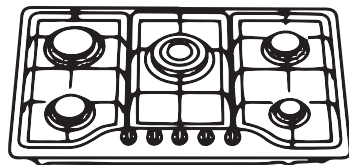


CHI Q

GAS COOKTOP ENCIMERA A GAS

Instructions Manual *Manual de Instrucciones*



Read this manual before using your device and
save for future reference.

*Lea este manual antes de usar su dispositivo y
guárdelo para futuras consultas.*

MODELS / MODELOS:

CQBG30SIT1E1S

CQBG30GIT1E1B

ENGLISH

Thanks you for choosing our brand, please read the following instructions carefully before using this appliance. These instructions provide all the information necessary for correct use of this appliance to avoid damage and danger.

If you have any question in usage, please do not hesitate to contact us. We are ready to do our utmost to give you satisfactory service. Please keep well of this operation instruction.

This appliance is for domestic use only.

It isn't right to use it in others ways which are dangerous, incorrect or irregular, we will not be responsible for improper usage or damage caused by delivery.

INSTALLATION AND SERVICE MUST BE PERFORMED BY A QUALIFIED INSTALLER.

Important Notes to the Installer

- 1. Read all instructions contained in these installation instructions before installing the cooktop.**
- 2. Remove all packing material before connecting the electrical supply to the cooktop.**
- 3. Observe all governing codes and ordinances.**
- 4. Be sure to leave these instructions with the consumer.**

Keep these instructions with you for future reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Installation of this cooktop must conform with local codes.

Be sure your cooktop is installed and grounded properly by a qualified installer or service technician.

The burners can be lit manually during an electrical power outage. To light a burner, hold a lit match to the burner head, then slowly turn the Surface Control knob to LITE. Use caution when lighting burners manually.

Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop. Children could be seriously burned climbing on the cooktop to reach items.

To eliminate the need to reach over the surface burners, cabinet storage space above the burners should be avoided.

Adjust surface burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. Excessive flame is hazardous.

Never use your cooktop for warming or heating the room. Prolonged use of the cooktop without adequate ventilation can be hazardous.

Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids near this or any other appliance. Explosions or fires could result.

WARNING: The electrical power to the cooktop must be shut off while gas line connections are being made. Failure to do so could result in serious injury or death.

IMPORTANT:

The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

This cooktop is for household use only.

The cooktop you bought might have a different plug from the one shown on the figures of this user manual, however the one you bought is according to your country requirements.

READ BEFORE INSTALL AND USE

Do not allow children to play near or with the appliance.

The appliance is heated when in use.

Children should be kept away until it has cooled.

This appliance is designed to be operated by adults.

Children can also be injured by throwing pots or pans at the top. This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevent them from safe use of the appliance without the supervision or instruction of a responsible person to ensure that they can use it safely.

Before installation, make sure that the gas and power supply complies with the type indicated on the indicator plate.

The gas pipe and electric cables must be installed in such a way that they do not touch any part or stop.

This appliance must be installed by a qualified technician or installer.

The setting conditions for this appliance are indicated on the label or data plate.

Remove all packaging before using the cooktop.

After unpacking the cooktop, make sure that it is not damaged and that the connecting cable is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the cooktop.

In the event that the burner flames are accidentally turned off, turn off the burner control and do not attempt to restart the burner for at least one minute.

The use of a gas cooktop results in the production of heat and humidity in the room in which it is installed. Make sure the cooktop is well ventilated: keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

Prolonged intensive use of the cooktop may require additional ventilation, eg window opening, or more effective ventilation, eg by increasing the level of mechanical ventilation.

Use the appliance only for food preparation.

Do not modify this appliance. The burner panel is not designed to operate from an external timer or remote control system.

The surfaces of heating and firing of the cooktop become hot when in use, take all necessary precautions.

Never leave the appliance unattended when cooking.

Unstable or deformed frying pans should not be used at the cooktop as they may cause an overturn or spill accident.

Do not use or store flammable materials in cabinets near the cooktop.

Do not spray aerosols near the cooktop while in use.

Make sure the buttons are in this OFF position when not in use.

Don't modify this device.

Before installation, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the setting of the appliance are compatible.

The adjustment conditions for this appliance are indicated on the label (or data plate).

This appliance must be installed and connected in accordance with the current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant equipments in relation to ventilation.

Before installing, turn off the gas and electricity supply in the appliance.

All electrical appliances must be earthed.

Make sure the gas pipe and electrical wires are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance that could be hot.

The Gas Tube or connector must not be bent or blocked by other appliances.

Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen cabinet.

The panels located above the working surface, directly in contact, must be made of non-flammable material. Both the laminate flooring and the glue used to secure it must be heat resistant to prevent deterioration.

- Open the gas tap to turn on each burner.

- Check for a clear blue flame with no yellow tips.

- If the burners show abnormalities check the following:

- The burner cover is correctly

- Flame Spreader is in the correct position

- The burner is vertically aligned with the injector nipple

- A complete test of operation and a test for possible leaks should be made after installation.

- The flexible hose must be tested in such a way that it can not come into contact with the movable parts of the stop and not pass through any clogging space.

IMPORTANT GAS LEAK

FOR YOUR SAFETY:

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

• Do not try to light any appliance.

• Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.

• Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.

Follow the gas supplier's instructions.

• If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

PRODUCT DESCRIPTION

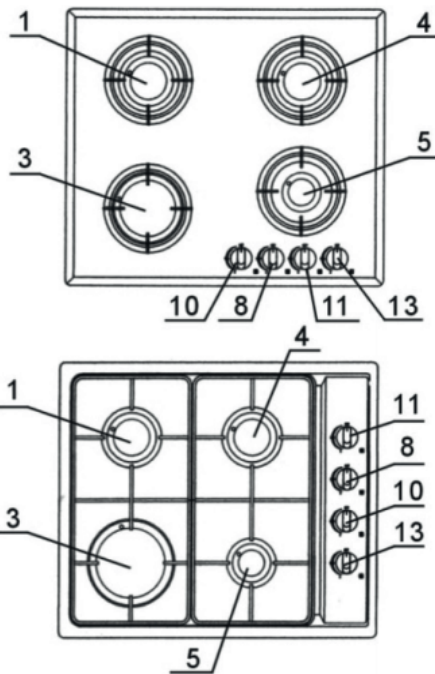
Gas Burner

- 1.left-front burner-65mm(90mm)
- 2.left burner—120mm
- 3.left-back burner—120mm
- 4.right-front burner-65mm
- 5.right-back burner—45mm
- 6.right burner—120mm
- 7.Middle burner—120mm(90mm)

Control panel

8. Left-front knob
9. Left knob
10. Left-back knob
11. Right-front knob
12. Right-back knob
13. Right knob
14. Middle knob

(as shown on picture 1):

