

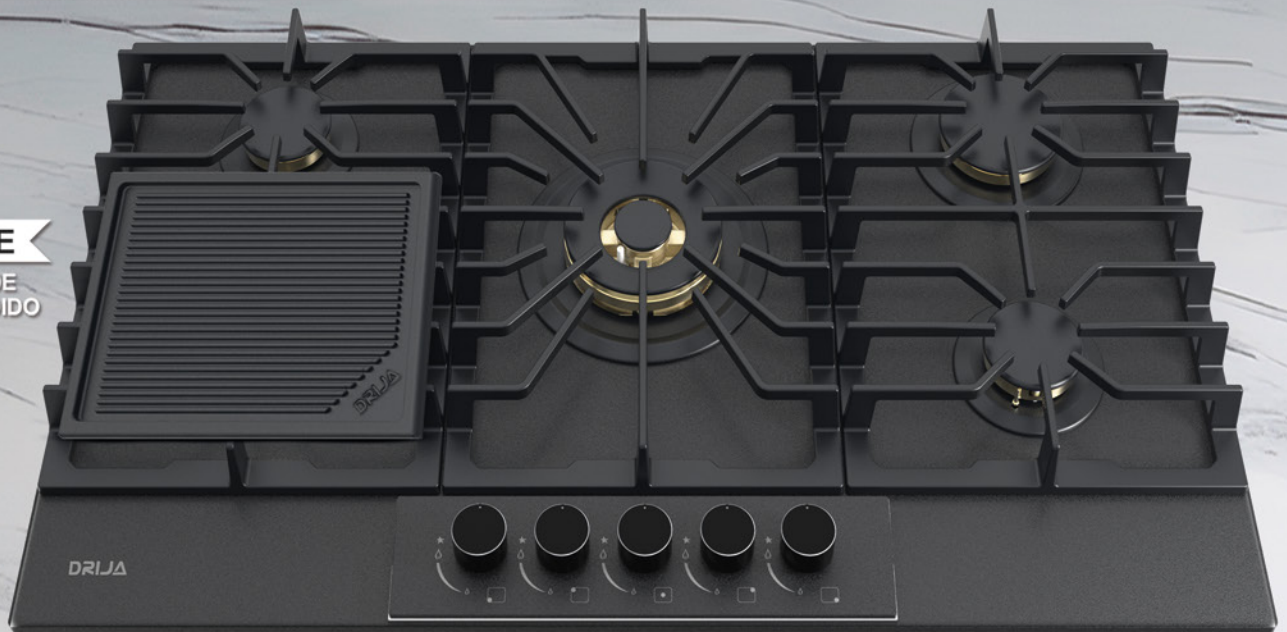
DRIJA

Italia 90

Estufa a Gas Empotrable



INCLUYE
PLANCHA DE
HIERRO FUNDIDO



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN

MANUAL DE USUARIO

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



1. INTRODUCCIÓN.....	02
2. AVISO DE SEGURIDAD.....	03
3. CÓMO USAR SU ESTUFA.....	04
4. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA DE GAS.....	05
5. INSTALACIÓN.....	07
6. TABLAS DE ESPECIFICACIONES.....	11

1. INTRODUCCIÓN

Gracias por elegir nuestra placa de gas.

Para usar este artefacto correctamente y evitar cualquier riesgo potencial, lea estas instrucciones antes de usarlo.

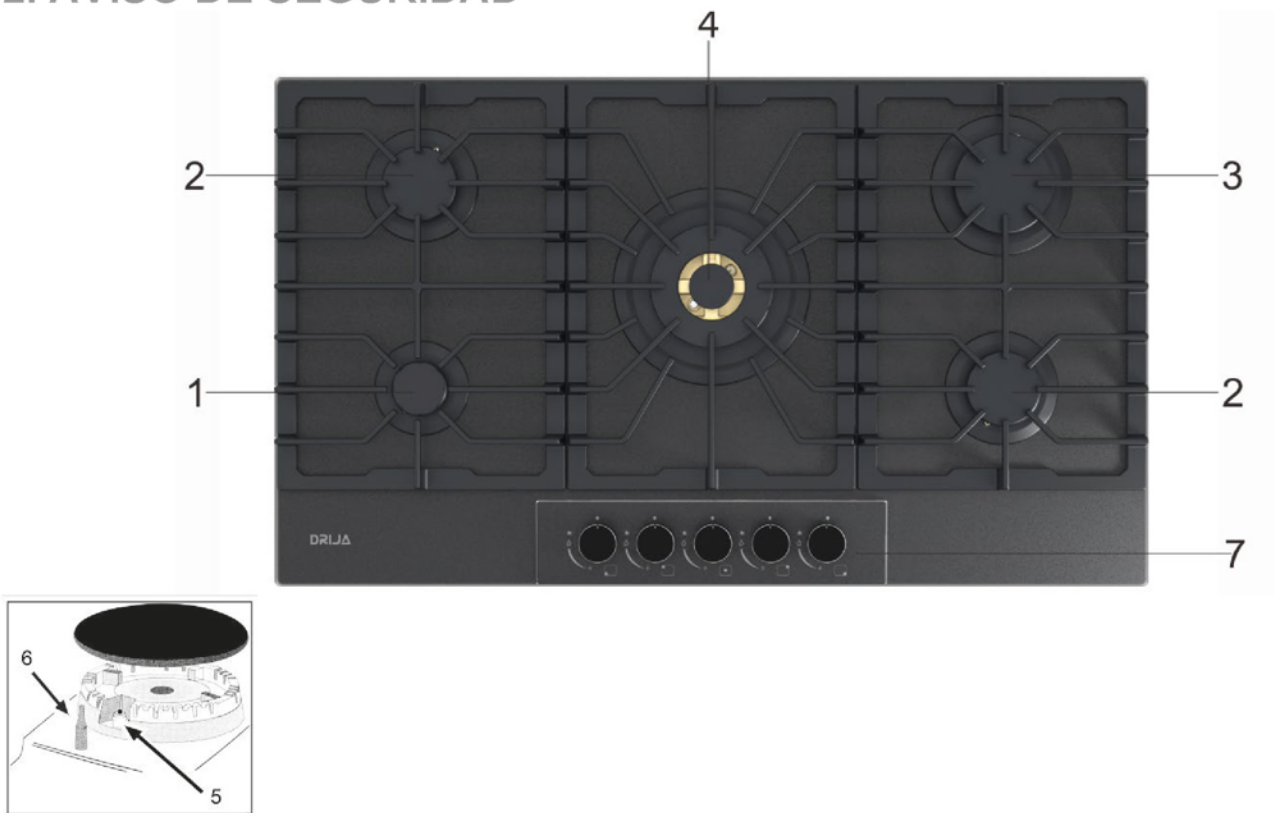
Guarde estas instrucciones en un lugar donde pueda encontrarlas fácilmente. Si no está seguro de la información contenida en estas instrucciones, póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente.

