

**Built In Hob  
Instruction Manual**

**Encimeras de Encastre  
Manual de Instruções  
Placas de Encastre**




## ENGLISH

### Important Warnings and Tips for Use

- **IMPORTANT**

This User's Guide is an essential part of the equipment. It shall be preserved at an easily accessible place during whole lifetime of the equipment without being damaged. Before using your cooker, please read the user's guide thoroughly and follow the instructions. Keep the parts which are given together with the equipment. Equipment shall be installed following all applicable directives by a qualified staff. This equipment is designed to be used for food cooking and heating purposes in the house. Other possible usage types will be considered as usage out of purpose. **Manufacturing company states that he will not be responsible from the results that may occur due to incorrect installation, perversion, and incorrect usage of the equipment out of its purpose.**

- Make sure that equipment was not damaged during transportation.
- Keep all packing materials out of reach of children since they are potentially dangerous.
- Packing materials are recycleable and they have  sign on them.
- This equipment shall be used by adults only. Make sure that children do not touch on the control panel and do not play with the equipment.
- Gas and electrical connections shall be made by qualified staff while following the applicable laws, security directives and instructions given in the user's guide.
- Electrical safety of the equipment can be ensured by making a ground connection.
- Performing or an attempt to perform modifications on the equipment to change its original setup is dangerous. In case of a fault, do not try to repair it by yourself, please contact with an authorized service.
- After you use the cooker, switch off the control buttons and shut off the main gas valve.
- If you decide not to use the equipment again, dispose it by following the environmental safety and security directives and by destroying the parts which may have any potential harm for the children.
- The label which bears technical information about the equipment is located at a position under the equipment that can easily be seen and these data are also included in the user's guide. The label which is located under the equipment shall not be torn out by any means.
- Descriptions about the usage of the equipment are grouped at the end of the guide.

### Notification of Compliance

This equipment is manufactured to comply with the following EC directives:

**90/396/EEC**"Gas security standards"

**73/23/EEC**"Low Voltage"

**89/336/EEC**"Electromagnetic compatibility"

**93/68/EEC**"General standards"

**89/109/EEC**"Objects which are in contact with foods"

<p>These directives are valid only for the countries whose codes are specified on the label that is included in the instructions handbook of the equipment.</p>
---

# INSTRUCTION FOR USE FOR THE COOKER

## Warnings


This equipment has been designed to be positioned in a module.

- Installation method is Type "3" for gas elements and Type "Y" for electrical elements.
- Module which the equipment will be installed shall cope with temperatures above 90°C.
- For a proper installation, please refer to the corresponding paragraphs and figures.
- Usage of gas cooker causes heat and moisture formation in the room where it is installed.

Provide the necessary ventilation by opening the windows or by using a paddle box. During long time use, strengthen the ventilation by performing the same operation simultaneously or by increasing the paddle box speed.

This handbook is used for various types of cookers. Identify the model which corresponds to your equipment by looking at the label in the back (Mod. Tc). This header section will show special directives about your equipment together with the figures at the end of the user's guide and instructions in the following paragraphs.

Example:

			
XXXXXXXXXXXX		CE ONAY KODU: 6430	
STOCK CODE	*****		
TYP: firmann ce certifikac kodu oznak			
produced according to <b>Ürünle ilgili yapılan testler hangisi yapılmış ya da yapılmamıştır</b>			
GAS SUPPLY PRESSURE GAS TYPE		0-30,30mbar	0-20,20mbar
AUXILIARY BURNER	HELP	0,85KW	0,057KG/H
MIDDLE BURNER	NORMAL	1,55KW	0,122KG/H
MIDDLE BURNER	STRONG	2,70KW	0,213KG/H
BIG BURNER	WORK	3,80KW	0,276KG/H
CATEGORY	RHHSBP	CLASS	1
PN	131BV5461		
CURRENT	14A/ampere	PROTECTION CLASS	IP20
230V AC 50Hz		DESTINATION COUNTRY	TR
DO NOT USE GAS HOSE IN THE WARM AREA BEHIND THE OVEN. THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED AREA.			
		SERIAL NR	*****

## COOKING COMPARTMENTS

### Side Controlled Cookers

(Figure 1)

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Semi rapid left compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

(Figure 2)

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Electrical compartment ø 145mm
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

### Mod. HX21-44 (Figure 5)

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Semi rapid left compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

## **Front Controlled Cookers**

### **(Figure 4)**

1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

### **Mod. (Figure 6)**

1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

### **(Figure 3)**

1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Electrical compartment ø 145 mm
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

### **Mod. (Figure7)**

1. WOK fire compartment (TC)

### **Mod. (Figure8)**

1. Rapid compartment (R)
2. Semi rapid compartment (SR)

### **(Figure 5A)**

1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

### **(Figure 5B)**

1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

## **USAGE OF THE COOKER**

### **Gas Burners**

Distribution of gas to the burners is performed by turning the switches as shown in figure 8. Corresponding symbols change from model to model and they are shown on the switches or on the control panel. The following adjustments can be done in order to match to the symbols shown on the display:

- Gas valve is closed : No gas distribution
- ☞ Maximum capacity : Maximum gas distribution
- ☞ Minimum capacity : Minimum gas distribution

### **Firing the Burner**

#### **Burners without security valve**

If there is no electronic ignition in your cooker or to fire the burners in case of an electricity outage, point the blaze towards the burner and turn the switch in counter clockwise direction until it shows the function you need while pushing it down at the same time. ☞

For minimum gas distribution, turn the switch until it comes to small fire symbol ☞ .

**Gas setting shall always be done between maximum and minimum values and it shall never be done from maximum to off positions or vice versa.**

In order to switch of the burner's flame, turn the gas valve until it comes to "gas switch off" position.

### **Burners with electronic ignition**

#### **Models with ignition switch**

To ignite the burner, turn the corresponding switch until it shows "maximum gas distribution" ☞ symbol while pushing it down at the same time. Continue pushing the switch until the burner is fired out and when the burner starts to blaze, turn the switch to adjust the required gas density.

## Models with hidden ignition system under the switch

These models are identified with a ⚡ symbol near 🔥 symbol (Largest flame for maximum gas distribution). In order to ignite any burner (compartment), it is necessary to switch it to the large flame position while pushing it down at the same time. When the burner is ignited, the required flame density can be adjusted by turning the switch.

