

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

Sicilia 30

Estufa Dual Empotrable Gas/Eléctrica



1

AÑO DE GARANTÍA

eika QUEMADOR ELÉCTRICO

10 AÑOS GARANTÍA EN QUEMADORES DRIJA



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

www.drijainternational.com



Para conservar la garantía de este producto, usar mangueras de acero
Para la Conexión a Gas



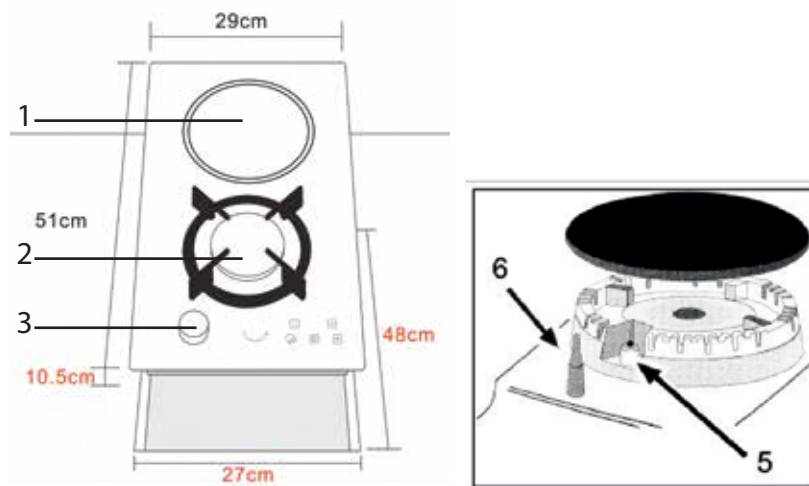
Para mantener la garantía de este producto, utilizar protector de voltaje

Contenido

1. Vista de cerca.	03
2. Cómo utilizar el aparato	03
3. Cómo mantener el aparato en forma	09
4. Consejos prácticos.....	11
5. ¿Hay algún problema?.....	11
6. Instrucciones de instalación para empotrar	12
7. Tabla1 Especificaciones de quemadores y boquillas	17
8. Tabla2 Cómo convertir la fuente de gas.....	18
9. Tabla3 Adaptación a los distintos tipos de gas	19
10. Tabla4 Fuente de gas y tabla comparativa nacional	20
11. Aviso.....	21

Enhorabuena por haber elegido este aparato, que le resultará fiable y fácil de usar. Le aconsejamos que lea este manual para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su aparato. Muchas gracias.

Vista de cerca



1. Zona de cocción: $\varnothing 165\text{mm}$ - 1200W
2. Quemador rápido - 3.0 kW
3. Mandos de control para el quemador de gas
4. Panel de control para la zona de cocción cerámica
5. Encendedor para quemadores de gas (sólo en algunos modelos)
6. Dispositivo de seguridad (sólo en ciertos modelos) - Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.

Como utilizar el aparato

La posición del quemador de gas correspondiente se indica en cada mando de control.

Quemadores de gas

Los quemadores son de diferente tamaño y potencia. Elija el más adecuado al diámetro de la batería de cocina que vaya a utilizar. El quemador puede regularse con el mando de control correspondiente utilizando uno de los siguientes ajustes:

- APAGADO
- ★ ALTO
- ◊ BAJO

En los modelos equipados con dispositivo de seguridad

Es necesario pulsar el mando durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con encendedor

El botón de encendido eléctrico, identificado por el símbolo , primero debe pulsarse y, a continuación, pulsar el mando correspondiente y girarlo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste "Alto".

Para encender un quemador

Simplemente pulse el mando correspondiente y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste Alto, mantenga pulsado hasta que se encienda el quemador.

Precaución: Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con el mando de control e intente encenderlo de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la posición "-").

Zona de cocción vitrocerámica

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



Este manual y el propio aparato proporcionan importantes mensajes de seguridad, que deben ser leídos y observados siempre.

Este es el símbolo de advertencia / precaución-seguridad, en relación con la seguridad, advirtiendo de los riesgos potenciales para los usuarios y otros.

Todos los mensajes relativos a la seguridad especifican el riesgo potencial al que se refieren e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas debido a un uso incorrecto del aparato.

Asegúrese de cumplir con lo siguiente:

- No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté en uso. La ebullición produce humo y derrames de grasa que pueden incendiarse.
- No utilice nunca el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice su aparato para calentar o caldear la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa de cocción como se describe en este manual (es decir, utilizando los mandos táctiles).
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni que se sienten, se pongan de pie o se suban a él.
- No guarde objetos de interés para los niños en los armarios situados encima del aparato. Los niños que se suban a la placa de cocción podrían sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o desatendidos en la zona donde se utiliza el aparato.
- Los niños o las personas con discapacidades que limiten su capacidad para utilizar el aparato deben contar con una persona responsable y competente que les instruya en su uso. El instructor debe estar convencido de que pueden utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o para su entorno.
- No repare ni sustituya ninguna pieza del aparato a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otra reparación debe ser realizada por un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador de vapor para limpiar la placa de cocción.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa de cocción.
- No se ponga de pie sobre la encimera.

- No utilice sartenes con bordes dentados ni arrastre sartenes por la superficie de cristal de Inducción, ya que podría rayar el cristal.
- No utilice estropajos ni otros productos de limpieza abrasivos para limpiar la placa de cocción, ya que podrían rayar el cristal de inducción.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico o personas con cualificación similar para evitar situaciones de peligro.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso.
- Evite tocar los elementos calefactores.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén continuamente supervisados.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- ADVERTENCIA: Cocinar sin vigilancia en una placa con grasa o aceite puede ser peligroso y provocar un incendio. NUNCA intente apagar un fuego con agua, sino apague el aparato y luego cubra la llama, por ejemplo, con una tapa o una manta ignífuga.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: no guarde objetos sobre la superficie de cocción.
- Advertencia: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica, para superficie de cocción de vitrocerámica o material similar que proteja las partes activas.
- No utilice un limpiador de vapor.
- El aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

INSTRUCCIONES DE USO



Para evitar daños permanentes en la encimera vitrocerámica, no las utilice:

- Ollas con fondo que no sea perfectamente plano.
- Ollas de metal con fondo esmaltado.