El fabricante no será responsable de ningún daño a personas o bienes causados por una instalación incorrecta o un mal uso de su cocina.

El artefacto ha sido certificado para su uso en países distintos a los marcados en la estufa. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere necesarias o útiles en los productos, también en interés del usuario, sin poner en peligro las principales características funcionales y de seguridad.

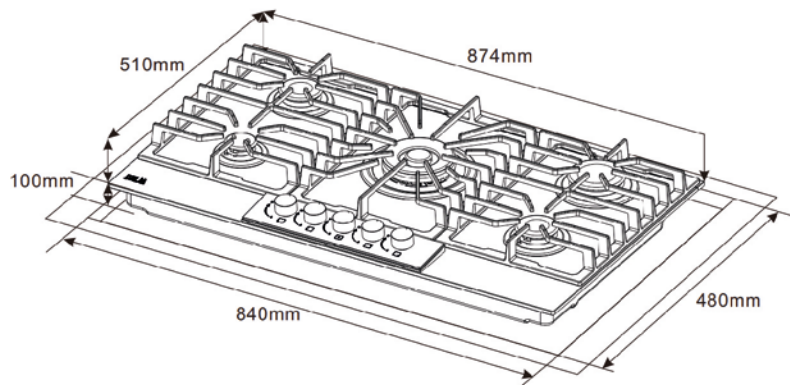
El artefacto está diseñado para un entorno doméstico y no comercial.

2. AVISO DE SEGURIDAD



- 1. Quemadores auxiliares
- 2. Quemador semirrápido
- 3. Quemador rápido
- 4. Quemador Triple corona
- 5. Encendedor para quemadores de gas
- 6. Dispositivo de seguridad: se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
- 7. Perillas de control

MODELO	ITALIA 90
Zona de cocción	5
Voltaje	220V-240V/50Hz-60Hz
Potencia total	11.0kW
Operación de control frontal	SI
Tamaño del producto: D x W x H (mm)	874 x 510 x 100
Dimensiones de corte D x W (mm)	840 x 480



3. CÓMO USAR SU ESTUFA

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

Quemadores de gas

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más apropiado para el diámetro de los utensilios de cocina que se utilizan.

El quemador se puede regular con la perilla de control correspondiente mediante una de las siguientes configuraciones:

- APAGADO
- ★ Alto
- Bajo

En los modelos equipados con un dispositivo de seguridad

La perilla debe presionarse durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En los modelos equipados con un encendedor

Primero se debe presionar el botón de encendido eléctrico, identificado por el ★ símbolo, luego se presiona la perilla correspondiente y se gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la configuración "Alto".

Para encender un quemador: Simplemente presione la perilla correspondiente y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la configuración Alta, mantenga presionado hasta que se encienda el quemador.

Precaución: Si la llama se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderla nuevamente al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador: Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en el " • " configuración).

4. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA DE GAS

Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de su placa de gas, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica (incluida la energía de la batería).

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

- Las piezas esmaltadas y la tapa de vidrio deben lavarse con agua tibia sin utilizar polvos abrasivos o

sustancias corrosivas que puedan arruinarlas;

- Las partes extraíbles de los quemadores deben lavarse generalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de eliminar las sustancias apelmazadas;
- Pin 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 contienen fósforo). Para prolongar la vida útil, aconsejamos que estas piezas se enjuaguen a fondo con agua y se sequen soplando, es una buena idea limpiar también los derrames.
- Después de trabajar con la placa de vidrio, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de comida. La superficie del vidrio debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

En primer lugar, para eliminar todos los residuos de alimentos o grasas con un rascador de limpieza, por ejemplo

Raspador de limpieza **(no incluido)** (Fig. 1).

Mientras la superficie de cocción esté caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallas de papel, luego frote con un paño húmedo y la superficie seca. Como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos hechos de material sintético, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar que se hayan derretido en la superficie, deben eliminarse de inmediato.

