se coloca en vertical en la fijación delantera del quemador.



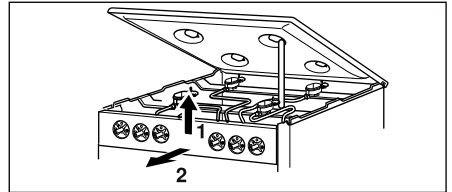
7. Retirar las tapas de plástico de los perfiles frontales derecho e izquierdo (sin causar arañazos). Desenroscar los tornillos que hay debajo (T20).



8. Retirar los dos tornillos (M4) visibles tras el desmontaje de los mandos (T15).

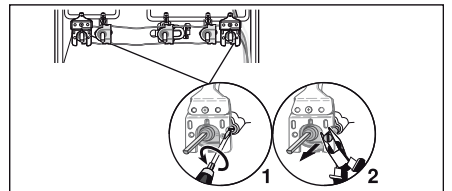
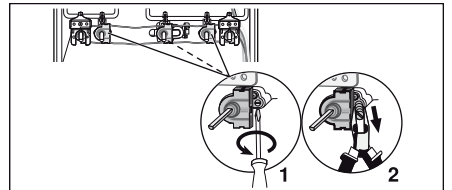


9. Sujetar la cubierta frontal con las dos manos y tirar de ella lentamente hacia arriba. Desprenderla de las fijaciones. A continuación, retirar la cubierta hacia delante con cuidado. Asegurarse de que los cables no resultan dañados y de que no se sueltan las conexiones.



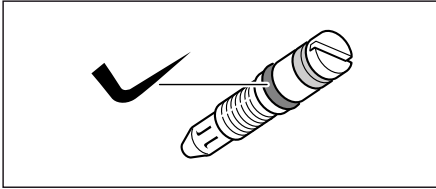
## Sustitución de los tornillos de derivación

1. Aflojar los tornillos de derivación con un destornillador plano (nº 2). Desenroscar los tornillos de derivación.



2. Mediante la tabla es posible determinar los tornillos de derivación nuevos que se necesitan tras el cambio de gas.

3. Comprobar si las juntas del tornillo de derivación asientan correctamente y funcionan sin problemas. Utilizar solamente un tornillo de derivación con las juntas intactas.



4. Colocar y apretar con firmeza el nuevo tornillo de derivación. Asegurarse de que todos los tornillos de derivación están conectados en las llaves de paso correctas.

5. En este momento realizar obligatoriamente un examen de estanqueidad. Consultar al respecto el apartado *"Examen de Estanqueidad"*.

## Montar el cuadro de mandos

El montaje se ejecuta en orden inverso.

1. Sujetar la cubierta frontal con las dos manos y colocarla con cuidado. Asegurarse de que los cables no resultan dañados y de que no se sueltan las conexiones. Mover con suavidad hacia abajo y colocar en las fijaciones.
2. Volver a apretar los dos tornillos (T15) (M4) que se habían retirado del cuadro de mandos.
3. Volver a colocar y apretar los tornillos (T20) que se habían retirado de los perfiles frontales derecho e izquierdo. Volver a colocar las tapas de plástico.

4. Colocar con cuidado la placa de cocción. Asegurarse de que no se caigan las piezas de plástico que hay debajo de los tornillos. Volver a apretar los dos tornillos (T20) situados a la izquierda y derecha de la parte frontal de la placa de cocción. Si los hubiera, colocar todos los tornillos de conexión de los quemadores en la placa de cocción.