DISPOSICIÓN DEL PANEL DE CONTROL



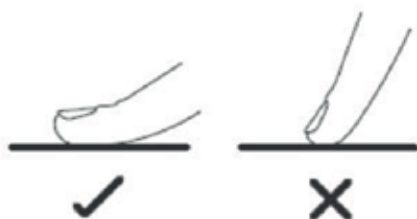
- | | |
|--|--|
| 1. Control de aumento de potencia | 2. Control de disminución de potencia |
| 3. control de bloqueo de teclas | 4. control ON/OFF Control ON/OFF |
| 5. Control de aumento de potencia | 6. Control de aumento del temporizador |
| 7. Control de disminución del temporizador | |

Antes de utilizar la zona de cocción vitrocerámica

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección "Advertencia de seguridad".
- Retire cualquier película protectora que aún pueda haber en su placa vitrocerámica.

Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no necesitas aplicar presión.
- Utiliza la yema del dedo, no la punta.
- Oirá un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los mandos estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) cubriéndolos. Incluso una fina capa de agua puede dificultar el funcionamiento de los mandos.

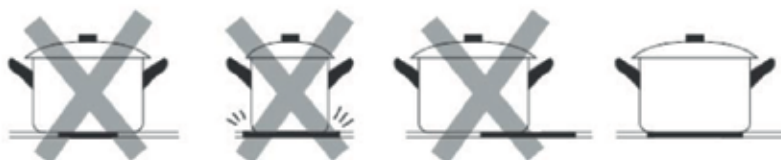


Elegir la batería de cocina adecuada

No utilice utensilios de cocina con bordes dentados o base curva.



Asegúrese de que la base de la sartén sea lisa, quede plana contra el cristal y tenga el mismo tamaño que la zona de cocción. Centre siempre la sartén en la zona de cocción.



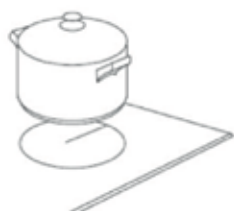
Levante siempre las cacerolas de la vitrocerámica, no las deslice, ya que podrían rayar el cristal.



Uso de la vitrocerámica

Para empezar a cocinar

1. Control Táctil ①
2. Tras el encendido, el zumbador emite un pitido y todas las pantallas muestran "-", lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de espera.
3. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desee utilizar.
Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



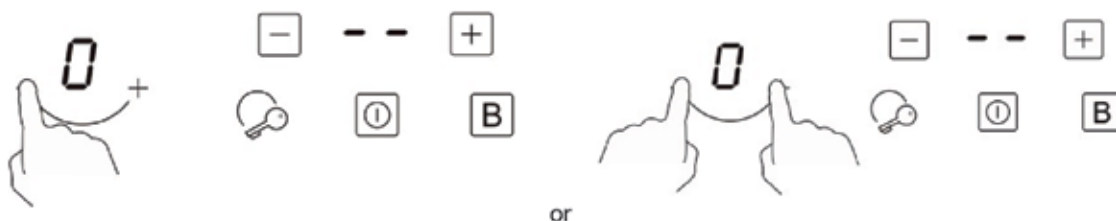
4. Seleccione un ajuste de calor tocando "-" o "+".

- Puede modificar el ajuste de calor en cualquier momento durante la cocción.

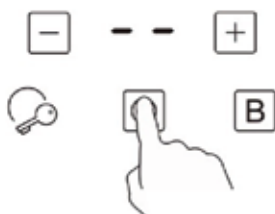


Cuando haya terminado de cocinar

- 1 apague la zona de cocción pulsando repetidamente el botón "-" para reducir la marcha de potencia.



- 2 Apague toda la placa de cocción tocando el mando ON / OFF.



3 cuidado con las superficies calientes.

"H" mostrará qué zona de cocción está caliente al tacto. Desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado a una temperatura segura. También se puede utilizar como una función de ahorro de energía si desea calentar más sartenes, utilice la placa de cocción que todavía está caliente.



Bloqueo de los mandos

- Puede bloquear los mandos para evitar un uso involuntario (por ejemplo, que los niños enciendan accidentalmente la zona de cocción).
- Cuando los mandos están bloqueados, todos los mandos excepto el mando ON / OFF están desactivados.

Para bloquear los mandos

Toque el mando de bloqueo de seguridad. Se enciende la luz indicadora.



Para desbloquear los mandos

1. Toque y mantenga pulsado el mando de bloqueo de seguridad durante 3 segundos.
2. Ya puede empezar a utilizar su placa vitrocerámica.

 Cuando la vitrocerámica está en el modo de bloqueo, todos los controles están desactivados excepto el ON / OFF, siempre puede apagar la vitrocerámica con el control ON / OFF en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la vitrocerámica primero en la siguiente operación.

Protección contra sobretemperatura

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura en el interior de la placa vitrocerámica. Cuando se detecta una temperatura excesiva, la placa deja de funcionar automáticamente.

Aviso de calor residual

Cuando la placa de cocción ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. La letra "H" aparece para advertirle de que la zona de cocción aún está caliente.

Apagado automático

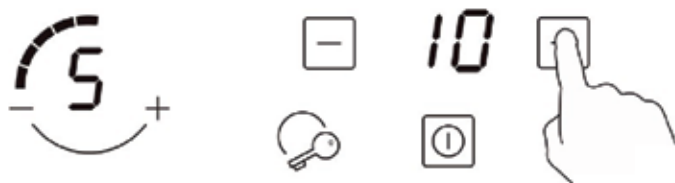
El apagado automático es una función de protección de seguridad para su placa vitrocerámica. Se apaga automáticamente si alguna vez se olvida de apagar la cocina. Los tiempos de funcionamiento predeterminados para distintos niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de trabajo por defecto (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Puede utilizar el temporizador hasta 99 minutos:

1. Ajuste el temporizador tocando los controles "-" o "+". El indicador del minuterero aparecerá en la pantalla del temporizador.



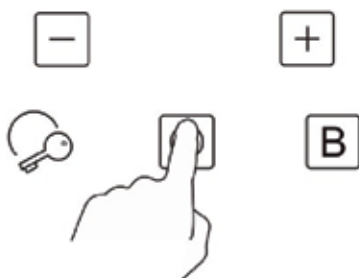
Sugerencia: Toque el control "-" o "+" del temporizador una vez para disminuir o aumentar 1 minuto. Toque y mantenga pulsado el control "-" o "+" del temporizador para reducirlo o aumentarlo en 10 minutos.

1. El indicador de la zona de cocción correspondiente muestra "H" cuando el tiempo de ajuste ha finalizado.



Ajuste del temporizador para apagar la zona de cocción

1. Tocando el mando ON / OFF, el indicador del temporizador muestra "00".



2. Ajuste la hora tocando el mando del temporizador.



Cómo mantener el aparato en forma

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en su encimera de gas, desconéctela de la red eléctrica (incluida la alimentación por batería).