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

No utilice esponjas abrasivas ni productos de limpieza, ya que estos son válidos para los limpiadores químicamente agresivos, como los aerosoles para hornos y los quitamanchas (Fig.2);

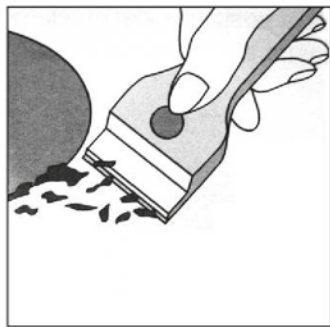


Fig.1



Fig.2

- Limpiando el soporte de la parrilla/sartén, se recomienda limpiarlo mientras aún está caliente. Para alejar la parrilla de la encimera y ponerla en el fregadero, primero retire los residuos de comida o grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden atascarse y es difícil abrirlas o apagarlas. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Amable recordatorio: Este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado

por el fabricante.

Consejos prácticos sobre el uso de los quemadores

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas directrices generales:

- Utilice los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (ver tabla) para evitar que la llama llegue al costado de la olla o sartén;
- Siempre use utensilios de cocina con un fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- Cuando el contenido hierva, gire la perilla a "Bajo".

Quemador	Ø Diámetro de los utensilios de cocina (cm)
Quemador auxiliar	10~14
Quemador semirrápido	16~20
Quemador rápido	22~24
Quemador triple corona	24~26

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

¿Hay algún problema?

Si encuentra que la placa de gas no puede funcionar repentinamente o no puede funcionar correctamente. Antes de llamar al servicio de atención al cliente para obtener ayuda, verifiquemos qué podemos hacer.

En primer lugar, verifique y confirme que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad, en particular, si las válvulas de gas siguen abiertas.

Quemador de gas

El quemador no se puede encender 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 termocupla

Compruebe que:

- Presiona la perilla hasta el fondo;
- Sigue presionando la perilla durante el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los orificios de gas no están obstruidos en el área correspondiente al termopar.

La llama se apaga mientras gira la perilla 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 (véase el apartado titulado "Regulación mínima").

Los utensilios de cocina no son estables.

Compruebe que:

- La parte inferior de los utensilios de cocina es perfectamente plana.
- Los utensilios de cocina están centrados correctamente en el quemador.
- Las rejillas de soporte no se han invertido.

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

–Tipo de problema de mosaico.

–El número de modelo de la placa de gas (Modelo....) como se indica en la caja de embalaje.

Nunca llame a los técnicos que no están autorizados por su proveedor y se niegue a utilizar las piezas de repuesto que no sean del fabricante.

5. INSTALACIÓN

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador calificado, por lo que los procedimientos de instalación y mantenimiento se pueden seguir de la manera más profesional y experta.

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

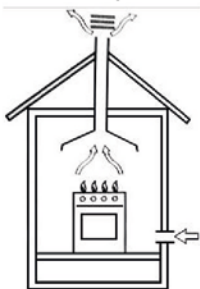
Posicionamiento para placa de gas

Importante: esta unidad solo puede instalarse y utilizarse en habitaciones con ventilación permanente.

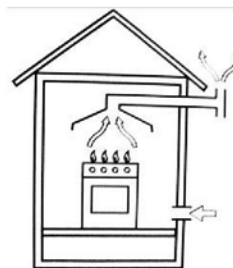
Deben observarse los siguientes requisitos:

- a) La habitación deberá estar provista de un sistema de ventilación que ventile los humos y gases procedentes de la combustión hacia el exterior de las habitaciones.

Esto debe hacerse mediante campana o ventilador eléctrico.



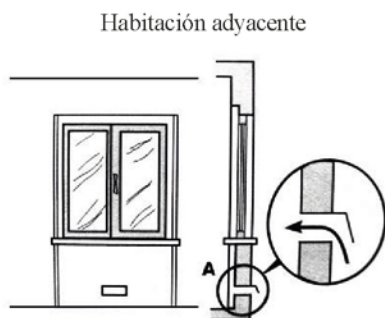
En una chimenea o conducto de humos ramificado.
(exclusivo para aparatos de cocina)



Directo al exterior

- b) La habitación debe estar permitida para la entrada del aire que es 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 placa 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 se puede ventilar indirectamente a través de las habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, dormitorios, pero el riesgo de incendio está oculto (Fig. 4).



Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente.

suelo

Fig.3



Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana y el

Fig.4

- c) Funcionamiento intensivo y prolongado de la placa de gas que necesita intensificar la ventilación, por ejemplo, abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de entrada de aire (si está presente).
- d) Los gases licuados de petróleo son más pesados que el aire, por lo que hay que estabilizarlos hacia abajo. Las habitaciones en las que se instalen tanques de GLP deben estar equipadas con ventilación al exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los tanques de GLP que estén vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios bajo el nivel del suelo (celdas, etc.). Es una buena idea mantener solo el tanque que está funcionando actualmente en la habitación y asegurarse de que no esté cerrado a una fuente de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de placa de gas empotrada

Las placas de gas están diseñadas con grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato se puede instalar junto a los armarios y la altura no debe exceder la placa.

Para una correcta instalación, se deben seguir las siguientes precauciones:

- a) La placa de cocción puede estar ubicada en una cocina, un comedor o una sala de estar, pero no en un baño o ducha.
- b) El mueble que se encuentra cerca de la unidad, es más alto que las tablas de trabajo, debe colocarse a una distancia mínima de 110 mm del borde del tablero.
- c) Los armarios deben colocarse cerca de la campana a una altura mínima de 420 mm (Fig. 5).

