

DRIJA

Sicilia Touch 60

Estufa Dual Empotrable a Gas/Eléctrica



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

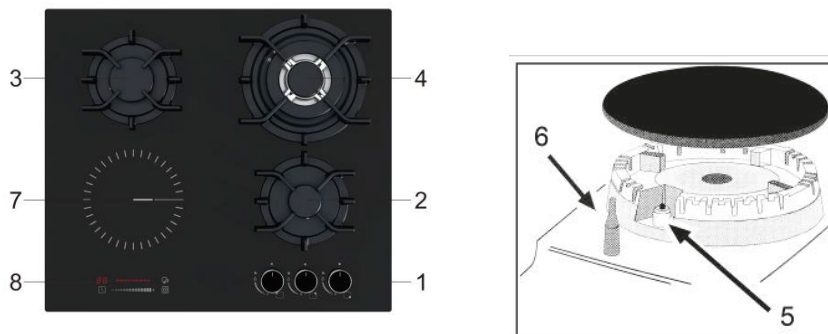
www.drijainternational.com



Contenido

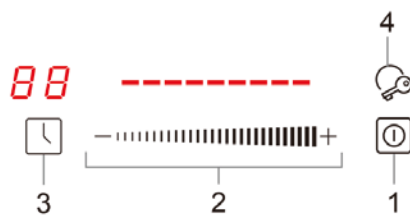
1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO.....	03
2. CÓMO USAR SU ESTUFA.....	04
3. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA	08
4. INSTALACIÓN.....	11
5. TABLAS DE ESPECIFICACIONES.....	15

1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO

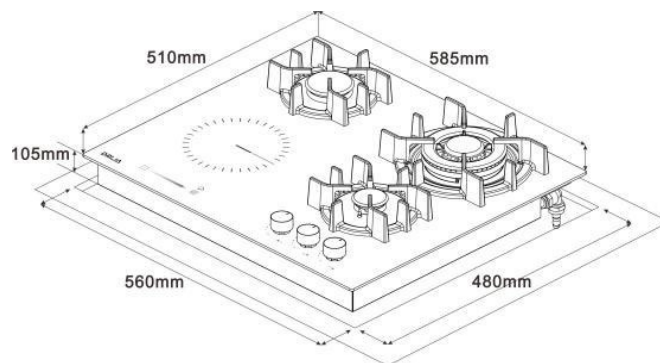


1. Perillas de control para quemador de gas
2. Quemador auxiliar: 1 x 1.0kW
3. Quemador semirrápido: 1,8 kW
4. Quemador wok de triple anillo - 3.4kW
5. Encendedor para quemadores de gas (solo en ciertos modelos)
6. Dispositivo de seguridad (solo en ciertos modelos): se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
7. Quemador cerámico de $\phi 165$ mm - 1,2 kW
8. Panel de control para la zona de cocción de cerámica

Control Panel



1. Control de encendido/apagado
2. Control táctil deslizante de encendido / temporizador
3. Control de temporizador
4. Control de bloqueo de seguridad



MODELO	SICILIA TOUCH 60
Zonas de cocción	4
Voltaje	110V, 50Hz/60Hz
Potencia total	7.4kW
Operación de control frontal	SI
Tamaño del producto: D x W x H (mm)	585 x 510 x 105
Dimensiones de corte D x W (mm)	560 x 480

2. 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

El botón de encendido eléctrico, identificado por el ☆ símbolo, debe presionarse primero, luego se empuja 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 " • " ajuste).

Quegador cerámico

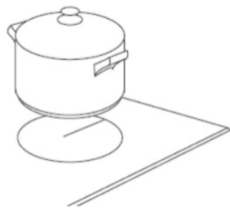
Para empezar a cocinar

1. Control  táctil.

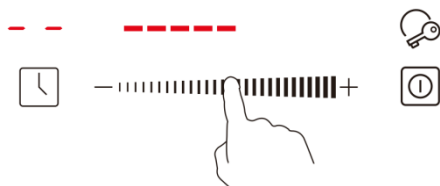
Después del encendido, el zumbador emite un pitido, todas las pantallas muestran "--", lo que indica que la vitrocerámica ha entrado en el estado de modo de espera.



2. Coloque una sartén adecuada en la zona de cocción que desea utilizar.
Asegúrese de que el fondo de la sartén y la superficie de la zona de cocción estén limpios y secos.