5. En modelos con quemador wok (opcional): volver a colocar los cuatro tornillos Torx (M4) que se habían retirado del quemador wok.
6. Sujetar la cubierta superior de la placa de cocción (si la hubiera) por los laterales y colocarla en la sujeción en vertical y hacia abajo.
7. Colocar las carcassas de los quemadores según su tamaño y asegurarse de que la bujía de encendido se sitúa en la abertura del canto de la carcassa del quemador. Colocar las tapas esmaltadas del quemador centradas sobre cada una de las respectivas bases de los quemadores.
8. Volver a colocar el soporte para ollas. Asegurarse de que el soporte para ollas se coloque con un margen de 80 mm sobre el quemador auxiliar.
9. Colocar cuidadosamente los mandos giratorios.
10. En esta fase es necesario comprobar el comportamiento de combustión de los quemadores.
11. Comprobar si el aparato funciona correctamente.

## Sustitución del quemador del horno (opcional)

### Preparación

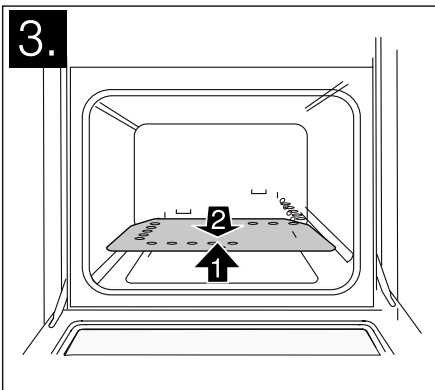
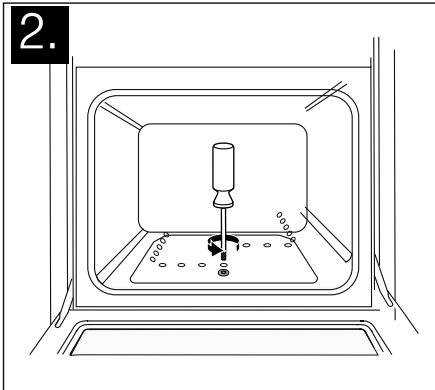
Apagar todos los mandos de la pantalla de mando. Cerrar el paso de gas.

### Peligro de descarga eléctrica!

Interrumpir el suministro eléctrico al aparato.

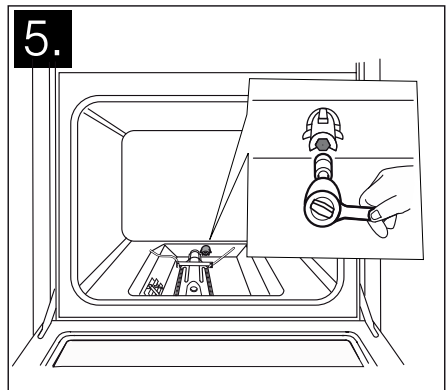
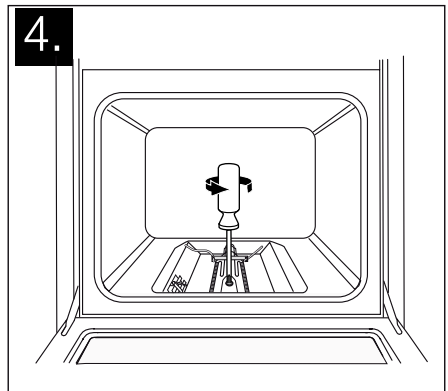
### Sustitución del inyector del quemador del horno.

1. Abrir la puerta del horno.
2. Soltar el tornillo de fijación delantero de la bandeja del fondo.
3. Sujetar la bandeja del fondo por delante, levantarla y extraerla.



4. Soltar el tornillo de fijación del quemador y extraer con cuidado el quemador del horno. Ahora es posible acceder libremente a los inyectores del quemador. Prestar atención para que las conexiones del termopar y de la bujía no resulten dañadas.

5. Soltar el inyector en la entrada del quemador situada en la parte posterior del horno (mediante una llave de vaso de 7 mm).



6. Mediante la tabla es posible determinar el nuevo inyector que se necesita tras el cambio de gas.

7. Colocar y apretar el nuevo inyector.

8. En este momento realizar obligatoriamente un examen de estanqueidad. Consultar el apartado “*Examen de Estanqueidad*”.