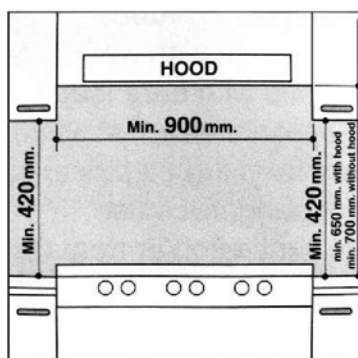


Fig.5

- d) La placa debe instalarse directamente debajo de un armario, este último debe estar al menos a 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. 6.
- e) Se proporcionan accesorios de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa en la encimera, de 20 a 40 mm de espesor (ver Fig. 6).

Installation size

Serie de modelos	A(MM)	B(MM)
90CM	840	480

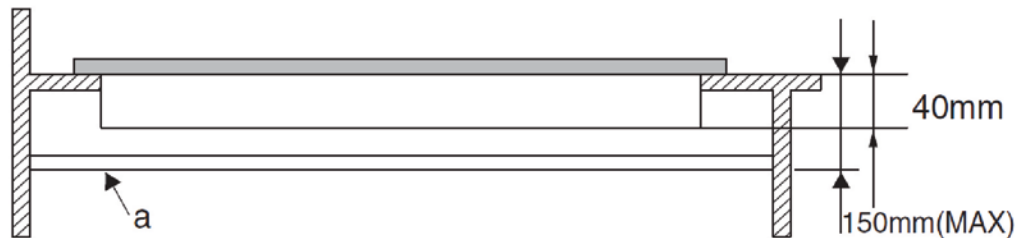
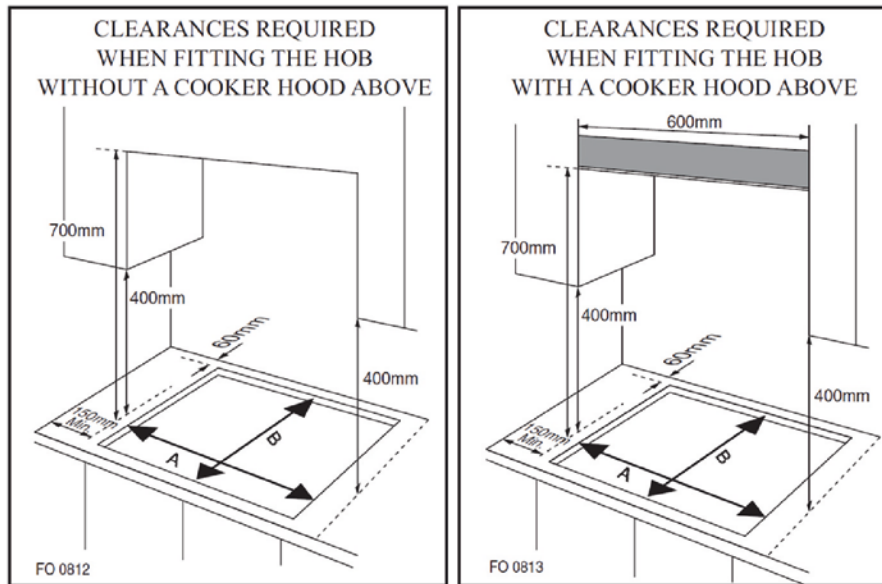
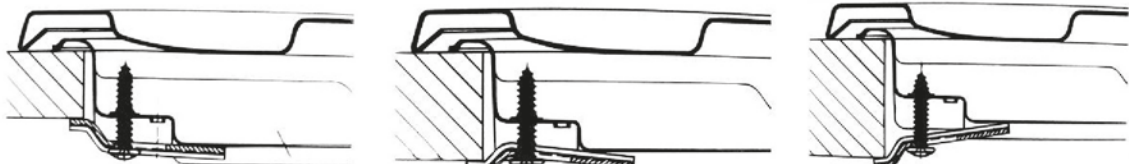


Fig.6



Posición del gancho para
H = 20 mm superior

Posición del gancho para
H = 30 mm superior

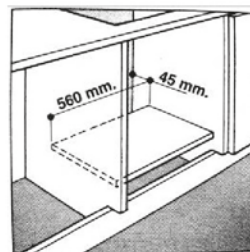
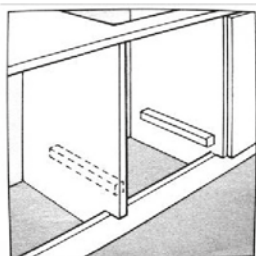
Posición del gancho para
H = 40 mm superior

Nota: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios"

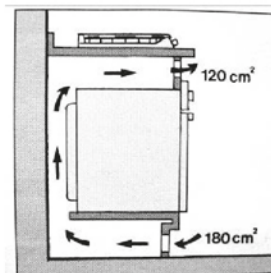
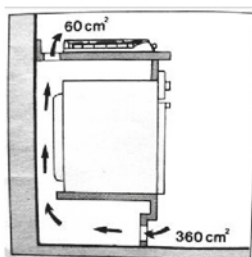
- f) En el caso de que la placa de gas no esté instalada en un horno empotrado, se debe insertar un panel de

madera para el aislamiento. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la parte inferior de la placa.

