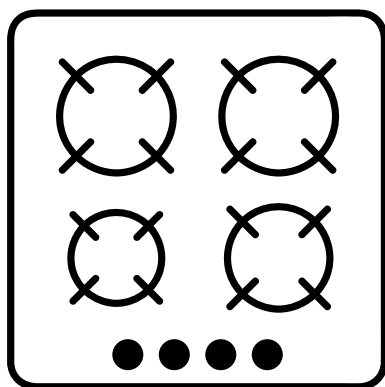




MANUAL DEL USUARIO
Estufa de gas y eléctrica

USER MANUAL
Gas & Electric Hob

ES-GB

Dear Customer,

Thank you for your trust in products.

Our aim is to ensure that you use this product, which is produced in accordance with the total quality understanding, in our modern facilities, in a meticulous working environment, without harming the nature, with the best efficiency.

In order for your Gas & Electric Hob to maintain its first day features for a long time, we recommend that you read the user manual carefully before using your hob and keep it permanently and use it as a reference source.

Note: This manual has been prepared for more than one model. Some features mentioned in the manual may not be available on your appliance.

The illustrations in the manual are schematic and may not correspond exactly to your product. This product is manufactured in modern facilities that respect the environment without harming nature.

Since this product contains electrical components, it must be installed by authorized services. Otherwise, it is not responsible for any problems that may occur.

Features with * sign are options.

“Complies with WEEE Directives”

CONTENTS

1. Important Warnings.....	4
2. Introduction Of The Appliance.....	8
3. Control Panel.....	9
4. Electrical Connection Scheme.....	9
5. Electrical connection and safety.....	10
6. Gas Connection and Safety.....	11
7. Adjusting Gas Cookers According To Gas Type.....	12
8. If Built-In Oven Is Placed Under Hob.....	13
9. Installation Of Hob.....	13
10. Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Hob.....	15
11. Correct Place For Installation.....	18
12. Ventilation Of Room.....	18
13. Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	19
14. Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	19
15. Usage Of Your Hob.....	20
16. Pot Diameter.....	21
17. Wok Burner(*).....	21
18. Usage Of Hotplate(*).....	22
19. Maintenance And Cleaning.....	23
20. Troubles And Solution Proposals.....	24
21. Enviromentally-Friendly Disposal.....	25
22. Package Information.....	25

(*)Availible in some models

1. IMPORTANT WARNINGS

1. **WARNING:** Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
2. **WARNING:** Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
3. **WARNING:** Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
4. **WARNING:** During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
5. **WARNING:** The appliance and its reachable sections become hot during usage.
6. The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
7. This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
8. Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of

the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

9. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

10. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

11. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

12. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

13. Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

14. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

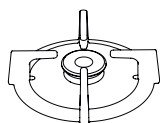
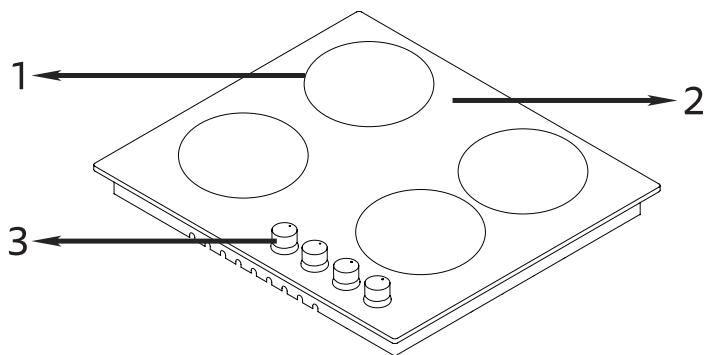
15. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

16. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

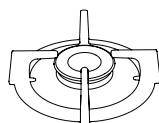
17. Pay attention for not to touch the heating elements.

18. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

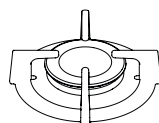
2. INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



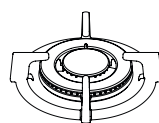
4



5



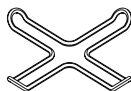
6



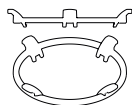
7



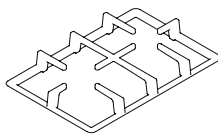
8



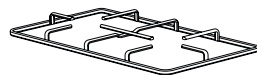
9



10



11

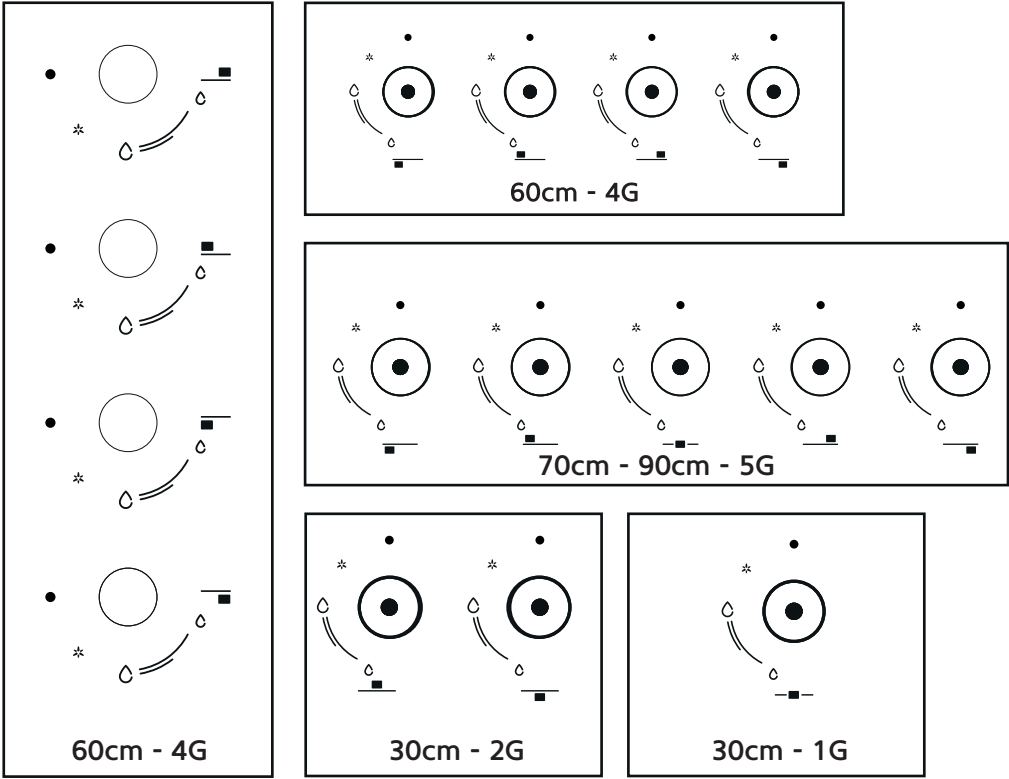


12

- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner
- 7- WOK Burner(*)
- 8- Hotplate(*)
- 9- Coffee Adaptor(*)
- 10- Wok Burner Adaptor(*)
- 11- Cast Grill(*)
- 12- Enamel Grill

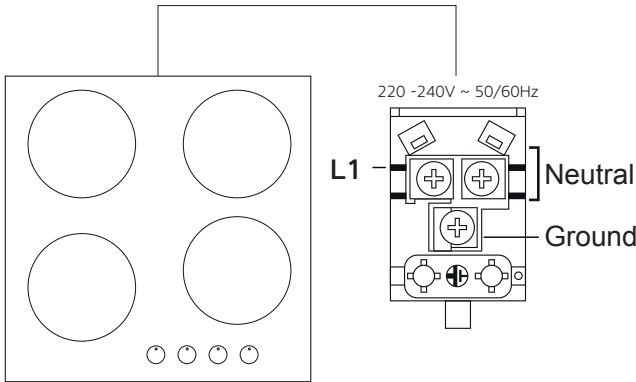
(*)Available in some models

3. CONTROL PANEL



4. ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.

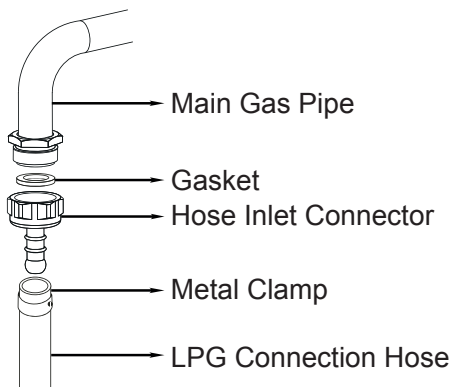


5. Electrical Connection and Safety

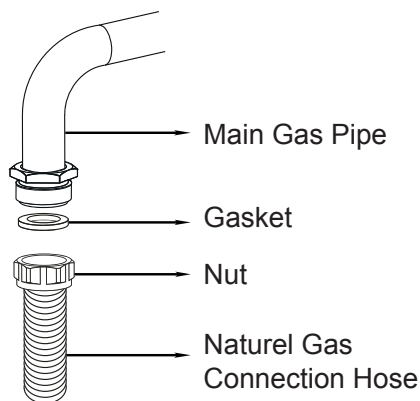
- 1.** Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
- 2.** This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
- 3.** Great attention should be paid on ventilation related conditions.
- 4.** Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
- 5.** Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
- 6.** If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
- 7.** Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
- 8.** Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
- 9.** Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
- 10.** If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
- 11.** Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
- 12.** During operation of hob, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of hob while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

6. Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



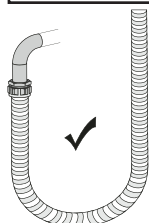
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300mm SS feature.



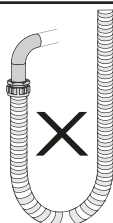
2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



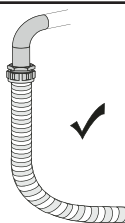
Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



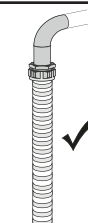
True



False



True



True

3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
6. If the hob is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the hob.