3. Seleccione una configuración de calor tocando el control deslizante de encendido / temporizador.



Cuando hayas terminado de cocinar

1. Tocar el control deslizante de encendido / temporizador o el control de encendido / apagado para apagar.



2. 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, use la placa calefactora que aún está caliente.

Bloqueo de los controles

- Puede bloquear los controles para evitar un uso no deseado (por ejemplo, niños que encienden accidentalmente la zona de cocción).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles, excepto el control ON / OFF, están desactivados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo de seguridad. La luz indicadora está encendida.



Para desbloquear los controles

1. Mantenga presionado el control de bloqueo de seguridad durante 3 segundos.
2. Ya puedes empezar a utilizar tu vitrocerámica.

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

Protección contra sobrecalentamiento

Un sensor de temperatura equipado puede controlar la temperatura dentro de la vitrocerámica. Cuando se controla una temperatura excesiva, la vitrocerámica dejará de funcionar automáticamente.

Advertencia de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante algún tiempo, habrá algo de calor residual. Aparece la letra "H" para advertirle 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 olvida apagar la cocina. Los tiempos de trabajo predeterminados para varios niveles de potencia se muestran en la siguiente tabla:

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

Uso del temporizador

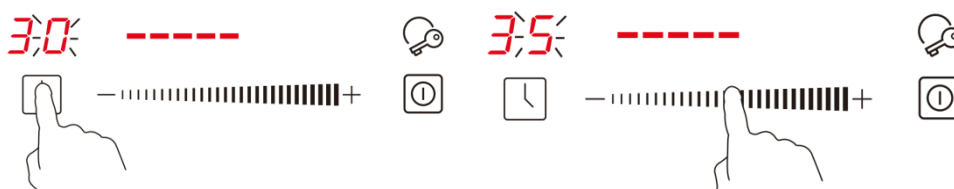
Puede configurarlo para que apague la zona de cocción después de que finalice el tiempo establecido.

Toque el control del temporizador, Ajuste la configuración del temporizador tocando el control deslizante de encendido / temporizador. El indicador de recordatorio de minutos se mostrará en la pantalla del temporizador.

Paso 1: Toca  Una vez para iniciar la configuración del temporizador, presione los controles "0 ~ 9" para disminuir o aumentar en 10 minutos.



Paso 2: Toca  Dos veces para iniciar la configuración del temporizador, presione los controles "0 ~ 9" para disminuir o aumentar en 1 minuto.

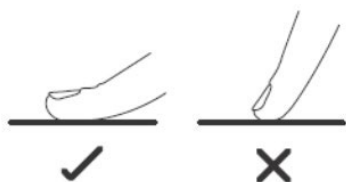


Paso 3: El indicador de zona de cocción correspondiente muestra "H" cuando finaliza el tiempo de fraguado.



Uso de los controles táctiles

- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar ninguna presión.
- Usa la punta de tu dedo, no la punta.
- Escuchará un pitido cada vez que se registre un toque.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y que no haya ningún objeto (por ejemplo, un utensilio o un paño) que los cubra. Incluso una película delgada de agua puede dificultar la operación de los controles.

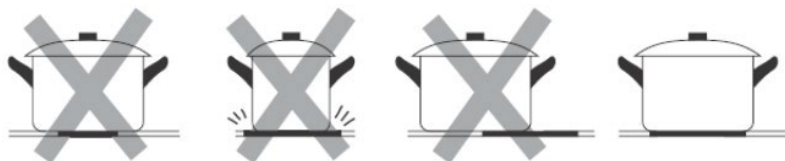


Para elegir los utensilios de cocina adecuados:

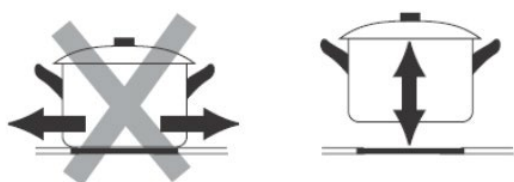
No use utensilios de cocina con bordes irregulares o una base curva.



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



Levante siempre las sartenes de la vitrocerámica, no las deslice o pueden rayar el cristal.