Para prolongar la vida útil de la encimera de gas, es absolutamente indispensable limpiarla con cuidado, a fondo y por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas y la encimera de cristal, deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos o sustancias corrosivas que puedan estropearlas.
- Las partes desmontables de los quemadores deben lavarse normalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias apelmazadas.
- Pasador de encendido automático, el extremo debe limpiarse con cuidado y por lo general, asegúrese de que el encendido siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si se mantienen en contacto con agua calcárea de alta concentración o detergentes corrosivos (que contengan fósforo). Para prolongar la vida útil de estas piezas, le aconsejamos que las enjuague a fondo con agua y las seque soplando.
- Tras el funcionamiento de la vitrocerámica, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie de cristal debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

En primer lugar, eliminar todos los restos de alimentos o grasas con un rascador de limpieza, p. ej.

Rascador de limpieza (no suministrado) **(Fig. 1)**.

Mientras la superficie de cocción está caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallitas de papel, luego frote con un paño húmedo y seque la superficie. Los restos de papel de aluminio, artículos de plástico, objetos de material sintético, azúcar o alimentos con alto contenido en azúcar que se hayan derretido sobre la superficie, deben retirarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún está caliente, límpiela con una rasqueta y una película protectora transparente que impida que se ensucie más. Esto también protege la superficie de los daños causados por los alimentos con alto contenido en azúcar.

No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza, ni tampoco limpiadores químicamente agresivos, como spray para hornos y quitamanchas. **(Fig.2)**.



Fig.1



Fig.2

- Limpieza de la parrilla/soporte de la sartén, se recomienda limpiarla cuando aún está caliente. Para alejar la parrilla de la placa de cocción y colocarla en el fregadero, elimine primero los restos de comida o grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, aclárela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden estar pegadas, y es difícil encenderlas/apagarlas. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Recordatorio: Este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos

Practical Advice on Using the Burners

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas directrices generales:

- Utilice la batería de cocina adecuada para cada quemador (consulte la tabla) para evitar que la llama alcance el lateral de la olla o sartén;
- Utilice siempre recipientes con fondo plano y manténgalos tapados;
- Cuando el contenido empiece a hervir, gire el mando a "Bajo".

Quemador	Ø Diámetro de la olla (cm)
Quemador rápido	22~24
Zona de cocción Ø165mm (Cerámica)	14~16

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones de quemadores y boquillas".

¿Hay algún problema?

Si la encimera de gas no funciona de repente o no funciona correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para solicitar asistencia, comprobemos qué podemos hacer.

En primer lugar, compruebe y confirme que no haya interrupciones en los suministros de gas y electricidad, especialmente si las válvulas de gas siguen abiertas.

Quemador de gas

El quemador no puede encenderse o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Compruebe que:

- Los orificios de gas del quemador no están obstruidos;
- Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente;
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.

La llama no sigue encendida al quemador con termopar.

Compruebe que:

- Presiona el mando hasta el fondo;
- Mantiene pulsado el mando el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los orificios de gas no están obstruidos en la zona correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar el mando a la posición "Baja".

Compruebe que:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (consulte el apartado "Regulación del mínimo").

La batería de cocina no es estable.

Compruebe que:

- El fondo de la olla está perfectamente plano.
- La batería de cocina está centrada correctamente en el quemador.
- Las rejillas de apoyo no se han invertido.

Quemador de cerámica

Las zonas de cocción se han ensuciado.

Esto puede deberse a restos de comida quemados. Esto no afecta al funcionamiento del aparato. No obstante, asegúrese de seguir las instrucciones de limpieza con regularidad.

El indicador de calor residual no puede funcionar.

Si la zona de cocción parece estar a más de 60°C y el indicador de calor residual no se ha encendido, debe llamar al Servicio Técnico.

Después de comprobar todo esto, la encimera de gas sigue sin funcionar correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente e infórmeles de ello:

--El tipo de problema.

--El número de modelo de la encimera de gas (Modelo...) indicado en la caja de embalaje.

Nunca llame a técnicos no autorizados por su proveedor, y rechace el uso de piezas de repuesto que no sean del fabricante.

Instrucciones de instalación para empotrables

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador cualificado, para que los procedimientos de instalación y mantenimiento se sigan de la forma más profesional y experta.

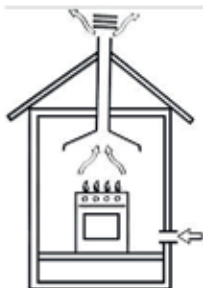
Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o conservación periódica.

Colocación de la encimera de gas

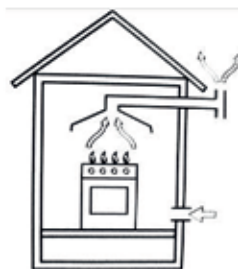
Importante: este aparato sólo puede instalarse y utilizarse en locales permanentemente ventilados. Deben observarse los siguientes requisitos:

- a) El local debe estar equipado con un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases de la combustión hacia el exterior de los locales.

Esto debe hacerse mediante campana o ventilador eléctrico.



En una chimenea o conducto ramificado



Directamente al exterior.

(exclusivos para aparatos de cocina)

b) El local debe permitir la entrada del aire necesario para una combustión adecuada. El caudal de aire para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada. El suministro de aire se efectuará por afluencia desde el exterior a través de un conducto, su sección transversal interior es de al menos 100 cm² y no debe bloquearse accidentalmente.

La encimera de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener una ventilación que funcione al doble de volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (**Fig. 3**). De lo contrario, la habitación puede ventilarse indirectamente a través de las habitaciones adyacentes que dispongan de conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no sean zonas compartidas, dormitorios, pero el riesgo de incendio está oculto (**Fig. 4**).



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente

Fig.3



Ampliación de la ranura de la ventilación entre la ventana y el suelo.

Fig.4

c) Funcionamiento intensivo y prolongado de la cocina de gas que requiere intensificar la ventilación, por ejemplo, abriendo las ventanas o aumentando la potencia del sistema de entrada de aire (si existe).

d) Los gases licuados del petróleo son más pesados que el aire, por lo que se asientan hacia abajo. Los locales en los que se instalen depósitos de GLP deben estar provistos de ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los depósitos de GLP vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios situados por debajo del nivel del suelo (sótanos, etc.). Conviene guardar en la habitación sólo el depósito que esté funcionando en ese momento y asegurarse de que no esté cerca de una fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de la placa de cocción empotrada

Las placas de cocción de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a armarios, y la altura no debe sobrepasar la de la placa de cocción.