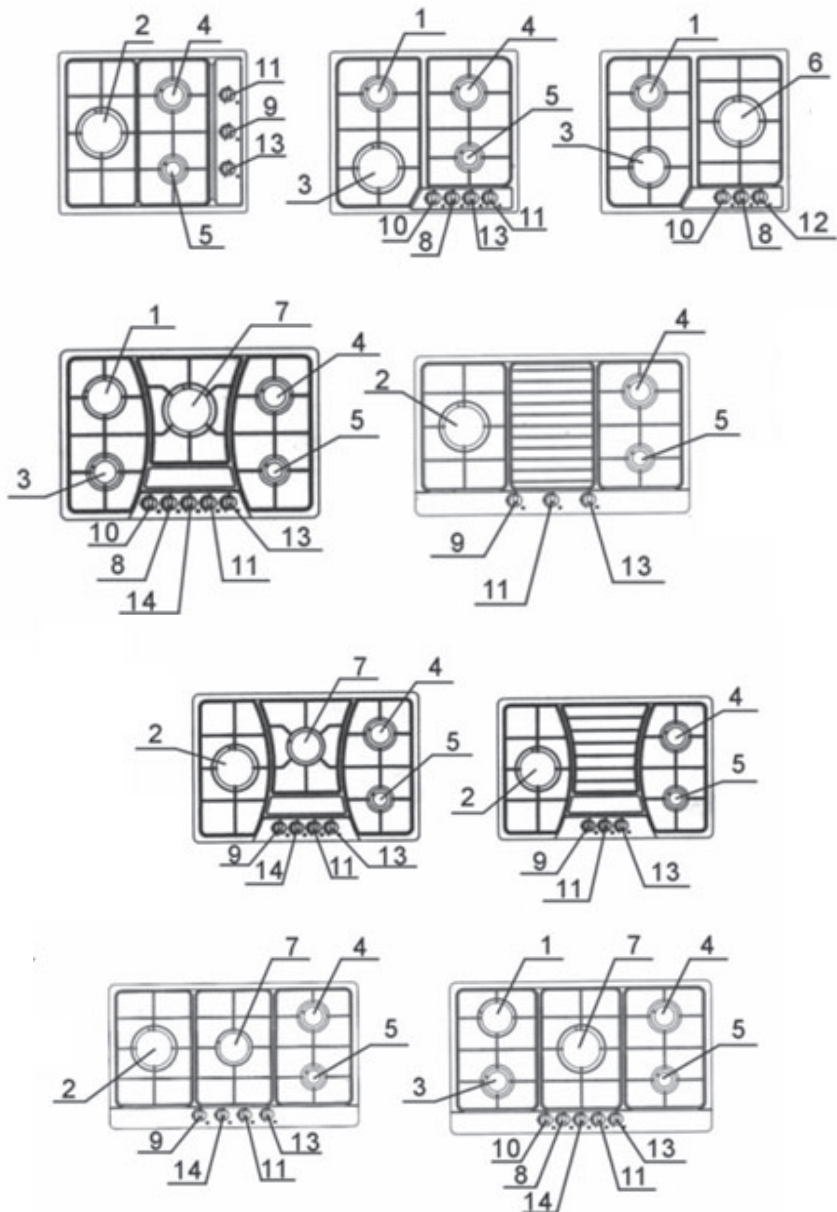


Picture 1

IMPORTANT

The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.

The cooktop you bought might have a different plug from the one shown on the figures of this user manual, however the one you bought is according to your country requirements.



IMPORTANT

Make sure that the place you select provides easy access to electricity or gas for the unit to operate and should provide adequate ventilation. If use the appliance for a long time, open the window or install a ventilating hood at the same time add the function.

INSTALLATION

Cooktop Installation

This appliance must be installed by a qualified technician or installer.

1. The setting conditions for this appliance are indicated on the label or data plate.
2. Remove all packaging before using the cooktop.
3. After unpacking the cooktop, make sure that it is not damaged and that the connecting cable is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the cooktop.
4. Set the cooktop into the countertop cutout.

Cooktop must not sit on the glass or the stainless steel top. Avoid cutting an oversized hole in the countertop.

NOTE: Do not use a silicone sealant to seal the cooktop opening. This will make it difficult to remove it from the aperture in the future, especially if it needs to be repaired. Cooktop should be removable for service when needed.

5. Install the cooktop.

Important: Remove all packing material and literature from cooktop before connecting gas and electrical supply to cooktop.

Remarks

In order to install built-in gas cooktop, you should first put the template on the cooktop, then put the appliance in after.

REMEMBER

The free space under the appliance and over it should not be less than 30mms.

From wall to the appliance, the distance should not be less than 35mms

If a ventilating hood is provided, distance from the working top to the bottom of the hood should not be less than 650mms.

For not built-in structure design there should be a heat insulation device between the appliance's bottom and other units.

For built-in structure design the distance between the appliance and the oven should not be less than 30mms both should be connected to gas individually.

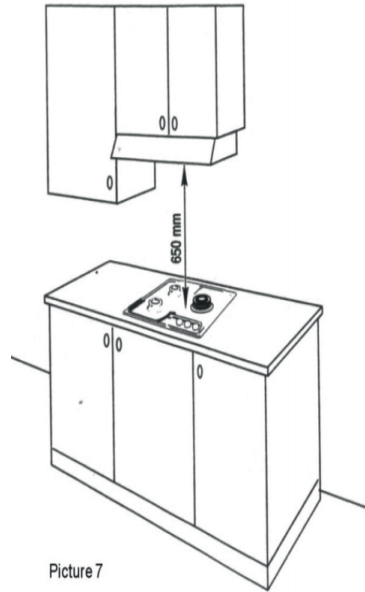
Installation suggestion

Important tips:

The manufacture recommends that **all** units should be installed by a qualified person or serviceman to make certain that. The installation of the appliance must **follow** the instruction provided by producers.

The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 75°C above the ambient temperature of the room where it is in use. Make sure that the unit is well leveled in relation to the ground. Improper leveling can affect the function of the appliance.

Easy burning objects or flammable products can not be put near the appliance (for example: window curtain)



Picture 7

Choose proper place

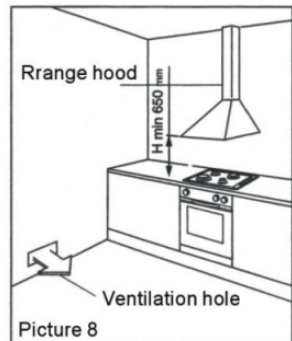
Make sure air can go into the room easily so that the flame is on the best condition.

Pay attention to ventilation, making wind-in opening more than one and the square should not be less than 100cms

The model without safety device square of vent should be at least 200cms.

The wind-in opening should be near the floor, it would be better face to vent window.