3. CÓMO CUIDAR TU ESTUFA

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:

Rascador de limpieza (no suministrado) (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, límpiala con un raspador y una película protectora transparente que evita 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);

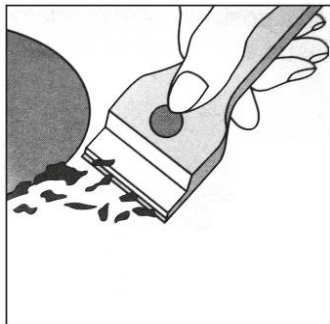


Fig.1

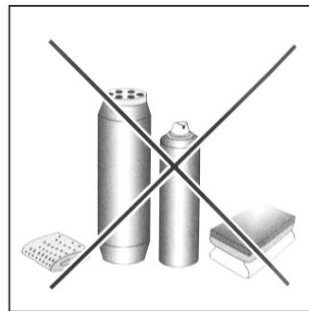


Fig.2

- 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

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 semi-rápido	16~20
Quemador triple corona	24~26
Quemador cerámico de $\phi 165\text{mm}$	16.5

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:

- Presionas 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.

Quemador cerámico

Las zonas de cocción se han ensuciado.

Esto puede ser causado por restos de comida quemados. Esto no afectará el funcionamiento del aparato. Sin embargo, debe asegurarse de que las instrucciones de limpieza se sigan regularmente.

El indicador de calor residual no funciona.

Si la zona de cocción parece estar más caliente que 60 ° C y el indicador de calor residual no se ha

encendido, debe llamar al Departamento de Servicio.

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.

4. 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.

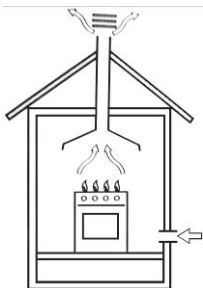
Posicionamiento para placa de gas

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.



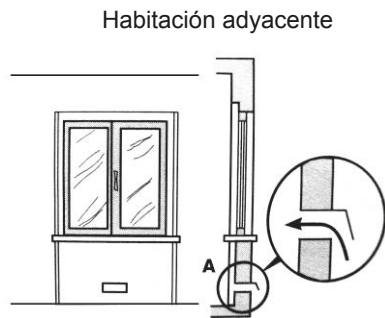
En una chimenea o conducto de humos ramificado.
(exclusivo para aparatos de cocina)



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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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 cm^2 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 cm^2 (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).



Habitación adyacente



Espacio para ventilar

Ejemplos de orificios de ventilación para aire comburente. Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana y el suelo

Fig.3

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).

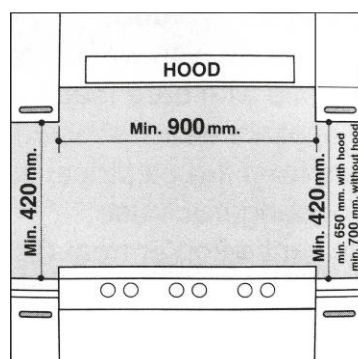


Fig.5

- 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. C.
- 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).

Tamaño de la instalación

Serie de modelo	A(MM)	B(MM)
60CM	560	480

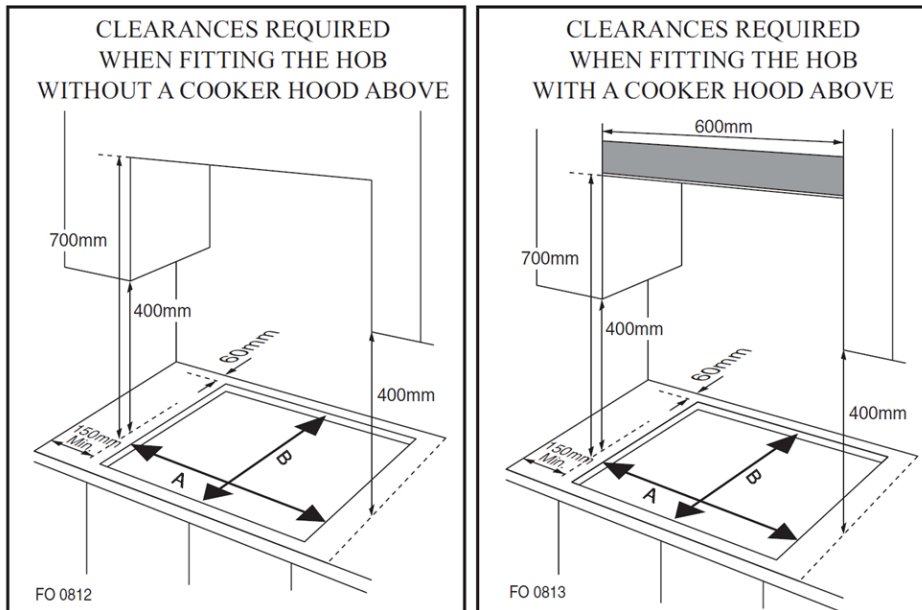
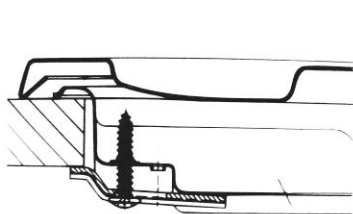
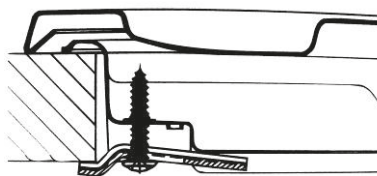