Para una correcta instalación, deben seguirse las siguientes precauciones:

- La placa de cocción puede estar situada en una cocina, un comedor o una sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
- Los muebles situados cerca del aparato, son más altos que los tableros de trabajo deben colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde del tablero.
- Los armarios deben colocarse cerca de la campana a una altura de 420 mm como mínimo (**Fig. 5**).

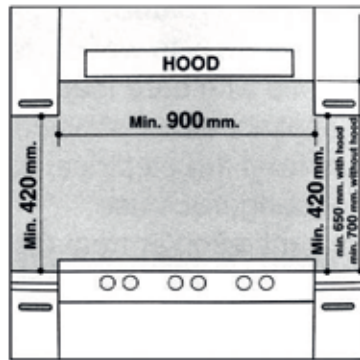
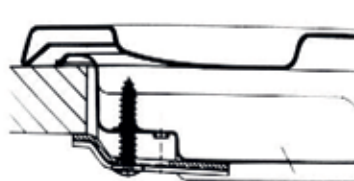
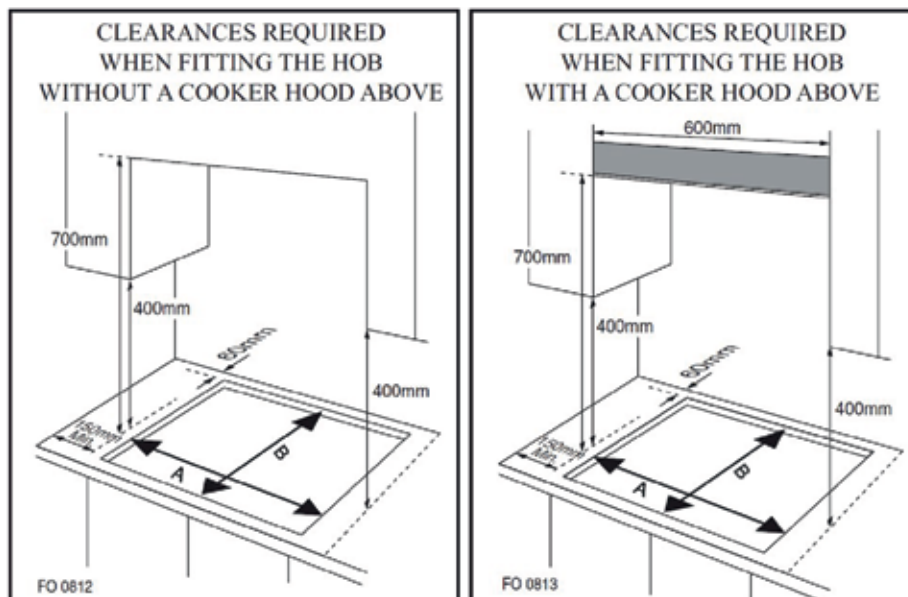


Fig.5

d) La placa de cocción debe instalarse directamente debajo de un armario, éste debe estar a una distancia mínima de 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. 5

Tamaño de la instalación

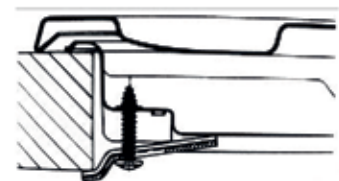
Serie de modelos	A(MM)	B(MM)
30CM	270	480



Posición del gancho para
H=20mm superior



Posición del gancho para
H=30mm superior

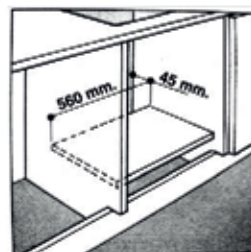
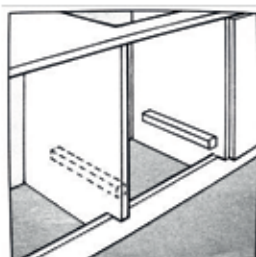


Posición del gancho para
H=40mm superior

N.B: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios".

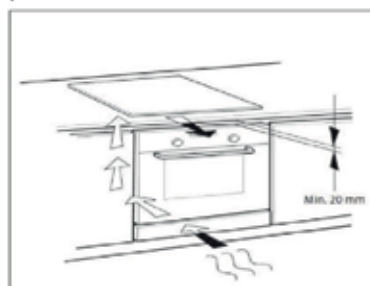
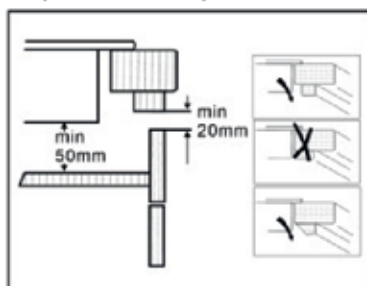
e) En el caso de que la encimera de gas no esté instalada sobre un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para aislar. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa de cocción.

Importante: Al instalar la placa de cocción sobre un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos listones de madera; en el caso de una superficie de mueble de unión, recuerde dejar un espacio de 45x 560 mm como mínimo desde la parte posterior.



Cuando instale la placa de cocción en un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que dispone de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.

- La distancia entre la parte inferior del aparato y el panel separador debe respetar las dimensiones indicadas en la figura (mín. 50 mm).
- Para garantizar el correcto funcionamiento del producto, no obstruya el espacio libre MÍNIMO NECESARIO (mín. 20 mm) de la encimera para la salida del aire.



Conexión de la placa de cocción de gas

La placa de cocción de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador autorizado. Durante la instalación, es imprescindible instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la placa de cocción para facilitar su posterior retirada o mantenimiento. La conexión de la encimera a la red de gas o gas licuado, debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente, y sólo después de comprobar que es adaptable al tipo de gas a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones indicadas en el apartado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En caso de conexión a gas licuado por cisterna, utilice reguladores de presión conformes a la reglamentación en vigor.

Importante: Por seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga vida útil de la placa de cocción, asegúrese de que la presión del gas se ajusta a las indicaciones dadas en la tabla 1 "Especificaciones de quemadores y boquillas".