The air will come from other room (but not bedroom or any dangerous places), in this case, keep the door open.



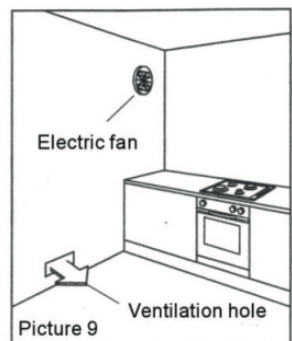
Picture 8

Burning resultant discharge

Vent cover should be connected to outdoors.

You may also use blower the efficiency should reach to 3-5 times than kitchen air current quantity.

As the picture refer, if only the room with proper vent can it be installed blower.



Picture 9

GAS INSTALLATION

(1) Check the gas type

- This appliance must be installed and connected in accordance with the installation regulations in the country in which the appliance is to be used. The gas type can be checked on the product rating label.

(2) Installation

Before installation, make sure gas type used must be in accordance with the required gas type. **ATTENTION: DO NOT mix with other gas type.**

- It is law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of Regulation of Use and Safety of the gas installation.

(3) Important

Check for leaks. After connecting the cooktop to the gas supply, check the system for leaks with a manometer. If a manometer is not available, turn on the gas supply and use a liquid leak detector (or soap and water) at all joints and connections to check for leaks. Periodic inspection is recommended for added safety.

If possible, install the gas cylinder outside the kitchen, in a place protected and with air flow.

Do not use a flame to check for leaks from gas connections. Checking for leaks with a flame may result in a fire or explosion.

Tighten all connections if necessary to prevent gas leakage in the cooktop or supply line.

Check alignment of control knob valves after connecting the cooktop to the gas supply.

GAS CONVERSION

The conversion must be performed by a qualified service technician in accordance with the kit instructions and all local codes and requirements.

Failure to follow instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

Failure to make the appropriate conversion can result in serious personal injury and property damage.

(4) Replace the injector

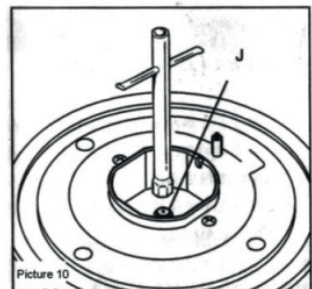
- Remove the pan support, burner cover and spreader.

- Unscrew the injector using a adequate wrench and replace it with the injector stipulated for the new gas supply (J).

- Carefully assemble all components.

- After the injectors have been replaced, it is advisable to tightly screw the injector into place.

Replacement of injector can only be executed by a qualified professional.



ELECTRICAL INSTALLATION

Detail instruction

For your safety, check the electric conditions of the place where the gas cooktop will be installed by a qualified electrician or contact an authorized service.

The electrical outlet supplies volts and of proper ampere rating.

The unit is firmly grounded. The power wire should not be touched to hot surface and the temperature around the wire should be less than 75 °C.

After installation, power switch or plug should be in proper place.

The electrician or serviceman should make certain that the electrical outlet supplies of proper ampere rating.

Before turning on the cooktop, check to see if the voltage of the outlet to be used is the same as that indicated on the label located on the product.

Install the ground cable or your gas cooktop according to your local requirements.

If you need to modify the electric installation, this should be performed by qualified personnel.

Be sure that electric plug is easy to reach after installation.

Power cord should never be in contact with hot parts of the gas cooktop, because the plastic protection might melt causing a short circuit.

Connect the cooktop to its own outlet. Do not use an extension cord or adaptor plug.

If you have any doubt, please contact a qualified person.

Do not modify your gas cooktop plug.

Do not bite, twist or tie the power cord.

It is dangerous to modify the cooktop specifications or features.

Grounding Instructions

IMPORTANT Please read carefully.

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

If your cooktop has a ground wire close to the supply wire, this ground wire must be connected to a suitable ground point.

Do not connect the ground wire to taps, water pipes, gas or electric pipes or to the neutral wire of the mains.

If your product has a 3-prong plug, use the proper grounded plug. The ground pin of the plug cannot be cut off.

For your safety, have an electrician install the ground wire in your home.

Unplug the power cord from the wall outlet before servicing the cooktop.

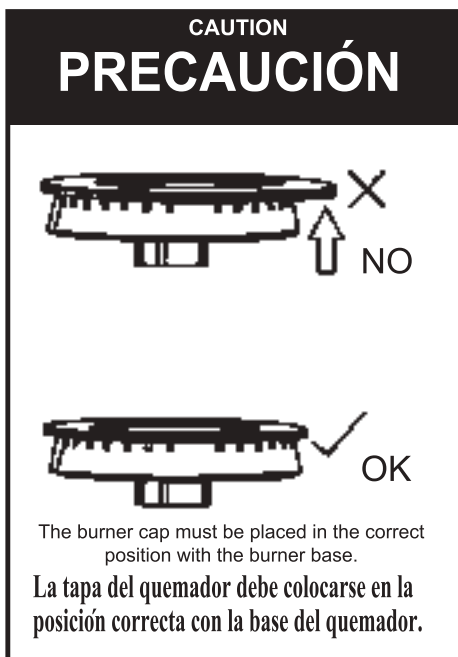
Check the Igniters

Operation of electric igniters should be checked after cooktop and supply line connectors have been carefully checked for leaks and the cooktop has been connected to electric power.

When All Hookups are Complete

Make sure all controls are in the OFF position.

Make sure the flow of combustion and ventilation air to the cooktop is unobstructed.



Cooktop cutout installation template

Product size: 590x510mm | = Hole size: 555x475mm

Product size: 760x510mm = Hole size: 725x475mm

Product size: 860x510mm = Hole size: 835x475mm

Please use the cutout template to make the opening for the cooktop installation.

OPERATION

A. Gas Burner

The minimum temperature is at the end of the rotation in the opposite direction of the control knob.

All operating positions must be selected between the maximum and minimum position.

The symbol on the control panel next to the control lever will indicate which burner is in use.

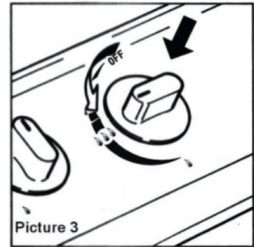
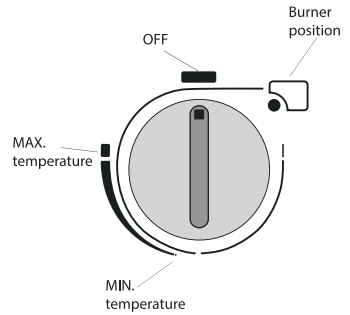
OFF = gas valve is shut off

MÁX. = Largest flame

MIN. = Smallest flame

The position of largest flame liquid material will boil very soon. When the switch in the largest flame position, turn the thermostat knob to a desired temperature suitable for every slow cooking and warming up of food.