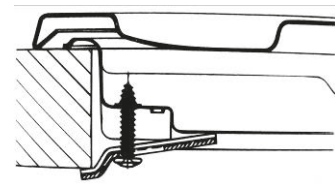
Fig.6



Posición del gancho para
H=20mm superior



Posición del gancho para
H=30mm superior

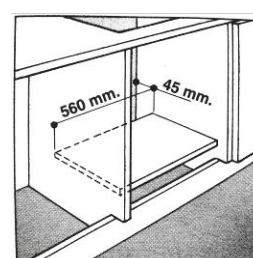
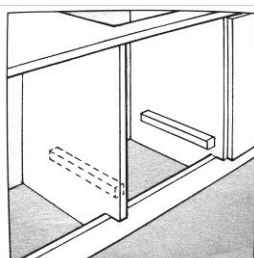


Posición del gancho para
H=40mm superior

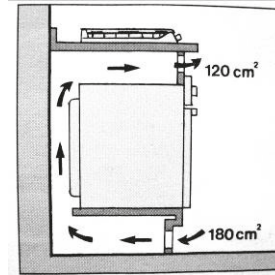
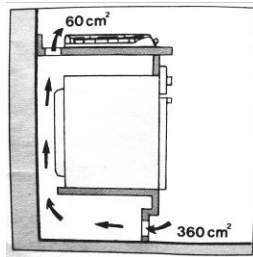
Nota: Utilice los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios".

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 se 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**

DSC09813or  or coloured Green or Green & Yellow.

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.

5. 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	1.80	67
Anillo Triple (TR)	3.40	125	3.40	93
Presiones de suministro	20mbar		30mbar	

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

P.C.I.G27

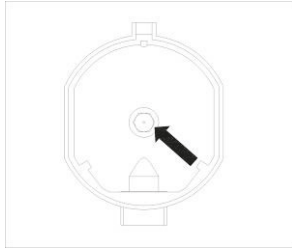
P.C.I.G30

32.51 MJ/m³

30.98 MJ/m³

49.47MJ/Kg

A 15
°C y
1013
mbar -
gas
seco



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

Quemadores	Llama	Al convertir el archivo placa de cocción de GLP al gas natural	Al convertir el archivo placa de cocción de gas natural De gas a GLP
Quemadores regulares	Llama completa	Reemplace el quemador Boquilla según A las directrices de Cuadro 1	Reemplace el quemador Boquilla según a las directrices de Cuadro 1
	Ahorro de llama	Afloje el ajuste Husillo (ver fig.7 a continuación) Y ajustar la llama	Afloje el ajuste Husillo (ver fig.7 a continuación) Y ajustar la llama

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).