## Burners with security valve

Some models are equipped with security valves which are automatically switched off in ● case of gas cutouts due to any reason. In order to re-ignite the burner, turn the switch to position and repeat the ignition procedure as described in the following paragraph.

## Usage of the burners

Apply the following procedure according to the system,

- For system with a hidden ignition system under the switch, turn the switch to "maximum gas distribution position". Push the switch down and hold it there for 4-5 seconds. When the burner is ignited, turn the switch in order to adjust for required gas density.

## Warning:

- **Do not use ignition equipment longer than 15 seconds. If the burner is not ignited during this period or if the gas is cutout for any reason, then perform the ignition procedure after 1 minute.**
- For models with an ignition button, turn the switch to "maximum gas distribution" position and push down the gas and ignition buttons at the same time and wait for 4 5 seconds. When the ignition is performed, adjust the required gas density by turning the gas switches.

## Usage of grills

Stewpot placement grills are designed for secure and easy usage of the equipment. Before using the equipment, make sure that the grill is placed correctly. In addition, verify that plastic protective stands are present and they are placed properly.

## Teapot or small stewpot grill

This part is placed on the auxiliary compartment (the smallest compartment). When a stewpot with a small diameter or a teapot is placed on the cooker, it is used to maintain balance (Figure 19).

## Special WOK blaze grill (optional)

This part is placed on the WOK blaze compartment in order to protect the burner being seriously damaged when a WOK pan (pan with a concave base) is placed on the cooker. **Always use the WOK blaze compartment together with this special piece. When skewpot with flat base is used, never use this part.**

### To use the correct burner

Symbols which are shown on the control panel (figure 10) describe the correspondance of switches and burners. To identify the most suitable burner, you must take the diameter and volume of the skew pot into account. The skew pot diameter and power of the burner shall be compatible in order to get the utmost efficiency.

Diameter of the skew pot		
Burner	Minimum diameter	Maximum diameter
Auxiliary	60 mm	140 mm
Semi rapid	160 mm	200 mm
Rapid	200 mm	240 mm
WOK blaze	240 mm	260 mm

### Electrical Compartments

**Never cook foods on the electrical compartment directly without using an appropriate skew pot or pan.**

### Operation of the electrical compartment

In order to operate the electrical compartment turn the switch to a position shown in figure 11 (from 1 to 3). Make the necessary settings shown in the following table according to the type of cooker, whether the cooker is with a power switch or with a regulator. When electrical compartment is in use, led on the control panel will switch on.

#### To use the electrical compartment

When your skew pot starts to boil, adjust the required temperature density. Please note that electrical compartment will radiate heat for a couple of minutes after it is switched off.

Do not forget the following points while using the electrical compartment:

- Never use the electrical compartment without a suitable pot. This kind of an application may cause fire especially for long lasting cooking operations.**
- Take the precautions which are necessary to prevent liquid outpourings on the compartment while it is hot.
- Use a flat based skew pot with an appropriate diameter which will cover the whole surface of the electrical compartment.

Switch Position	Cooking Types
0	Off
1	For melting (butter, chocolate etc.) To keep the foods hot and to heat up the liquids again.
2	To heat up excess foods again and to prepare sauce and cream. For slow cooked foods like macaroni, soup, pilau, beef and fry-up.
3	To fry meat and fish and for foods which will be prepared by rowing such as potatoes. For rapid frying and well cooked meats

### Electrical compartment type

Your cooker may be equipped with a traditional type or rapid type electrical compartment. Traditional compartment is totally black, where as rapid type has a red area at its center.

Rapid electrical compartment differs from the traditional compartment with the following points:

- More power
- Rapid reaching at the required temperature

## Installation Instructions

### Important!

These instructions shall be applied by qualified personnel. Equipment shall be installed in accordance with the applicable directives in a correct way. **Before performing any operations, electrical connection of the equipment shall be disconnected.**

**Your equipment is delivered to you being suitable to be used with LPG.**

### Installation of the equipment on a workbench

Your cooker may be installed on any kind of workbench which is capable of coping with at least 90°C.

Dimensions of the installation hole and distance which must be reserved between the wall and the back of the equipment for 60 cm and 70 cm hobs as shown in figure 9A and for 90 cm hobs as shown in figure 9B.

Please do not forget the following points:

- If your cooker will be installed without an oven under it then a separator panel shall be installed to provide at least 10 mm space between the body of the workbench and the bottom of the cooker.
- If your cooker will be installed on an oven, then this distance shall be at least 15 mm and instructions given in the user's guide shall be followed to provide enough ventilation as shown in figure 12.

**In every case, electrical connections of the devices shall be made being independent from each other to make electrical installation and installation uninstallation works easier.**

**Usage of cookers with a cooling fan is recommended.**

### Positioning the cooker

Follow the instructions given below in order to fix the cooker on the body:

- Prevent foreign objects and liquids entering between the cooker and the workbench, stick the seal, putty and gasket, which is given together with the cooker, around the workbench hole before the installation such that seals will not overlap on each other.
- Install your cooker in the hole in the workbench such that cooker will be at the center of the hole.
- Fix your cooker on the workbench by using installation plate and screws that are provided with the cooker, as shown in figure 16.

### Installation area and exhaustion of the combusted gases

**This device shall be installed as per the applicable directives at well ventilated places only.**

**Installation staff must observe laws and directives which are related with ventilation and exhaustion of combusted gases.**

**Air which is necessary for combustion having 1 kW energy is 2 m<sup>3</sup>.**

### Installation area

Area where the equipment is installed shall have enough ventilation to provide appropriate combustion of the gases. Natural air flow shall be provided above the outside wall of the room and via a hole with at least 100 cm<sup>2</sup> of workspace. If there is no security valve on the equipment, then this area shall be at least 200 cm<sup>2</sup> (figure 14).

This hole shall be formed so that it will not be possible to block it either from inside or outside and it shall be formed near the ground level opposite to the smoke exhaustion direction of the equipment. When this is not possible, ventilation may be provided from a well ventilated adjacent room with the condition that this room is not being a bedroom, a danger area or a low pressure location.



## Exhaustion of the combusted gases

Combusted gases shall be exhausted by using a paddle box with a chimney.