Press the switch fully and revolve to the opposite direction of clock until it reached the position of "MAX" Move the switch position from "MAX" to "MIN", the burner will burn with medium flame.



B. Ignition

Simply press the knob in, turn anticlockwise to maximum and the burner will ignite. Before releasing knob, ensure a flame is established, if the burner fails to ignite, put into off position and try again.

If in case of a power failure or failure of the ignition, a match or lighting device can be used. Care must be taken when using this method.

The device shall not be operated for more than 15s. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/ or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner (*for models with safety switch only*).

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

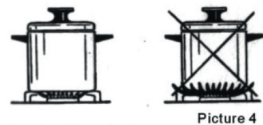
C. Choices of burners

To ensure maximum burner efficiency, use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used.

If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the vessel, causing the handle to overheat.

For a lower and more efficient gas consumption it is advisable to use pans with a diameter adequate to the burners size, preventing the flame to burn in the open.

It is advisable to reduce the flame as soon as the liquid starts to boil, and keep the flame to the minimum necessary to sustain boiling.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Cleaning operations should only be carried out when the cooktop is completely cool.
- It must be disconnected from the mains before starting any cleaning process.
- Clean the cooktop regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects can damage the surface of the cooktop.

You should clean it with water and a little dishwasher.

Before cleaning any part of the cooktop, make sure the controls are OFF and the cooktop is COLD. Remove spills and thick dirt as soon as possible. Regular cleaning reduces the number of subsequent cleanings.

For cleaning stainless steel parts, enamels, glass and panel use a soft sponge or a damp cloth with warm water and neutral soap.

Do not use metal scouring pads, abrasive powders and corrosive substances that may scratch these parts.

Keep the electronic ignition electrodes of the burners, clean of crusts of dirt.

Do not use tin foil to cover the cooktop cover, as it may cause stains on the cover and impair the operation of the electrodes.

Do not allow acids or alkalis, such as vinegar, coffee, milk, salt water, tomato juice, etc., to remain in contact with enamelled surfaces (burner covers, grilles, the cooktop surface).

Cleaning of burners, lids and spreaders should be carried out periodically with warm water and neutral soap. Before putting them back in place, rinse thoroughly and check to see if they are all clean and dry.

The appearance of white or silver markings that appear to be scratches on the table grates is normal. These marks occur due to the residue of the metal from the pot bottom that accumulates in the grids.

Do not drop liquids or solids into the burner to avoid derailing the flame or causing blockages. If that happens, turn off the burner, wait for it to cool and wipe with a damp cloth.

Scouring pads are not recommended as they deteriorate the surface.

Pan support, control handles

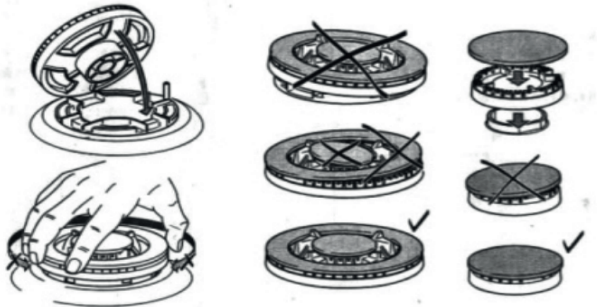
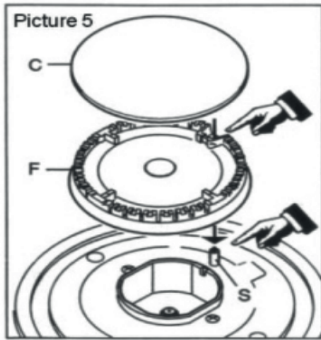
- Remove the pan holder.
- Clean these and the handle controls with a damp cloth, wash with liquid soap and warm water. In case of strong dirt, do so beforehand.
- Dry everything with a soft, clean cloth.

Top plate

- Regularly wipe over the top plate with a soft cloth well drained in warm water to which a little dishwasher has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Completely remove salty or liquid food from the plate as soon as possible to avoid the risk of corrosion. Stainless steel stop parts may become discolored over time. This is normal due to the high temperatures.
- Whenever used, these parts should be cleaned with a product that is suitable for steel.

Trigger electrode & safety valve sensor

Check electrode (picture 5) and always keep it clean below the burner correctly (only for the appliance with safety valve).



Picture 6

Burners

Install the flame lid ring correctly and carefully as picture arrowhead shown. The burner would not move if installed correctly.

Incorrect assembly can cause product malfunction and the damage burners.

- Remove burner caps and flame diffusers by pulling them up and away from the top plate.
- After cleaning and washing, wipe and dry carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Clean the fixed parts of the burner cover with a damp cloth and dry it afterwards.
- Gently wipe the ignitor and the flame control device with a well drained cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the rear burners on the top plate, make sure the injector is not blocked.
- Replace parts in the correct order after cleaning.
- Do not mix the top and bottom.
- The positioning pins must fit correctly into the grooves.

TROUBLESHOOTING

Read the **Before You Call** for Service Checklist and operating instructions in your user manual.

It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

No igniting

No spark: Open the electricity supply

The burner lid is badly assembled: Assemble the lid correctly.

The gas supply is closed: Open the gas supply completely.

Badly ignited

The gas supply is not completely open. Open the gas supply completely.

The burner lid is badly assembled. Assemble the lid correctly.

The ignition plug is contaminated with strange substance. Wipe strange substance with a dry cloth.

The burners are wet. Dry the burner lids carefully.

The holes in the flame spreader are clogged. Clean the flame spreader.

Noise made when combusted and ignited

The burner lid is badly assembled. Assemble the lid correctly.

Flame goes out when using

The flame device is contaminated with strange substance. Clean the flame device.

Product being cooked has boiled over and extinguished the flame. Turn off the burner knob. Wait one minute after reignite zone.

A strong draught may have blown the flame out. Please turn off and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone.

Yellow flame

The holes in the flame spreader are clogged. Clean the flame spreader and check the gas used.

Unstable flame

The burner lid is badly assembled. Assemble the burner lid correctly.

Gas smell

Gas leakage. Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Follow the GAS LEAK INSTRUCTIONS in this user manual.

BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra marca, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de usar este aparato. Estas instrucciones proporcionan toda la información necesaria para el uso correcto de este aparato para evitar daños y peligros.

Este aparato es solo para uso doméstico.

No es correcto usarlo de otras formas que sean peligrosas, incorrectas o irregulares, no seremos responsables del uso inadecuado o los daños causados por la entrega.

LA INSTALACIÓN Y EL SERVICIO DEBEN SER REALIZADOS POR UN INSTALADOR CALIFICADO.