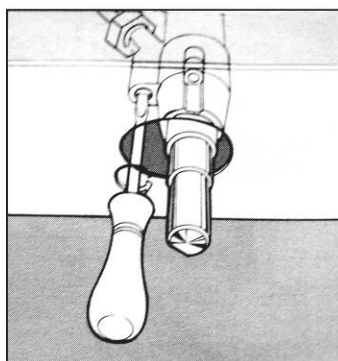
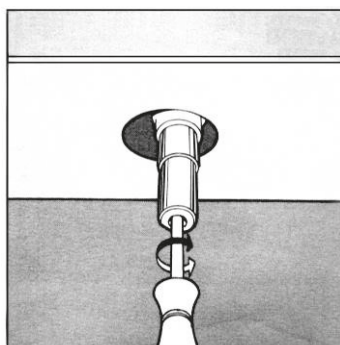
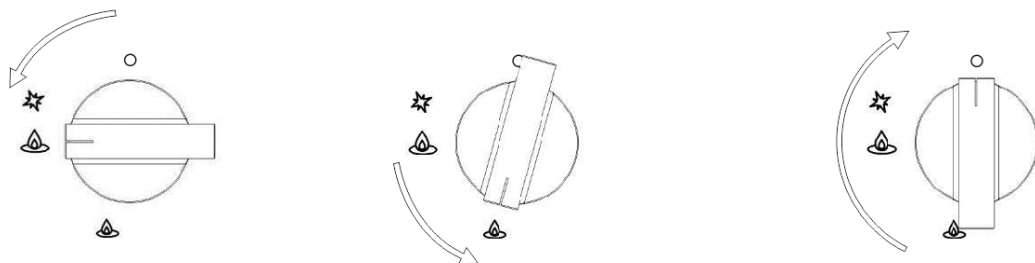


Fig.7

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.

Fig.8

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

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+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{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
	Butano G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semirrápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butano G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516

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
Triple corona	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

Fuente de Gas y Tabla Comparativa Nacional

Grupo de gases	Presión de 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 con las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y modificación posterior;
- 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- 90/396/CEE de 29/06/90 (Gas) y modificaciones posteriores;

- 93/68/CEE de 22/07/93 y modificaciones posteriores.
- (UE) 2016/426 GAR
- Directiva de Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva 2014/30/UE del Consejo CE

Aviso:

- A. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del aparato sean compatibles."
- B. "Las condiciones de ajuste de este electrodoméstico se indican en la etiqueta de clasificación."
- C. "Esta placa de gas no está conectada al dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos pertinentes relativos a la ventilación."
- D. "ATENCIÓN: El uso de una placa de gas conduce a 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".

DRIJA

Sicilia Touch 60

Built-in Dual Gas/Electric Cooktop



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)

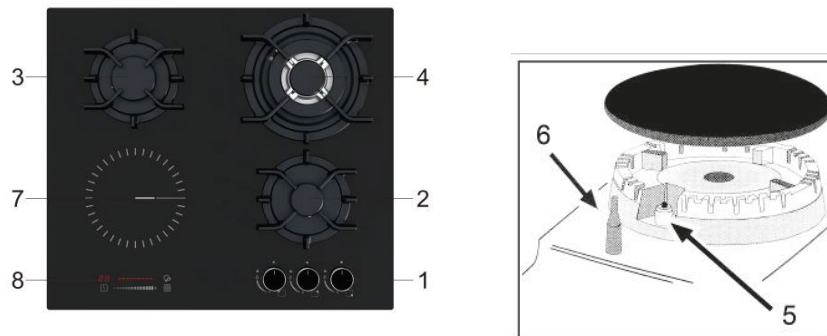
www.drijainternational.com



Contents

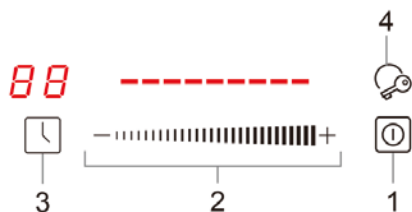
3. PRODUCT INTRODUCTION.....	22
2. HOW TO USE YOUR STOVE.....	23
3. HOW TO TAKE CARE OF YOUR STOVE.....	27
4. INSTALLATION.....	30
5. SPECIFICATIONS TABLES.....	34

1.PRODUCT INTRODUCTION

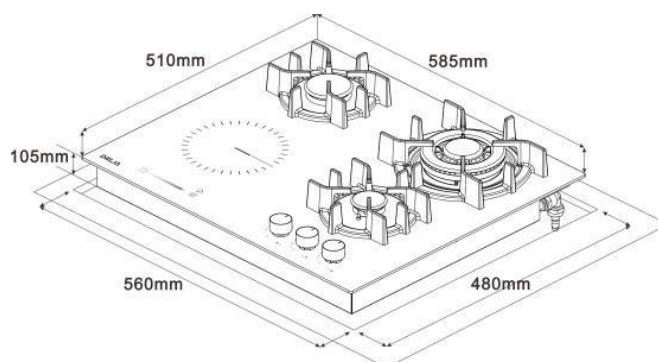


1. Control knobs for gas burner
2. Auxiliary burner: 1 x 1.0kW
3. Semi-rapid burner- 1.8kW
4. Triple ring wok burner - 3.4kW
5. Igniter for Gas Burners (only on certain models)
6. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. φ165mm Ceramic burner - 1.2kW
8. Control panel for ceramic cooking zone

Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power / Timer slider touch control
3. Timer control
4. Safety lock control



MODEL	SICILIA TOUCH 60
Cooking Zone	4
Voltage	110V, 50Hz/60Hz
Total Power	7.4kW
Front Side control operation	YES
Product Size D x W x H (mm)	585 x 510 x 105
Cut Out Dimensions D x W(mm)	560 x 480

4. 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 counterclockwise 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 Burner

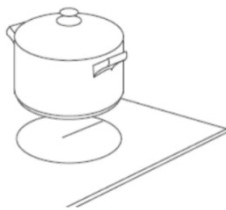
To start cooking

3. Touch  control.

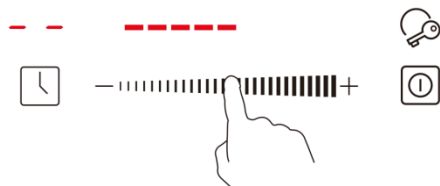
After power on, the buzzer beeps once, all displays show "--", indicating that the ceramic hob has entered the state of standby mode.



4. 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.



5. Select a heat setting by touching the Power / Timer slider control.



When you have finished cooking

6. Touching the Power / Timer slider control or the ON/OFF control to switch off.



7. Beware of hot surfaces

"H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface

have 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

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

 When the hob is in the lock mode, all the controls are disable 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 a safety protection function for your ceramic hob. It shuts down automatically if ever you forget to turn off your 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 set it to turn the cooking zone off after the set time is up.

Touch the Timer control, Adjust the timer setting by touching the Power / Timer slider control. The minute minder indicator will show in the timer display.

Step 1: Touch  once to start the timer setting, the press “0~9” controls to decrease or increase by 10 minutes.



Step 2: Touch  twice to start the timer setting, the press “0~9” controls to decrease or increase by 1 minute.

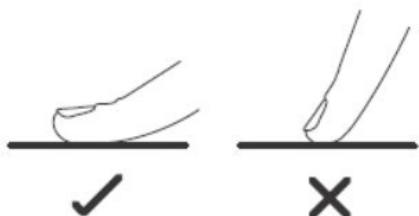


3.The corresponding cooking zone indicator shows “H” when the setting time is finished.



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.

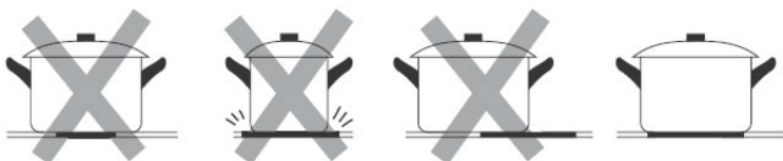


To choose the right cookware:

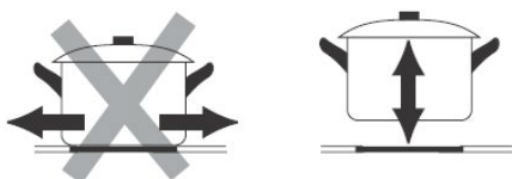
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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 centre your pan on the cooking zone.



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



6. HOW TO TAKE CARE OF YOUR 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 keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts 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 prevents it from making 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);

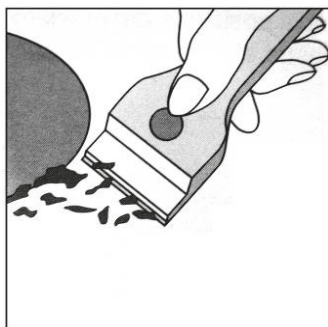


Fig.1

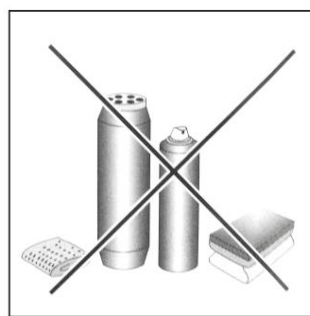


Fig.2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move the 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) in order 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)
Auxiliary burner	10~14
Semi-rapid Burner	16~20
Triple ring wok burner	24~26
φ165mm Ceramic burner	16.5

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 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.