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



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



Conexión de gas para placa de gas

La placa de gas debe estar conectada a la red de gas por un instalador registrado. Durante la instalación, es imprescindible la instalación de un grifo de gas homologado para aislar el suministro de la placa de cocción y facilitar cualquier retirada o mantenimiento posterior. Conecte la placa a la red de gas o gas licuado, debe realizarse de acuerdo con la normativa vigente prescrita, y solo después de que se haya comprobado que es adaptable al tipo de gas que se va a utilizar. En caso contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de conexión a gas licuado por tanque, utilizar reguladores de presión que se ajusten a la normativa vigente.

Importante: Por seguridad, para la correcta regulación del uso del gas y la larga vida útil de la placa, asegúrese de que la presión del gas se ajuste 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 tal manera que no se creen puntos de tensión en ninguna parte de la placa de gas.

La placa está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para el suministro de gas. El conector debe desmontarse y la junta debe reemplazarse.

El conector de alimentación del gas a la placa de cocción está roscado 1/2 cilindro de gas.

Conexión a tubo de acero flexible

El conector de alimentación de gas a la placa es roscado, conector de 1/2" para tubería de gas redonda. Utilice únicamente tuberías y juntas de estanqueidad que cumplan con las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe exceder los 2000 mm. Una vez que se haya realizado la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

Revisa el sello

Una vez instalada la placa, asegúrese de que todas las conexiones estén correctamente selladas, use agua jabonosa para probar, nunca utilice la llama.

Conexión eléctrica

La placa de cocción está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar que está diseñado para ser utilizado en corriente alterna. De acuerdo con las indicaciones de la placa de características ubicada debajo de la placa de cocción. El cable de puesta a tierra se puede identificar por su color amarillo verdoso.

En el caso de la instalación sobre un horno eléctrico incorporado, las conexiones eléctricas de la placa y el horno deben ser independientes, no solo para un propósito seguro, sino también para ser conveniente quitarlas en el futuro.

Conexión eléctrica para placa de gas

Coloque 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, se debe colocar un interruptor unipolar entre la placa y la red eléctrica, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm de acuerdo con los códigos de seguridad vigentes (el cable de puesta a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de manera que no alcance una temperatura superior a 50 °C que la temperatura ambiente en ningún punto.

Antes de la conexión real, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden soportar la carga requerida por la placa;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una conexión a tierra eficiente de acuerdo con las normas y regulaciones prescritas 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 y Amarillo - Tierra
Azul - Neutro
Marrón - En vivo

Dado que es posible que los colores de los cables del cable principal no se correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, proceda de la siguiente manera:
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 "L" o de color rojo. Conecte el cable azul al terminal marcado con "N" o de color negro.

6.TABLA DE ESPECIFICACIONES

Especificaciones de quemadores y boquillas Adaptación de la placa de gas para diferentes tipos de gas

	G20		G30	
Quemador	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rápido (Medio)	1.80	97	1.8	67
Rápido (R)	3.0	115	3.0	84
Triple corona (TR)	4.0	150	4.0	100
Presiones de suministro	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



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave dedicada (7). Coloque la nueva boquilla de acuerdo con el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia) .

Una vez que haya convertido la placa de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta que contenga esa información en la aplicación.

Cómo convertir una fuente de gas

Ajuste del caudal reducido de la válvula

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

Ajuste de válvulas

El ajuste de la válvula debe realizarse con la perilla de control colocada en la posición de ahorro de llama del quemador ON.

Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (consulte la fig. 7 a continuación).

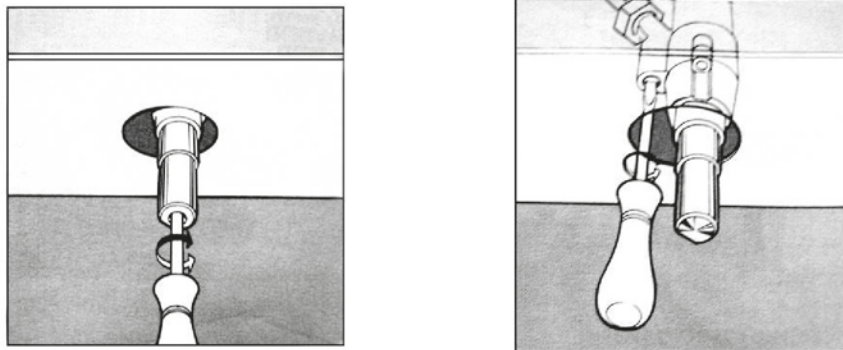
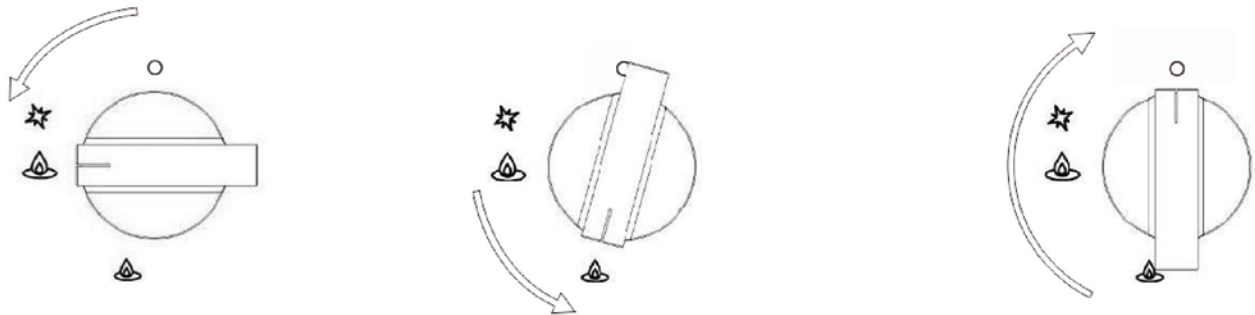