If a paddle box is not used, then an electrical fan which will be installed on the outside wall or window of the kitchen shall be used and it shall ensure that it will be capable of exhausting at least 3 5 times more air than the volume of the kitchen.

Components which are shown in figure 14 are:

- A: Ventilation hole
- C: Paddle box with chimney
- E: Electric powered fan

## Gas connection

**Make sure that local gas supply system is in compliance with the equipment. In order to make this, you can make use of the label on the equipment and table in the user's guide.**

Gas connection must be performed by qualified personnel while following the present directives.

If metal pipes are used for connection, make sure that it won't contact with a moveable part or it won't sustain a shock.

Complete the connection without causing any pressure on the equipment. Gas connection valve has  $G\frac{1}{2}$ " knurls on it.

**Use soap and water in order to test the possible gas leakage after you complete the connection.**

## Electrical Connection

Before making the electrical connections of the equipment, make sure that voltage and power cables are in compliance with the values shown on the label located on the equipment.

If the equipment will be connected to the main electricity network directly, a circuit breaker with a contact distance of minimum 3 mm and which is in compliance with the equipment load and standards shall be used.

- **Since it may cause external heating and fire, do not use reducers, adaptors and switches for the electrical connection.**
- **Always connect the power cable to a grounded socket. Manufacturer states that he will not be responsible from any matters that may occur if this rule is not followed.**

If the power cable is needed to be replaced, a heat resistant cable (T90°C) which can cope with the equipment load and which has the same standards used by the manufacturer shall be used. This cable can be provided from authorized services. In addition, there shall be a yellow green grounding connection, which is 20 mm longer than the others, at the end of the power cable that will be connected on the equipment.

Please refer to the following table for the dimensions of the power cable.

<i>Type of cooker</i>	<i>Dimensions</i>
<i>Cookers with gas compartment only</i>	<i>3 X 0.50 mm<sup>2</sup></i>
<i>Electric powered cookers up to 1000 W</i>	<i>3 X 0.75 mm<sup>2</sup></i>
<i>Electric powered cookers with more than 1000 W power</i>	<i>3 X 1.5 mm<sup>2</sup></i>

## **SETTINGS FOR OTHER GAS TYPES**

If another gas type other than the ones specified on the equipment label will be used, injectors shall be changed. If spare injector has not been given together with the equipment, then it may be provided from the authorized services.

In order to identify the injector type that must be used, please refer to the injector table. Injectors are identified with 100s of mm's according to their diameters and this data is printed on the injector.

### **Changing the injectors**

- Uninstall the grill and the burner caps.
- By using a wrench, replace injector "J" with the a typ suitable for the gas type.
- Replace the burners back into their positions.
- **It is not necessary to make air adjustment for the burners.**

### **Adjustment of minimum flame position**

After you change the injectors, ignite the burner and take out the control switch. Turn the gas valve to its minimum position, insert a screwdriver into the knob and screw down to decrease the flame and screw up to increase the flame (figure 18).

### **Screw down the screw completely for (LPG) G30 type gases**

Flame shall be small and uniform around the burner's ring.

At last, make sure that flame does not go out when the gas valve is turned instantly from maximum flame position to minimum position. Remember that flame shall be in contact gently for the cookers with a security valve. In order to make sure that settings are correct, leave the burners blazing for 5 minutes. If the flame dies out, increase the minimum flma setting.

## **CLEANING THE COOKER**

In order to maintain your cooker in its best condition, wait for the cooker to cool down after each use and clean it regularly.

**Never uninstall the control switches during cleaning.**

### **Enamel parts**

All enamel parts shall be cleaned with a soap water solution or other suitable detergents by using a sponge. Cooker shall be dried out thoroughly after cleaning.

### **Stainless Steel Surfaces**

Stainless steel surfaces shall be cleaned with a cleaning cloth and special agents used for cleaning of steel. After cleaning, stainless steel surfaces shall be wiped out preferably with a soft wash leather.

### **Grill**

Enamel grills canbe washed in a washing machine.

### **Burner**

Burners which are composed of two parts can be used by using an appropriate detergent.

After cleaning, burners shall be thoroughly dried out and they shall be placed into their original positions carefully.

For models with electronic ignition, keep electrode "E" clean at all times.

For models with security valve, clean valve "T" in order for it to continue its operation without any problems.

After the operation is completed, burners shall be placed into their original positions correctly.

In order not to damage the electronic ignition system, ignition system shall not be used when burners are not in their original places.

### **Electrical Compartments**

Electrical compartments shall be cleaned while they are warm. Use a moist cloth for cleaning.

Complete the cleaning operation by using mineral oil.

## MAINTENANCE

Equipment does not need any special maintenance. Besides, it is useful to check it once in two years. If it becomes harder to turn the switches or if a gas smell is felt, shut off the gas valve and call authorized services.

Faulty valves shall be replaced with their gaskets.

GAS TYPE			G20 (Natural Gas)
GAS PRESSURE			20 mbar
BURNER	Power Inputs Max (kW)	Power Inputs Min (kW)	Injectors
A	1,00	0,30	0,72
SR	1,75	0,44	0,97
R	3,00	0,75	1,15
TC	3,80	1,50	1,24
P/F	2,90	1,50	1,20
GAS TYPE			G30(LPG)
GAS PRESSURE			28-30 mbar
BURNER	Power Inputs Max (kW)	Power Inputs Min (kW)	Injectors
A	1,00	0,30	0,50
SR	1,75	0,44	0,65
R	3,00	0,75	0,85
TC	3,80	1,50	0,91
P/F	2,90	1,50	0,85