9. Volver a colocar el quemador del horno, prestando atención para que las conexiones del termopar y la bujía no resultan dañados. Volver a apretar el tornillo de fijación.

10. En este momento comprobar obligatoriamente que la llama del quemador enciende correctamente. Consultar el apartado “*Encendido correcto de la llama*”.

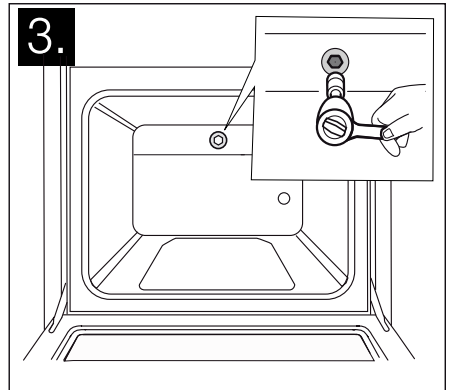
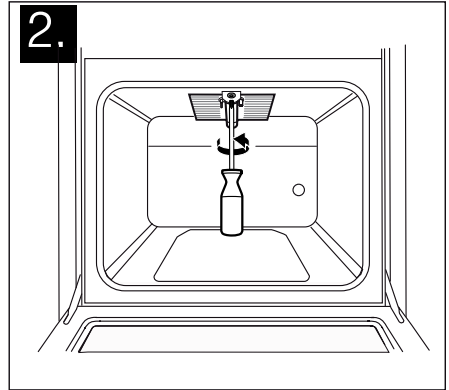
11. Volver a colocar la bandeja del fondo.

### **Sustitución del inyector para el quemador del grill (opcional)**

1. Abrir la puerta del horno.

2. Soltar el tornillo que une la placa de fijación del quemador del grill con el quemador del grill y extraer el quemador con cuidado en línea recta. Prestar atención para que las conexiones del termopar y de la bujía no resulten dañadas. Ahora es posible acceder libremente a los inyectores del quemador.

3. Soltar el inyector del quemador del grill (llave de vaso de 7 mm).



4. El nuevo inyector necesario para el nuevo tipo de gas puede consultarse en la tabla.

5. Colocar y apretar el nuevo inyector.

6. En este momento realizar obligatoriamente un examen de estanqueidad. Para ello, consultar el apartado “*Examen de Estanqueidad*”.

7. Volver a colocar el quemador del grill, prestando atención para que las conexiones del termopar y de la bujía no resulten dañados. Volver a atornillar los tornillos.

8. Introducir la junta en el quemador hasta el tope.

9. En este momento, comprobar obligatoriamente que la llama del quemador enciende correctamente. Consultar el apartado *“Encendido correcto de la llama”*.

## **Examen de estanqueidad y funcional**

### **¡Peligro de explosión!**

Evitar la formación de chispas. No utilizar fuego abierto. Realizar el examen de estanqueidad únicamente con un spray detector de fugas adecuado.

### **En caso de fuga de gas**

Cerrar el paso de gas.

Ventilar bien el espacio afectado.

Comprobar nuevamente las conexiones de gas y de inyectores. Repetir el examen de estanqueidad.

El examen de estanqueidad deben realizarlo dos personas conforme a las siguientes instrucciones.

## **Comprobación de la conexión de gas**

1. Abrir el paso de gas

2. Rociar la conexión de gas con spray detector de fugas. Si se formasen pequeñas burbujas o espuma que indicasen la existencia de una fuga de gas, seguir las instrucciones del apartado *“En caso de una fuga de gas”*.

Realizar los mismos pasos en la parte cerrada con el tapón ciego.

## **Comprobación de los inyectores del quemador**

1. Abrir el paso de gas. Realizar un examen de estanqueidad individual en cada inyector.

2. Cerrar con cuidado el agujero del inyector del quemador que se va a comprobar con el dedo o con un dispositivo adecuado.