7. ADJUSTMENT OF GAS OVEN ACCORDING TO THE TYPE OF GAS

The type of gas (LPG or Natural Gas) from which your device is produced is indicated on the label showing the technical specifications on the back of the product. If the gas type setting of your device is not the same as the gas type setting of your network, it must be adjusted by making changes by an expert person. The following table shows the injector, gas flow and power values of the device according to the gas type. This table should be taken into account when making changes to be made by an expert person.

INJECTOR, GAS FLOW AND POWER TABLE						
GAS BURNER CHARACTERISTICS ACCORDING TO GAS TYPE		G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar
		Natural Gas		LPG		
Big Gas Burner	Power	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	0,95 kW
	Injector	1,15 mm.	1,15 mm.	0,85 mm.	0,85 mm.	Ø 0,45
	Gas Flow	0,276 m³/h	0,321 m³/h	211 g/h	207 g/h	69 g/h
Middle Gas Burner	Power	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW
	Injector	0,97 mm.	0,97 mm.	0,65 mm.	0,65 mm.	Ø 0,58
	Gas Flow	0,162 m³/h	0,188 m³/h	124 g/h	121 g/h	124 g/h
Little Gas Burner	Power	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	2,90 kW
	Injector	0,72 mm.	0,72 mm.	0,50 mm.	0,50 mm.	Ø 0,75
	Gas Flow	0,090 m³/h	0,105 m³/h	69 g/h	68 g/h	211 g/h
Wok Gas Burner	Power	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	2,60 kW
	Injector	1,40 mm.	1,40 mm.	0,96 mm.	0,96 mm.	Ø 0,72
	Gas Flow	0,348 m³/h	0,404 m³/h	265 g/h	261 g/h	189 g/h
Mini Wok Gas Burner	Power	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	3,65 kW
	Injector	1,15 mm.	1,15 mm.	0,82 mm.	0,82 mm.	Ø 0,87
	Gas Flow	0,248 m³/h	0,288 m³/h	189 g/h	186 g/h	265 g/h

8. IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER HOB

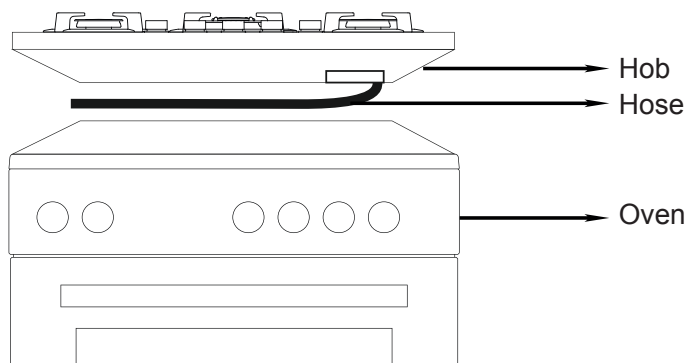
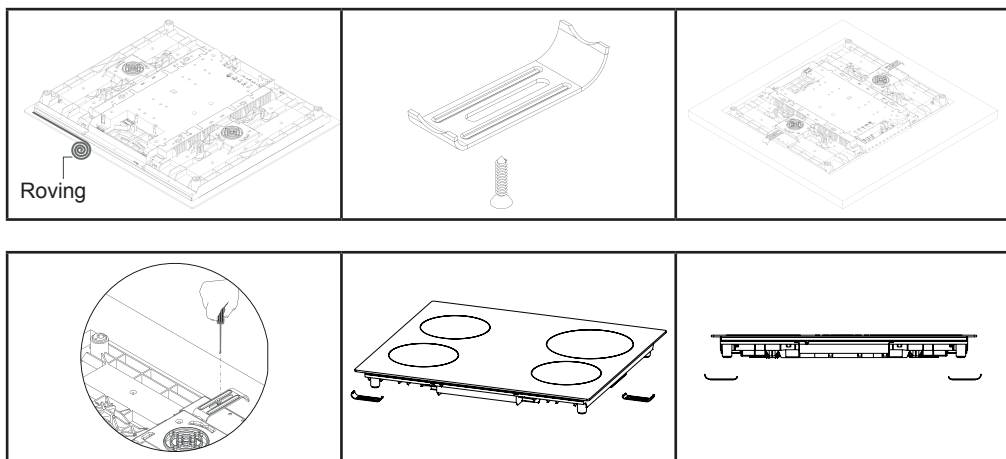


Figure 13

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the hob, fasten the hose by use of clamp.

9. INSTALLATION OF HOB

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the hob down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between hob and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn hob again and align with and place on counter.
5. Fasten up your hob on counter by using the clamp and screws supplied. On the assembly chart given in next page, it is shown how to assembly your hob



6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

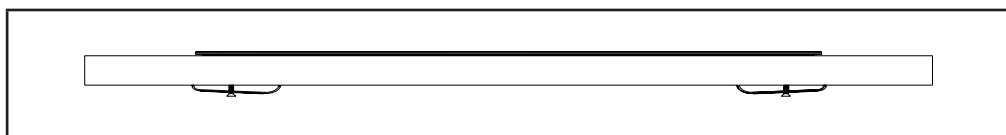
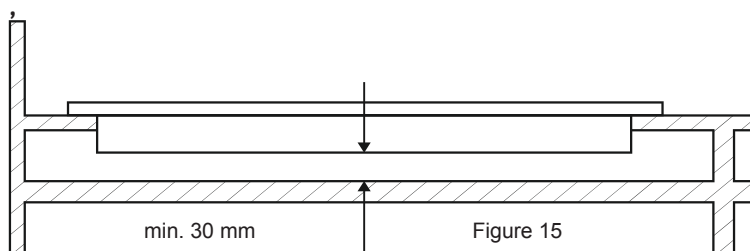


Figure 14

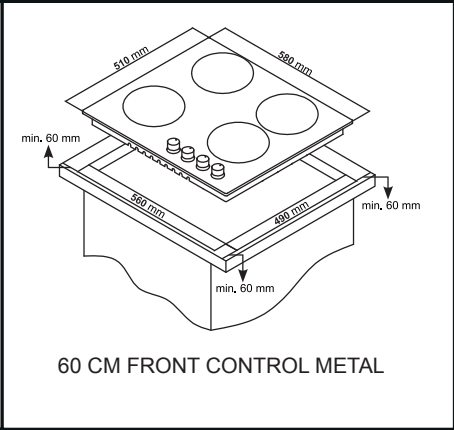
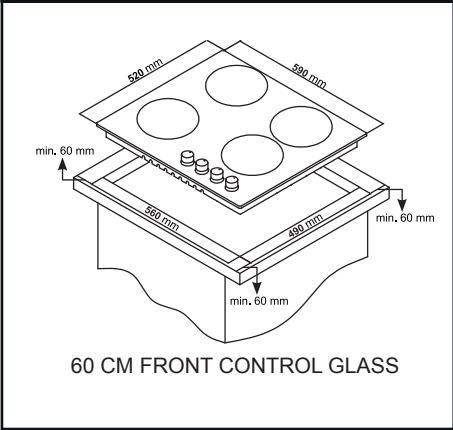
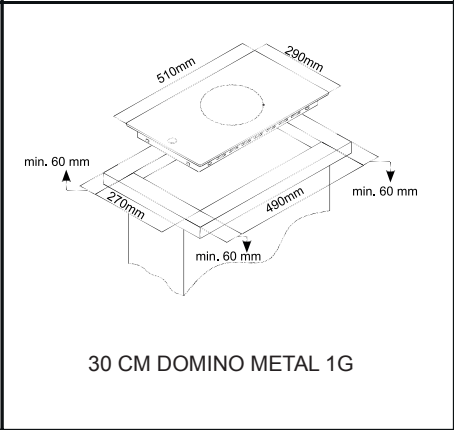
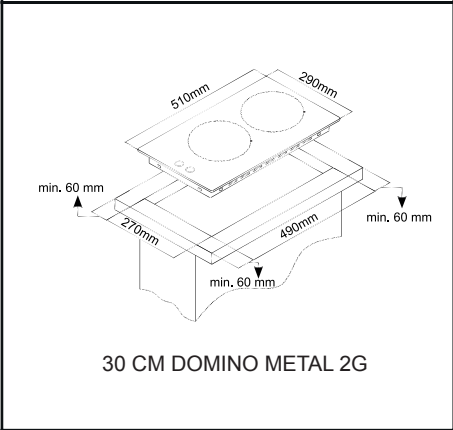
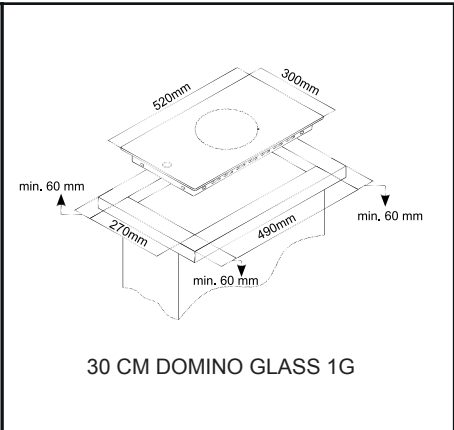
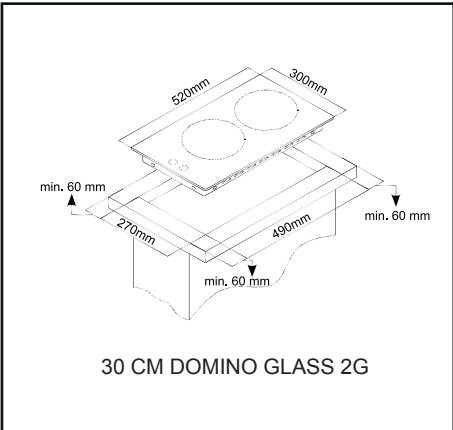


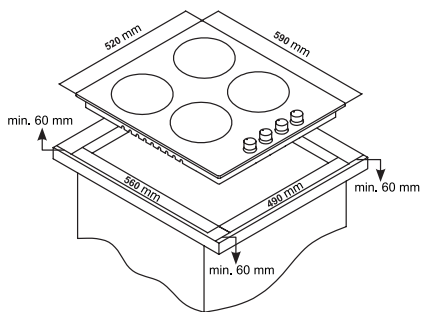
7. While mounting hob on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and hob, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

8. If your hob will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and hob should be 50 mm.

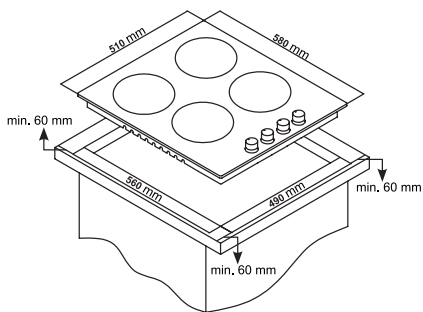
10. COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR HOB

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making hob installation and adjusting counter cutting sizes.