Conexión a tubo no flexible

(cobre o acero)

- La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la encimera de gas.
- La placa de cocción está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para la alimentación de gas.
- El conector debe desmontarse y la junta debe sustituirse.
- El conector de alimentación del gas a la placa de cocción es roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo de acero flexible

El conector de alimentación de gas a la placa de cocción es roscado, conector de 1/2" para tubo de gas redondo. Utilice únicamente tubos y juntas de estanqueidad conformes a las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo flexible metálico no toque ninguna pieza móvil y no quede aplastado.

Compruebe el sellado

Una vez instalada la placa de cocción, asegúrese de que todas las conexiones están bien selladas, utilice agua jabonosa para comprobarlo, nunca utilice llama.

Conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para corriente alterna, de acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa. El cable de toma de tierra se identifica por su color amarillo-verde.

En el caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la placa de cocción y del horno deben ser independientes, no sólo por seguridad, sino también por comodidad para retirarlas en el futuro.

Conexión eléctrica de la encimera de gas

Conecte el cable de alimentación con un enchufe estándar para la tasa de demanda indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, debe colocarse un interruptor unipolar entre la placa de cocción y la red eléctrica, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de conformidad con los códigos de seguridad vigentes (el cable de toma de tierra no debe quedar interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance en ningún punto una temperatura superior en más de 50°C a la temperatura ambiente.

Antes de la conexión real asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa de cocción;
- El sistema de alimentación eléctrica está equipado con una toma de tierra eficaz de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

Importante: los hilos del cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:

Verde	- Tierra
Blanco	- Neutro
Negro	- Directo

Dado que los colores de los hilos del cable principal pueden no coincidir con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda como se indica a continuación: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con "E" o  o de color verde o verde y amarillo.

Conecte el cable marrón al terminal marcado con una "L" o de color rojo.

Conecte el cable azul al terminal marcado con una "N" o de color negro.

Tabla1: Especificaciones de quemadores y boquillas**Adaptación de la cocina a distintos tipos de gas**

	G20		G30	
Quemador	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Rápido (R)	2.40	110	2.40	77
Presiones de suministro	20mbar		30mbar	

A 15°C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Sustitución de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave específica

(7). Coloque la nueva boquilla según el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia.

Después de cambiar la placa de cocción de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado en el aparato una etiqueta con dicha información.

TABLA2: Cómo convertir una fuente de gas

Ajuste del caudal reducido de la válvula

Quemadores	Llama	Conversión de la cocina de GLP a gas natural	Conversión de la cocina de gas natural De gas a GLP
Quemadores regulares	Llama completa	Sustituir la boquilla del quemador según las indicaciones de la tabla 1	Sustituir la boquilla del quemador de acuerdo a las indicaciones en la tabla 1.
	Ahorrar llama	Afloje el ajuste Eje (ver fig.7 abajo) Y ajuste la llama	Afloje el ajuste Eje (ver fig.7 abajo) Y ajuste la llama

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position.

Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

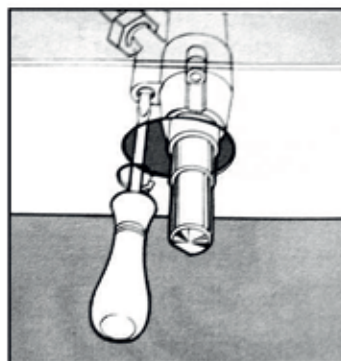
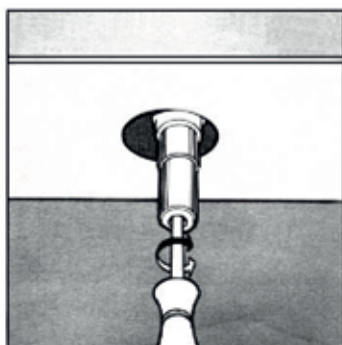
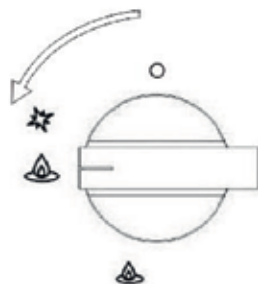


Fig.7

Para comprobar la llama ajustada: caliente el quemador en posición totalmente abierta durante 10 minutos. A continuación, gire el mando hasta la posición de ahorro. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de la llama

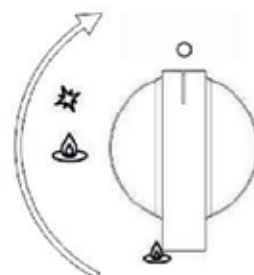
Cuando los quemadores están correctamente ajustados, la llama debe ser de color azul claro, y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición del mando de control correspondiente.



-Quemador ENCENDIDO, llama alta



-Quemador ENCENDIDO, llama pequeña (modo ahorro)



-Quemador APAGADO

Fig.8

Ver fig.8 varias opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ajustarse a una llama grande durante la fase inicial de la cocción, ya que hace que los alimentos hiervan rápidamente. A continuación, debe girar el mando a la posición de llama de ahorro para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama de forma continua.

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de llama grande Quemador APAGADO y Quemador ENCENDIDO.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa de cocción se utiliza correctamente, los parámetros están diseñados correctamente y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de energía es la siguiente :

- Se ahorra hasta un 60% si se utilizan ollas adecuadas,
- Se conserva hasta un 60% cuando el aparato se utiliza correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Para que la placa de cocción funcione de forma eficiente y ahorre energía, es imprescindible que los quemadores estén siempre limpios (especialmente las ranuras de la llama y las boquillas). **Adaptación a diferentes tipos de gas.**

TABLA 3: Adaptación a distintos tipos de gas

CATEGORÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} I_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} I_{2ELWLS3B/P} I_{2ELL3B/P}

Quemador	Tipo de Gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Carga nominal				Carga reducido	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Rápido	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774

TABLA 4: Fuente de gas y tabla comparativa nacional

Grupo del gas	Presión del suministro	País
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

Esta placa cumple las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Baja Tensión) y su posterior modificación;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas) y modificaciones posteriores;
- 93/68/EEC of 22/07/93 y modificaciones posteriores.
- (EU) 2016/426 GAR
- - Directiva de baja tensión 2014/35/EU
- - Directiva CE del Consejo 2014/30/EU

Aviso:

- A. Antes de la instalación, asegúrese de que el estado de la distribución local (naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del aparato son compatibles".
- B. "Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de características".
- C. "Esta encimera de gas no está conectada a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Deberá instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación."
- D. "PRECAUCIÓN: El uso de una encimera de gas conlleva la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica".



ELIMINACIÓN: No eliminar este producto como residuo municipal sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.