Notas importantes para el instalador:

- 1. Lea todas las instrucciones de instalación antes de realizar la instalación de la encimera.**
- 2. Retire todos los artículos de embalaje antes de realizar las conexiones eléctricas a la encimera.**
- 3. Observe todos los códigos o reglamentos estatales**
- 4. Asegúrese que el consumidor tenga estas instrucciones.**

Notas importantes para el consumidor: Guarde todas las instrucciones con su manual del usuario para futuras referencias.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

La instalación de esta encimera debe realizarse en conformidad con los códigos locales. Asegúrese que la encimera sea instalada y puesta a tierra correctamente por un instalador o técnico calificado.

La encimera debe conectarse eléctricamente a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Los quemadores pueden encenderse manualmente durante una interrupción del suministro eléctrico. Para encender un quemador, mantenga un fósforo encendido en el extremo del quemador, luego gire suavemente la perilla hasta la posición de encendido. Tenga cuidado al encender los quemadores en forma manual.

No deje artículos que interesan los niños en los armarios que están sobre la encimera. Les podría causar quemaduras graves si intentan subirse para alcanzarlos.

- Para eliminar el riesgo de extender por encima de los quemadores superiores, debería evitar el espacio de almacenamiento del armario, localizado por encima de estos quemadores
- Gradúe el tamaño de la llama de modo que no sobrepase el borde del utensilio de cocina. Demasiada llama es peligrosa.
- No utilice jamás la cocina como calefactor. El uso prolongado de la cocina sin la ventilación adecuada puede ser peligroso.
- Mantenga el área cerca de este artefacto o de cualquier otro artefacto despejada de sustancias combustibles, gasolina y otros líquidos inflamables. Se puede ocurrir incendios o explosiones.

ADVERTENCIA: El suministro eléctrico a la encimera debe de ser cerrado durante las conexiones a la línea. De lo contrario se puede resultar lesiones graves o la muerte.

IMPORTANTE:

El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente al que se ilustra en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.

Esta encimera es solo para uso doméstico.

La encimera que usted compró puede tener un enchufe diferente al que se muestra en las figuras de este manual de usuario, sin embargo, su modelo se ajusta a los requisitos de su país.

LEA ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR:

No permita que los niños jueguen cerca o con el artefacto.

El artefacto se calienta cuando está en uso.

Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.

Este artefacto está diseñado para ser operado por adultos.

Los niños también pueden lesionarse tirando sartenes u ollas de la encimera. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por los niños u otras personas cuyos física, sensorial o capacidades mentales o falta de experiencia y conocimientos les impida el uso seguro del artefacto sin la supervisión o instrucción de una persona responsable de asegurar que puedan utilizarlo seguro.

Antes de la instalación, asegúrese de que el suministro de gas y de alimentación eléctrica sean del tipo indicado en la placa de datos.

La tubería de gas y los cables eléctricos deben instalarse de tal manera que no toquen ninguna parte ni se detengan.

Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

No modifique este artefacto. El panel del quemador no está diseñado para operar desde un temporizador externo o un sistema de control remoto.

El uso de una encimera a gas ocasiona calor y humedad en la habitación en la que está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga los ductos de ventilación natural abiertos o instale un dispositivo de ventilación (extractor mecánico).

No utilice este artefacto si entra en contacto con el agua. No utilice este artefacto con las manos mojadas.

Las superficies de calefacción y cocción de la encimera se tornan calientes cuando están en uso, tome todas las precauciones debidas.

No utilice grandes paños, paños de cocina o similares, podrían tocar las llamas e incendiarse. Nunca deje el artefacto sin vigilancia cuando se cocina.

Sartenes inestables o deformes no se deben utilizar, ya que pueden causar un accidente por vuelco o derrames.

No utilice ni almacene materiales inflamables en los gabinetes cerca del aparato.

No rocíe aerosoles en las cercanías de la encimera mientras esté en uso.

Asegúrese de que los botones estén en esta posición OFF cuando no este en uso.

Este aparato está diseñado sólo para cocina doméstica. No está diseñado para fines comerciales o industriales.

El uso intensivo prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, la apertura de una ventana, o aumentar el nivel de la ventilación mecánica (campana extractora).

Utilice paños resistentes al calor o guantes cuando tome las agarraderas de No deje que las agarraderas estén cerca de llamas abiertas al levantar los utensilios de cocina.

Tenga cuidado de no dejar que los agarraderas o guantes estén mojados o húmedos, ya que esto hace que el calor se transfiera más rápido a través del material. cacerolas o sartenes.

Utilice únicamente los quemadores después de colocar ollas y sartenes en ellos. No calentar ollas vacías o sartenes.

Nunca utilice platos de papel de aluminio o de plástico en el tope.

Al utilizar otros toques eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies de la hornilla o con el tope.

No utilice un paño de cocina o materiales similares, en lugar de una agarradera. Los Paños pueden incendiarse en una hornilla caliente.

Al utilizar utensilios de vidrio, asegúrese de que está diseñado para tope. Si la superficie está agrietada, apagar el tope para evitar una electrocución.

Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y la presión del gas) y la configuración del aparato sean compatibles.

Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta (o placa de datos).

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se debe prestar especial atención a los equipos relevantes en relación con la ventilación.

Antes de instalar, apague el suministro de gas y electricidad en el aparato.

Todos los aparatos eléctricos deben estar conectados a tierra.

Asegúrese de que la tubería de gas y los cables eléctricos estén instalados de tal manera que no toquen ninguna parte del aparato que pueda estar caliente.

Otros aparatos no deben doblar ni bloquear el tubo de gas o el conector.

Compruebe las dimensiones del aparato, así como las dimensiones del espacio que se va a cortar en el armario de la cocina.

Los paneles ubicados sobre la superficie, directamente en contacto, deben ser de material no inflamable. Tanto el piso laminado como el pegamento utilizado para asegurarlo deben ser resistentes al calor para evitar su deterioro.

- Abra el grifo del gas para encender cada quemador.

- Compruebe si hay una llama azul clara sin puntas amarillas.

Si los quemadores presentan anomalías, compruebe lo siguiente:

- La tapa del quemador está correctamente

- El espaciador de llamas está en la posición correcta

- El quemador está alineado verticalmente con la boquilla del inyector

- Una prueba de funcionamiento completa y una prueba de posibles fugas deben realizarse después de la instalación.

- La manguera flexible debe probarse de tal manera que no pueda entrar en contacto con las partes móviles de la encimera y no atravesase ningún espacio de obstrucción.

IMPORTANTE FUGA DE GAS

PARA SU SEGURIDAD:

— No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.

— QUE HACER SI HAY FUGAS DE GAS :

• No intente de encender ningún artefacto

• No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.

• Llame inmediatamente al abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.

• En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.

