

Premium

Ambienti

BUILT-IN GAS COOK TOP ESTUFA DE GAS EMPOTRABLE



PBS762



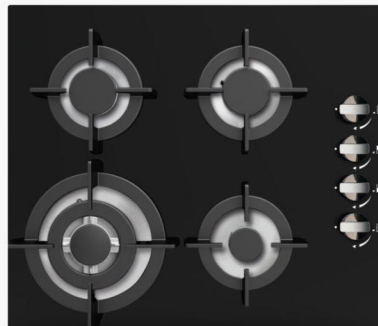
PBS763



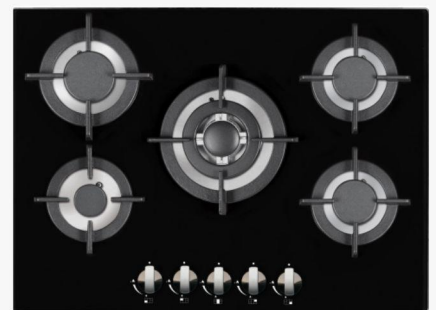
PBS812SH



PBS764



PBS765



PBS810GH

This product is for domestic use only


Use & Care Manual
Important Safeguards

MODEL: PBS762
MODELO: PBS763
PBS764
PBS765
PBS810GH
PBS812SH

Environmental note

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste electrical and Electronic Equipment(WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

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



- The packaging materials that uses are environmentally friendly and can be recycled.
- Please discard all packaging material with due regard for the environment.

Important safety information

General Information

- **IMPORTANT:** The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- Any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, will be the liability of the owner.
- You should not use this appliance to store items on or as a work surface.
- Repairs may only be carried out by service engineers or their authorised service agent.

Child Safety

- strongly recommend that babies and young children are prevented from being near to the appliance and not allowed to touch the appliance at any time. During and after use, all surfaces will be hot.

During use

- Any film or stickers that are present on the hob surface when it is delivered should be removed before use.
- Care should be used when utilising the appliance, otherwise there is a risk of burns being caused.
- You should not allow the electrical connection cables to come into contact with the hob surface when it is hot or any hot cookware.

- If fat and oil overheats, then it can ignite extremely quickly. For this reason, when cooking with fat and oil the appliance should not be left unattended.
- Make sure that all of the cooking zones are switched off after use.

Cleaning

- Cleaning of the hob should be carried out on a regular basis.
- **IMPORTANT:** Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cool.
- Great care should be taken whilst using this appliance and when following the cleaning procedure.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

Installation



This appliance must be correctly installed by a GASSAFE registered installer, strictly in accordance with the manufacturer's instructions and the relevant standards of local. Please see the specific section of this booklet that refers to installation.

- declines any responsibility for injury or damage, to person or property, as a result of improper use or installation of this appliance.
- If the appliance is being used in a Leisure Accommodation Vehicle, the requirements of the local regulations **MUST** be followed.

- DO NOT recommend that this appliance is installed on any type of marine vessel.

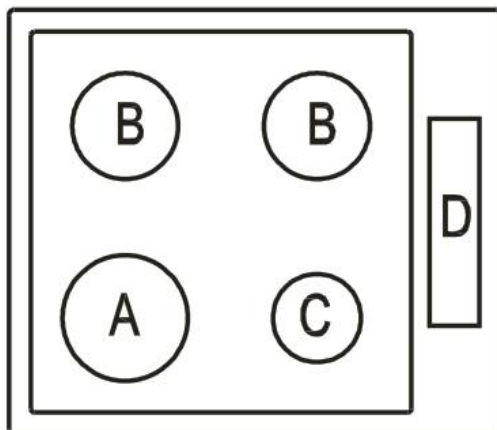
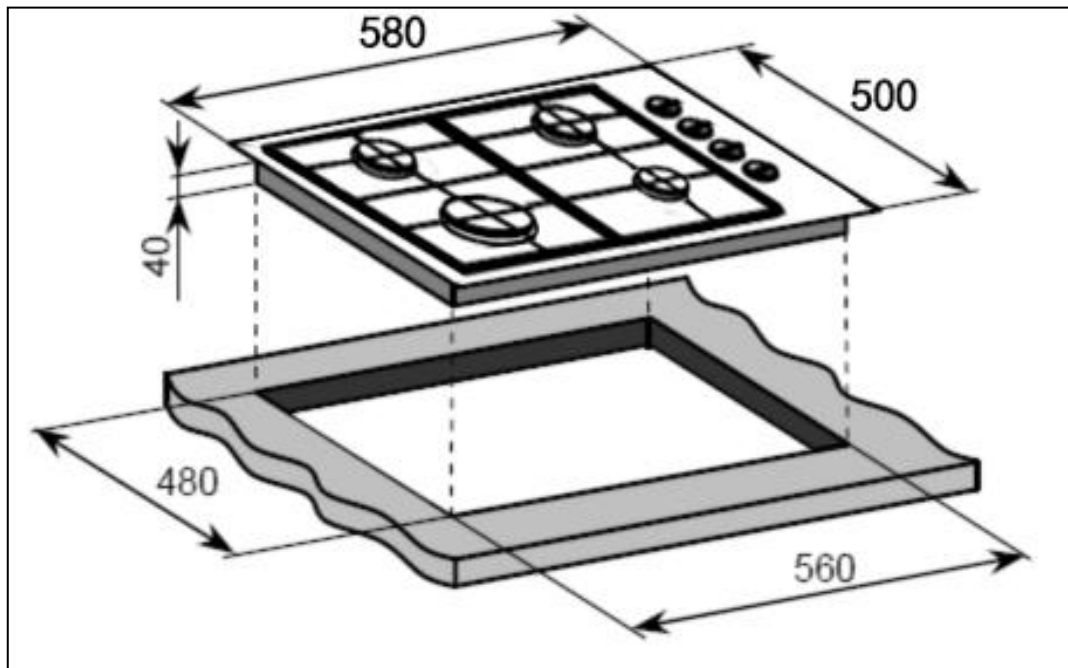
Declaration of conformity

This appliance complies with the following European Directives:

- 2014/35/EU General regulations / Low tension
- 2009/142/CE Concerning gas appliances
- 1935/2004/CE 90/128/EEC This appliance is suitable to come in contact with food
- 2014/30/EU Electromagnetic compatibility

Specifications

PBS762

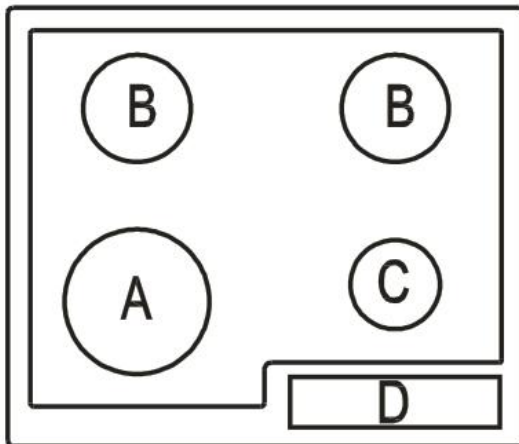
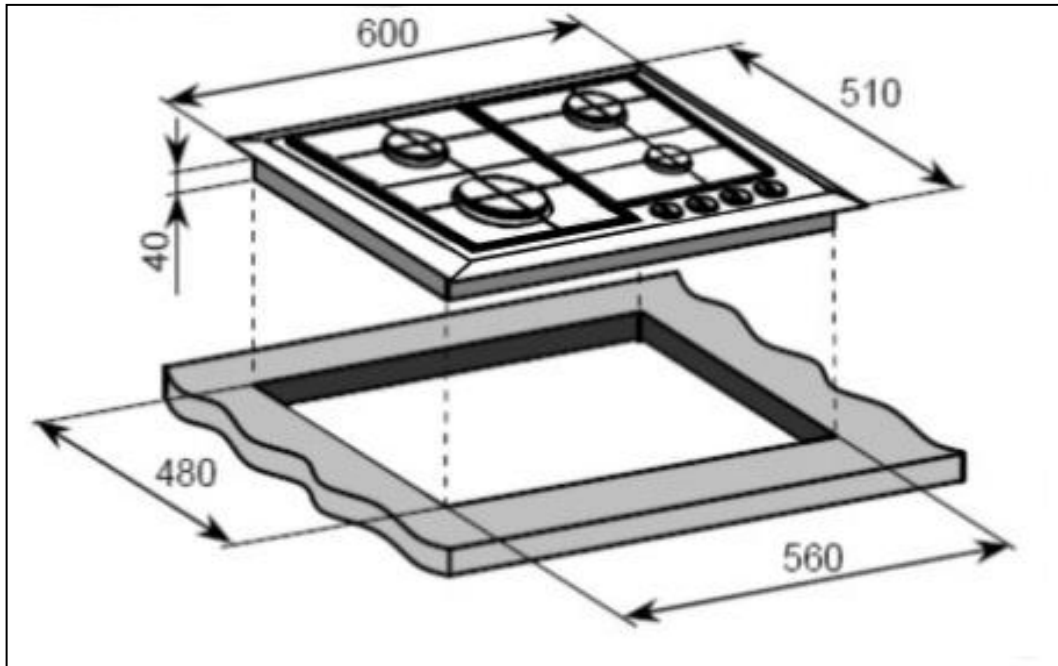


Product specifications:

- A = 1 x 3.5 KW Wok burner
- B = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
- C = 1 x 1.0 KW auxiliary burner
- D = Control panel

- Right control operation
- Automatic ignition
- Heavy duty cast iron pan stands

PBS763

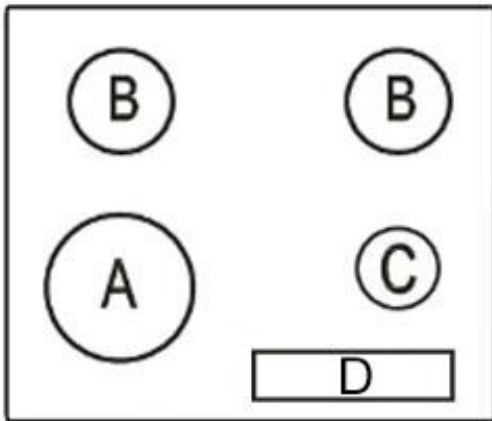
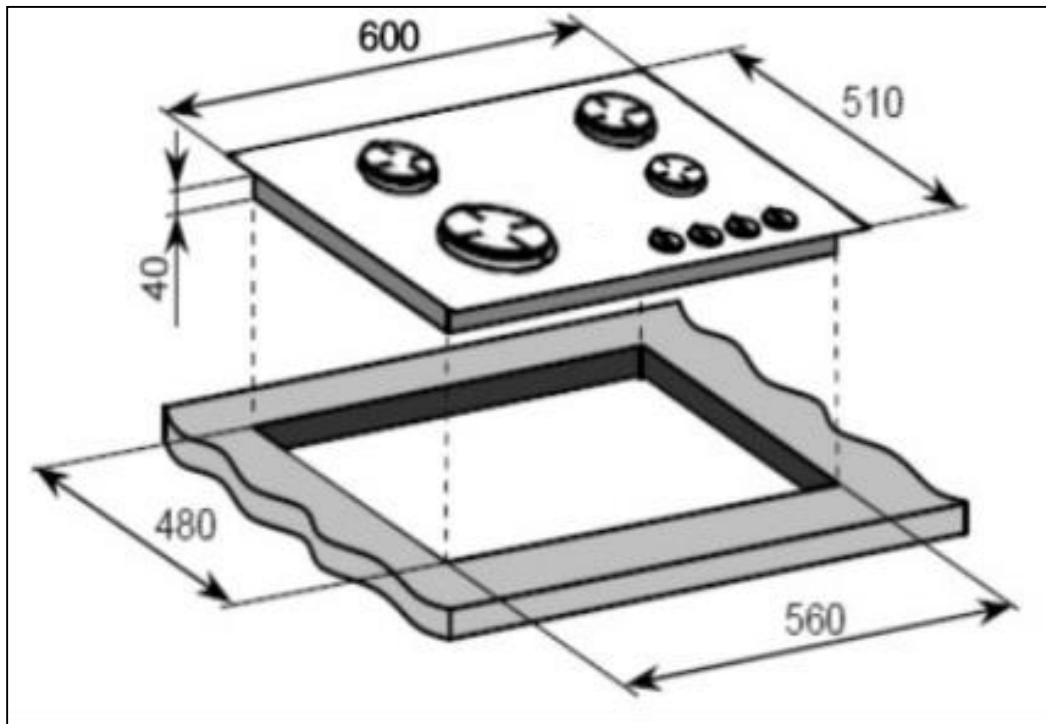


Product specifications:

- A = 1 x 3.50 kW WOK burner
- B = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
- C = 1 x 1.00 kW auxiliary burner
- D = Control panel

- Front control operation
- Automatic ignition
- Heavy duty cast iron pan stands

PBS764

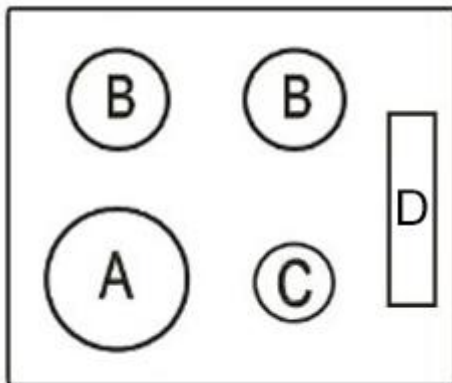
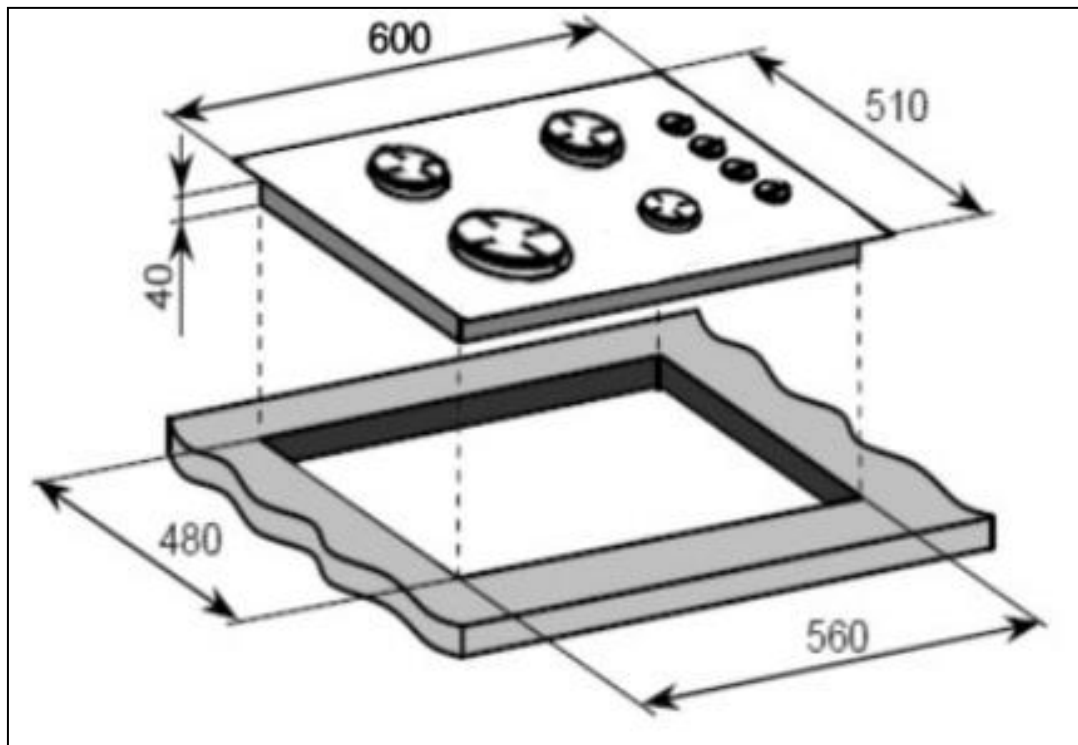


Product specifications:

- A = 1 x 3.50 kW WOK burner
- B = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
- C = 1 x 1.00 kW auxiliary burner
- D = Control panel

- Front control operation
- Automatic ignition
- Heavy duty cast iron pan stands

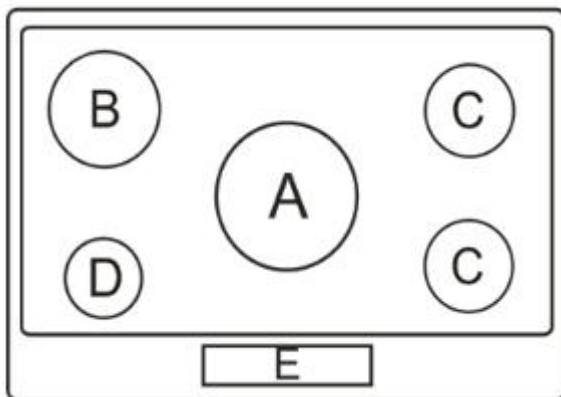
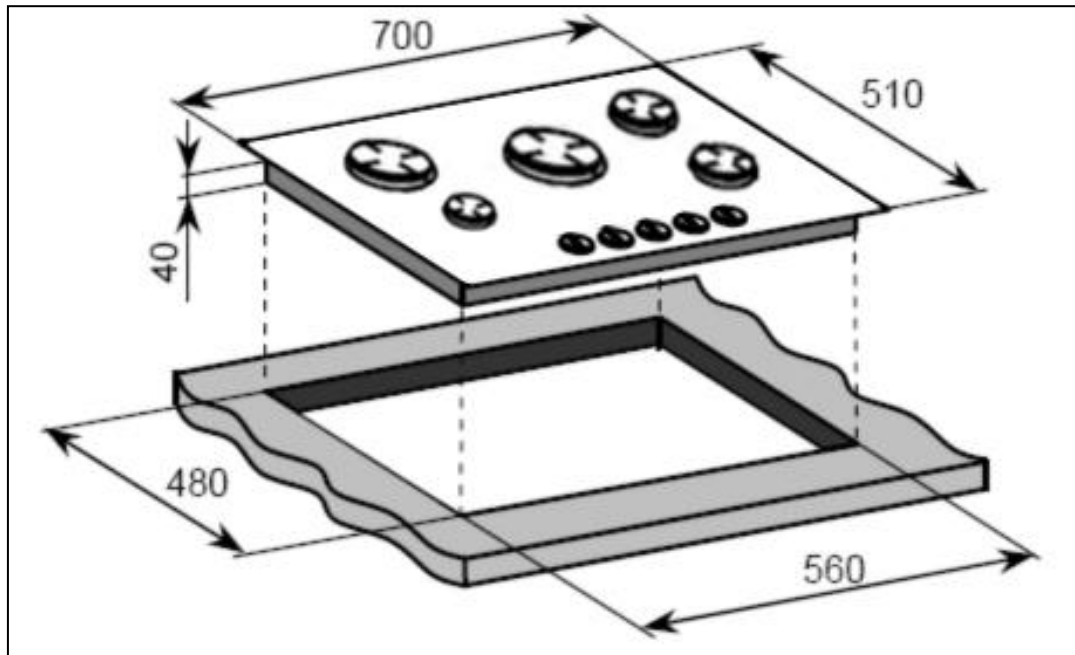
PBS765