3. Rociar el inyector con spray detector de fugas.

4. Presionar el mando de funciones y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj. De esta forma llega gas al inyector.

Si se formasen pequeñas burbujas o espuma que indicasen la existencia de una fuga de gas, seguir las instrucciones del apartado *“En caso de una fuga de gas”*.

### **Comprobación de los tornillos de derivación**

1. Abrir el paso de gas. Realizar un examen de estanqueidad individual en cada tornillo de derivación.
2. Cerrar con cuidado el agujero del inyector del quemador que se va a comprobar con el dedo o con un dispositivo adecuado.
3. Rociar el inyector del quemador que se va a comprobar con un spray detector de fugas.
4. Presionar el mando giratorio y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj. De esta forma llega gas al inyector.

Si se formasen pequeñas burbujas o espuma que indicasen la existencia de una fuga de gas, seguir las instrucciones del apartado *“En caso de una fuga de gas”*.

### **Comprobación del inyector del quemador del horno (opcional)**

1. Abrir el paso de gas.
2. Cerrar con cuidado el agujero del inyector del quemador del horno con el dedo o con un dispositivo adecuado.
3. Rociar el inyector con un spray detector de fugas.
4. Presionar el mando de funciones y girarlo en sentido contrario a las agujas del reloj. De esta forma llega gas al inyector.

Si se formasen pequeñas burbujas o espuma que indicasen la existencia de una fuga de gas, seguir las instrucciones del apartado *“En caso de una fuga de gas”*.

### **Comprobación del inyector del quemador del grill (opcional)**

1. Abrir el paso de gas.
2. Cerrar con cuidado el agujero del inyector del quemador del grill con el dedo o con un dispositivo adecuado.
3. Rociar el inyector con un spray detector de fugas.
4. Girar el mando de funciones del horno en el sentido de las agujas del reloj. De esta forma llega gas al inyector.

Si se formasen pequeñas burbujas o espuma que indicasen la existencia de una fuga de gas, seguir las instrucciones del apartado *“En caso de una fuga de gas”*.

## **Encendido correcto de la llama**

### **Quemador**

La formación de la llama y el desarrollo de la temperatura deben comprobarse en cada quemador tras un cambio a otro tipo de gas.

En caso de problemas, comparar los valores del inyector con los valores de la tabla.

### **Solamente para modelos sin seguro de la llama**

1. Encender el quemador de la placa de cocción de la forma descrita en el manual de instrucciones.
2. Comprobar que la llama grande y la llama pequeña enciendan correctamente. La llama ha de arder de forma constante y homogénea.
3. Alternar rápidamente entre la llama grande y la llama pequeña con el mando del quemador. Repetir este proceso varias veces. La llama de gas no debe apagarse ni fluctuar.

### **Solamente para modelos con seguro de la llama**

1. Encender el quemador de la placa de cocción de la forma descrita en el manual de instrucciones.
2. Situar el mando del quemador en la posición de llama pequeña. Comprobar si el seguro de la llama está activado, sujetando el mando durante 1 minuto aproximadamente en la posición "llama pequeña".
3. Comprobar que la llama grande y la llama pequeña enciendan correctamente. La llama ha de arder de forma constante y homogénea.
4. Alternar rápidamente entre la llama grande y la llama pequeña con el mando del quemador. Repetir este proceso varias veces. La llama de gas no debe apagarse ni fluctuar.



## Control de fugas

Abra la válvula de presión, o la válvula de gas natural, y compruebe si hay fugas de gas vertiendo agua jabonosa con mucha espuma encima de la conexión. **Nunca haga la comprobación de fuga de gas con fuego.**

## Última revisión

- 1- Conecte el cable de alimentación y active el interruptor del aparato.
- 2- Compruebe su funcionamiento.