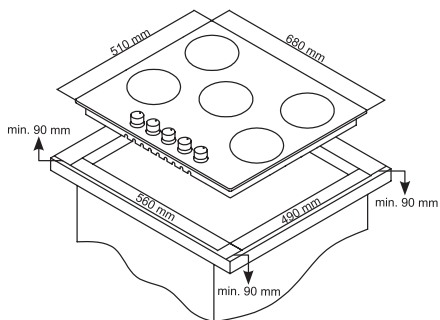




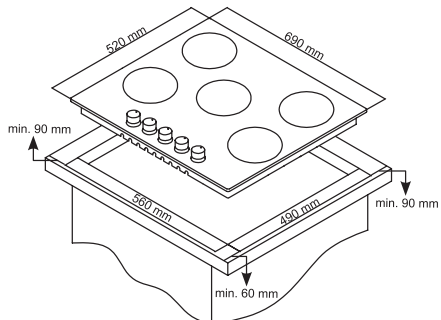
60 CM SIDE CONTROL GLASS



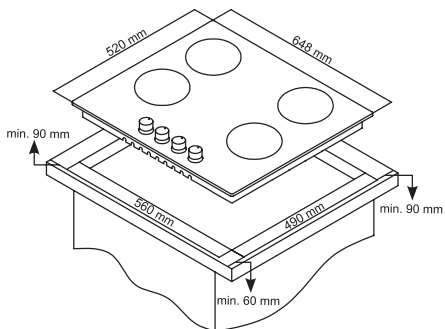
60 CM SIDE CONTROL METAL



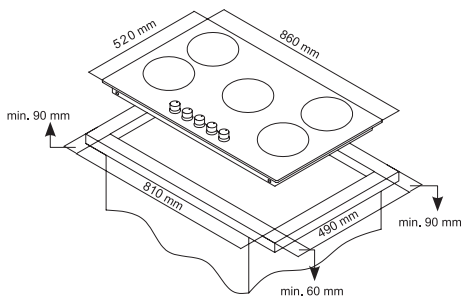
70 CM FRONT CONTROL METAL



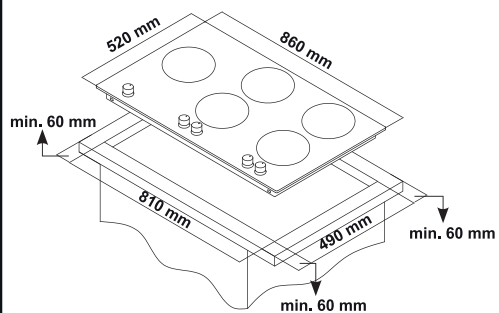
70 CM FRONT CONTROL GLASS



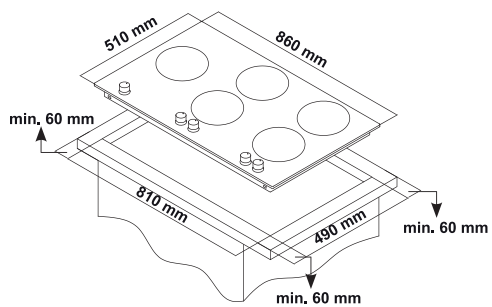
65 CM FRONT CONTROL GLASS



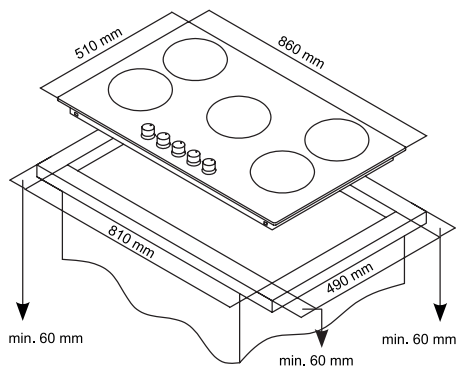
90 CM FRONT CONTROL GLASS 2+1+2



90 CM FRONT CONTROL GLASS 1+2+2

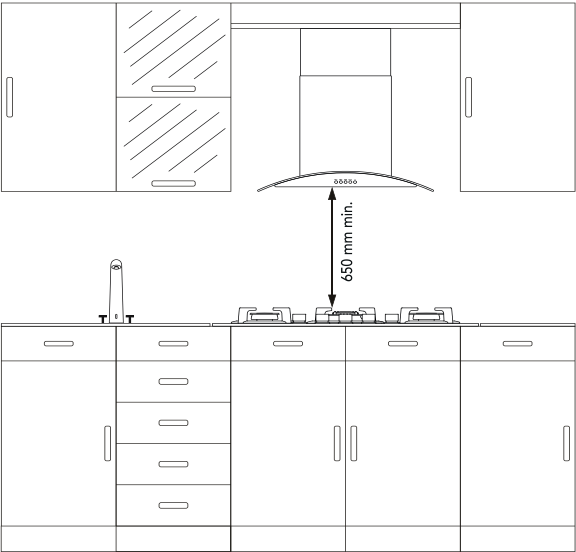


90 CM FRONT CONTROL METAL 1+2+2



90 CM FRONT CONTROL METAL 2+1+2

11. CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/ aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm) The gap that hob is to be placed on the counter should be cut in line with hob installation dimensions. For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

12. VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is not needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m ³	min. 100cm ²
Between 5m ³ - 10m ³	min. 50cm ²
Bigger than 10m ³	no need
in basement or cellar	min. 65cm ²

13. TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the hob. If your hob is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 16.
3. As seen in Figure 17, demount burner lid and burner of the hob and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 18 with screwdriver and replace it with a new one.

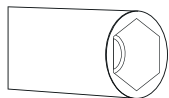


Figure 16

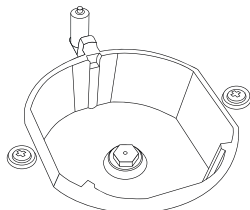


Figure 17

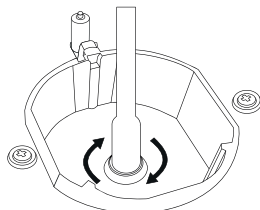


Figure 18

5. After that, detach control switches of the hob. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed. Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

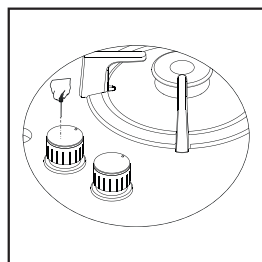


Figure 19

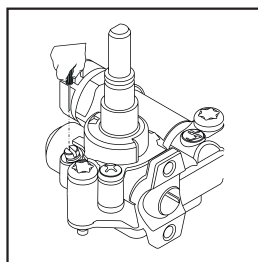


Figure 20

14. GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

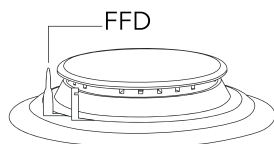


Figure 21

15. USAGE OF YOUR HOB

Usage of Gas Hob

1. Before starting to use your hob, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

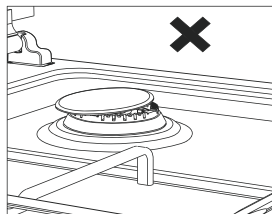


Figure 22

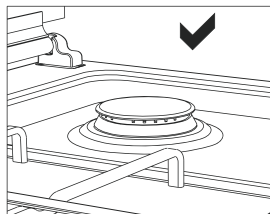


Figure 23

2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate hob zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed

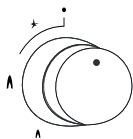


Fully Open

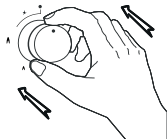


Half Open

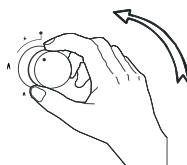
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



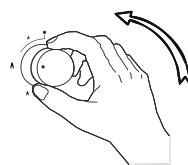
Hob cock is at closed position.



To ignite hob, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

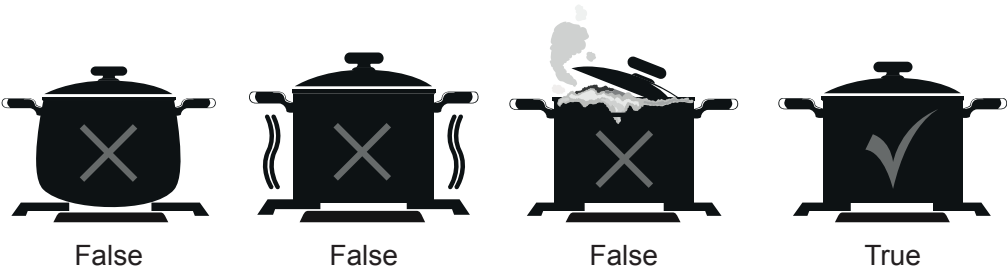
4. Pay attention that hob grills are placed on hob table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off.

Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the hob. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to hob zone in case of putting out of hob flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the hob, be sure that foots of apparatus are placed on hob grill exactly and remain on hob zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.
7. While utilizing gas hobs, use saucepan, placed on hob surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok hob zone is to cook quickly.