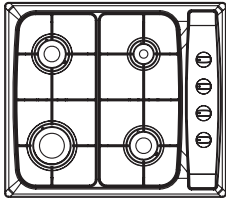


Figure1

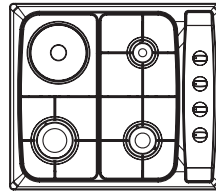


Figure2

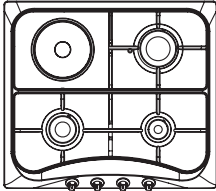


Figure3

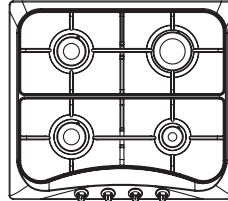


Figure4

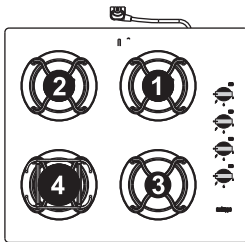


Figure5

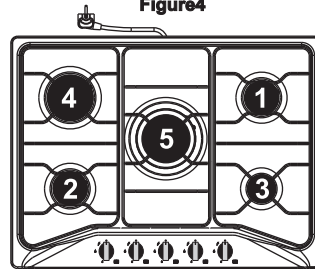


Figure6

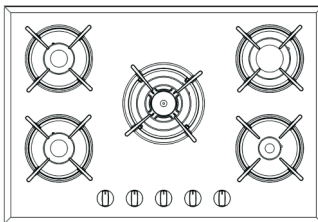


Figure5A

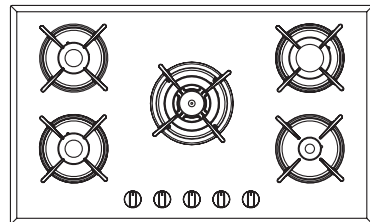


Figure5B

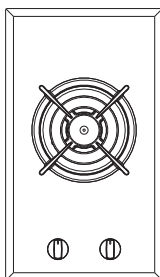


Figure 7

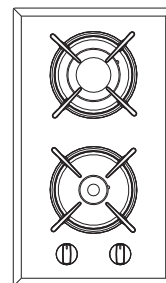


Figure 8

FIGURE 9A

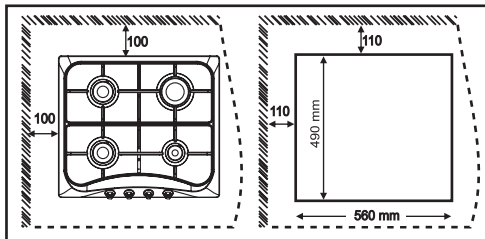


FIGURE 20

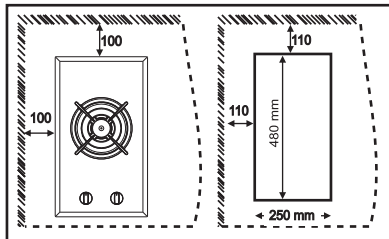


FIGURE 9B

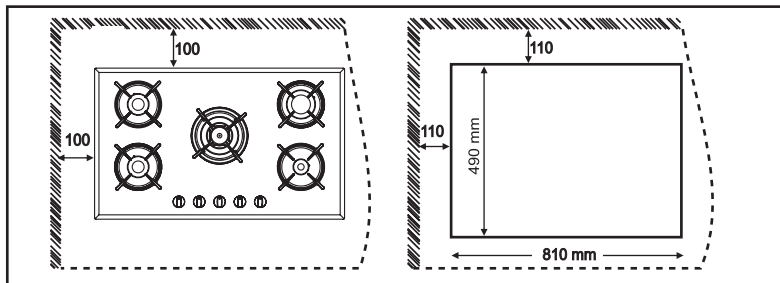


FIGURE 10

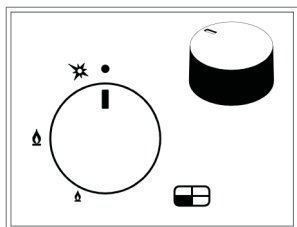


FIGURE 11

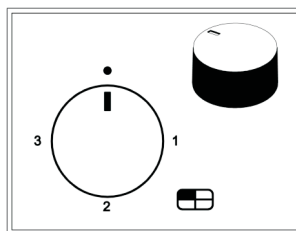


FIGURE 12

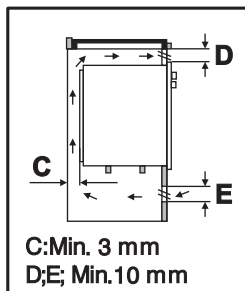
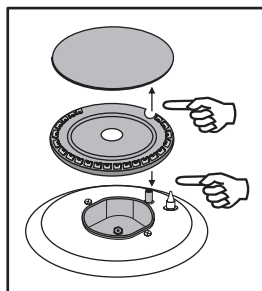
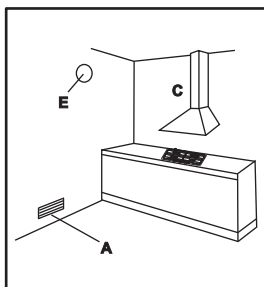


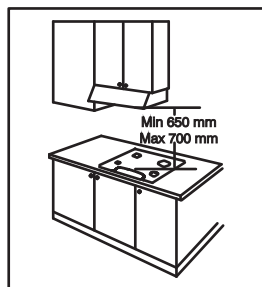
FIGURE 13



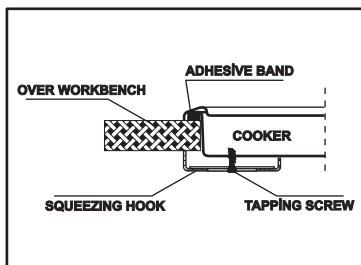
**FIGURE 14**



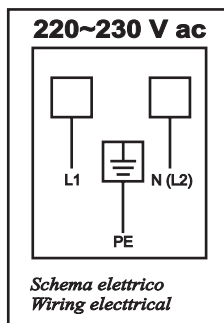
**FIGURE 15**



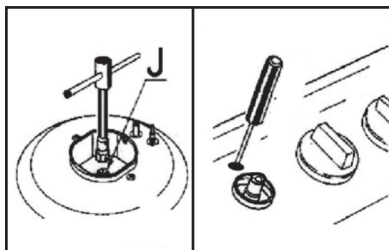
**FIGURE 16**



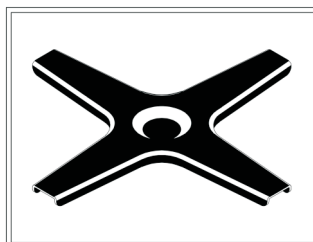
**FIGURE 17**



**FIGURE 18**



**FIGURE 19**



# ESPAÑOL

## NUESTRO ESTIMADO CLIENTE

Esperamos que este producto, que se fabrica favorable al medio ambiente y unas instalaciones modernas y después de un estricto control de calidad, le ofrezca el más alto nivel de eficiencia. Le sugerimos que lea cuidadosamente todas las secciones de este manual antes de utilizar el producto y mantenerlo como fuente de referencia.