Fig.7

Para comprobar la llama ajustada: caliente el quemador en la posición completamente abierta durante 10 minutos. A continuación, gire la perilla a la configuración de ahorro. La llama no debe apagarse ni moverse a la boquilla. Si se apaga o se mueve a la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de llama

Como los quemadores están ajustados correctamente, la llama debe ser de color azul claro y la llama interior debe ser clara. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control relacionada.



- Quemador encendido, llama grande -Quemador encendido, llama pequeña (modo de ahorro)
- Quemador apagado

Consulte la fig.8 para ver varias opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); El quemador debe colocarse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, hace que los alimentos hiervan rápidamente. Luego debe girar la perilla 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 del quemador apagado y del quemador encendido.

Se puede ahorrar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros se diseñan correctamente y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. La conservación de energía será la siguiente:

- Hasta el 60% se conservan cuando se utilizan macetas adecuadas,

Se conserva hasta un 60% cuando la unidad funciona correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado. Es un requisito previo para el funcionamiento eficiente y de ahorro de energía de la placa de cocción que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (en particular, las ranuras de llama y las boquillas).

Adaptación a diferentes 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 reducida	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semirápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butane	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774

DRIJA

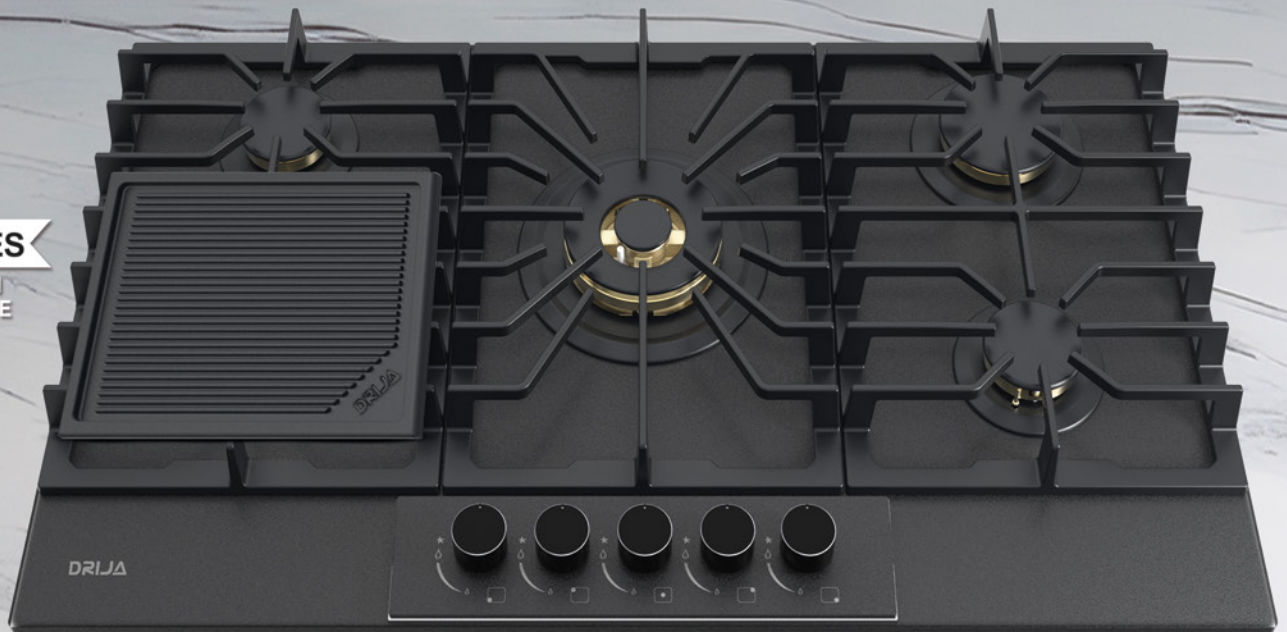
Italia 90

Built-in Gas Cooktop



INCLUDES

CAST IRON
GRILL PLATE



5 Safety
Valves

SABAF



SCAN FOR
MORE INFORMATION

USER MANUAL

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

**To keep the warranty
use steel hoses
For Gas Connection**

1. INTRODUCTION.....	19
2. SECURITY WARNING.....	20
3. HOW TO USE YOUR STOVE.....	21
4. HOW TO TAKE CARE OF YOUR GAS STOVE.....	21
5. INSTALLATION.....	24
6. SPECIFICATIONS TABLES.....	28

1.INTRODUCTION

Thank you for choosing our gas cook top.

To use this artifact correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using it.

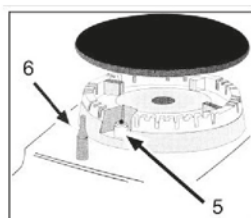
Keep these instructions in a place where you can find them easily. If you are not sure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer service center.

The manufacturer shall not be responsible for any damage to persons or property caused by improper installation or misuse of your kitchen.

The artifact has been certified for use in countries other than those marked at the stove. The manufacturer reserves the right to make any modifications to the products as may be considers necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features.