16. POT DIAMETER



WOK Burner	24-28cm
Big Burner	22-26cm
Middle Burner	18-22cm
Small Burner	12-18cm

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.

17. WOK BURNER(*)

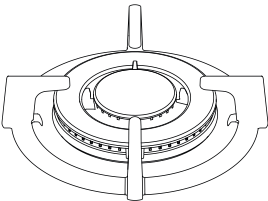


Figure 24

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from hob.

18. USAGE OF HOTPLATE(*)

You can operate electric hobs by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Hob powers as per levels are given in the following table.

	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
80mm	200W	250W	450W	-	-	-
145mm	250W	750W	1000W	-	-	-
180mm	500W	750W	1500W	-	-	-
145mm Rapid	500W	1000W	1500W	-	-	-
180mm Rapid	850W	1150W	2000W	-	-	-
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

19. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to hob and turn off gas valve. If hob is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your hob has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on yourhob.
2. Do not clean your hob with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your hob with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your hob with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of hob zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your hob, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your hob in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your hob immediately.
10. In time, hob buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

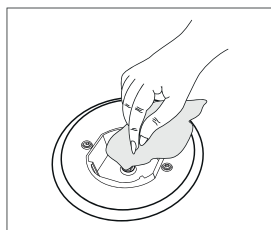


Figure 25

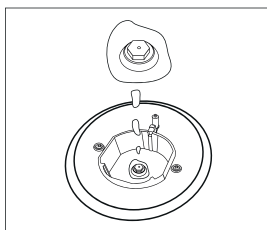


Figure 26

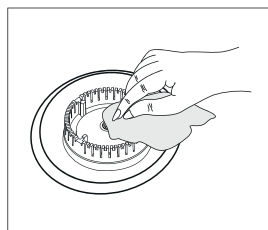


Figure 27

20. TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.

If hob does not operate;

- Check if power cable of hob is plugged in
 - Examine with safe ways if electric exists on network
 - Audit fuses.
 - Control whether damage is available on power cable.
 - Check if main gas valve in your network is open
 - Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
 - Be sure that gas pipe is connected to hob in appropriate way.
 - See over if suitable gas valve is used for your hob
- (Get periodical maintenance done)

If starter does not operate;

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

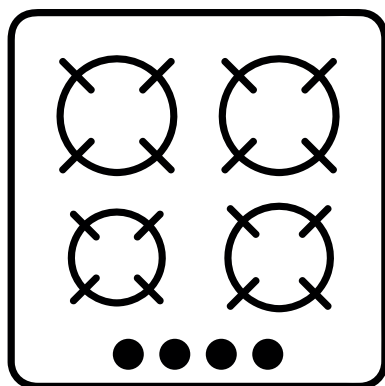
21. ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentallyfriendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

22. PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.



MANUAL DEL USUARIO

Estufa de gas y eléctrica

ES

Estimado cliente,

Estas instrucciones de uso contienen indicaciones importantes acerca de la seguridad, la instalación / montaje, el empleo y el cuidado del equipo.

Por este motivo le recomendamos leerlas cuidadosamente antes de empezar a utilizar el producto y guardarlas para poderlas volver a consultar en caso de necesidad.

Observación: Estas instrucciones de uso han sido creadas para varios modelos. Algunas de las propiedades indicadas en estas instrucciones pueden diferir de las del equipo que usted ha adquirido.

Atención: Todos nuestro aparatos son sólo para uso doméstico.

“Conveniente al Reglamento de WEEE”

Índice

1. Advertencias Importantes.....	4
2. Introducción Del Aparato.....	8
3. Anel De Control.....	9
4. Esquema De Conexión Eléctrica.....	9
5. Advertencias Importante.....	10
6. Conexión Y Seguridad De Gas.....	11
7. Ajustar La Encimera De Gas Al Tipo De Gas.....	12
8. Si Tiene Un Horno Integrado Debajo De La Encimera.....	13
9. Instalación De La Encimera.....	13
10. Tamaños De Corte Del Mostrador Y La Instalación De La Encimera.....	15
11. El Lugar Correcto Para La Instalación.....	18
12. Ventilacion De La Habitación.....	18
13. Transformación De Gas Natural A Glp Y De Glp A Gas Natural.....	19
14. Seguridad De Ruptura Del Aparato De Gas (FFD).....	19
15. Uso De Su Encimera.....	20
16. Diámetro De La Olla.....	21
17. Wok Quemador(*).....	21
18. Uso De La Estufa De Mesa(*).....	22
19. Mantenimiento Y Limpieza.....	23
20. Problemas Y Soluciones Propuestas.....	24
21. Eliminación Respetuosa Con El Medio Ambiente.....	25
22. Información Sobre El Embalaje.....	25

(*)Disponible en algunos modelos.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- 1. ADVERTENCIA:** desconecte los circuitos de alimentación antes de tocar los terminales de conexión.
- 2. ADVERTENCIA:** dejar desatendida una cocción con grasas o aceites podría provocar un incendio.
- 3. ADVERTENCIA:** riesgo de incendio, no depositar los alimentos sobre la superficie de cocción.
- 4. ADVERTENCIA:** durante el uso, las partes al alcance de la mano pueden estar calientes. Mantenga a los niños pequeños alejados.
- 5. ADVERTENCIA:** el aparato y sus partes al alcance de la mano se calientan durante el uso.
- 6.** Las condiciones de ajuste del aparato se indican en la etiqueta u hoja de datos.
- 7.** Este aparato no está conectado a un sistema de evacuación de gases de combustión. Este aparato deberá conectarse e instalarse de acuerdo con la legislación vigente aplicable. Tenga en cuenta los requisitos relativos a la ventilación.
- 8.** El uso de una placa de gas provocará la aparición de humedad y gases de combustión en la estancia. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada sobre todo mientras el aparato esté en uso, conserve los orificios

de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. (Campana extractora situada sobre el horno)
Un uso prolongado del aparato puede requerir una ventilación adicional. Por ejemplo, abrir una ventana o subir el nivel de ventilación del sistema de ventilación mecánica (si lo hubiera).

9. ADVERTENCIA: el aparato está diseñado únicamente para cocinar. No debe usarse para otros propósitos, como por ejemplo calentar la estancia.

10. “Este aparato debe instalarse conforme a las normativas y únicamente en lugares bien ventilados. Lea las instrucciones antes de instalar o manejar el aparato.”

11. “Antes de colocar el aparato, compruebe las condiciones locales (tipo y presión de gas) y asegúrese de que los ajustes del aparato sean los adecuados.”

12. “Estas instrucciones son aplicables a aquellos países cuyo símbolo se indique en el aparato. Si el símbolo de un país no aparece en el aparato, lea las instrucciones técnicas para adaptar el aparato a las condiciones de dicho país.”

13. “No utilice el sistema durante más de 15 segundos. Si el quemador no prende en el plazo de 15 segundos, deje de usar el sistema y abra la puerta de la sección y/o espere al menos 1 minutos antes de volverlo a intentar.

14. No use limpiadores de vapor para limpiar el aparato.

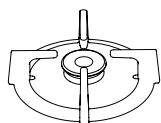
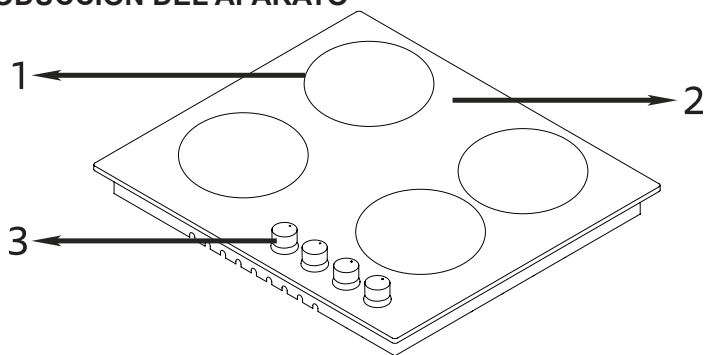
15. JAMÁS trate de extinguir un fuego con agua; en primer lugar, desconecte la alimentación y a continuación cubra el fuego con una tapa o una manta.

16. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a no ser que se les vigile constantemente.

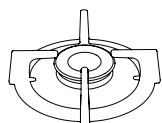
17. Procure no tocar los elementos de calentamiento.

18. Los niños mayores de 8 años y los adultos discapacitados física, sensorial o mentalmente o carentes de la experiencia y los conocimientos necesarios pueden usar el aparato siempre y cuando hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y los riesgos que ello conlleva, o bien lo hagan bajo una supervisión adecuada.