Product specifications:

- A = 1 x 3.50 kW WOK burner
 - B = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
 - C = 1 x 1.00 kW auxiliary burner
 - D = Control panel
-
- Front control operation
 - Automatic ignition
 - Heavy duty cast iron pan stands

PBS810GH

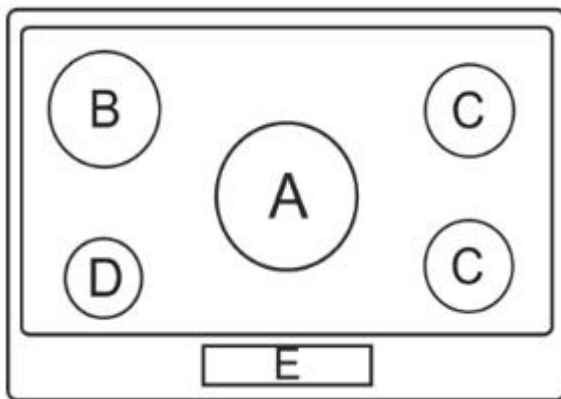
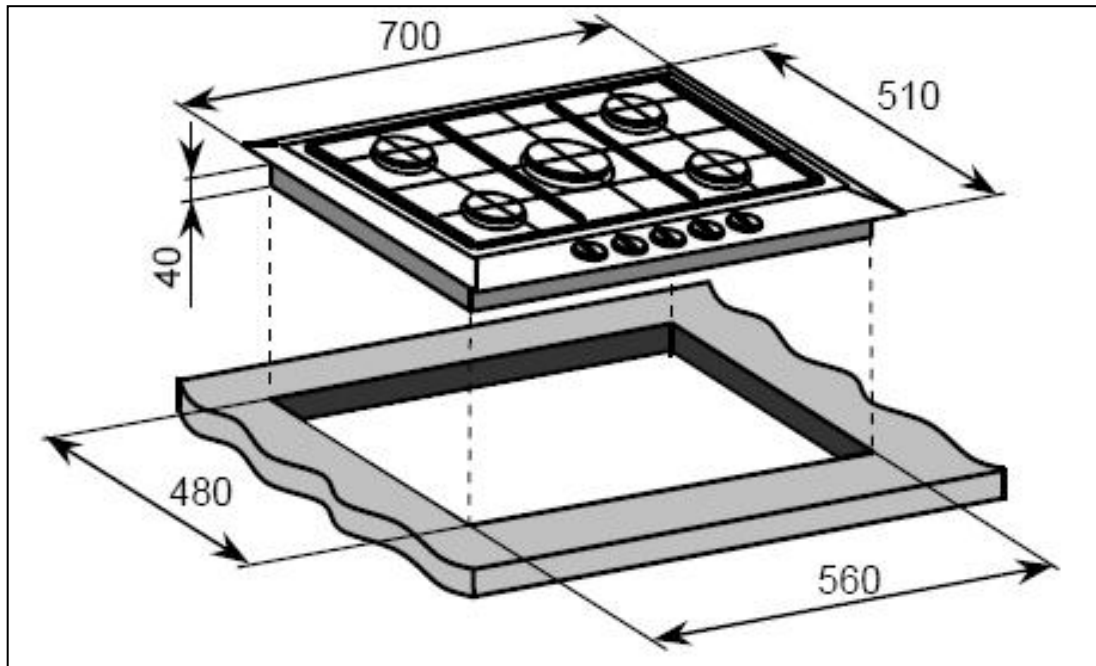


Product specifications:

- A = 1 x 3.50 kW Wok burner
- B = 1 x 3.00 KW rapid burner
- C = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
- D = 1 x 1.00 kW auxiliary burner
- E = Control panel

- Front control operation
- Automatic ignition
- Heavy duty cast iron pan stands

PBS812SH



Product specifications:

- A = 1 x 3.50 kW Wok burner
- B = 1 x 3.00 KW rapid burner
- C = 2 x 1.75 KW semi-rapid burners
- D = 1 x 1.00 kW auxiliary burner
- E = Control panel

- Front control operation
- Automatic ignition
- Heavy duty cast iron pan stands

Electrical details

Rated Voltage:	115 Vac 60 Hz
Supply Connection:	3A (double pole switched fused outlet with 3mm contact gap)
Max Rated Inputs:	0.0008 kW
Mains Supply Lead:	3 core x 0.75mm ² (Type RR-F <HAR> marked)

Gas details

Type: Alternative LPG G30 (28~30 mbar)

Using the gas hob


Before first use





IMPORTANT: You should clean the hob surface (see "Cleaning and maintenance" section).

Switching the hob on

The following symbols will appear on the control panel, next to each control knob:

 = gas off

 Large flame: maximum setting

 Small flame: minimum setting

- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control knob.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.

- Never select a knob position between the maximum and off position.
- The symbol on the control panel, next to the control knob will indicate which gas burner it operates.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

Energy saving tips

<i>BURNERS</i>	<i>PANS</i>	
	<i>Minimum diameter</i>	<i>Maximum diameter</i>
Wok	220 mm	260 mm
Rapid	180 mm	220 mm
Semi-rapid	120 mm	200 mm
Auxiliary	80 mm	160 mm

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.
- The burner flame must never extend beyond the diameter of the pan.

Cleaning



Cleaning operations must only be carried out when the hob is cool.

The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.

Cleaning the hob top



Any residues that are left on the hob top surface from cleaning agents will damage it. You should remove any residues with warm soapy water.



Abrasive cleaners or sharp objects will damage the hob surface; you should clean it using warm soapy water.



Although it is easier to clean some deposits whilst the hob surface is still warm. Make sure that the hob surface, pan supports and hob burners have all cooled sufficiently before you attempt to touch them.

After each use

- Remove the pan stands and wipe the appliance over with a soft, damp cloth that has been put into warm soapy water. The cloth should be wrung out after being taken out of the soapy water.
- Dry the appliance by rubbing the surface with a soft, clean cloth.

Installation



The installation must be carried out by a GASSAFE registered installer, in accordance with the current version of the following.

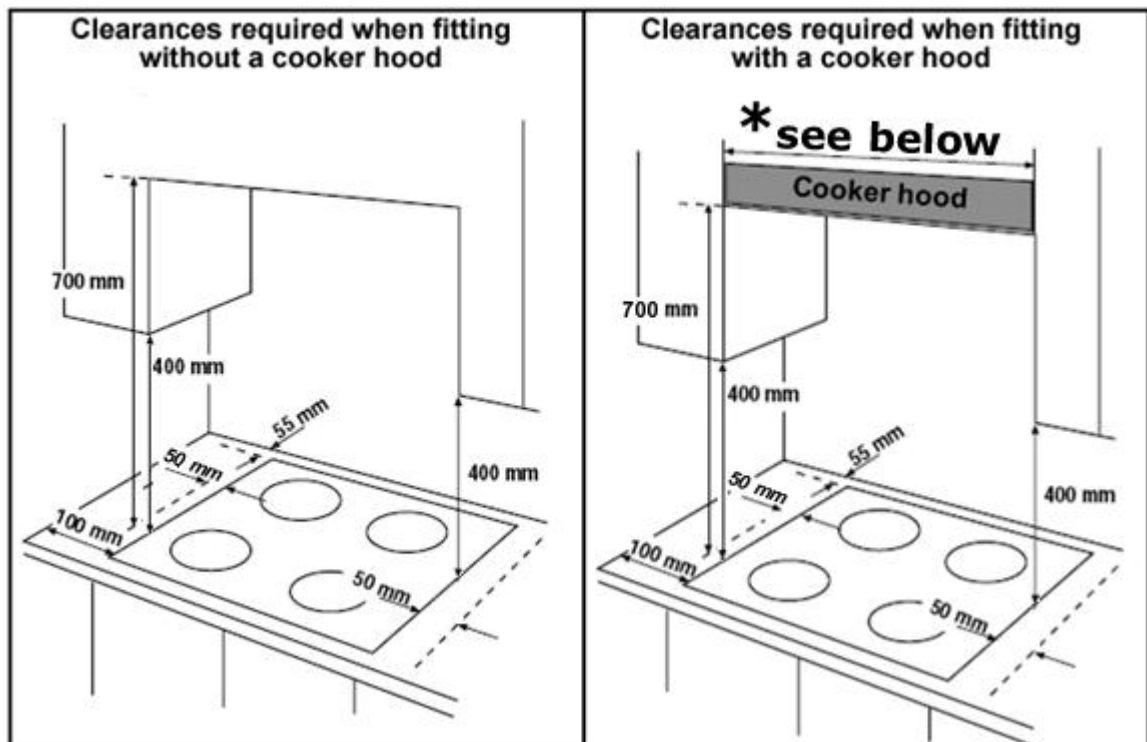
- Gas Safety Regulations (Installation & Use)
- Building Regulations (issued by the Department of Environment)
- Building Standards (Issued by the Scottish Development Department)

- IEE Wiring Regulations
- Electricity at Work Regulations BS 6172
- Installation of Domestic Gas Cooking Appliances (if necessary, BS 5482 Installation of Domestic LPG Appliances)
- BS 5440 Installation of Flues and Ventilation for Gas Appliances

Positioning



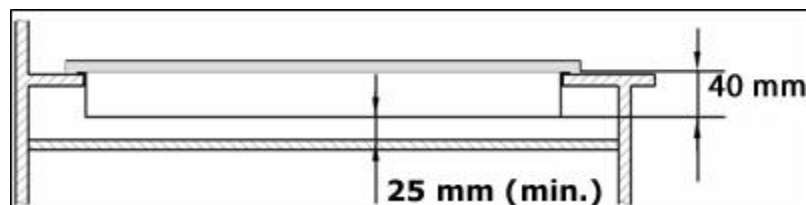
The adjacent furniture must be able to withstand a minimum temperature rise of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, during periods of use.