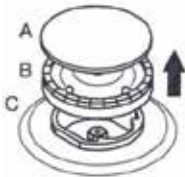


Figura 19

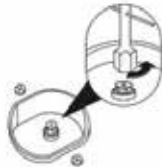


Figura 19.1



Figura 19.2

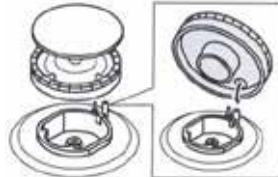


Figura 19.3



Figura 19.4

Quite la tapeta y el quemador como se muestra en la figura 19.

Quite el inyector con la ayuda de un tornillo de 7 como se muestra en la figura 19.1.

Coloque el inyector (D) para la conversión como se muestra en la fig 19.2 (Véase Tabla 1)

Coloque el quemador como se muestra en la Figura 19.3

Una vez realizada la conversión, coloque los quemadores y quite el botón que está en el panel de control. Ajuste la intensidad de la llama aflojando o apretando el tornillo que está en la válvula de gas (Figura 19.4) o vástago de válvula.

## **Deshacerse del producto**

### **Eliminación del embalaje**

Los materiales que forman el embalaje son peligrosos para los niños. Guárdelos fuera del alcance de los niños.

El embalaje del producto está hecho de materiales reciclables. Clasifíquelos según las instrucciones de residuos y deposítelos en la basura. No los tire junto con la basura doméstica común.

### **Futuros transportes**

- Conserve la caja original del producto y transpórtelo en esa caja. Siga las instrucciones que vienen encima de la caja. Si no la conserva, envuelva el producto con material de embalaje, como papel de burbuja, o con un cartón grueso y átelo bien con cinta.
- Ate bien con cinta los cabeceros y los soportes para cacerolas.
- No coloque objetos sobre el aparato. El aparato debe ser transportado en posición vertical.
- Compruebe el aspecto general del aparato y cualquier daño que pueda sufrir durante el transporte.

### **Deshacerse del aparato antiguo**

Deshágase del aparato de manera que no se dañe el medio ambiente.

En este producto se indica con un símbolo (WEEE) que la recogida de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos debe hacerse por separado. Los productos electrónicos que no están sujetos a la recogida de residuos, son potencialmente peligrosos para la salud humana y el medio ambiente, ya que contienen sustancias dañinas.

Para más información sobre como deshacerse del producto, consulte con su distribuidor. Antes de deshacerse del producto, desconecte el cable de alimentación y rompa la cerrada de la puerta del producto, si existe, para evitar la exposición de los niños al peligro.

## Preparación previa

### Primer uso

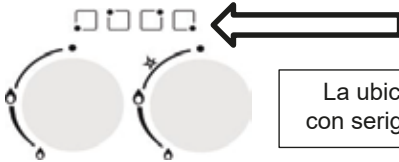
Asegúrese de retirar el plástico protector de la superficie de acero inoxidable antes de poner en marcha el aparato.

### Primera limpieza

**i** Algunos detergentes o productos de limpieza pueden dañar la superficie.

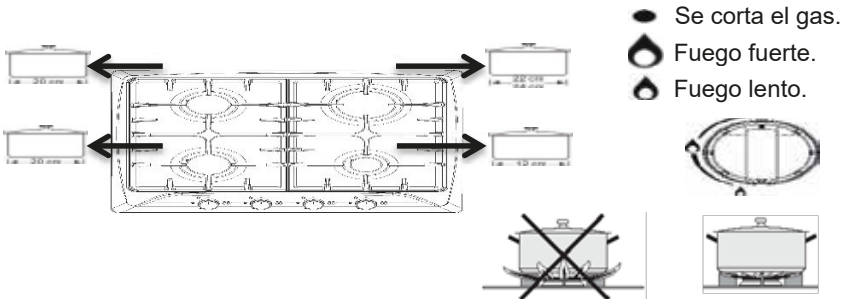
- 1- Retire todos los materiales del embalaje.
- 2- Limpie la superficie del producto con un paño húmedo o con una esponja, y séquela con un paño.