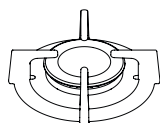
2. INTRODUCCIÓN DEL APARATO



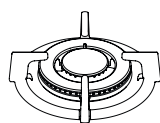
4



5



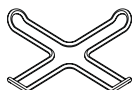
6



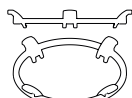
7



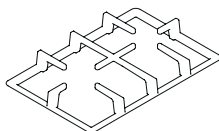
8



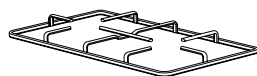
9



10



11

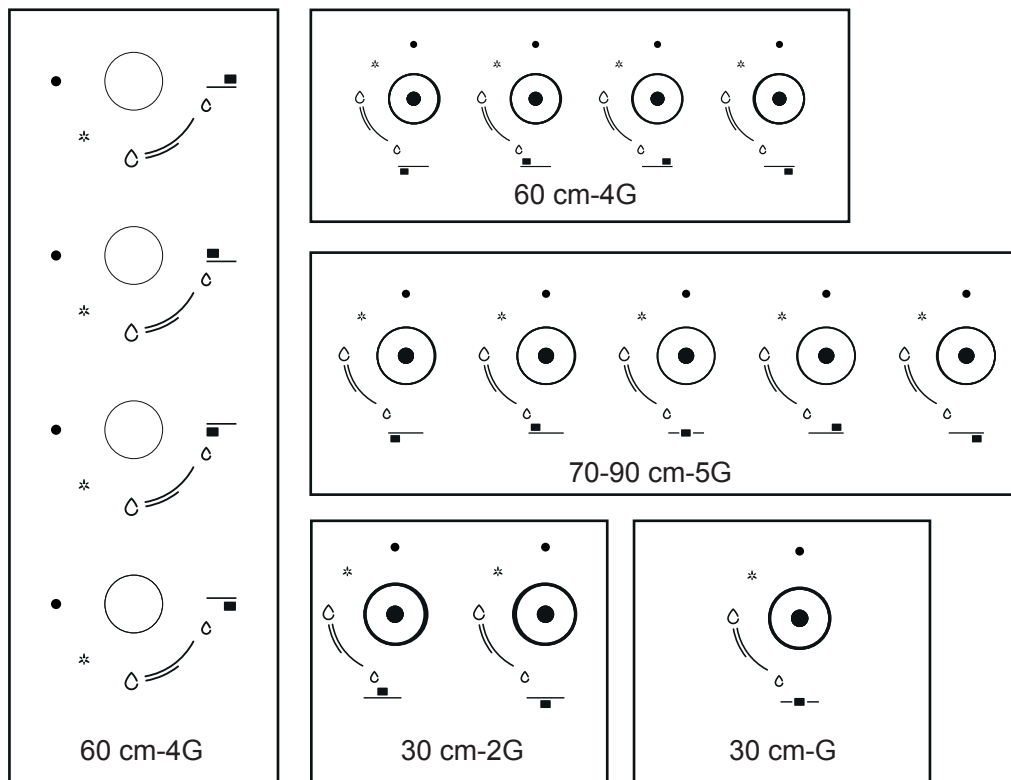


12

- 1- Posiciones del quemador
- 2- Superficie de vidrio o metal
- 3- Botones de control
- 4- Quemador pequeño
- 5- Quemador mediano
- 6- Quemador grande
- 7- Quemador WOK(*)
- 8- Placa de calor(*)
- 9- Adaptador para café(*)
- 10- Adaptador para el quemador de Wok(*)
- 11- Parrilla fundida(*)
- 12- Parrilla esmaltada

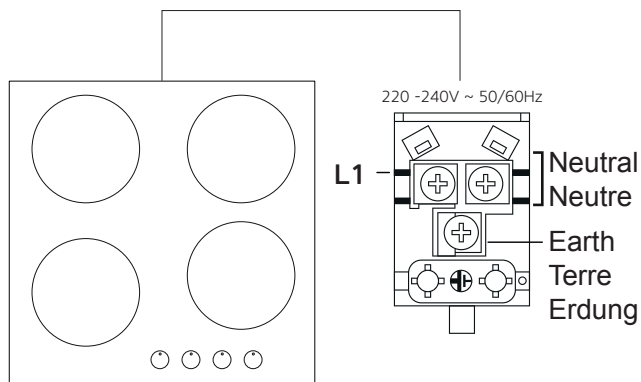
(*)Disponible en algunos modelos.

3- PANEL DE CONTROL



4. ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

Obtenga una conexión eléctrica para su aparato con una persona autorizada de acuerdo con el siguiente esquema.



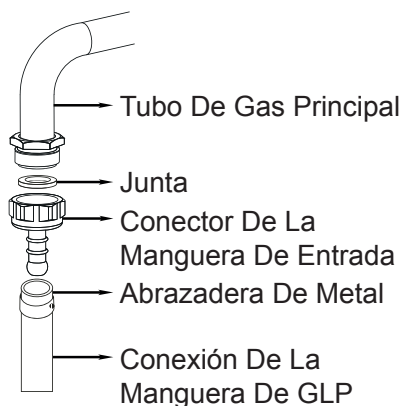
5. ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Conexión y Seguridad Eléctrica

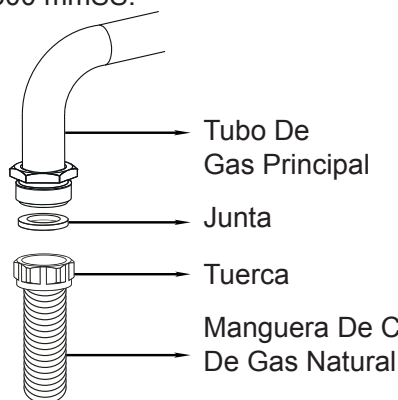
1. Las condiciones de configuración de este aparato están indicadas en la etiqueta o placa de datos.
 2. Este aparato no está conectado a ningún aparato de descarga de productos de combustión. Debe ser conectado e instalado de acuerdo a la regulación de montaje aplicable.
 3. Se debe prestar gran atención a las condiciones de ventilación relacionados.
 4. Su aparato debe conectarse a un fusible adecuado en función de la energía eléctrica. Si es necesario, se recomienda que la instalación sea realizada a través del servicio autorizado.
 3. Su aparato está configurado de acuerdo al suministro eléctrico de 220-240V 50/60Hz.
 4. Si la red eléctrica principal es diferente a estos valores, póngase en contacto con su servicio técnico autorizado.
 5. Solo se deben hacer conexiones eléctricas para su aparato a los fusibles que tengan una adecuada conexión a tierra con cable físico. Si no hay ningún fusible conveniente disponible en el lugar donde se va a instalar el aparato, contacte al servicio autorizado inmediatamente. El fabricante definitivamente no se hace responsable por los daños causados por fusibles sin conexión a tierra física a los que esté conectado el aparato.
 6. El enchufe del aparato debe estar cerca para tener acceso fácilmente al fusible cuya puesta a tierra se realiza sin el uso de un cable de extensión.
 7. No permita el contacto del cable de alimentación de su aparato con las áreas calientes. Del mismo modo, manténgalo lejos de los bordes y esquinas filosas.
 8. Si el cable de alimentación está dañado, este cable debe ser reemplazado ya sea por el fabricante o por su agencia de servicio o personal calificado al mismo nivel con el fin de evitar una situación peligrosa.
 9. Una conexión eléctrica incorrecta puede dar lugar a daños en el aparato. En este caso, el aparato permanecerá fuera del ámbito de garantía. La conexión eléctrica del aparato debe ser realizada por el servicio autorizado.
 10. Durante el funcionamiento de la estufa de mesa, algunas partes pueden estar calientes. Aún cuando los interruptores son puestos a la posición cerrado, puede permanecer caliente durante un rato. Los niños deben mantenerse alejados cada vez que se use y no debe dejarlos desatendidos.
- No toque la superficie de la estufa de mesa, mientras que las luces de advertencia parpadean. Cuando usted trae a la posición cerrado su aparato, las partes calientes que siguen siendo un peligro se indican con las luces de advertencia. (Modelos de vitrocerámica)

6. CONEXIÓN y SEGURIDAD DE GAS

1. Para la conexión de GLP (cilindro), coloque la abrazadera de metal en la manguera que sale del cilindro de GLP. Fije un borde de la manguera en el conector de entrada de la manguera detrás del aparato empujando en el extremo a través del calentamiento de la manguera en agua hervida. Después, ponga la abrazadera hacia la parte final de la manguera y apriete con un destornillador. El conector de entrada de la junta y la manguera necesarios para la conexión son como se muestra en la imagen a continuación.



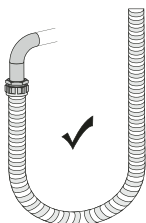
NOTA: El regulador colocado en el cilindro de GLP debe tener la característica 300 mmSS.



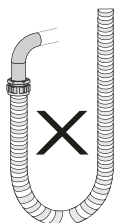
2. La conexión de gas natural solo se debe hacer a través del servicio autorizado. Para la conexión de gas natural, coloque la junta en la tuerca en el extremo de la manguera de conexión de gas natural. Para instalar la manguera en la tubería principal de gas, gire la tuerca. Complete la conexión al hacer la revisión de fugas de gas.



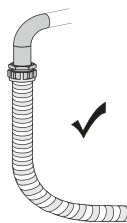
La manguera de gas y la conexión eléctrica del aparato no deben pasar junto a zonas calientes como es la parte posterior del aparato. La manguera de gas se debe conectar haciendo que un ángulo abierto gire para evitar la posibilidad de que se rompa. El movimiento del aparato con conexión de gas puede causar una fuga de gas.



CORRECTO



INCORRECTO



CORRECTO



CORRECTO

3. Conecte el aparato a la llave de gas desde el camino más corto y de una manera que evite fugas. Por razones de seguridad, la manguera utilizada debe ser como máximo de 125 cm y como mínimo de 40 cm.
4. Al hacer una revisión de fugas de gas, nunca use un fósforo, cigarrillo brillante o materiales inflamables similares.
5. Aplique jabón que haga burbujas en el punto de la conexión. Si existe cualquier fuga, se formarán burbujas/espuma en la región enjabonada.
6. Si la estufa de mesa va a ser montada en un armario o un cajón que se puede abrir, se debe montar un panel de protección de calor con una apertura mínima de 15 mm debajo de la placa de cocción.

7. AJUSTAR LA ENCIMERA DE GAS AL TIPO DE GAS

El tipo de gas (LP o gas natural) para el que su aparato está fabricado se indica en la etiqueta que se encuentra detrás del producto y que muestra las características técnicas. Si el ajuste de gas de su aparato no es el mismo que el tipo de gas de la red, una persona experta debe realizar el ajuste necesario para hacer el cambio. En la siguiente tabla, los valores del inyector, el flujo de gas y la electricidad del aparato se dan de acuerdo al tipo de gas.