— La instalación y el servicio telefónico deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

ADVERTENCIA: Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

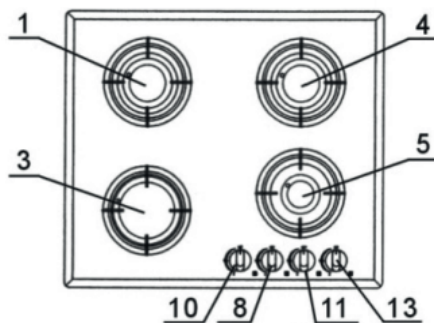
DESCRIPCIÓN

Quemadores

1. Quemador frontal izquierdo: 65 mm (90 mm)
2. Quemador izquierdo: 120 mm
3. Quemador trasero izquierdo: 120 mm
4. Quemador frontal derecho: 65mm
5. Quemador trasero derecho: 45 mm
6. Quemador derecho: 120 mm
7. Quemador medio: 120 mm (90 mm)

Panel de control

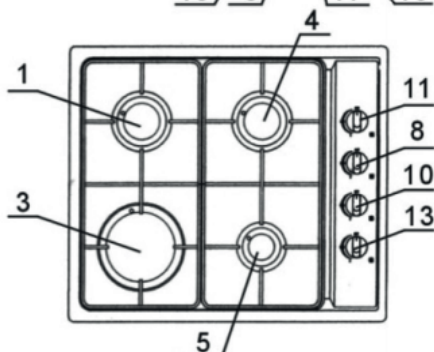
8. Perilla delantera izquierda
9. Perilla izquierda
10. Perilla trasera izquierda
11. Perilla frontal derecha
12. Perilla de espalda derecha
13. Perilla derecha
14. Perilla media

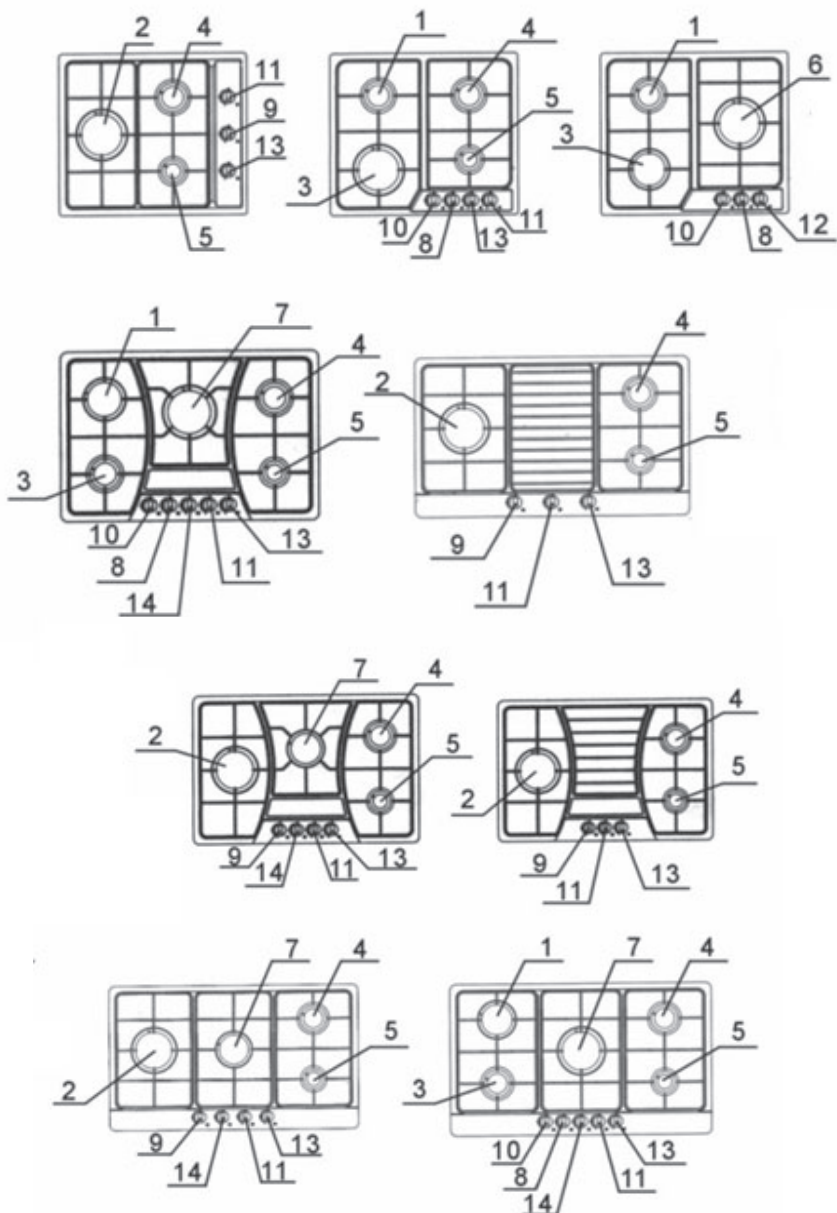


IMPORTANTE

El aparato que ha comprado puede ser ligeramente diferente al que se ilustra en este manual. Consulte la información relacionada con el modelo que tiene.

La encimera puede tener un enchufe diferente al que se muestra en las figuras de este manual de usuario, sin embargo, el que compró se ajusta a los requisitos de su país.





IMPORTANTE

Asegúrese de que el lugar que seleccione proporcione un fácil acceso a la electricidad o el gas para que la unidad funcione y que proporcione una ventilación adecuada. Si usa el aparato durante mucho tiempo, abra la ventana o instale una campana extractora.

INSTALACIÓN

Este aparato debe ser instalado por un técnico o instalador calificado.

Las condiciones de ajuste para este artefacto están indicadas en la placa de etiqueta o de datos.

Retire todo el embalaje antes de usar el artefacto.

Después de desembalar el artefacto, asegúrese de que el mismo no esté dañado y que el cable de conexión esté en perfectas condiciones. De lo contrario, póngase en contacto con el distribuidor antes de instalar el artefacto.

Fije la encimera en la plantilla para corte.

Después de introducir la encimera dentro de la abertura asegúrese que el artefacto bien soportado. La encimera no debe apoyarse contra la parte superior. Evite cortar una abertura demasiado grande (maior que la plantilla).

NOTA: No utilice un sellador de silicona para sellar la abertura de la encimera.

Esto hará que sea difícil de quitarlo de la abertura en un futuro, sobre todo si tiene que ser reparado.

Instale el aparato.

Importante: Retire todo el material de embalaje y la documentación antes de conectar el suministro eléctrico y de gas a la encimera.

Observaciones

Para instalar la encimera de gas, primero debe colocar la plantilla para comprobar el espacio y luego colocar el aparato.

ATENCIÓN

El espacio libre debajo y encima del aparato no debe ser inferior a 30 mm.