Un símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe tirarse a la basura doméstica. Debe llevarse al punto de recogida de una instalación de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar los efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud humana que de otro modo se derivarían de una eliminación inadecuada de este producto. Puede obtener más información sobre el reciclaje de este producto en las autoridades locales, en un servicio de recogida de residuos domésticos o en la tienda donde compró este producto.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de recogida de residuos domésticos o con el establecimiento donde adquirió el producto.

DRIJA

USER MANUAL

Sicilia 30

Built-in Dual Gas/Electric Cooktop



1
YEAR WARRANTY

eika ELECTRIC
HOT PLATE

10 YEARS
WARRANTY
ON BURNERS
DRIJA



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

www.drijainternational.com

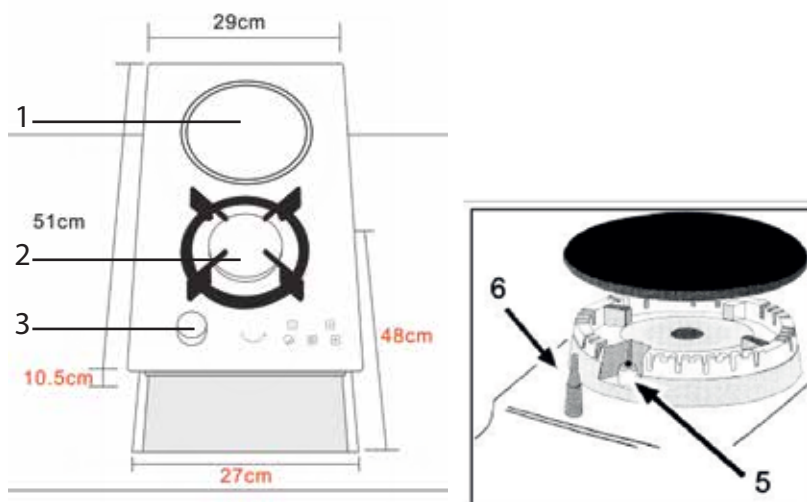


Contents

2. Close-up View	24
2. How to Use the Appliance.....	24
3. How to Keep the Appliance in Shape.....	30
4. Practical Advice	31
5. Is There a Problem?	32
6. Installation Instructions for Built-in	33
7. Table1 Burners and Nozzle Specifications.....	37
8. Table2 How to Convert Gas Source.....	38
9. Table3 Adapting to Different Types of Gas	39
10. Table4 Gas Source and National Comparison Table.....	40
11. Notice.....	41

Congratulations on choosing this appliance, which you will find is dependable and easy to use. We advise you to read this manual for best performance and to extend the lifespan of your appliance. Thank you.

Close-up View



1. Cooking zone: $\phi 165\text{mm}$ - 1200W
2. Rapid burner - 3.0 kW
3. Control knobs for gas burner
4. Control panel for ceramic cooking zone
5. Ignitor for Gas Burners (only on certain models)
6. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.

How to Use the Appliance

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- OFF
- ★ High
- Low

On those models fitted with a safety device

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

On those models fitted with an igniter

The electric ignition button, identified by the ★ symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

Caution: If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

To turn off a burner: Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the " • " setting).

Ceramic cooking zone

SAFETY INSTRUCTIONS

This manual and the appliance itself provide important safety messages, to be read and always observed.



This is the warning / caution-safety symbol, regarding safety, warning of potential risks to users and other.

All messages relevant to safety specify the potential risk to which they refer and indicate how to reduce the risk of injury, damage, and electric shocks due to incorrect use of the appliance. Make sure to comply with the following:

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual (i.e. by using the touch controls)
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any parts of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your hob.
- Do not place or drop heavy objects on your hob.
- Do not stand on your hob top.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is designed for domestic use only.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- 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.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surface.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surface of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

INSTRUCTION FOR USE



To avoid permanently damaging the glass-ceramic top, do not use:

- Pots with bottoms that are not perfectly flat.
- Metal pots with enameled bottom.

CONTROL PANEL LAYOUT



1. Power increase control

3. keylock control

5. Boost control

7. Timer decrease control

2. Power decrease control

4. ON/OFF control

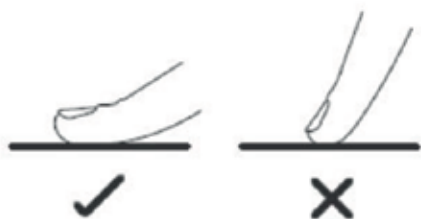
6. Timer increase control

Before using your Ceramic cooking zone

- Read this guide, taking special note of the "Safety Warning" section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g., a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

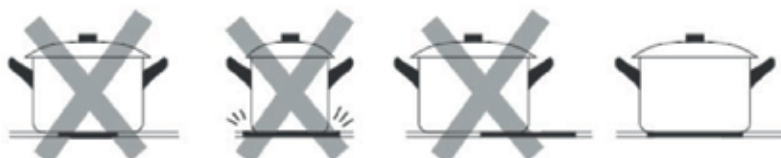


Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob - do not slide, or they may scratch the glass.



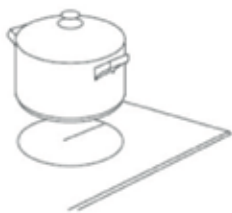
Using your Ceramic Hob

To start cooking

4. To  control.

After power on, the buzzer beeps once, all displays show "-", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.

5. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



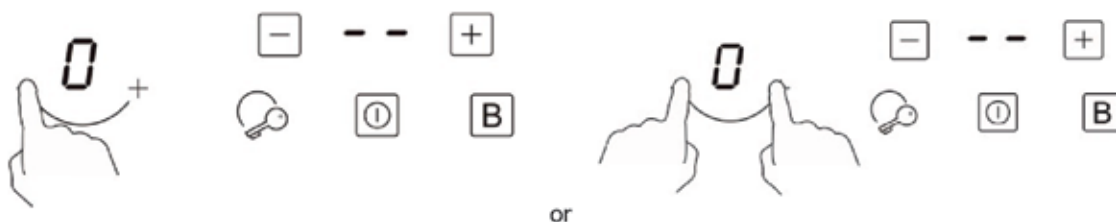
6. Select a heat setting by touching “-” or “+”.

- You can modify the heat setting at any time during cooking.



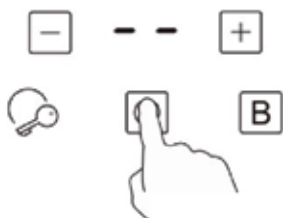
When you have finished cooking

1 Turn the cooking zone off by repeatedly pressing the “-” to reduce the power gear.



or

Turn the whole cooktop off by touching the ON / OFF control.



3. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zone on).

- When the controls are locked, all the controls except the ON / OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the safety lock control. The indicator light is on.



To unlock the controls

1. Touch and hold the safety lock control for 3 seconds.
2. You can now start using your ceramic hob.

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON / OFF, you can always turn the ceramic hob off with the ON / OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you the cooking zone is still hot.

Auto Shutdown

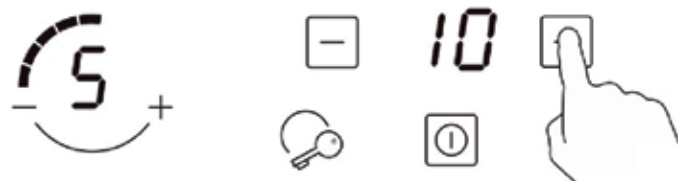
Auto shutdown is safety protection function for your ceramic hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off you're cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the timer

You can use the timer for up to 99 minutes:

1. Adjust the timer setting by touching the "-" or "+" controls. The minute minder indicator will show in the timer display.



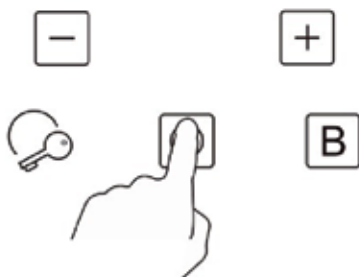
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

3. The corresponding cooking zone indicator shows "H" when the setting time is be finished.

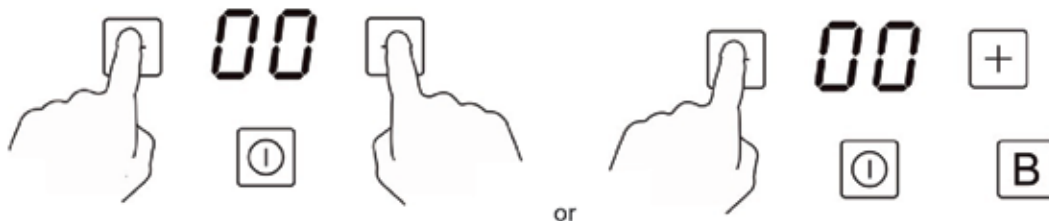


Setting the timer to turn the cooking zone off.

1. Touching the ON / OFF control, the timer indicator shows "00".



2. Set the time by touching the control of the timer.



How to Keep the Appliance in Shape

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power).

To extend the lifespan of the gas hob, it is indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind to the following:

- The enameled parts and the glass top must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them.
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances.
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts to be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).

While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2);



Fig.1



Fig.2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

Kind reminder: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

Practical Advice

Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) to prevent the flame to reach the side of the pot or pan.
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on.
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Rapid burner	22~24
Φ165mm cooking zone (Ceramic)	14~16

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Is There a Problem?

If you find the gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

Gas Burner

The burner cannot be lighted, or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged.
- All of the movable parts of burners are fixed correctly.
- There is no air flow around the cooking surface.

The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way.
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out while turning knob to "Low" setting.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

Ceramic burner

The cooking zones have become soiled.

This may be caused by burnt on remnants of food. This will not affect the working of the appliance. However, you should make sure that the cleaning instructions are being followed regularly.

The residual heat indicator cannot work.

If the cooking zone does appear to be hotter than 60°C and the residual heat indicator has not come on, you should call the Service Department.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

–Tile type of problem.

–The gas hob model number (Model) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized by your supplier and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

Installation Instructions for Built-in

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

Positioning for gas hob

Important: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

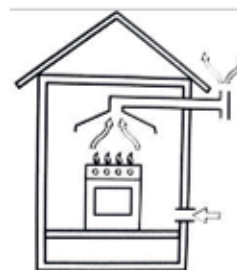
The following requirements must be observed:

- c) The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms.

This must be done by hood or electric ventilator.



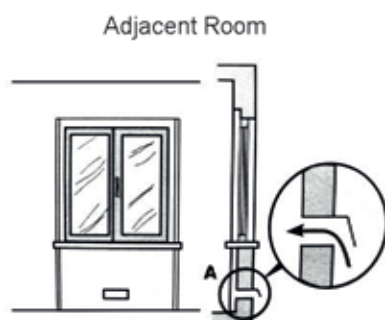
In a chimney stack or branched flue.
(Exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

- d) The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed capacity. The air supply will be affected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm^2 and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm^2 (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).



Examples of ventilation holes for comburent air.

Fig.3



Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.4

- e) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- f) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

Installation of built-in hob

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

- a) The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

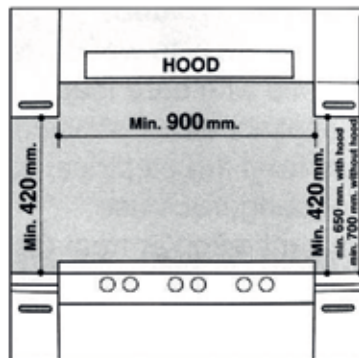
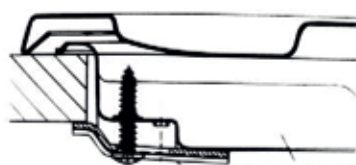
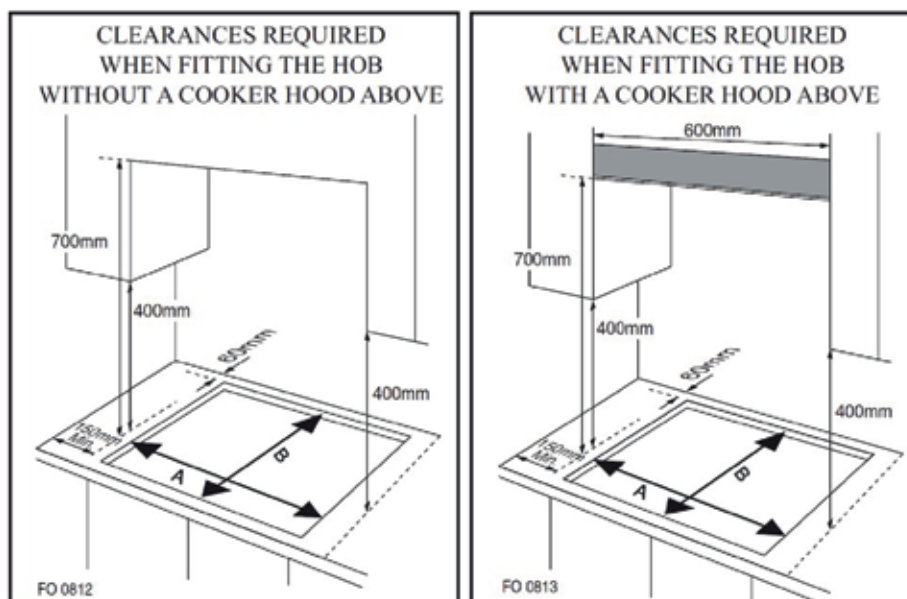


Fig.5

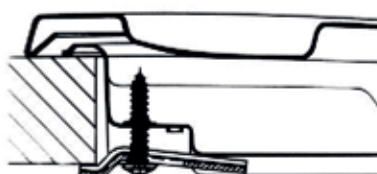
- d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.