TUBO, CONSUMO Y LÍNEA MESA						
MODELO DE TUBO SEGÚN TIPO DE GAS		G20 20 mbar	G25 25 mbar	G30 30 mbar	G31 37 mbar	G30 50 mbar
		Gás Natural		LPG		
Grande bek	Tubo	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	2,90 kW.	0,95 kW
	Consumo	1,15 mm.	1,15 mm.	0,85 mm.	0,85 mm.	Ø 0,45
	Línea	0,276 m³/h	0,321 m³/h	211 m³/h	207 m³/h	69 g/h
Medio bek	Tubo	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW.	1,70 kW
	Consumo	0,97 mm.	0,97 mm.	0,65 mm.	0,65 mm.	Ø 0,58
	Línea	0,162 m³/h	0,188 m³/h	124 m³/h	121 m³/h	124 g/h
Pequeño bek	Tubo	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	0,95 kW.	2,90 kW
	Consumo	0,72 mm.	0,72 mm.	0,50 mm.	0,50 mm.	Ø 0,75
	Línea	0,090 m³/h	0,105 m³/h	69 m³/h	68 m³/h	211 g/h
Wok-bek	Tubo	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	3,65 kW.	2,60 kW
	Consumo	1,40 mm.	1,40 mm.	0,96 mm..	0,96 mm.	Ø 0,72
	Línea	0,348 m³/h	0,404 m³/h	265 m³/h	261 m³/h	189 g/h
Miniqu- emador Wok	Tubo	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	2,6 kW.	3,65 kW
	Consumo	1,15 mm.	1,15 mm.	0,82 mm.	0,82 mm.	Ø 0,87
	Línea	0,248 m³/h	0,288 m³/h	189 m³/h	186 m³/h	265 g/h

8. SI TIENE UN HORNO INTEGRADO DEBAJO DE LA ENCIMERA;

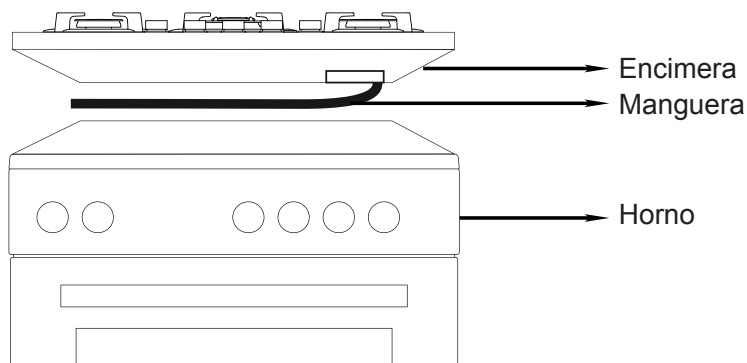


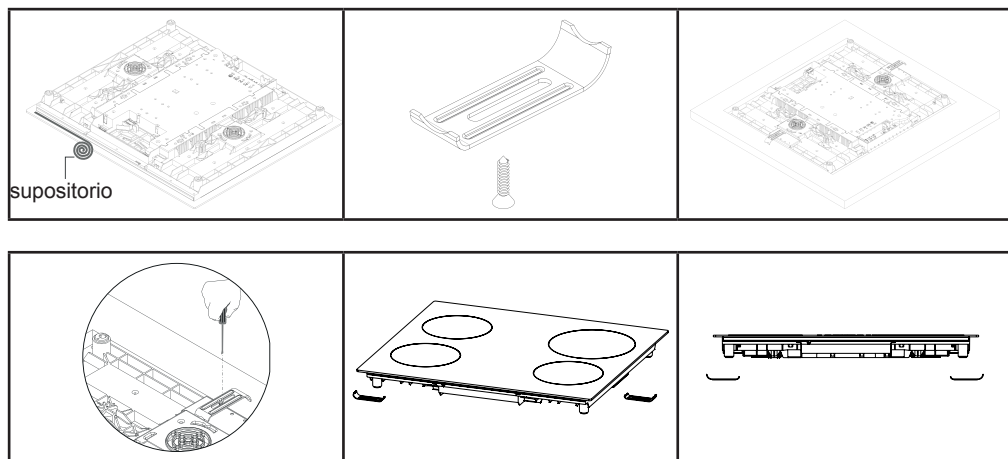
Figura 13

El tubo de gas debe colocarse de manera que no toque el horno, los bordes y las esquinas afiladas, y no ser tirado de manera que se pueda torcer y tensar. Realice la conexión de gas en la parte derecha de la encimera, sujete la manguera con una abrazadera.

9. INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA

1. Separe los quemadores, capuchas de los quemadores y las parrillas del producto.
2. Gire la encimera de mesa hacia abajo y colóquela en una superficie suave.
3. Con el fin de evitar la entrada de sustancias extrañas y líquidos entre la encimera y el mostrador, aplique la pasta proporcionada en el paquete a los lados de la guarda inferior del mostrador. Para las esquinas, enrolle la pasta y aumente los rizos hasta llenar los vacíos de la esquina.
4. Encienda la encimera de nuevo y alíniela con y colóquela en el mostrador.
5. Fije su encimera en el mostrador mediante el uso de la abrazadera y los tornillos suministrados.

En el gráfico del montaje que se indica en la página siguiente, se muestra cómo ensamblar su encimera.



6. Cuando el producto está montado en un cajón, si es posible tocar el lado inferior del producto, esta sección debe separarse con un estante de madera.

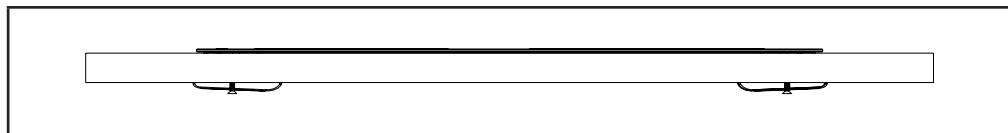
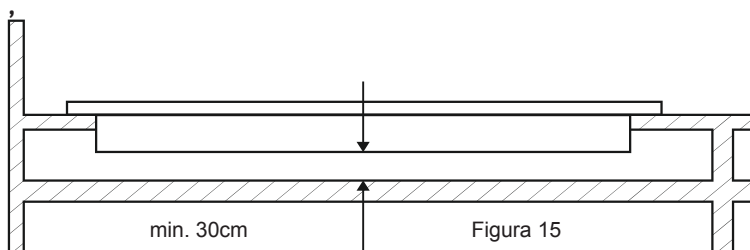


Figura 14

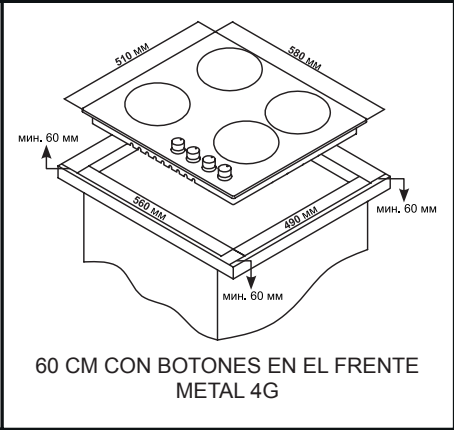
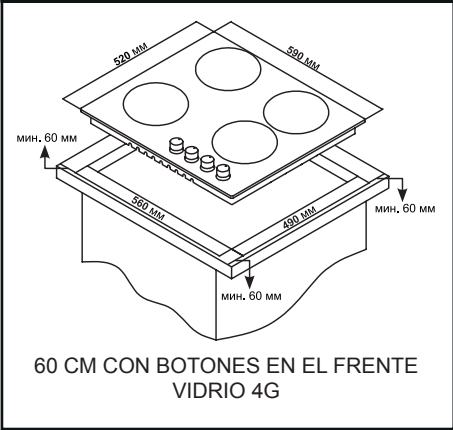
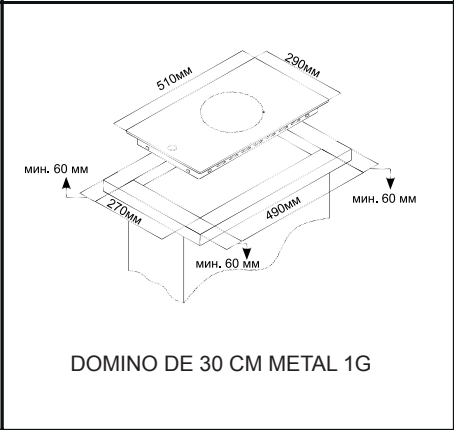
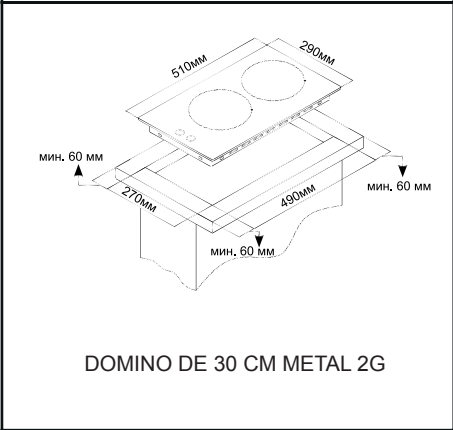
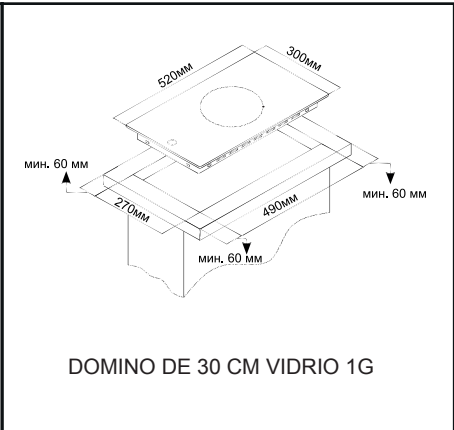
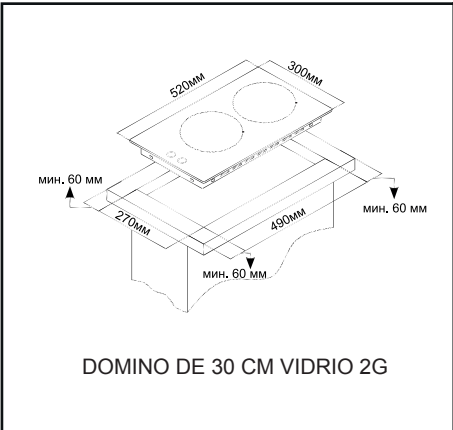


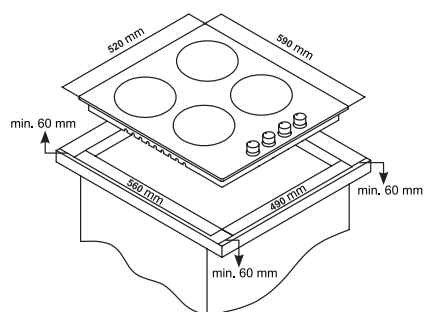
7. Al instalar la encimera en un armario, como se muestra en la figura anterior, con el fin de separar entre el armario y la encimera, se debe montar un estante. Si se monta en un horno empotrado, no hay necesidad de hacer eso.