### **Advertencias importantes y recomendaciones de uso**

#### **IMPORTANTE**

Esta Guía es una parte esencial del equipo. Se conservará en un lugar fácilmente accesible durante todo el tiempo de vida de los equipos sin sufrir daños. Antes de utilizar la cocina, por favor lea los usos a fondo y siga las instrucciones. Se instalarán las piezas que se adjuntan junto con el equipo y siguiendo todas las directivas aplicables por medio de personal cualificado. Este equipo está diseñado para ser utilizado para cocinar alimentos y de calentarlos. Otros tipos de uso se consideran como uso no apropiado.

El fabricante establece que no se responsabiliza por los resultados que pueden ocurrir debido a una instalación incorrecta, y el uso incorrecto del equipo.

Asegúrese de que el equipo no ha sufrido daños durante el transporte.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son potencialmente peligroso.

Mantenga todos los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que son potencialmente peligroso.

Los materiales de embalaje son reciclables y tienen el símbolo correspondiente.

Este equipo se debe utilizar solamente por los adultos. Asegúrese de que los niños no tocan el panel de control y no jueguen con el equipo.

Gas y conexiones eléctricas se realizan por personal calificado siguiendo las leyes aplicables, las directivas de seguridad y las instrucciones dadas en el manual del usuario. La seguridad eléctrica del equipo se puede asegurar mediante una conexión a tierra. Realización o un intento de modificaciones en el equipo para cambiar su configuración original es peligroso. En caso de una avería, no intente repararlo por su cuenta, por favor, póngase en contacto con un servicio técnico autorizado. Después de utilizar la olla, apague los botones de control y cierre la válvula principal de gas.

Si decide no utilizar el equipo una vez más, a disponer siguiendo las directivas de seguridad y protección del medio ambiente y por la destrucción de las partes que pueden tener cualquier daño potencial para los niños.

La etiqueta que lleva la información técnica sobre el equipo se encuentra en una posición debajo de los equipos que pueden ser vistos fácilmente y también se incluyen estos datos en el uso (guías. La etiqueta que se encuentra debajo del equipo no debe ser arrancada por cualquiera.

## INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL ANAFE

### Advertencias:

Este equipo ha sido diseñado para ser colocado en un módulo.

- Método de la instalación es de tipo "3" para los elementos de gas y Tipo " Y "para los elementos eléctricos.
- Módulo en el que se instalará el equipo deberá hacer frente a temperaturas superiores a 90 ° C.
- Para una correcta instalación, por favor refiérase a los párrafos y figuras correspondientes.
- El uso de la cocina de gas provoca la formación de calor y humedad en la habitación donde está instalado. Proporcionar la necesaria ventilación abriendo las ventanas o mediante el uso de ventilación. Durante el tiempo de uso, fortalecer la ventilación realizando la misma operación simultánea o mediante el aumento de la velocidad.

Este manual se utiliza para diversos tipos de cocinas. Identificar el modelo que corresponde a su equipo al ver la etiqueta en la parte posterior (Mod. Tc). Esta sección de encabezado mostrará directivas especiales sobre su equipo y siga las instrucciones en los párrafos siguientes.

## USO DE LA COCINA

### Los quemadores de gas

Distribución de gas a los quemadores se realiza girando los interruptores como se muestra en la figura 8. Los símbolos correspondientes cambian de un modelo a otro y se muestran en los interruptores o en el panel de control. Los siguientes ajustes pueden ser hechos con el fin de que coincida con los símbolos que aparecen en la pantalla:

- La válvula de gas se cierra: Sin la capacidad de distribución de gas máxima: distribución máxima del gas
- Capacidad mínima: Distribución de gas mínimo

### Disparando el quemador

#### Quemadores sin válvula de seguridad

Si no hay un encendido electrónico o al fuego de los quemadores en caso de un corte de electricidad, señalar las llamas hacia el quemador y gire el interruptor en sentido contrario al reloj hasta que se muestra la función que necesita mientras lo empuja hacia abajo al mismo tiempo. Para la distribución de gas mínima , gire el interruptor hasta que se vea el símbolo de fuego pequeño

Regulación gas se hará siempre entre los valores máximos y mínimos y nunca puede conseguirse desde el máximo hasta posiciones fuera o viceversa .

Con el fin de cambiar de la llama , gire la válvula de gas hasta que llegue a " off".

### Quemadores con encendido electrónico

#### Los modelos con interruptor de encendido

Para encender el quemador, gire el interruptor correspondiente hasta " de distribución de gas máxima " y el símbolo mientras lo empuja hacia abajo. Continuar empujando el interruptor hasta que el quemador se enciende y cuando el quemador comienza a arder ,gire el interruptor para ajustar la densidad del gas requerido.

Los modelos con sistema de encendido oculto debajo del interruptor

Estos modelos se identifican con el símbolo f (llama grande para una óptima distribución de gas).



Para encender cualquier quemador IIIS necesaria o interruptor II a la gran posición de la llama mientras empuja ii al mismo cal. Cuando se enciende el quemador , la densidad requerida de la llama se puede ajustar girando el interruptor .

### **Quemadores con válvula de seguridad**

Algunos modelos están equipados con válvulas de seguridad que se encienden automáticamente en caso de • recortes de gas debido a cualquier razón. Con el fin o volver a encender el quemador, gire el interruptor a la posición y la derogación del proceso de encendido como se describe en el párrafo siguiente .

### **Uso de los quemadores**

Aplicar el siguiente procedimiento de acuerdo al sistema,

Para el sistema con encendido oculto debajo del interruptor, gire a la " posición máxima distribución de gas ". Empuje el interruptor hacia abajo y mantenerlo allí durante 4-5 segundos. Cuando se enciende el quemador, gire el interruptor a fin de ajustar la densidad de gas requerida.

### **Advertencia:**

No utilice el sistema de encendido durante más de 15 segundos . Si el quemador no se enciende durante este período o si el gas se corta por cualquier motivo, a continuación, realizar el proceso de encendido después de 1 minuto.

Para los modelos con un botón de encendido, gire el interruptor a la posición " óptima distribución de gas " y empujar hacia abajo los botones de encendido de gas por 4, 5 segundos. Cuando se realiza el encendido , ajustar la densidad del gas requerido girando la perilla.