4. 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.

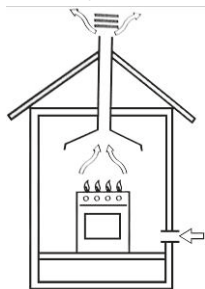
Positioning for gas hob

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)



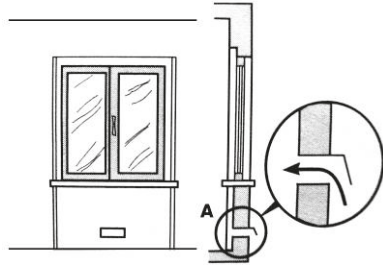
Directly to the Outside

- 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 effected 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 flame go out accidentally, must have a 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 is 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

Room to be Vented



Examples of ventilation holes for comburent air. Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.3

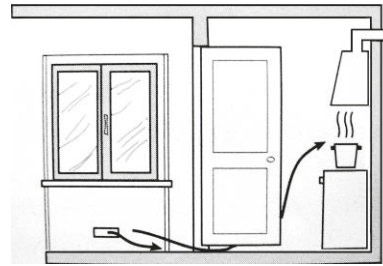


Fig.4

- c) 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).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid 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 close to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

Installation of built-in gas 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).

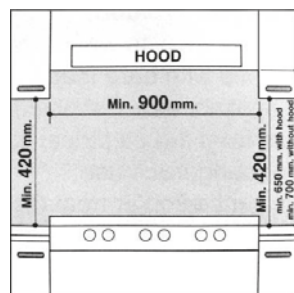


Fig.5

- d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.
- e) Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on the work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).

Installation size

Model series	A(MM)	B(MM)
60CM	560	480

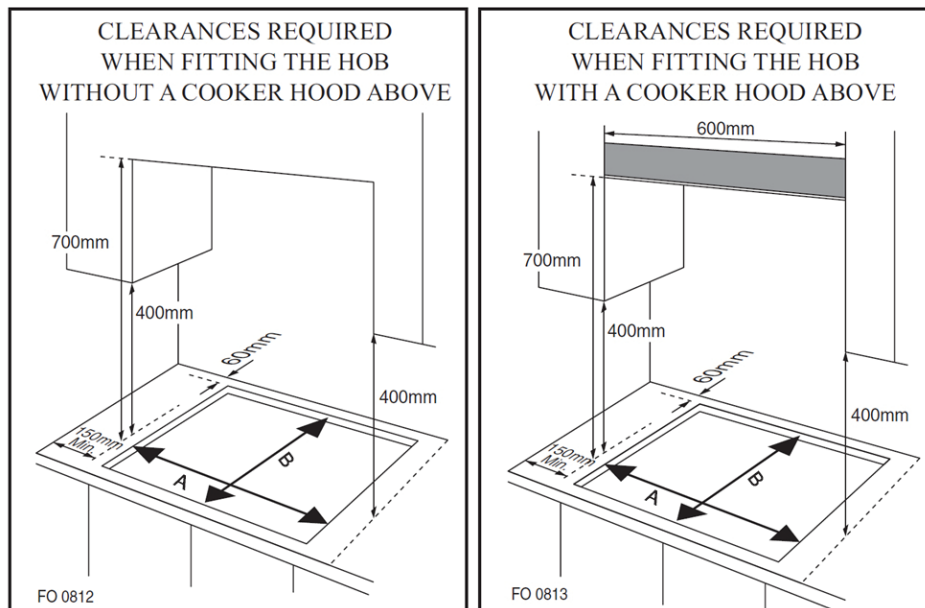
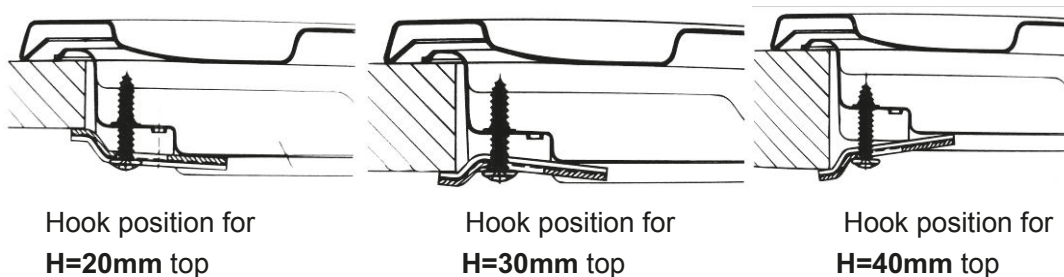