### Explicación del anafe a gas:



La ubicación de los botones se indica con serigrafías sobre el panel de control.

- 1- Presione el botón de cocina a gas, gire en sentido contrario a las agujas del reloj y seleccione la posición de fuego fuerte.
- 2- Según las características de su cocina, encienda el mechero.
- 3- Ajuste la posición según el fuego deseado.
- 4- Cuando haya terminado con la cocción, para apagar el quemador, gire el botón de la cocina en el sentido de las agujas del reloj terminando en la parte más alta.



El tamaño del recipiente y el tamaño de la llama de gas deben ser compatibles. Se debe ajustar la llama de gas según el tamaño del recipiente para que no rebese. Ponga el recipiente centrado en el soporte de cacerolas.

## Dispositivo de Seguridad de Corte de Gas

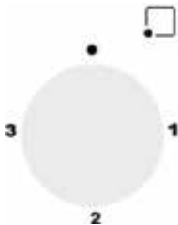


El elemento técnico activa un mecanismo de seguridad que corta inmediatamente el gas para prevenir que los quemadores superiores se apaguen por desbordamiento de líquidos.

- 1- Presionar sobre el botón del anafe, girar en el sentido contrario a las agujas del reloj y seleccionar la posición de fuego fuerte.
- 2- Según las características de su anafe, encienda el mechero.
- 3- Después de encender el fuego, mantenga pulsado el botón unos 3-5 segundos más para activar el dispositivo de seguridad.
- 4- En caso de no lograr encender el fuego pulsando y después soltando el botón, repita el mismo proceso manteniendo pulsado el botón durante 15 segundos más.
- 5- Ajuste la posición del fuego deseado.
- 6- Cuando haya terminado con la cocción, gire el botón del anafe en el sentido de las agujas del reloj.

## Uso de la cocina eléctrica

Si su producto dispone de cocina eléctrica, el sistema de llaves a utilizar son las siguientes:



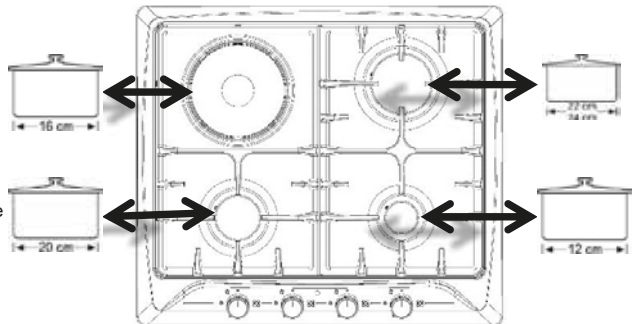
Conmutador posición	Ø145 1000W	Ø145 RAPIT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPIT 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W



Si el tamaño de la cacerola no es adecuado para la superficie del quemador, el calor no se distribuye de manera uniforme y se consume mucha energía.



Modo de empleo apropiado



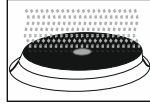
Para un máximo rendimiento, se recomienda utilizar cacerolas de entre 16-20 cm de diámetro.



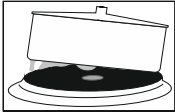
La cacerola o recipiente es demasiado grande o pequeño. Los recipientes de vidrio resistentes al calor pueden romperse si son demasiado grandes. Las cacerolas con bases pequeñas no son económicas ya que consumen mucha energía.



Después de utilizar la cocina, espere que se enfríe y límpiela con un paño mojado. Si está muy sucia, límpiela con detergente y agua.



Después de limpiar la cocina, caliéntela durante unos minutos para que se seque. Si no va a usarla durante un tiempo prolongado, engrase la parte superior con aceite de máquina hasta que se forme una capa fina de aceite.



Utilice una cacerola con la base seca. No ponga la tapa de la cacerola encima del quemador especialmente si está húmeda.