### **El uso de parrillas**

La parrilla de colocación para olla se diseñan para el uso seguro y fácil de los equipos . Antes de utilizar el equipo, asegúrese de que la parrilla se coloca correctamente. Además, compruebe que las gradas protectoras de plástico están presentes y están colocados correctamente.

### **Tetera**

Se coloca en el compartimento auxiliar ( más pequeño). Cuando una tetera se coloca en la cocina, IIIS es utilizado para mantener el equilibrio (Figura 19 ) .

### **WOK Especial parrilla de incendio (opcional )**

Esta parte se coloca en el compartimento con el fin de proteger el quemador que puede ser seriamente dañados cuando se usa un wok ( sartén con una base cóncava ) y se coloca en la hornalla. Siempre use el compartimento WOK junto con esta pieza especial. Cuando se utiliza con base plana, nunca utilice esta parte .

### **Para utilizar el quemador correcto**

Los símbolos que se muestran en el panel de control (figura 10 ) se describe la correspondencia de los interruptores y los quemadores. Para identificar el quemador más adecuado, debe tener en cuenta el diámetro y el volumen de la olla. El diámetro de la olla y la potencia del quemador deberán ser compatibles con el fin de conseguir la máxima eficacia .

<b>Diámetro de la olla</b>		
<b>Quemador</b>	<b>diámetro mínimo</b>	<b>diámetro máximo</b>
Auxiliar	<b>60 mm</b>	<b>140 mm</b>
Semi rápido	<b>160 mm</b>	<b>200 mm</b>
Rápido	<b>200 mm</b>	<b>240 mm</b>
Llama del Wok	<b>240 mm</b>	<b>260 mm</b>

### **Compartimientos eléctricos**

**Nunca cocine sus alimentos directamente en el compartimiento eléctrico sin usar una cacerola u olla adecuadas.**

### **Operación del compartimento Eléctrico**

Con el fin de operar el compartimento eléctrico gire el interruptor a la posición que se muestra en la figura 11 ( 1-3 ). Realice los ajustes necesarios que se muestran en la siguiente tabla de acuerdo con el tipo de cocina, si la cocina es con un interruptor de alimentación o con un regulador. Cuando compartimento eléctrico está en uso, indicador del panel de control se encenderá.

### **Para utilizar el compartimento eléctrico**

Cuando la olla comienza a hervir , ajustar la densidad temperatura requerida . Tenga en cuenta que compartimento eléctrico irradia calor durante un par de minutos después de que se apaga.

Recuerde los siguientes puntos para el uso del compartimento eléctrico:

- Nunca utilizar el compartimento eléctrico sin recipiente. El uso inadecuado de una aplicación puede ocasionar un incendio especialmente para periodos largos de cocción largos .
- Tome las precauciones necesarias para prevenir el derrame de líquidos en el compartimento mientras está caliente .
- Utilice una olla con base plana con un diámetro apropiado que cubrirá toda la superficie del compartimento eléctrico.

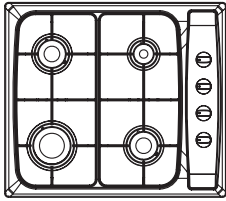


Figure1

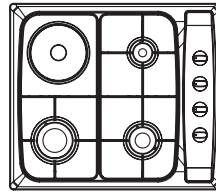


Figure2

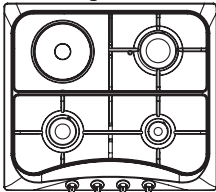


Figure3

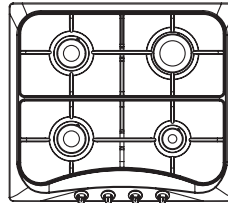


Figure4

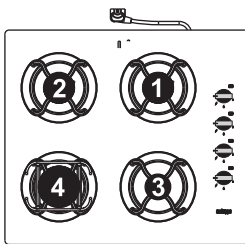


Figure5

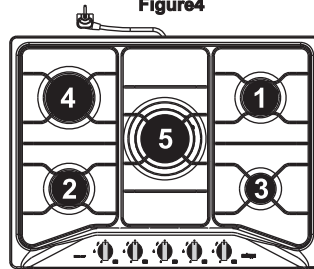


Figure6

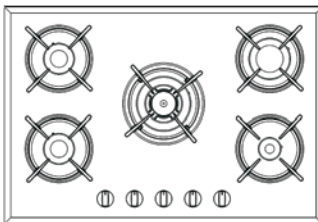


Figure5A

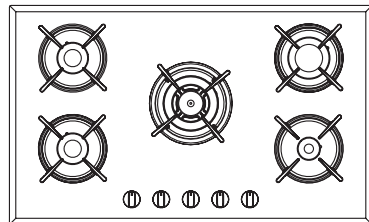


Figure5B

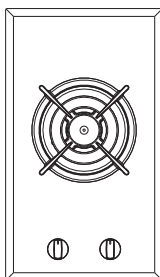


Figure 7

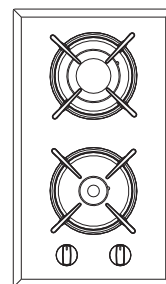


Figure 8

## Tipo de compartimiento eléctrico

Su cocina puede estar equipado con un tipo tradicional o de tipo rápido.

El compartimiento tradicional es totalmente negro. El tipo rápido tiene un área roja en su centro.

Difieren en los siguientes puntos: Más poder •llegar mas rápido a la temperatura requerida.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACION

### Importante

Estas instrucciones deben ser aplicadas por personal calificado.

El equipo debe ser instalado de acuerdo con las directivas aplicables de una manera correcta .

Antes de realizar cualquier operación, la conexión eléctrica del equipo deberá ser desconectado.

Su equipo se entrega lo que es lo adecuado utilizar con GLP.

La instalación del equipo en un banco de trabajo

Su cocina se puede instalar en cualquier tipo de entorno de trabajo que es capaz de hacer frente a por lo menos 90 " C.

Dimensiones del agujero de instalación y la distancia que debe ser reservada entre la pared y la parte posterior del equipo por 60 cm y 70 cm de placa como se muestra en figure9A y para 90 cm placas como se muestra en la figura 98.

### Por favor, no olvide los siguientes puntos:

- Si se va a instalar sin un horno debajo de ella a continuación, un panel de separación se debe instalar para proporcionar al menos 10 mm de espacio entre el cuerpo de la mesa de trabajo y el fondo del anafe.

- Si se va a instalar con un horno, esta distancia será como mínimo de 15 mm y las instrucciones dadas en la guía de usuario irá seguido de proporcionar suficiente ventilación como se muestra en la figura 12.

En todos los casos, las conexiones eléctricas de los dispositivos se harán independientes unos de otros lo

Se recomienda el uso de las cocinas con un ventilador de aprovisionamiento de carbón.

### Colocación del anafe

Siga las instrucciones dadas a continuación en orden

- Evite que objetos extraños y líquidos que entran entre la cocina y la mesa de trabajo, se pegan el sello, la masilla y la junta, la cual que se da junto con la cocina, alrededor del agujero banco de trabajo antes de la instalación de tal manera que los sellos no se superpongan el uno del otro. Instalar su anafe en el agujero en la mesa de trabajo de tal manera que la cocina estará al centro del agujero.

Arreglar su anafe en la mesa de trabajo mediante el uso de la placa de montaje y tornillos que se proporcionan, como se muestra en la figura 16.

### Zona de uso y agotamiento de los gases que se quemán

- Este aparato debe ser instalado de acuerdo con las directivas aplicables en lugares bien ventilados

El personal de instalación debe observar las leyes y directivas que están relacionados con la ventilación y agotamiento de los gases.

Aire, necesario para la combustión que tiene de 1 kW de energía es de 2 m '.

## **Área de instalación**

Zona en la que está instalado el equipo debe tener suficiente ventilación para proporcionar la combustión adecuada de los gases. flujo de aire natural se facilitará por encima de la pared exterior de la sala y a través de un agujero con al menos con 100 cm ' de espacio de trabajo. Si no hay una válvula de seguridad en el equipo, entonces esta zona será de al menos 200 cm ' (figura 14 ).

Este agujero se forma de manera que no será posible bloquear desde dentro o fuera y estara cerca del nivel del suelo opuesta a la dirección de humo agotamiento de los equipos. Cuando esto no es posible, la ventilación puede ser proporcionada desde una habitación adyacente bien ventilada con la condición de que esta habitación no sea un dormitorio , una zona peligrosa o una ubicación de baja presión.

## **Desagotamiento de los gases quemados**

Los gases de combustión se eliminan con el uso de un extractor y de una chimenea.

Si no se utiliza un extractor , entonces un ventilador eléctrico que se va a instalar en la pared exterior o en la ventana de la cocina se utilizará y debere garantizar que será capaz de eliminar al menos 3 5 veces más aire que el volumen de la cocina.

Los componentes que se muestran en la figurar 14 son:

R: orificio de ventilación

C: Paleta box con chimenea E: ventilacion eléctrico

## **Conexión de gas**

Asegúrese de que haya sistemas de suministro de gas local en concordancia con el equipo .

Conexión de gas debe ser realizada por personal calificado, siguiendo las instrucciones.

Si se utilizan tubos de metal para la conexión, asegúrese de que no se pondrá en contacto con una parte móvil o que no pueda soportar un shock.

Complete la conexión de usuarios sin causar ningún tipo de presión sobre el equipo. válvula de conexión de gas tiene estrías GY2 "en ella.

Use agua y jabón con el fin de probar la posible fuga de gas después de completar la conexión.

## **Conexión Electrica**

Antes de realizar las conexiones eléctricas del equipo, asegúrese de que los cables de tensión y potencia están en conformidad con los valores indicados en la etiqueta del equipo.

Si el equipo se conecta a la red eléctrica principal directamente, un interruptor de circuito con una distancia mínima de los contactos de 3 mm y que está de acuerdo con la carga del equipo y deberá adecuarse a las normas.

- Debido a que puede causar calentamiento extremo y fuego, no use Reductores, adaptadores y conmutadores para la conexión eléctrica.
- Siempre conecte el cable de alimentación a un enchufe de conexión a tierra. El fabricante afirma que él no se responsabiliza ante cualquier asunto que pueda ocurrir si se siguen estas reglas.

Si se necesita el cable de alimentación que ser sustituido, un cable resistente ( T90 ° C), que puede hacer frente a la carga del equipo y que tiene las mismas normas utilizadas por los fabricantes deberán ser utilizados. Este cable puede ser proporcionado por los servicios autorizados. Además, no habrá una conexión de puesta a tierra verde amarillo, que es 20 mm más largo que los otros, en el extremo del cable de alimentación que se conecta en el equipo. Por favor referirse a la siguiente cable para las dimensiones del cable de alimentación .

Tipo de estufa	Dimensiones
estufas con compartimiento a gas únicamente	<b>3 X 0.50 mm<sup>2</sup></b>
estufas eléctricas hasta 1000W	<b>3 X 0.75 mm<sup>2</sup></b>
estufas eléctricas con más de 1000W de potencia	<b>3 X 1.5 mm<sup>2</sup></b>

### Para los restantes tipos de gas

Si se utiliza otro tipo de gases distintos de los especificados en la etiqueta del equipo , se mantendrá sin cambios los inyectores. Si el inyector de repuesto no ha venido junto con el equipo, entonces puede ser provisto de los servicios autorizados. Con el fin de identificar el tipo de inyector que se debe utilizar, consulte la tabla de inyectores.

Los inyectores se identifican con 100s de mm de acuerdo con sus diámetros y los datos se imprimen en el inyector .

### Cómo cambiar los inyectores

Desinstalar la parrilla y las tapas de los quemadores. Sustituir el inyector • J "con el de un tipo adecuado para el tipo de gas.

- Sustituir los quemadores de nuevo en sus posiciones.
- No es necesario realizar ajuste de aire para los quemadores .

El ajuste de la posición mínima llama.

Después de cambiar los inyectores, encender el quemador y sacar el interruptor de control. Gire la llave de gas a su posición mínima, inserte un destornillador en el mando y lleve el tornillo hacia abajo para disminuir la llama y el tornillo hasta que aumente la llama (figura 18 ).

Atornillar el tornillo por completo de petróleo (GLP ) de los gases de tipo G30

La llama deberá ser pequeña y uniforme alrededor del quemador.