Installation size

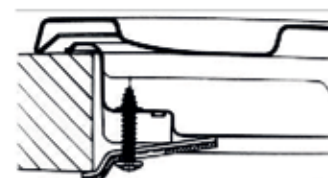
Model series	A(MM)	B(MM)
30CM	270	480



Hook position for
H=20mm top



Hook position for
H=30mm top

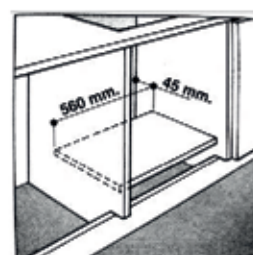
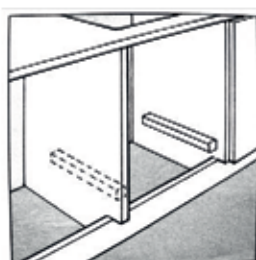


Hook position for
H=40mm top

N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag"

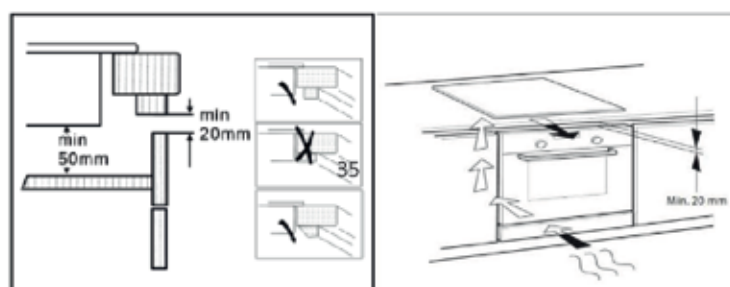
e) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

Important: When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side..



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.

- The distance between the underside of the appliance and the separator panel must respect the dimensions given in the figure (mini. 50mm).
- In order to ensure the correct operation of the product, do not obstruct the **MINIMUM REQUIRED** clearance (min. 20 mm) on the worktop for air flow out.



Gas connection for gas hob

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

Important: For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".

Connection to non-flexible tube

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.

The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

Check the Seal

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

Electrical Connection

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current.

According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow green colour.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

Electrical Connection for Gas hob

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C than room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob;
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- The plug or switch are easily accessible.

Important: the wires in the main lead are coloured in accordance with the following code:

Green - Earth
 White - Neutral
 Black - Live

As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or  or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.

Table1: Burners and Nozzle Specifications

Adapting the Gas hob for Different Types of Gas

	G20		G30	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Rapid (R)	2.40	110	2.40	77
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

P.C.I.G25.1

32.51 MJ/m³

P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G27

30.98 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G30

49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(7).Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference).

After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

TABLE2: How to Convert Gas Source

Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

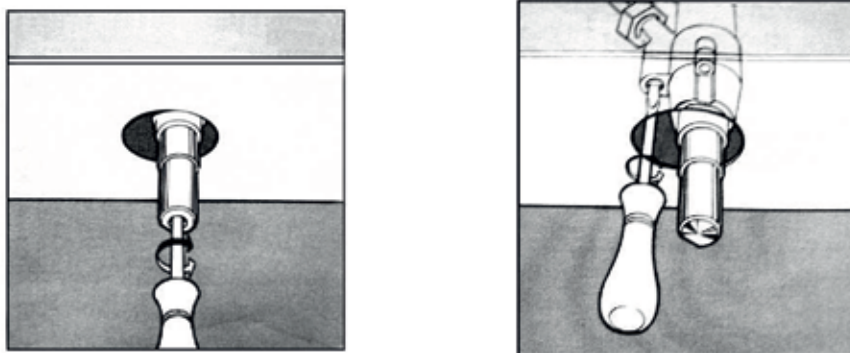
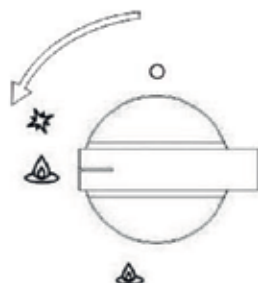


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

Flame selection

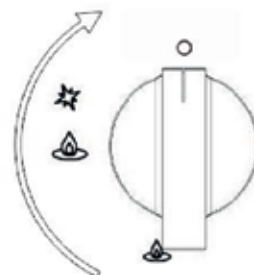
As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.



-Burner ON, large flame



-Burner ON, small flame (saving mode)



-Burner OFF

Fig.8

See fig.8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

It is prohibited to adjust the flame between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

TABLE 3: Adapting to Different Types of Gas

APPLIANCE CATEGORY: I₂H I₂E I₂E+ I₂L I₂HS I₂ELS I₂ELW I₃+ I₃B/P I₃B/P I₃B/P I₃P I₂H3+ II₂E3B/P II₂HS3B/P II₂ELWLS3B/P II₂ELL3B/P

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774

TABLE 4: Gas Source and National Comparison Table

Gas group	Supply pressure	Country
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

This hob conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modification;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
- (EU) 2016/426 GAR
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- EC Council Directive 2014/30/EU

Notice:

- A. Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible."
- B. "The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label."
- C. "This gas hob is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation."
- D. "CAUTION: The use of a gas hob lead to the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the hob is in working: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device."



DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

A symbol on the product or its packaging indicates that this product should not go into household waste. It must be taken to the collection point of an electric and electronic equipment recycling facility. By making sure this product is disposed of properly, you will help prevent the negative effects on the environment and human health that would otherwise result from inappropriate disposal of this product. You can learn more about recycling this product from your local authorities, a household waste disposal service or in the shop where you bought this product.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRABLES