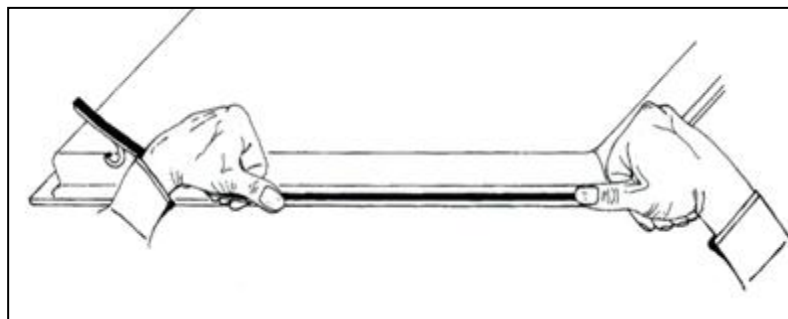
- This appliance can be located in a kitchen, a kitchen diner or a bed sitting room. **IMPORTANT:** The appliance must not be installed in a bathroom or shower room.

- This appliance is classified as Class 3 and therefore is to be built into a kitchen unit (depending on size) or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed:
- The edges of the hob must be a minimum distance of 55 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surface, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.

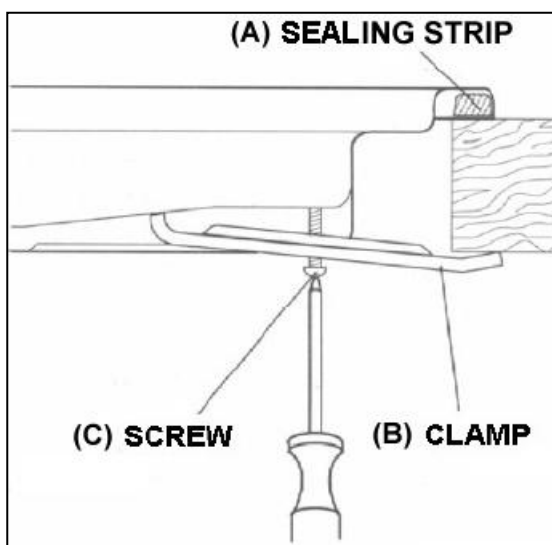
All models



- **IMPORTANT:** You must have a gap of at least 25 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- Carefully turn the hob upside down and place it on a cushioned mat.
- Apply the sealing strip (A) provided around the edge of the appliance.
- The protective covering must be removed from both sides.
- Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.
- **IMPORTANT:** Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture. This will make it difficult to remove the hob from the aperture in future if it needs to be serviced.



- (A) Sealing strip
- (B) Clamp
- (C) Screw

- Place the clamp (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob. Slightly tighten a screw (C) through the clamp (B) so that the clamp is attached to the hob, but so that you can still adjust the position of it.
- Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
- On the underneath of the hob, adjust the clamps into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

Gas connection



This appliance must be installed by a competent person in accordance with the current versions of the Local Regulations and Safety Standards .

Important information

- This hob is supplied to run on LPG only and cannot be used on any other type of gas without modification.
- The hob must be installed by a qualified person, in accordance with the current edition of the Gas Safety (Installation and Use) (Amendment) Regulations and the relevant building/I.E.E. Regulations.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate guarantee and lead to prosecution under the regulations quoted above.
- Gas pressure may be checked on a semi-rapid hob burner. Remove the appropriate injector and attach a test nipple. Light the other burners and observe that the gas pressure complies with the gas standards in force.
- **IMPORTANT: On completion carry out a gas soundness test.**

Gas Safety (Installation and Use) Regulations

- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations.
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- The cooker must be installed in accordance with the local regulations. Failure to install the hob correctly could

invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

- Gas pressure may be checked on a semi-rapid hob burner. Remove the appropriate injector and attach a test nipple. Light the other burners and observe that the gas pressure complies with the gas standards in force.
- **IMPORTANT:** On completion carry out a gas soundness test.

General injectors

GENERAL INJECTORS TABLE				
Kind of gas	Nozzle mm/100	Burners	Power (in watts)	
			Max.	Min.
L.P.G.	94	Wok	3500	1300
Butane	87	Rapid	3000	700
Propane	65	Semi-rapid	1750	400
	51	Auxiliary	1000	350

- Reassemble all the burners carefully; in particular you should make sure that the flame spreader is correctly placed on the burner.
- **IMPORTANT:** The minimum flow adjustment process must be completed before the appliance is next used.

Gas tap maintenance



These maintenance operations **MUST ONLY** be carried out by a GASSAFE registered engineer.

IMPORTANT: Before carrying out any maintenance operations, disconnect the appliance from the gas and electricity supplies.


If a gas tap becomes stiff to operate, then you should proceed as follows:

- Remove the control knobs, pan supports, burners, hob fixing screws and clamps.
- Remove the hob from the worktop and remove any underside protective covers.
- Disconnect the fixings holding the tap to the fascia panel and separate the assembly. Then clean the cone and seating, with a cloth dampened with solvent.
- Lightly smear the cone with high temperature grease, reassemble into position and rotate a few times.
- Remove the cone again and remove any excess grease, making sure that the gas ducts are not obstructed with grease.
- Carefully reassemble the components and perform a gas soundness test.
- If it becomes necessary to replace a gas tap, then you should proceed as follows:
 - Remove the control knobs, pan supports, burners, hob fixing screws and clamps.
 - Remove the hob from the worktop and remove any underside protective covers.
 - Disconnect the fixings holding the tap to the fascia panel and separate the assembly.
 - Disconnect the gas pipe from the gas tap, and then disassemble them from the gas rail by removing the fixing screws.
 - When fitting a new tap, ensure that a new gasket is used.
 - Reconnect the gas tap, perform a gas soundness test and then reassemble the hob.

Nota ambiental

Este electrodoméstico está marcado según la Directiva Europea 2012/19/CE sobre residuos eléctricos y electrónicos (WEEE). Asegurándose de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que podrían derivarse de la manipulación incorrecta de este producto.



El símbolo  en el producto, o en los documentos que acompañan al producto, indica que este aparato no se puede tratar como un residuo doméstico. Por el contrario, debe ser entregado en el punto indicado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

El desecho debe realizarse conforme a las regulaciones ambientales locales para eliminación de residuos.

Para obtener más información acerca del tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina local de su ciudad, su servicio de desechos del hogar o la tienda donde compró el producto.



- Los materiales de embalaje que utiliza son amigables al medio ambiente y pueden ser reciclados.
- Por favor, deseche todos los materiales de embalaje con el debido respeto por el medio ambiente.

Información Importante de Seguridad

Información General

- **IMPORTANTE:** Los muebles adyacentes y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 85° C por encima de la temperatura de la habitación en que se encuentren, mientras estén en uso.
- Ciertos tipos de laminado o vinilo para muebles de cocina son particularmente propensos a daños o decoloración a temperaturas inferiores a las pautas de calor dadas anteriormente.
- Los daños causados por una instalación que no esté de acuerdo a este límite de temperatura, serán responsabilidad del propietario.
- Usted no debe usar este aparato para almacenar artículos o como una superficie de trabajo.
- Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por ingenieros de servicio o su representante autorizado.

Seguridad para los niños

- Recomendamos que los bebés y los niños pequeños se mantengan siempre lejos del aparato y eviten tocar el aparato en cualquier momento. Durante y después de su uso, todas las superficies estarán calientes.

Durante el uso

- Cualquier película o etiquetas que están presentes en la superficie de la estufa cuando se recibe deben ser retirados antes del uso.

- Se debe tener cuidado cuando se utiliza el aparato, de lo contrario existe el riesgo de que cause quemaduras.
- Usted no debe permitir que los cables de conexión eléctrica entren en contacto con la superficie de la estufa cuando está caliente o cuando haya ollas calientes.
- Si la grasa y el aceite se sobrecalientan, éstas se pueden incendiar muy rápidamente. Por esta razón, cuando se cocina con grasa o aceite, el aparato no se debe dejar sin atención.
- Asegúrese de que todas las zonas de cocción de la estufa se apagan después de su uso.