De la pared al aparato, la distancia no debe ser inferior a 35 mm.

Si se proporciona una campana extractora, la distancia desde la parte superior hasta la parte inferior de la campana no debe ser inferior a 650 mm.

Para el diseño de estructuras no empotradas, debe haber un dispositivo de aislamiento térmico entre la parte inferior del aparato y otras unidades.

Para el diseño de estructura empotrada, la distancia entre el aparato y el horno no debe ser inferior a 30 mm. Ambos deben conectarse al gas individualmente.

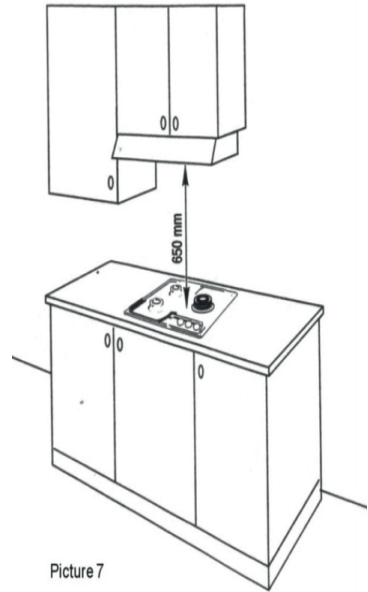
Sugerencia de instalación

Dicas importantes:

La unidad debe ser instalada por un técnico calificado para asegurarse de que la instalación del aparato debe seguir las instrucciones proporcionadas.

El mobiliario adyacente y todos los materiales utilizados en la instalación deben ser capaces de soportar una temperatura mínima de 75°C por encima de la temperatura ambiente de la cocina en donde se encuentra mientras esté en uso. Asegúrese de que la unidad esté bien nivelada en relación con el suelo. Una nivelación incorrecta puede afectar el funcionamiento del aparato. Los productos de fácil combustión o explosión pueden

No se pueden colocar cerca del electrodoméstico productos de fácil combustión o explosión (por ejemplo: cortinas de ventana)



Picture 7

Elija el lugar adecuado

Asegúrese de que el aire pueda entrar fácilmente en la habitación para que la llama esté en las mejores condiciones.

Preste atención a la ventilación, haciendo que la abertura de entrada sea más de uno y el cuadrado no debe ser inferior a 100 cm.

En el modelo sin dispositivo de seguridad, el cuadrado de ventilación debe tener al menos 200 cm.

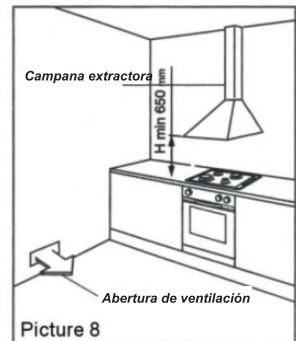
La abertura de entrada debe estar cerca del piso, sería mejor mirar hacia la ventana de ventilación.

Si el aire vendrá de otra habitación (pero no del dormitorio ni de ningún lugar peligroso), en este caso, mantenga la puerta abierta.

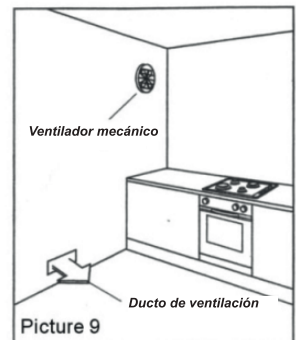
Flujo de aire

La tapa de ventilación debe estar conectada al exterior. También puede usar un soplador, la eficiencia debería alcanzar de 3 a 5 veces la cantidad de corriente de aire de la cocina.

Como se refiere a la imagen, si solo se puede instalar el ventilador en la habitación con ventilación adecuada.



Picture 8



Picture 9

INSTALACIÓN DEL GAS

(1) Compruebe el tipo de gas

Este aparato debe instalarse y conectarse de acuerdo con las normas de instalación del país en el que se va a utilizar. El tipo de gas se puede verificar en la etiqueta de clasificación del producto.

(2) Instalación

Antes de la instalación, asegúrese de que el tipo de gas utilizado debe coincidir con el tipo de gas requerido. **ATENCIÓN: NO mezclar con otro tipo de gas.**

Todos los aparatos de gas sean instalados por personas calificadas de acuerdo con la edición actual del Reglamento de Uso y Seguridad de la instalación de gas.

(3) Importante

Verifique si hay fugas. Luego de conectar la cocina al gas, verifique el sistema con un manómetro. Si no cuenta con éste instrumento, dé la vuelta al suministro de gas de la cocina y utilice un detector de fugas líquidas (o agua y jabón) en todas las articulaciones y conexiones para verificar si existen fugas.

No use ningún tipo de llama para verificar si hay fugas de gas. Verificar si hay fugas con una llama puede ocasionar incendio o explosión.

Ajuste todas las conexiones en caso que sea necesario, para evitar fugas de gas en la cocina o en el tubo de suministro de gas.

Verifique la alineación de las válvulas luego de conectar la encimera al suministro de gas.

CONVERSIÓN DE GAS

Para hacer la conversión del gas, es necesario utilizar el servicio de un técnico calificado, in acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y reglamentos reguladores. Si todas las instrucciones no son observadas, se puede ocurrir severas lesiones o daños materiales. La agencia calificada que hace el trabajo asume la responsabilidad para la conversión.

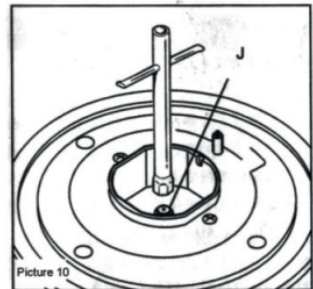
Si la conversión apropiada no esta observada, se puede ocurrir severos lesiones o daños materiales.

Cambiar el inyector de los quemadores

Quite la tapa del quemador y la tapa de aluminio, y use un instrumento adecuado para reemplazar la boquilla "J".

- Desenrosque el inyector utilizando una llave adecuada y sustituirlo por el inyector estipulado (J) para el nuevo suministro de gas.
- Cuidadosamente ensamble todos los componentes.
- Después que los inyectores han sido reemplazados , es aconsejable atornillar fuertemente el inyector en su lugar.

(solo personal calificado puede realizar el cambio de los inyectores)



INSTALACIÓN ELÉCTRICA

Para su seguridad, verifique las condiciones eléctricas del lugar donde la encimera a gas será instalada por un electricista calificado o comuníquese con un servicio autorizado. La toma de corriente debe suministrar voltaje / frecuencia / amperios correctos. La unidad debe estar firmemente conectada a tierra. El cable de alimentación no debe tocarse con una superficie caliente y la temperatura alrededor del cable debe ser inferior a 75 °C.