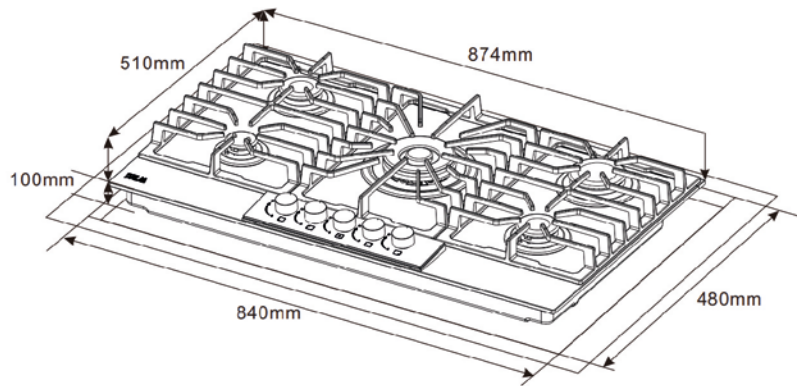
The artifact is designed for a domestic and non-commercial environment.

2. SECURITY WARNING



- 1. Auxiliary Burners
- 2. Semi-rapid burner
- 3. Rapid burner
- 4. Triple ring wok burner
- 5. Ignitor for Gas Burners
- 6. Safety Device - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
- 7. Control Knobs

MODEL	ITALIA 90
Cooking Zone	5
Voltage	220V-240V/50Hz-60Hz
Total Power	11.0kW
Front Side control operation	YES
Product Size D x W x H (mm)	874 x 510 x 100
Cut Out Dimensions D x W(mm)	840 x 480



3. HOW TO USE YOUR STOVE

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 counterclockwise 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 pressing 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).

5. HOW TO TAKE CARE OF YOUR GAS STOVE

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 kept in 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 the glass hob works, 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 prevents it to make more dirt. This also protects 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);

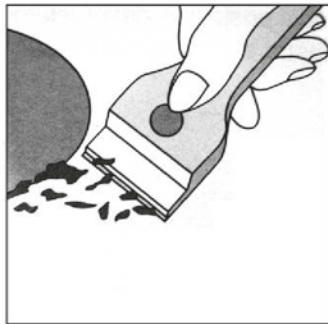


Fig.1



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 on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame from reaching

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)
Auxiliary burner	10~14
Semi-rapid burner	16~20
Rapid burner	22~24
Triple ring wok burner	24~26

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 of all, check and confirm there are no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

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

Check to make sure that:

- The gas holes in the burner are not clogged.
- All 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 the 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.

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.

5. INSTALLATION

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.

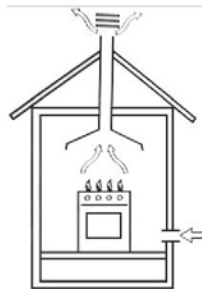
Positioning for gas hob

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

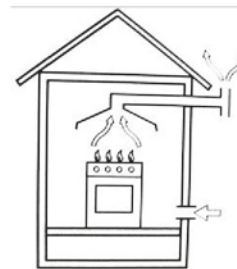
The following requirements must be observed:

- a) 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)

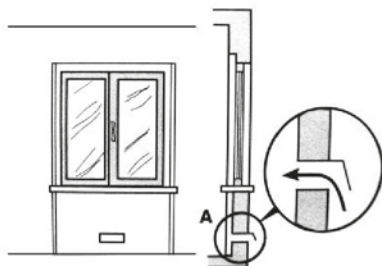


Directly to the Outside

- b) 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 m³/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 100cm² and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flames from going out accidentally, must have ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm² (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which are fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).

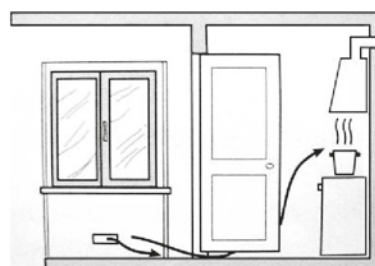
Adjacent Room



Examples of ventilation holes for comburent air.