Limpieza

- Limpie su estufa con regularidad.
- **IMPORTANTE:** Antes de intentar limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y no esté caliente.
- Se debe tener mucho cuidado durante el uso de este aparato y cuando se sigue el procedimiento de limpieza.
- No utilice un chorro de vapor ni ningún equipo de limpieza de alta presión para limpiar el aparato.



Instalación

Este aparato debe ser instalado correctamente por un instalador registrado, estrictamente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y las normas locales pertinentes. Por favor, vea la sección específica de este folleto que se refiere a la instalación.

- El fabricante y el distribuidor declinan cualquier responsabilidad por lesiones o daños a personas o bienes, como consecuencia del uso o la instalación inadecuados de este aparato.
- Si el aparato se utiliza en un vehículo de alojamiento, los requisitos de la norma N 721 se deben seguir.
- NO se recomienda que este aparato sea instalado en ningún tipo de embarcación marina.

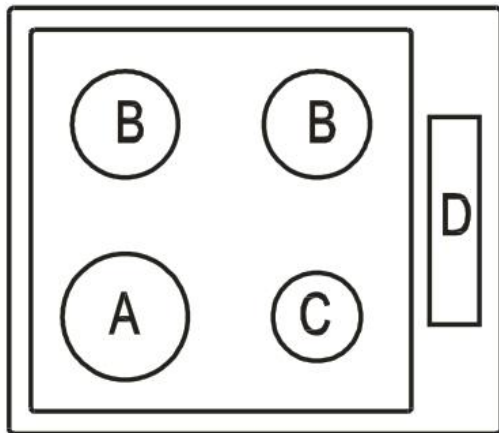
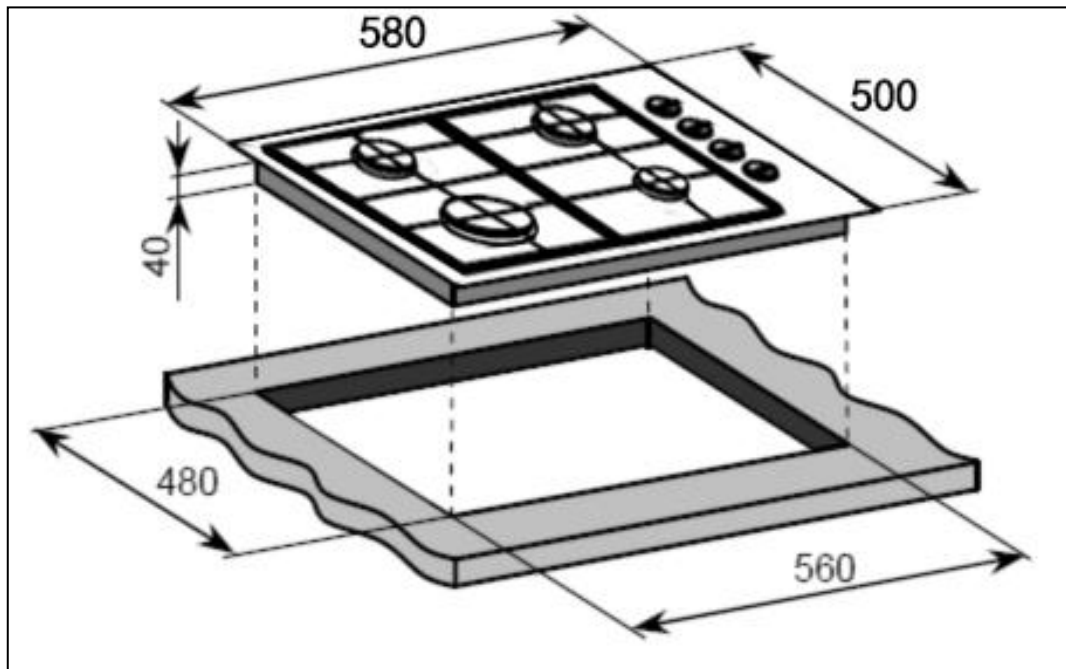
Declaración de conformidad

Este aparato cumple con las siguientes directivas europeas:

- 2014 / 35 / Disposiciones generales de la UE / baja tensión
- 2009 / 142 / CE Con respecto a los aparatos de gas
- 1935 / 2004 / CE 90/128 / CEE Este aparato es adecuado para entrar en contacto con alimentos
- 2014 / 30 / UE compatibilidad electromagnética

Especificaciones

PBS762



Especificaciones del Producto:

A = 1 x 3.5 KW Quemador para wok

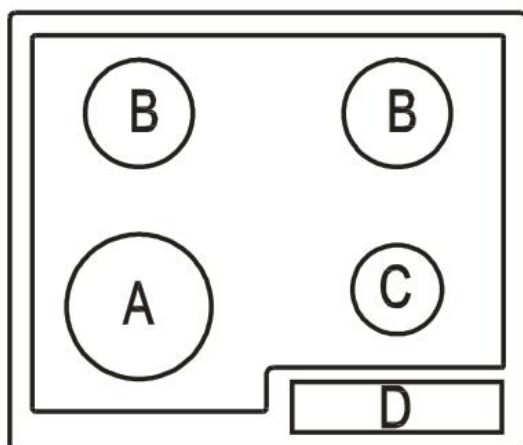
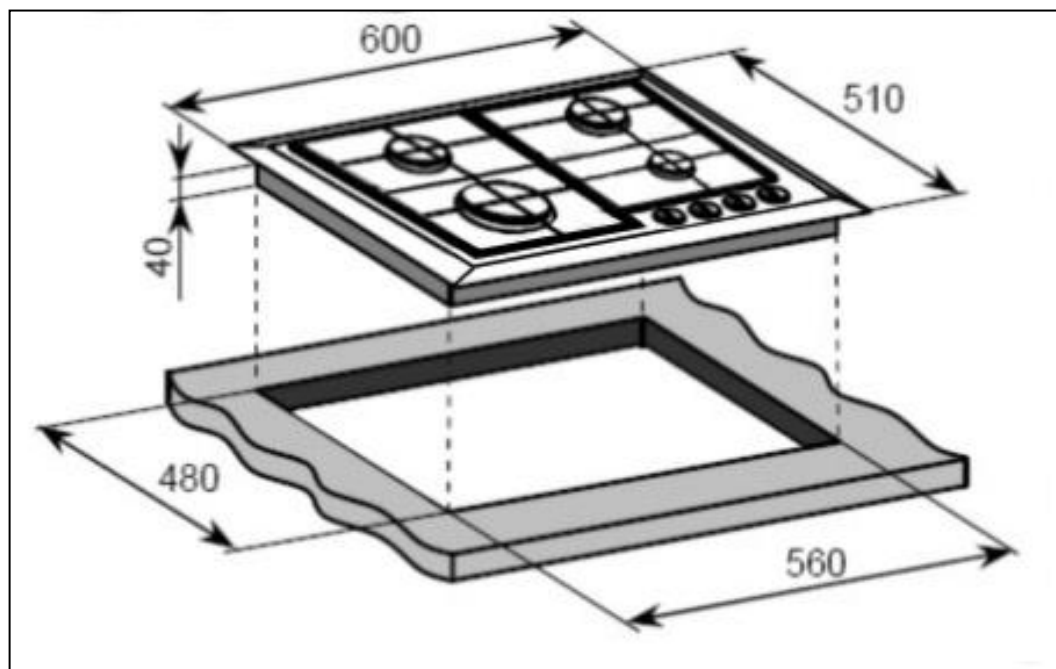
B = 2 x 1.75 KW quemadores medio rápidos

C = 1 x 1.0 KW quemador auxiliar

D = Panel de control

- Control de operación derecho
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

PBS763



Especificaciones del producto:

A = 1 x 3.50 kW quemador de wok

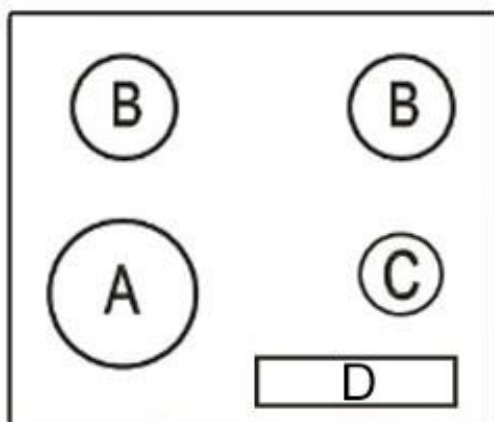
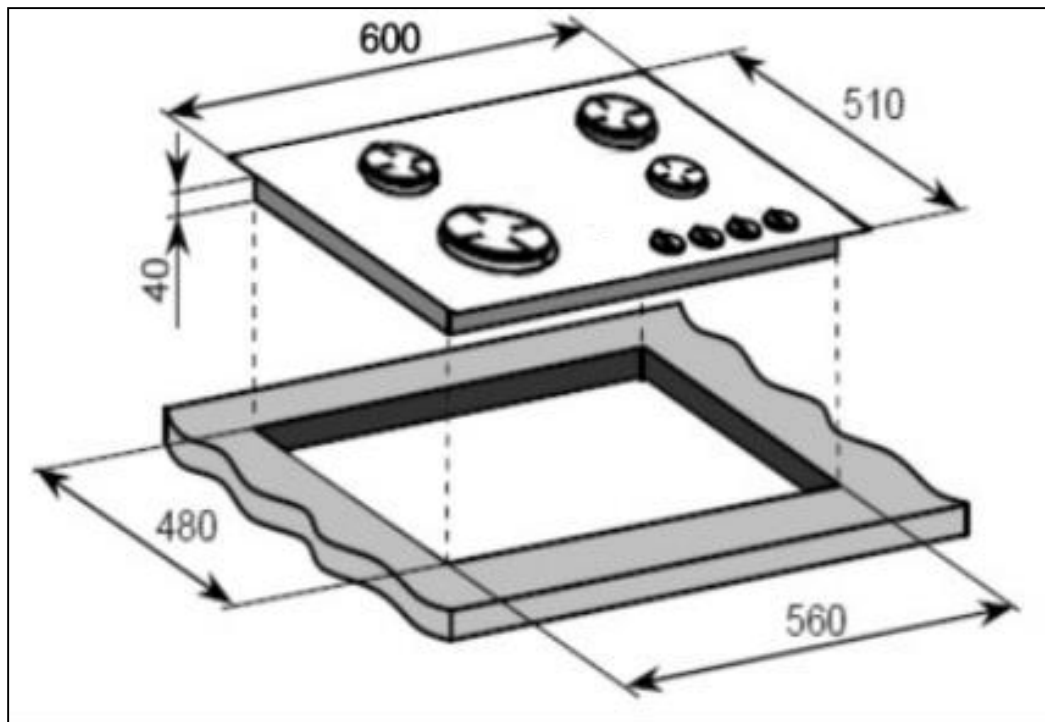
B = 2 x 1.75 KW quemadores semi rápidos

C = 1 x 1.00 kW quemador auxiliar

D = Panel de control

- Control de operación frontal
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

PBS764

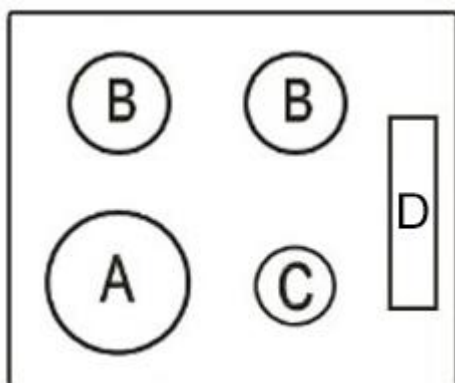
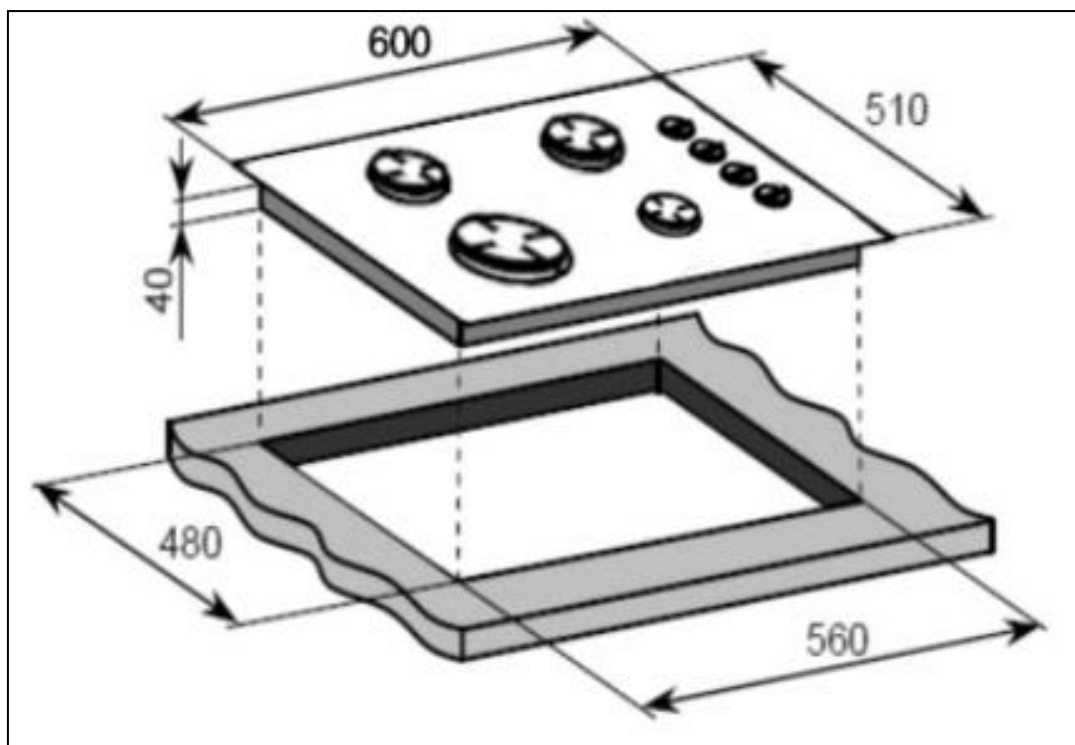


Especificaciones del producto:

- A = 1 x 3.50 kW quemador de wok
- B = 2 x 1.75 KW quemadores semi rápidos
- C = 1 x 1.00 kW quemador auxiliar
- D = Panel de control

- Control de operación frontal
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

PBS765

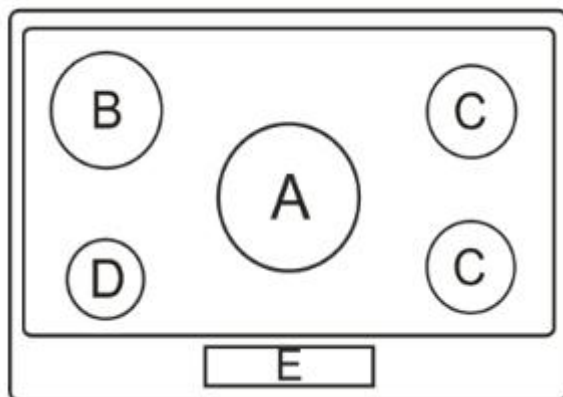
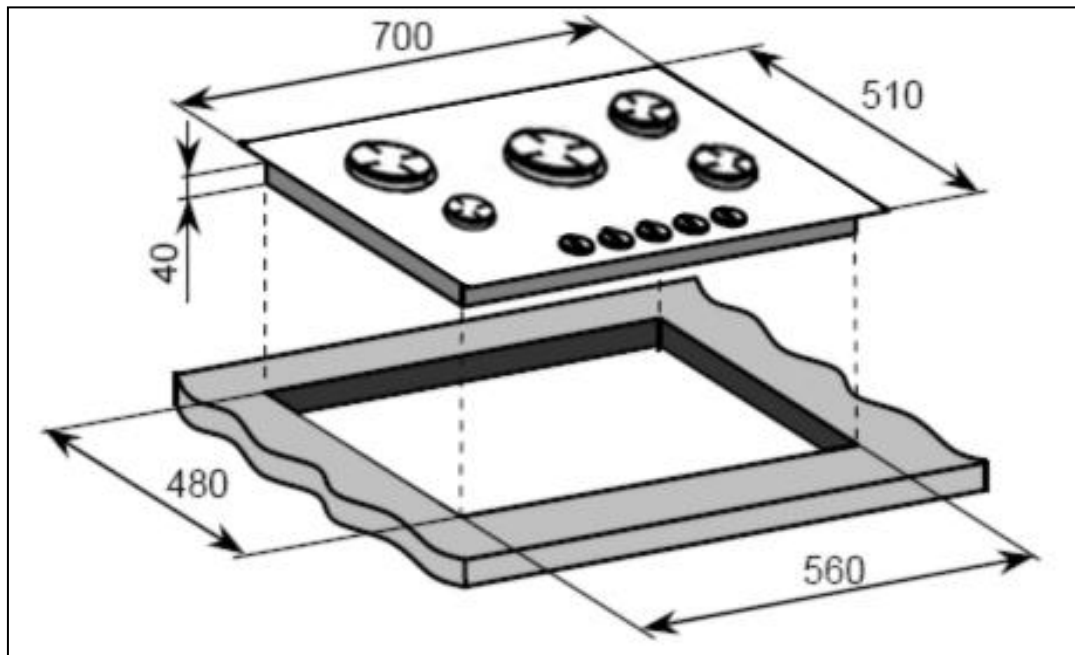


Especificaciones del producto:

- A = 1 x 3.50 kW quemador de wok
- B = 2 x 1.75 KW quemadores semi rápidos
- C = 1 x 1.00 kW quemador auxiliar
- D = Panel de control

- Control de operación lateral
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