8. Si su encimera se instalará junto a la pared derecha o izquierda, la distancia mínima entre la pared y la encimera debe ser 50 mm.

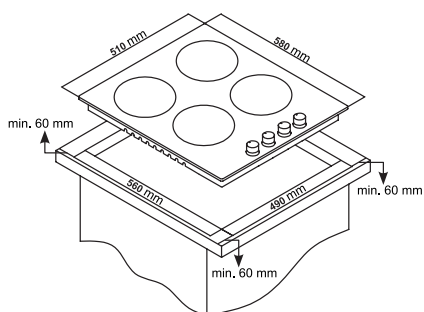
10. TAMAÑOS DE CORTE DEL MOSTRADOR Y LA INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA

Preste atención a los dibujos y dimensiones que figuran a continuación al hacer la instalación de la encimera y el ajuste de tamaños de corte del mostrador.

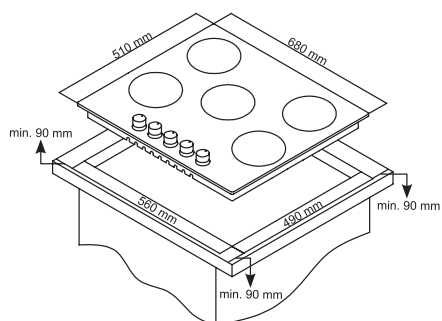




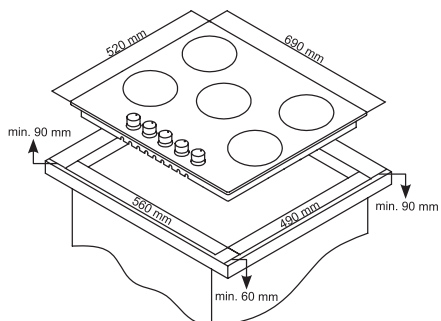
60 CM CON BOTONES LATERALES VIDRIO 4G



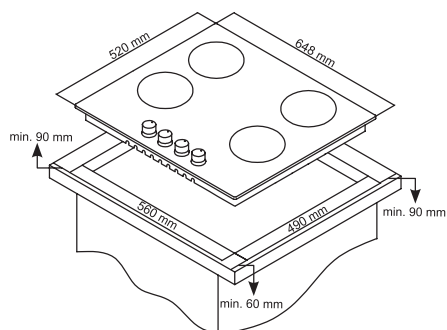
60 CM CON BOTONES LATERALES METAL 4G



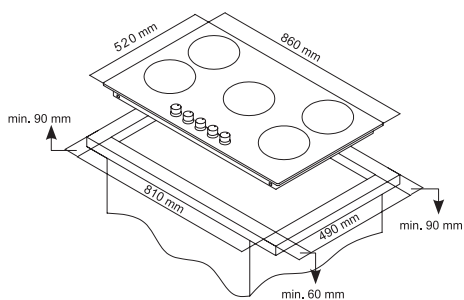
70 CM CON BOTONES EN EL FRENTE METAL



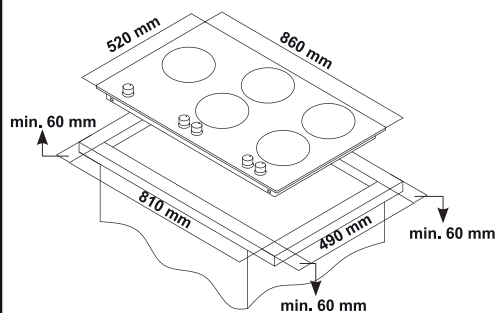
70 CM CON BOTONES EN EL FRENTE VIDRIO



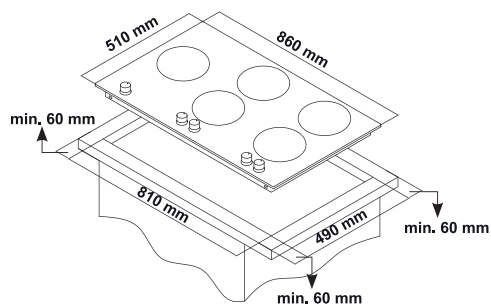
65 CM CON BOTONES EN EL FRENTE VIDRIO



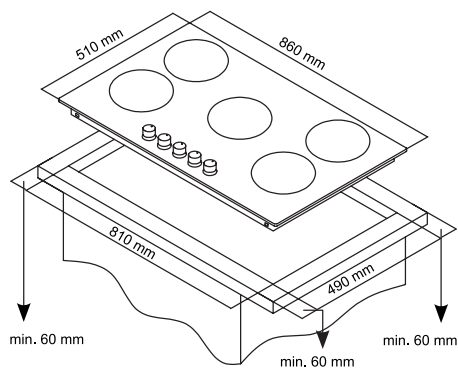
90 CM CON BOTONES EN EL FRENTE
VIDRIO 2+1+2



90 CM CON BOTONES EN EL FRENTE
VIDRIO 1+2+2

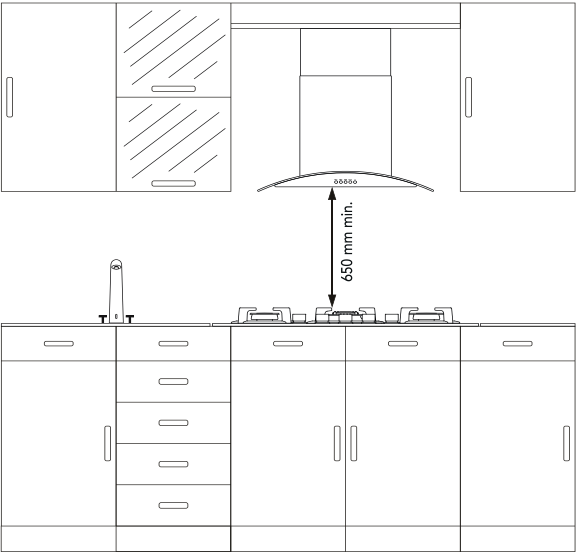


90 CM CON BOTONES EN EL FRENTE
METAL 1+2+2



90 CM CON BOTONES EN EL FRENTE
METAL 2+1+2

11. EL LUGAR CORRECTO PARA LA INSTALACIÓN



El producto está diseñado de acuerdo con los mostradores de cocina que hay disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia de seguridad entre las paredes y los muebles de cocina.

Si una campana / extractor se instalará sobre el aparato, siga la recomendación del fabricante de la campana / extractor para la altura de montaje. (mín. 65 cm). La brecha a la que la encimera se va a colocar en el mostrador se debe cortar en línea con las dimensiones de instalación de la encimera.

Para la instalación del producto, deben cumplirse las reglas especificadas en las normas locales relacionadas con la electricidad.

12. VENTILACION DE LA HABITACIÓN

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto, una buena ventilación de la sala es una condición previa. Si no hay ninguna ventana o espacio para ser utilizados para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional. Sin embargo, si la habitación tiene una puerta hacia el exterior, no es necesario realizar los orificios de ventilación.

Tamaño De La Habitación	Apertura De Ventilación
Menor de 5m³	min. 100cm²
Entre 5 m³ - 10 m³	min. 50cm²
Mayor de 10m³	no necesario
En sótano o bodega	min. 65cm²

13. TRANSFORMACIÓN DE GAS NATURAL A GLP y DE GLP A GAS NATURAL

1. Cierre el gas y apague la electricidad de la encimera. Si la encimera está caliente, espere para que se enfríe.
2. Para el cambio del inyector, utilice un destornillador cuya cabeza sea como el de la Figura 4.
3. Como se observa en la Figura 5, desmonte la tapa del quemador y el quemador de la encimera y asegure la visibilidad del inyector.
4. Retire el inyector girando como se muestra en la Figura 6 con un destornillador y sustitúyalo por uno nuevo.

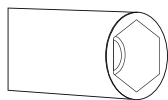


Figura 16

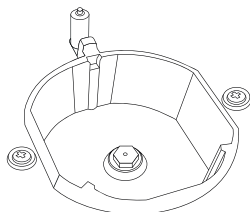


Figura 17

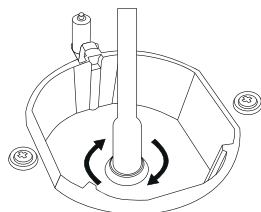


Figura 18

5. Después de eso, desconecte los interruptores de control de la encimera. Haga el ajuste girando el tornillo en el medio de las llaves de gas con un destornillador pequeño en la forma que se muestra en la siguiente imagen. Para ajustar el tornillo de velocidad de flujo, utilice un destornillador con la dimensión adecuada. Para GLP, gire el tornillo en el sentido de las manecillas del reloj. Para el gas natural, gire el tornillo una vez en contra de las manecillas del reloj. En posición baja, la duración de la flama normal debe ser de 6-7 mm. Para la última revisión, vea si la flama está abierta o cerrada. Configurar su aparato puede variar según el tipo de gas utilizado.