Recuerde que la llama deberá estar en contacto con suavidad para las cocinas con una válvula de seguridad. Con el fin de asegurarse de que los ajustes son correctos, deje los quemadores ardiendo durante 5 minuto . Si la llama se extingue, aumente el ajuste mínimo.

## LIMPIEZA

A fin de mantener el anafe en su mejor condición, esperar a que se enfríe después de cada uso y límpiela regularmente.

**Nunca desinstale los interruptores de control durante la limpieza.**

### Partes esmaltadas

Toda parte esmaltada deberá limpiarse con una solución de agua con jabón u otros detergentes adecuados mediante el uso de una esponja .

### **Superficies de acero inoxidable**

Se pueden limpiar con un paño de limpieza y agentes especiales utilizados para la limpieza del acero. Después de la limpieza, las superficies de acero inoxidable deberán ser limpiados de preferencia con una gamuza suave.

### **Parrilla**

**Puede ser lavada en lavavajillas.**

#### **Quemador**

Quemadores pueden ser limpiados mediante el uso de un detergente apropiado. Después de la limpieza, los quemadores se secarán y luego serán colocados en sus posiciones originales cuidadosamente.

Para los modelos con encendido electrónico , mantenga el electrodo " E " limpios en todo momento.

Para los modelos con válvula de seguridad, válvula limpia " T" con el fin de continuar su operación sin problemas.

Cuando se completa la operación , los quemadores se colocan en sus posiciones originales correctamente. Con el fin de no dañar el sistema de encendido electrónico, sistema de encendido no se utilizará cuando los quemadores no están en sus lugares originales.

### **Los compartimentos eléctricos**

Utilice un paño húmedo para la limpieza.

Completar la operación de limpieza mediante el uso de aceite mineral.

## **MANTENIMIENTO**

El equipo no necesita ningún mantenimiento especial.

Es útil revisarlo una vez cada dos años . Si se hace más difícil cerrar los interruptores o si se siente un olor a gas, cierre la válvula de gas y llame a los servicios autorizados .

FIGURE 9A

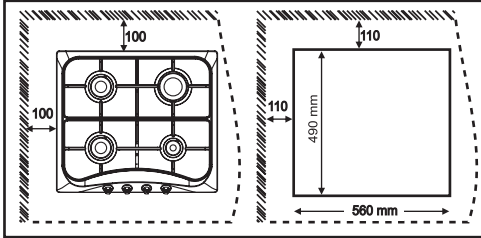


FIGURE 20

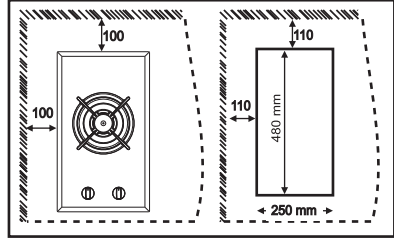


FIGURE 9B

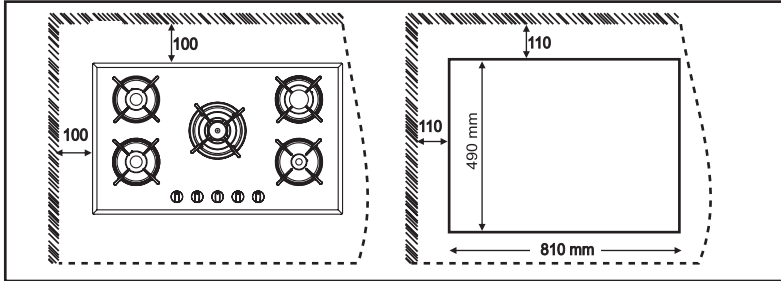


FIGURE 10

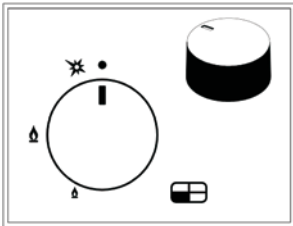


FIGURE 11

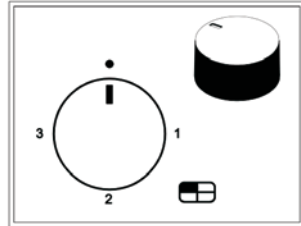


FIGURE 12

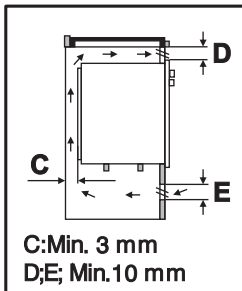
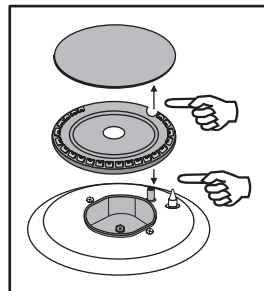
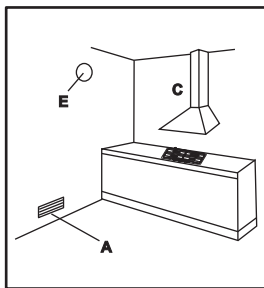


FIGURE 13

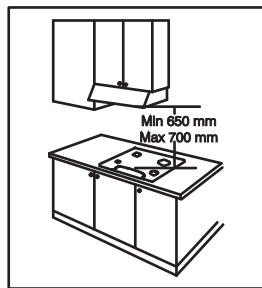




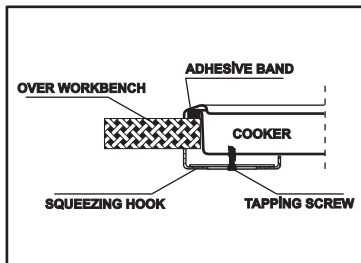
**FIGURE 14**



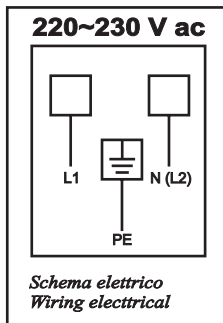
**FIGURE 15**



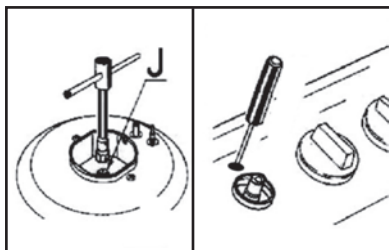
**FIGURE 16**



**FIGURE 17**



**FIGURE 18**



**FIGURE 19**