PBS810GH

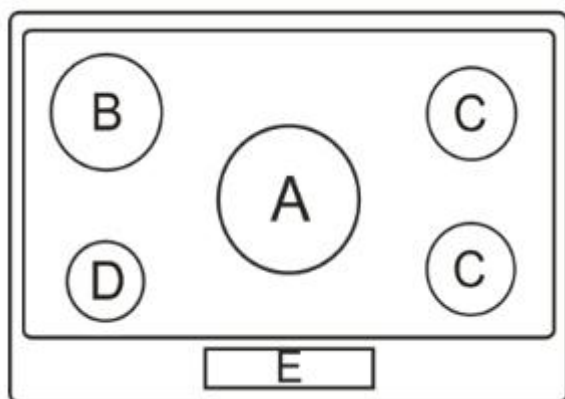
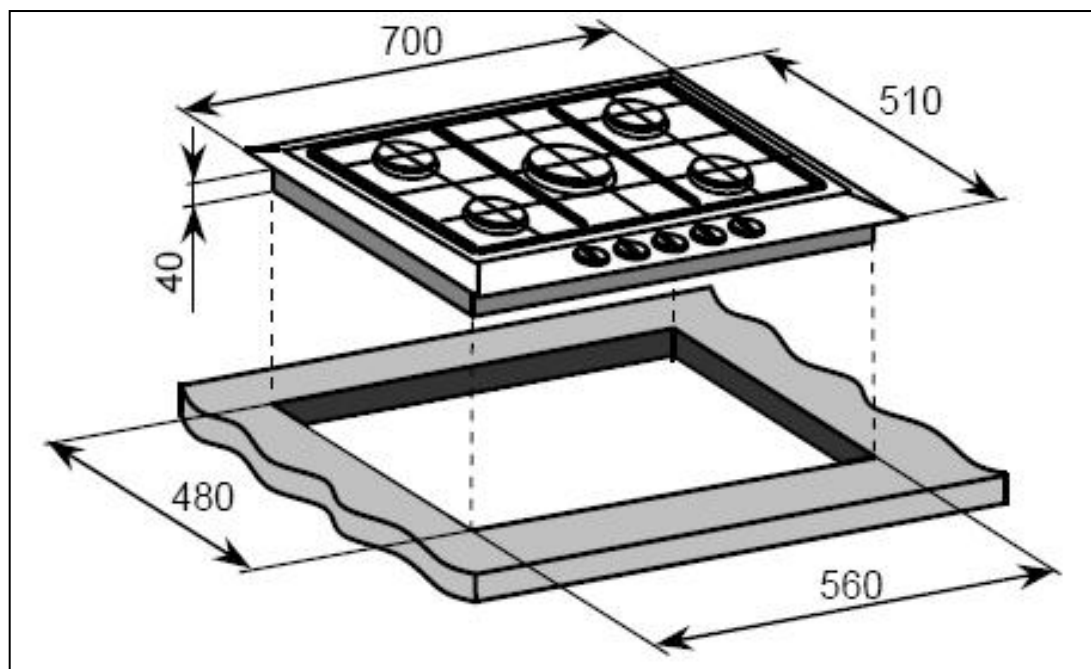


Especificaciones del Producto:

- A = 1 x 3.50 kW quemador de wok
- B = 1 x 3.00 KW quemador rápido
- C = 2 x 1.75 KW quemadores semi rápidos
- D = 1 x 1.00 kW quemador auxiliar
- E = Panel de Control

- Control de operación frontal
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

PBS812SH



Especificaciones del producto:

- A = 1 x 3.50 kW quemador de wok
- B = 1 x 3.00 KW quemador rápido
- C = 2 x 1.75 KW quemadores semi rápidos
- D = 1 x 1.00 kW quemador auxiliar
- E = Panel de control

- Control de operación frontal
- Encendido automático
- Soporta ollas pesadas de hierro

Detalles Eléctricos

Voltaje nominal:	115 Vac 60 Hz
Conexión Eléctrica:	3A (tomacorriente de dos patas con fusible conmutado con separación de contactos de 3mm)
Entrada máxima:	0.0008 kW
Red Eléctrica:	3 x 0.75mm ² (Tipo RR-F <HAR>)

Detalles del gas

Tipo: LPG G30 (28~30 mbar)

Usando su estufa eléctrica


Antes del primer uso



IMPORTANTE: Usted debe limpiar la superficie de la estufa (vea la sección "Limpieza y Mantenimiento").

Encendiendo la estufa

Los siguientes símbolos aparecerán en el panel de control, al lado de cada perilla de control:

 = Gas apagado



Llama grande: configuración máxima

Llama pequeña: Configuración mínima

- El ajuste mínimo se encuentra al final de la rotación en sentido anti horario de la perilla de control.

- Todas las posiciones de operación deben ser seleccionadas entre la configuración máxima y la configuración mínima.
- Nunca seleccione una posición de operación entre la configuración máxima y la posición de apagado.
- El símbolo en el panel de control, al lado del botón de control indicará qué quemador de gas opera.
- En caso de fallo de alimentación eléctrica, los quemadores pueden encenderse usando una cerilla con cuidado.

Consejos de ahorro de energía

QUEMADORES	<i>Ollas o sartenes</i>	
	<i>Diámetro mínimo</i>	<i>Diámetro máximo</i>
Wok	220 mm	260 mm
Rápido	180 mm	220 mm
Semi-rápido	120 mm	200 mm
Auxiliar	80 mm	160 mm

- El diámetro de la parte inferior de la olla debe corresponder al diámetro de la hornilla.
- La llama del quemador no deberá extenderse más allá del diámetro de la olla o cacerola.

Limpieza



Las operaciones de limpieza sólo deben llevarse a cabo cuando la estufa esté fría.

El aparato debe ser desconectado de la red eléctrica antes de comenzar cualquier proceso de limpieza.

Limpieza del tope de la estufa



Los residuos que quedan en la superficie superior de la estufa pueden dañarla. Elimine todos los residuos con agua tibia jabonosa.



Los productos de limpieza abrasivos u objetos puntiagudos dañarán la superficie de la estufa; límpiela siempre con agua jabonosa tibia.



Aunque es más fácil limpiar algunos depósitos mientras la superficie de la estufa está todavía caliente, asegúrese de que la superficie, la bandeja y los quemadores de la estufa hayan enfriado lo suficiente antes de intentar tocarlos.

Después de cada uso

- Retire los soportes para las ollas o cacerolas y limpie el aparato con un paño suave y húmedo que se ha sumergido en agua tibia jabonosa. El paño debe ser escurrido después de ser sacado del agua jabonosa.
- Seque el aparato frotando la superficie con un paño suave y limpio.

Instalación



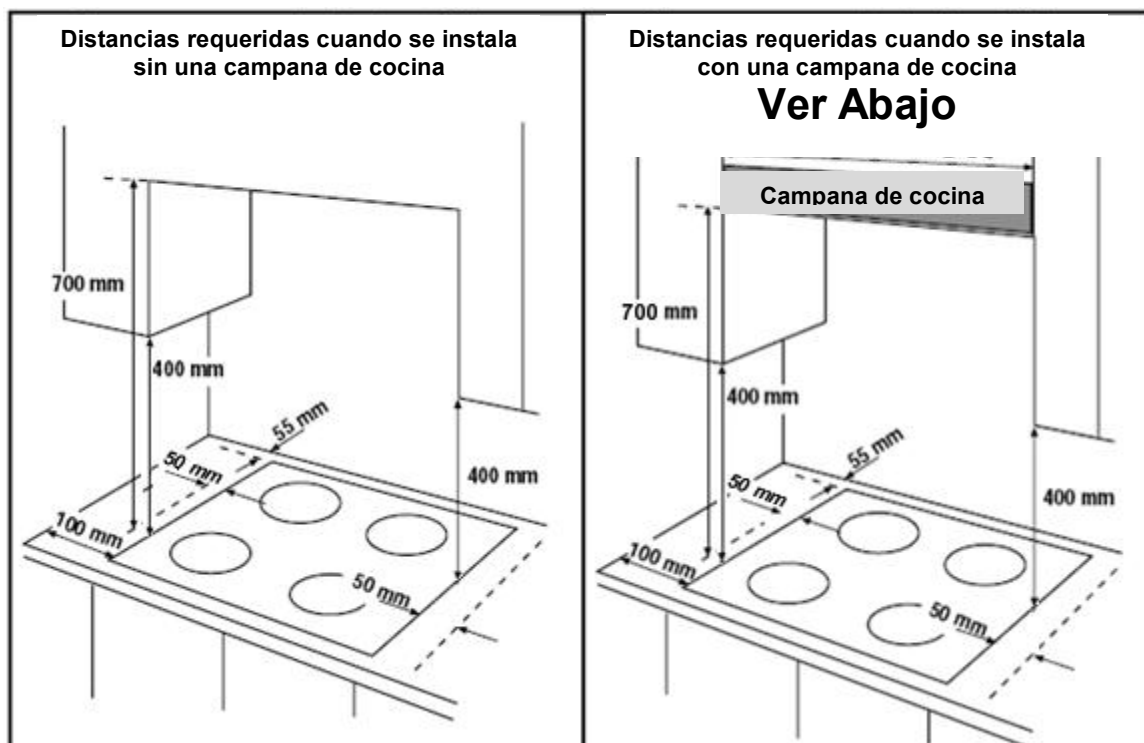
La instalación debe realizarla un instalador registrado, según la versión actual de lo siguiente.