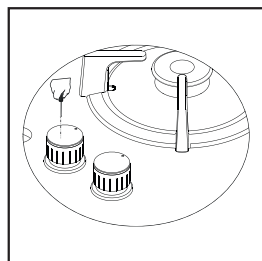


Figura 19

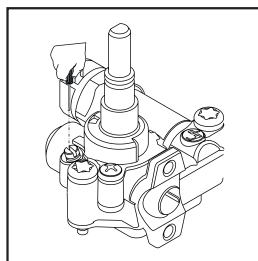


Figura 20

14. SEGURIDAD DE RUPTURA DEL APARATO DE GAS (FFD)

Para contrarestar el apagado de los quemadores como consecuencia de desbordamiento de líquido a los quemadores superiores, las medidas de seguridad en electrodomésticos cortan el gas de inmediato.

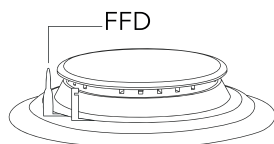


Figura 21

15. USO DE SU ENCIMERA

USO DE SU ENCIMERA

1. Antes de comenzar a utilizar su encimera, asegúrese de que las capuchas de los quemadores estén en la posición correcta. La correcta colocación de las capuchas de los quemadores se muestra en la figura siguiente.

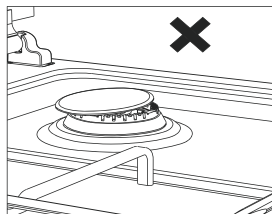


Figura 22

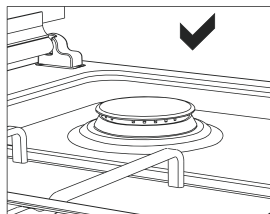


Figura 23

2. Los quemadores de gas tienen un mecanismo especial de bloqueo. Por lo tanto, para operar la zona de la encimera, pulse el botón y mientras abre o cierra la perilla, mantenga presionado el botón.

● Cerrado

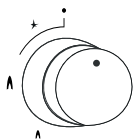


Totamente Abierto

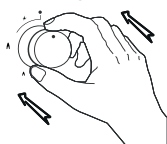


Semi abierto

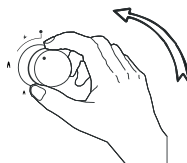
3. Para los modelos automáticos el encendido es electrónico. Por lo tanto, antes de usar el aparato, asegúrese de esté conectado a la electricidad. El encendido para estos modelos es el siguiente



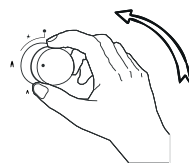
La perilla de la encimera está en la posición Cerrado.



Para encender la encimera, en primer lugar, pulse el botón hacia adentro.



Mientras mantiene pulsado el botón, los pasos para el encendido se activan y se realiza el encendido.



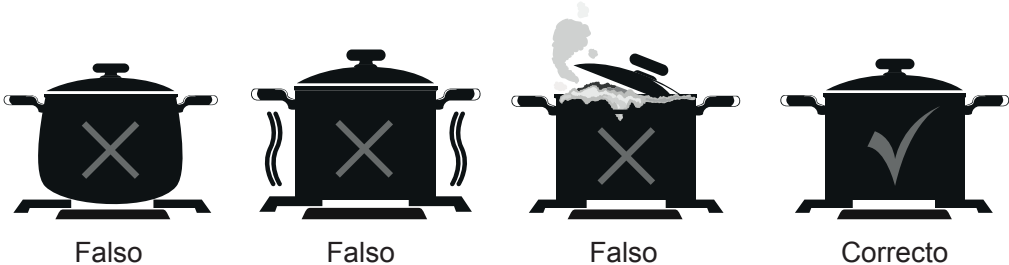
Girando la perilla izquierda mientras sigue pulsado, podrá encender a longitud de la llama que desea.

4. Preste atención a que las parrillas de la encimera se coloquen completamente sobre la placa de la encimera. En caso de fallo al realizar esta operación, el vertido de los materiales colocados arriba podría volcarse. wie oben beschrieben, fest gedrückt. Dies wird innerhalb dieser Dauer die Sicherheitsvorrichtung aktivieren und den Herd in Betrieb setzen. Bei der gasabstellenden Sicherheitsvorrichtung wird das Gas das zur Kochplatte fließt automatisch abgestellt, sobald ein ungewolltes Erlöschen der Kochplatte auftritt.

5. Para los modelos que tienen cerrado de seguridad de gas, tras la realización del procedimiento de encendido de acuerdo con las pautas anteriores, espere 5-10 segundos con el botón pulsado sin quitar las manos. El mecanismo de seguridad intervendrá esta duración y garantizará el funcionamiento de la encimera. Con respecto al cierre de gas del aparato, la llave de gas corta el gas que va hacia la encimera en el caso de que se apague la flama de la encimera debido a cualquier razón.

6. Al utilizar encimera de gas, al usar una cacerola, colóquela sobre la superficie de cocción tan lejos como sea posible. De ese modo podrá ahorrar energía. En la siguiente tabla se muestran los diámetros de la cacerola de cocción recomendados para ser utilizados según el orden de los quemadores.

16. DIÁMETRO DE LA OLLA



WOK Quemador	24-28cm
Queimador grande	22-26cm
Queimador mediano	18-22cm
Queimador pequeno	12-18cm

Durchmesser der verwendeten Kochtöpfe muss minimum 120 mm sein.

17. WOK QUEMADOR(*)

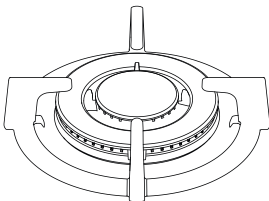


Figura 24

La característica de la zona WOK de la encimera es que es de rápida cocción. Como posee un sistema de doble anillo de llama, permite una distribución de calor homogénea en el fondo de la cacerola y una cocción a alta temperatura. Eliminar: Es ideal para el corto plazo y la alta temperatura de cocción. Cuando se desea utilizar la cacerola regular de cocción en el quemador para wok, es necesario que quite el soporte para wok de la encimera.

18. USO DE LA ESTUFA DE MESA (*)

Puede utilizar las superficies de las encimera eléctrica girando el botón en el panel de control que desea utilizar para el nivel que desea. La encimera se enciende a medida que los niveles se dan como en la siguiente tabla.

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
80mm	200W	250W	450W	-	-	-
145mm	250W	750W	1000W	-	-	-
180mm	500W	750W	1500W	-	-	-
145mm Rápido	500W	1000W	1500W	-	-	-
180mm Rápido	850W	1150W	2000W	-	-	-
145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
145mm Rápido	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
180mm Rápido	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

(*)Disponible en algunos modelos.

19. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de empezar con el mantenimiento o la limpieza, primero desconecte el enchufe de suministro de energía eléctrica y cierre la válvula de gas de la encimera. Si la encimera está caliente, espere para que se enfríe.

- 1.** Con el fin de que su encimera tenga una vida larga y económica, se debe realizar limpieza y mantenimiento regular en su estufa.
- 2.** No limpie su encimera con herramientas tales como cepillo de cerdas, lana de acero o un cuchillo. No utilice materiales abrasivos para raspar, ácidos o detergentes.
- 3.** Limpie las siguientes partes de su encimera con un paño con jabón, enjuague, luego enjuague bien con un paño suave.
- 4.** Limpie las superficies de vidrio con sustancias de limpieza especiales para vidrio. Debido a que el rascado de superficies de cristal conduce a la ruptura, mientras limpia las superficies de vidrio, no utilice limpiadores abrasivos o rasadores metálicos afilados.
- 5.** No limpie su estufa de mesa con limpiadores de vapor.
- 6.** Limpie los canales y las tapas de las zonas de la superficie de cocción con agua jabonosa y los canales de gas con un cepillo.
- 7.** En el curso de la limpieza de su encimera, nunca utilice materiales inflamables, tales como el ácido, aguarrás y gas.
- 8.** No lave las piezas de plástico y de aluminio de su encimera en el lavavajillas.
- 9.** Limpie el vinagre, el limón, la sal, el refresco de cola y sustancias ácidas y alcalinas similares vertidas sobre su encimera de inmediato.
- 10.** Con el tiempo, los botones de la encimera giran con dificultad o ya no giran, en tales circunstancias, puede ser necesario que los botones sean cambiados. El cambio solo se debe hacer a través del servicio autorizado.

20. PROBLEMAS Y SOLUCIONES PROPUESTAS

Puede resolver los problemas que pueda encontrar en su producto mediante la revisión de los siguientes puntos antes de llamar al servicio técnico.

Si la encimera no funciona;

- Revise si el cable de alimentación de la encimera está enchufado.
- Examine de formas seguras si existe electricidad en la toma de corriente.
- Revise los fusibles.
- Revise si el daño está en cable de alimentación.
- Revise si la válvula principal de gas en la red está abierta.
- Siga la instalación en busca de ruptura o doblez del tubo de gas.
- Asegúrese de que la tubería esté conectada hasta la encimera de forma adecuada.
- Revise visualmente si se está usando la válvula de gas adecuada en su encimera. (Obtenga mantenimiento periódico)

Si el encendido no funciona;

- Asegúrese de que el cable de alimentación eléctrica del producto esté enchufado.
- Limpie las secciones del borde y cuerpo de las bujías de encendido que se encuentran en los quemadores a fondo con materiales húmedos y removedores de suciedad. Asegúrese de que los canales presentes en los quemadores estén abiertos y limpios.

21.ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE



Deshágase del embalaje de una manera respetuosa con el medio ambiente. El aparato está etiquetado según la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (residuos de equipo eléctrico y electrónico WEE por sus siglas en inglés). La directiva establece el marco para la devolución y el reciclaje de aparatos usados como corresponde en toda la UE.

22. INFORMACIÓN SOBRE EL EMBALAJE

El embalaje del aparato se fabrica con materiales reciclables, de acuerdo con nuestro Reglamento Nacional sobre Medio Ambiente. No elimine los materiales de embalaje junto con los residuos domésticos o de otro tipo. Llévelos a uno de los puntos de reciclaje designado por las autoridades locales.