Las láminas que están alrededor de los quemadores eléctricos pueden cambiar de color por el calor. No hay inconveniente en cuánto a su uso.

## Mantenimiento y limpieza


### Información general

Si se limpia el producto con regularidad, se alargará la vida útil del producto y se reducirán los problemas comunes.

**⚠ ¡Peligro de descarga eléctrica!** Antes de empezar a limpiar, desconecte la alimentación eléctrica del aparato para evitar el peligro de descarga eléctrica.

**⚠ ¡Las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras!** Antes de limpiar el producto, espere a que se enfríe.


- Se debe limpiar el producto después de cada uso. De esta manera, los restos de comida se limpian fácilmente y, cuando el producto es usado de nuevo, se evita que esos restos se quemen.
- No es necesario usar un producto de limpieza especial para limpiar el aparato. Límpielo con un paño suave o esponja, detergente para lavar platos y agua templada. Después, séquelo con un paño seco.
- Asegúrese de que no se queden líquidos y restos de comida después de la limpieza.
- No utilice productos de limpieza que contengan ácidos o cloro en la limpieza de las superficies de acero inoxidable o inox, así como en el tirador. Limpie en una sola dirección con la ayuda de un paño suave con detergente líquido (que no arañe)

 Algunos detergentes y productos de limpieza pueden dañar la superficie. No utilice detergentes abrasivos, polvos o cremas de limpieza ni ningún objeto afilado.

 No utilice limpieza a vapor para limpiar el producto.

## **Limpieza del panel de control**

Limpie el panel de control y los botones de control con un paño húmedo y, a continuación, seque con un paño seco.

 ¡El panel de control se puede dañar! No quite los botones para limpiar el panel de control.

## **Limpieza de la cocina**

No es necesario usar ningún producto específico o especial para limpieza de la cocina. Se recomienda limpiar la cocina con un paño húmedo cuanto todavía esté tibio.

## **Sugerencias de solución de problemas**

### **El aparato no funciona**

- El enchufe del aparato (con conexión a tierra) puede que no esté conectado a la toma de corriente. Compruebe que el enchufe esté conectado.
- Puede que el cuadro eléctrico se haya dañado o saltado. Revise los interruptores del cuadro de electricidad. Si el interruptor se ha saltado, actívelo de nuevo.

El aparato enciende pero no sale llama

- Puede que se haya agotado el gas.
- Puede que la válvula del butano o la válvula del gas natural esten cerradas.
- Si dispone de gas natural en su casa, puede que el detector de fugas haya cortado el gas.
- Puede que el inyector esté obstruido.

Poca potencia de la llama

- Puede que se haya agotado el gas.
- Puede que el inyector esté obstruido.

Cuando el aparato se calienta o se enfría emite sonidos metálicos

- Cuando se calientan, las piezas de metal se expanden y pueden emitir sonidos. Esto no es una avería.

Si a pesar de seguir las instrucciones de este aparato no pudo resolver el problema, pónganse en contacto con un especialista. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.

Recomendamos si desea convertir su dispositivo del LPG a gas natural, o de gas natural a LPG realizarlo con nuestro Servicio Técnico Autorizado, el mismo será sin costo dentro del plazo de garantía del producto.

## SERVICIO TÉCNICO

URUGUAY: Luis Surraco 2481 - Tel.: 2203-5997.

Para más información de servicios técnicos en el interior del país visite [www.smartlife.com.uy](http://www.smartlife.com.uy)

## ESPECIFICACIONES Y CARACTERÍSTICAS

Origen Turquía. 220-240 V ~ 50/60HZ

# SMARTLIFE

En **Uruguay**: Importado, distribuido y garantizado por  
Visuar Uruguay S.A. Ruta 101 Km. 28.600, Canelones,  
Uruguay. RUT N° 216175440017. [www.visuar.com.uy](http://www.visuar.com.uy)