Fig.3

Room to be Vented



Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.4

- c) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening

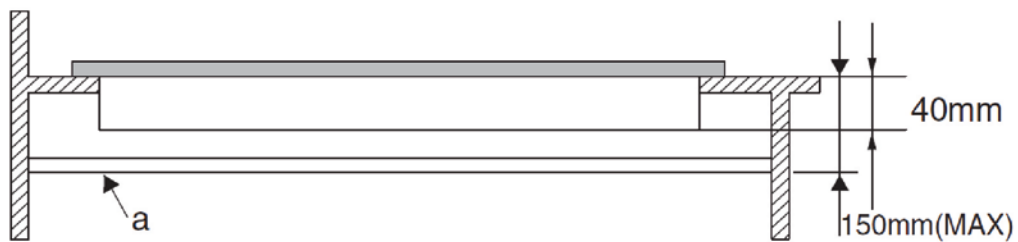
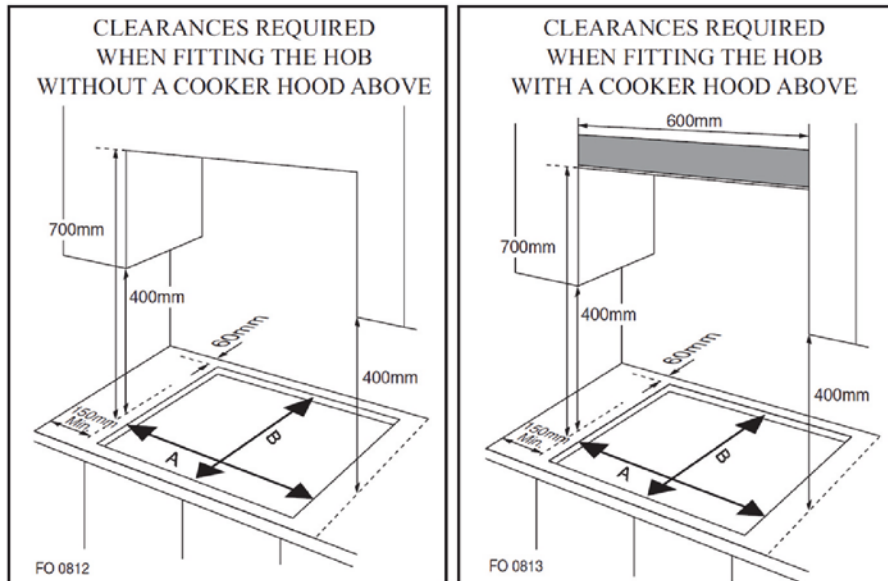
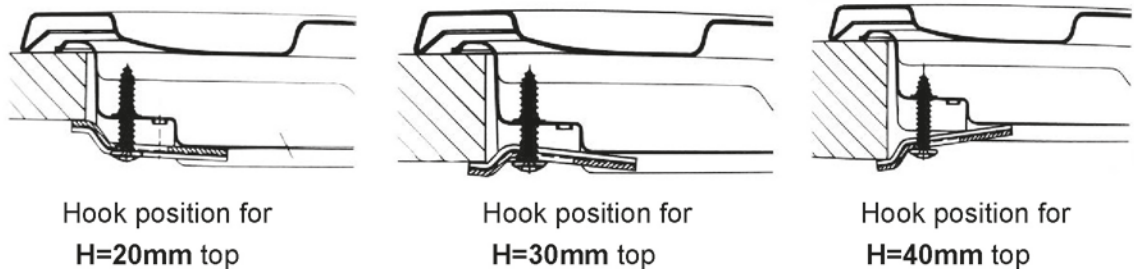


Fig.6

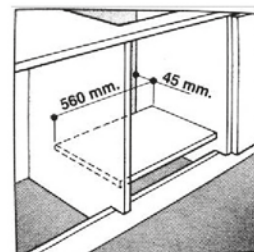
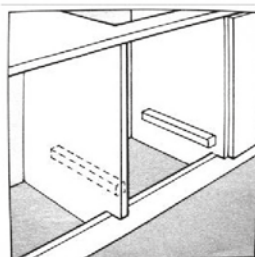


N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag"

f) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation.

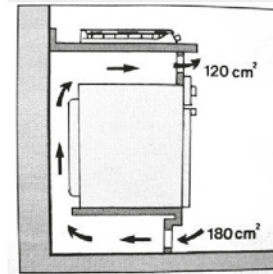
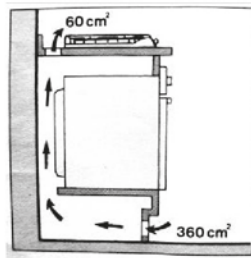
This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

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 installing hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to

ventilate the interior of the cabinet adequately.



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. Connecting 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 made 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 does not crush.

Check the Seal

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

Electrical Connection

The hob is fitted with a tripolar electrical supply cord which is 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 color.

In the case of installation of 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 more than 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 cables in the main cable are colored according to the following code:

Green - Earth

White - Neutral

Black - Live

Since the colors of the wires in the main wire may not correspond to the colored markings that identify the terminals on your plug, proceed as follows: Connect the green and yellow wire to the terminal marked "E" or green or green and yellow. Connect the brown wire to the terminal marked "L" or red. Connect the blue wire to the terminal marked "N" or black

6.SPECIFICATIONS TABLES

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)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	3.0	115	3.0	84
Triple Ring (TR)	4.0	150	4.0	100
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

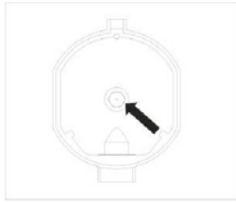
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

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.

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).

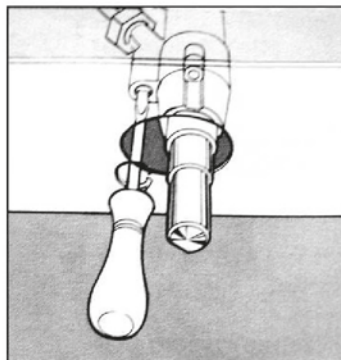
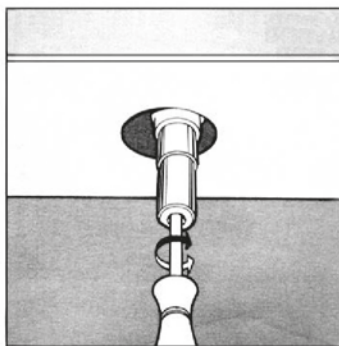


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at fully 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 extinguishes 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.



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 makes food boil quickly. Then should turn the 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 always kept clean (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

Adaptation to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: 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+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/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
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butane G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butane G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

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 led 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.”

DRIJA

HASTA

2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