- Normas de seguridad de gas (instalación y uso)
- Normativas de construcción
- Regulaciones de cableado del IEE
- Regulaciones de cableado BS 6172

- Instalación de aparatos domésticos de cocina de Gas (si es necesario, BS 5482 para instalación de electrodomésticos de GLP)

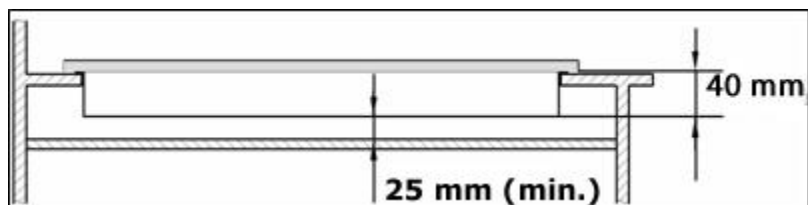
- BS 5440 Instalación de ventilación y chimeneas para aparatos de Gas

Ubicación

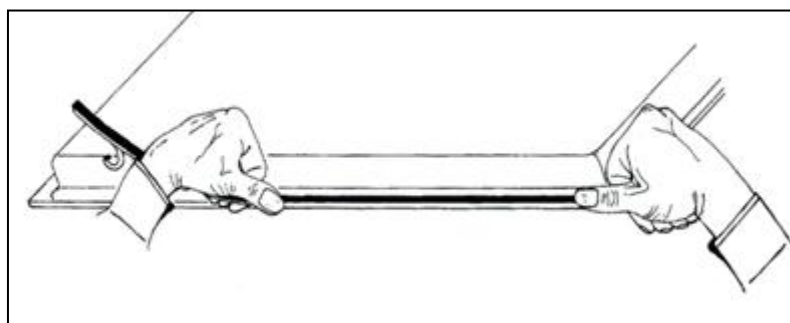


- Este aparato puede ubicarse en una cocina, un cocina comedor o un salón dormitorio. **IMPORTANTE:** El aparato no debe ser instalado en un cuarto de baño o ducha.
- Este aparato está clasificado como clase 3 y por lo tanto debe ser integrado en un mueble de cocina (dependiendo del tamaño) o encimera de 600 mm de grosor, manteniendo las siguientes distancias mínimas:
- Los bordes de la estufa deben estar a una distancia mínima de 55 mm de los lados y la pared posterior.
- 700 mm entre el punto más alto de la superficie de la estufa (incluyendo los quemadores) y la parte inferior de cualquier superficie horizontal directamente encima de ella.
- 400 mm entre la superficie de la estufa, siempre que la parte inferior de la superficie horizontal esté en línea con el borde exterior de la estufa. Si la parte inferior de la superficie horizontal es más baja que 400 mm, entonces debe haber al menos 50 mm desde los bordes exteriores de la estufa.
- 50 mm de espacio alrededor del aparato y entre la superficie de la estufa y cualquier material.

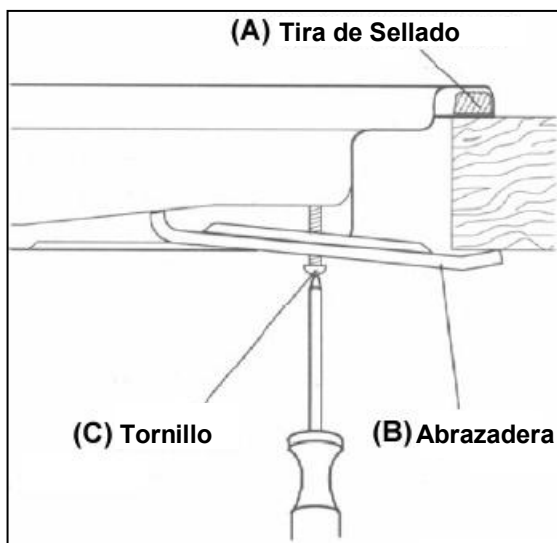
Todos los modelos



- **IMPORTANTE:** Debe haber una separación de 25 mm como mínimo entre la parte inferior de la estufa y cualquier superficie que está debajo de ella.



- Gire con cuidado la estufa boca abajo y colóquela en una superficie acolchada.
- Aplique la tira de sellado (A) que se suministra alrededor del borde del aparato.
- Retire la cubierta protectora de ambas partes.
- No deje un espacio en el agente de sellado ni aumente el espesor.
- **IMPORTANTE:** No utilice un sellador de silicona para sellar el aparato contra la abertura. Esto hará que sea difícil de quitar la placa de cocción de la abertura en el futuro si se necesita mantenimiento.



- (A) Tira de sellado
- (B) Abrazadera
- (C) Tornillo

- Coloque la abrazadera (B)

sobre los orificios que coinciden con los tornillos. Hay un conjunto de orificios para tornillos en cada esquina de la placa de cocción. Apriete ligeramente el tornillo (C) a través de la abrazadera (B) de manera que la abrazadera está unida a la placa de cocción, pero de forma que todavía se pueda ajustar la posición de la misma.

- Voltee con cuidado la estufa y luego bájela suavemente sobre el orificio de abertura que ha cortado.
- En la parte de abajo de la placa de cocción, ajuste las abrazaderas en una posición que sea adecuada para su estufa. A continuación, apriete los tornillos (C) para fijar la estufa en su posición.

Conexión de Gas



Este aparato debe ser instalado por una persona competente de acuerdo a las versiones vigentes de las normas y estándares de seguridad locales.

Información importante

- Esta estufa se suministra para funcionar con LPG solamente y no se puede utilizar con ningún otro tipo de gas sin modificación.
- La estufa debe ser instalada por una persona calificada, de acuerdo con la edición actual de los reglamentos de seguridad locales.
- Si no se instala correctamente el aparato podría invalidar la garantía y dar lugar a enjuiciamiento en virtud de las normas citadas anteriormente.
- La presión de gas puede comprobarse en un quemador de cocina semi-rápida. Retire el inyector correspondiente y adjunte una boquilla de medición. Encienda los otros quemadores y observe que la presión del gas se ajusta a las normas vigentes de gas.
- **IMPORTANTE:** Para terminar, haga una prueba de solidez de la conexión de gas.

Normas de seguridad (instalación y uso) de gas

- Es la ley que todos los aparatos de gas deban ser instalados por personas competentes, de acuerdo con la edición actual de las normas locales de seguridad para la instalación de gas.
- Es en su interés, la seguridad y garantizar el cumplimiento de la ley.
- Los instaladores adecuadamente entrenados trabajan siguiendo los estándares de seguridad. La estufa debe ser instalada de acuerdo con la actual edición de las normas

locales. Si no se instala correctamente la estufa se podría invalidar la garantía, producir reclamos de responsabilidad y dar lugar a enjuiciamientos.

- La presión de gas puede comprobarse en un quemador de cocina semi-rápida. Retire el inyector correspondiente y adjunte una boquilla de medición. Encienda los otros quemadores y observe que la presión del gas se ajusta a las normas vigentes de gas.
- **IMPORTANTE:** Para terminar, haga una prueba de solidez de la conexión de gas.

Inyectores

TABLA GENERAL DE INYECTORES				
<i>Tipo de gas</i>	<i>Boquilla mm/100</i>	<i>Quemadore s</i>	<i>Poder (en watts)</i>	
			<i>Max.</i>	<i>Min.</i>
<i>L.P.G.</i>	94	Wok	3500	1300
<i>Butano</i>	87	Rápido	3000	700
<i>Propano</i>	65	Semi-rápido	1750	400
	51	Auxiliar	1000	350

- Vuelva a montar todos los quemadores con cuidado; en particular asegúrese de que el propagador de llama esté correctamente colocado en el quemador.
- **IMPORTANTE:** Complete el proceso de ajuste del caudal mínimo antes de utilizar el aparato.

Mantenimiento de la llave de gas



Estas operaciones de mantenimiento sólo deben llevarse a cabo por un Ingeniero registrado.

IMPORTANTE: Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desconecte el aparato de los suministros de gas y electricidad.

Si una llave de gas se hace difícil de operar, entonces usted debe proceder como sigue:

- Retire las perillas de control, rejillas, quemadores, tornillos de fijación y las abrazaderas de vitrocerámica.
- Retire la placa de cocción de la estufa y remueva las cubiertas protectoras de la superficie inferior.
- Desconecte cualquier elemento que sujete la llave para el tablero de instrumentos y separe el conjunto. A continuación, limpie el cono y el asiento con un paño humedecido con disolvente.
- Unte ligeramente el cono con grasa de alta temperatura, vuelva a montar en su posición y gire un par de veces.
- Retire el cono de nuevo y elimine cualquier exceso de grasa, asegurándose de que los conductos de gas no estén obstruidos con grasa.
- Vuelva a montar con cuidado los componentes y realice una prueba de la solidez de gas.
- Si se hace necesario reemplazar una llave de gas, entonces se debe proceder de la siguiente manera:

- Retire las perillas de control, rejillas, quemadores, tornillos de fijación y las abrazaderas de vitrocerámica.
- Retire la placa de cocción de la estufa y remueva las cubiertas protectoras de la superficie inferior.
- Desconecte cualquier elemento que sujete la llave al tablero de instrumentos y separe el conjunto.
- Desconecte el tubo de gas de la llave del gas y, a continuación, desmóntelo del carril de gas mediante la eliminación de los tornillos de fijación.
- Cuando instale una llave de gas nueva, asegúrese de que se utiliza una junta nueva.
- Vuelva a conectar la llave de gas, haga una prueba de la solidez de la conexión de gas y vuelva a montar la placa de cocción.

The logo for 'Premium' is enclosed in a white oval with a black border. The word 'Premium' is written in a bold, black, serif font. Above the 'i' in 'Premium', there are three horizontal lines of varying lengths, stacked vertically, which serve as a decorative element.

Premium

Ambienti

Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes

Este producto es para uso doméstico únicamente.