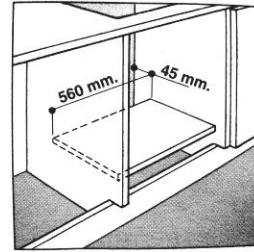
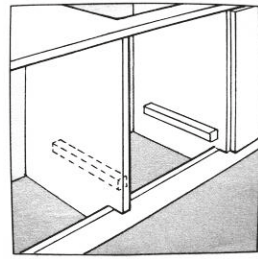
Fig.6



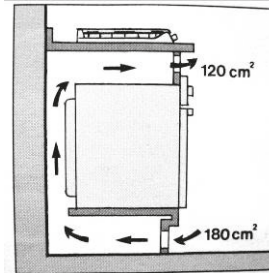
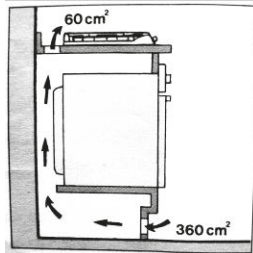
N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag"

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 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.



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 a soapy water to test, never use flame.

Electrical Connection

The hob is 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 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 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 & Yellow - **Earth**
Blue - **Neutral**
Brown - **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.

5. 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	1.80	67
Triple Ring (TR)	3.40	125	3.40	93
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

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



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).

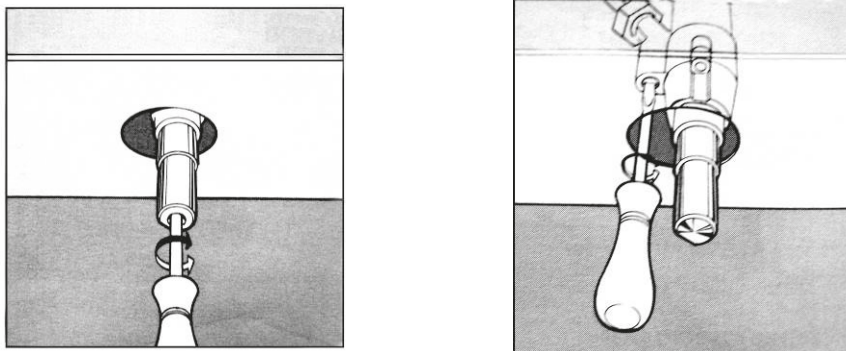
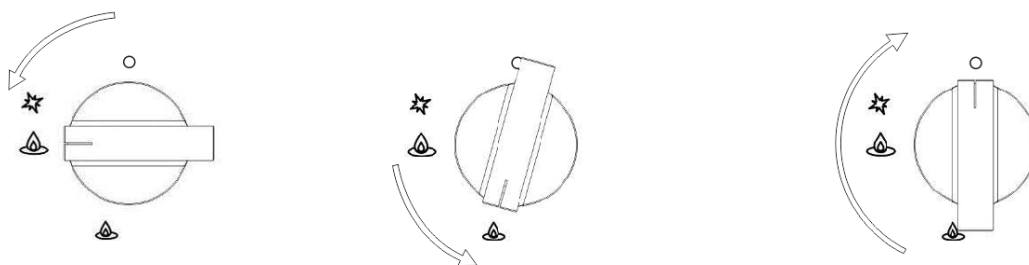


Fig.7

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.



-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 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 kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

Adapting 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
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	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
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
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
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

Gas Source and National Comparison Table

Gas group	Supply pressure	Country
I _{2H}	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
I _{2E}	G20 20mbar	DE, LU
I _{2E+}	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I _{2L}	G25 25mbar	NL
I _{2HS}	G20/G25.1 25 mbar	HU
I _{2ELS}	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I _{2ELW}	G20/G27 20 mbar	PL
I ₃₊	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I _{3B/P}	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I _{3B/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.”

DRIJA

HASTA
2 AÑOS
GARANTÍA

ELECTRODOMÉSTICOS
EMPOTRABLES