Asegúrese de que el enchufe eléctrico sea de fácil acceso después de la instalación. Antes de encender la encimera, verifique si el voltaje del tomacorriente que se utilizará es el mismo que el indicado en la etiqueta ubicada en el producto.

Si necesita modificar la instalación eléctrica, esta debe ser realizada por personal calificado.

El cable de alimentación nunca debe estar en contacto con partes calientes de la estufa de gas, porque la protección de plástico podría derretirse y provocar un cortocircuito. Conecte la encimera a su propia toma de corriente. No utilice un cable de extensión ni un enchufe adaptador.

Si tiene alguna duda, comuníquese con una persona calificada.

No modifique el enchufe de la encimera de gas.

No muerda, retuerza ni ate el cable de alimentación.

Es peligroso modificar las especificaciones o características de la encimera.

Instrucciones para la puesta a tierra

Si su encimera tiene un cable tierra cerca al cable de suministro, este cable tierra debe conectarse a un punto de tierra adecuado.

No conecte el cable tierra a grifos, tubería de agua, tubería eléctrica o de gas o al cable neutral de la red.

Si su producto tiene un enchufe de 3 patas, utilice el enchufe adecuado con pusta a tierra.

No se puede cortar el pin de conexión a tierra del enchufe.

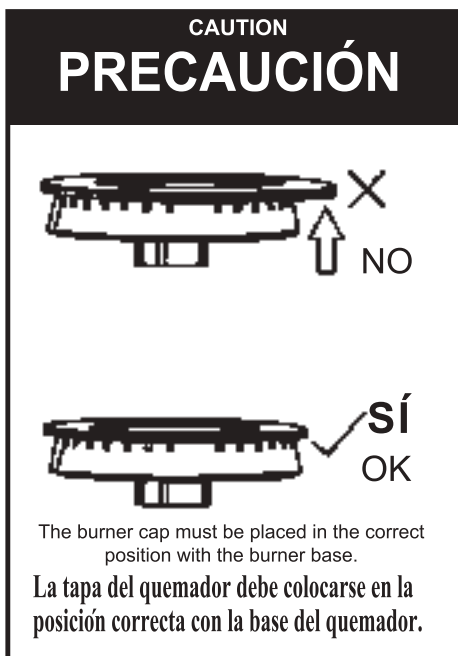
Para su seguridad, solicite a un electricista que instale en su hogar el cable tierra.

Desconecte el cable del suministro eléctrico del enchufe de pared antes de reparar la encimera.

Verifique los dispositivos de ignición

La manipulación de los dispositivos de ignición deben verificarse después de haber revisado la encimera de cocinar y los conectores del tubo del suministro de fugas y tras haber conectado la encimera al suministro eléctrico.

**Cuando se han realizado todos los sistemas de conexión
Asegúrese que todas las perillas estén en la posición de OFF (apagado).
Asegúrese que el flujo de combustión y ventilación de aire de la cocina no
están obstruidos.**



Plantilla para corte para instalación de la encimera

Dimensiones producto: 590x510mm = Tamaño del corte: 555x475mm

Dimensiones producto: 760x510mm = Tamaño del corte: 725x475mm

Dimensiones producto: 860x510mm = Tamaño del corte: 835x475mm

Utilice la plantilla de instalación para hacer la abertura para la instalación de la encimera.

OPERACIÓN

A. Quemador a gas

La temperatura mínima está al final de la rotación en sentido anti-horario a la perilla de control.

Todas las perillas se pueden seleccionar entre la posición máxima y mínima.

El símbolo en el panel de control al lado indicará qué quemador es el correspondiente.

APAGADO = la válvula de gas está cerrada

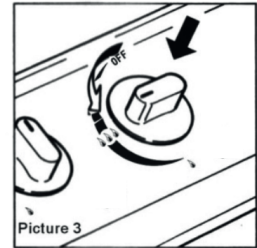
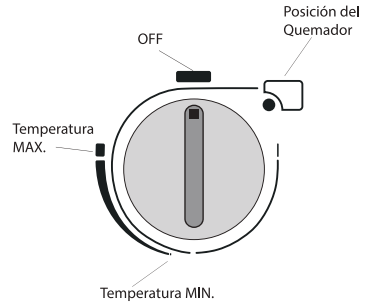
MÁX. = Llama grande

MIN. = Llama pequeña

La posición de la llama grande, los líquidos hervirán rapido. Cuando la perilla esté en la posición de llama grande, gire a la temperatura deseada adecuada para cada cocción (lenta y calentamiento de alimentos).

Presione el interruptor completamente y gírelo en sentido anti-horario hasta que alcance la posición de "MAX"

Mueva la posición de la perilla de "MAX" a "MIN", para poner el quemador en llama media.



B. Ignición

presione la perilla, gírela en sentido antihorario y el quemador se encenderá. Antes de soltar la perilla, asegúrese de que se establezca una llama, si el quemador no se enciende, colóquelo en la posición de apagado e intente nuevamente.

En caso de un corte de energía o falla del encendido, se puede usar un fósforo o un dispositivo de ignición. Se debe tener cuidado al utilizar este método.

El dispositivo no debe presionarse durante más de 15 segundos. Si después de 15 segundos el quemador no se ha encendido, deje de operar el dispositivo y / o espere al menos 1 minuto antes de intentar un nuevo encendido del quemador (solo para modelos con interruptor de seguridad).

En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encender el quemador durante al menos 1 minuto.

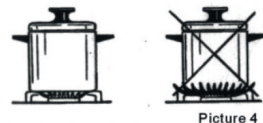
C. Elección de los quemadores

Para asegurar la máxima eficiencia del quemador, use ollas y sartenes con un fondo plano que se ajuste al tamaño del quemador utilizado.

Si usa una cacerola más pequeña que el tamaño recomendado, la llama se extenderá más allá del fondo del recipiente y hará que el mango se sobrecaliente.

Para un menor y más eficiente consumo de gas es recomendable utilizar recipientes con un diámetro adecuado al tamaño de los quemadores, evitando que la llama arda al aire libre.

Es aconsejable reducir la llama en cuanto el líquido empiece a hervir, y mantener la llama al mínimo necesario para mantener la ebullición.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Las operaciones de limpieza solo deben realizarse cuando la encimera esté completamente fría.
- Debe estar desconectado de la red antes de iniciar cualquier proceso de limpieza.
- Limpiar la placa encimera con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Los limpiadores abrasivos u objetos afilados pueden dañar la superficie de la encimera. Debes limpiarla con agua y un poco de detergente.

Antes de limpiar cualquier parte de la encimera, asegúrese que los controles estén en la posición OFF y la encimera esté FRÍA. Retire derrames y suciedad gruesa tan pronto como sea posible. La limpieza regular reduce el número de limpiezas posteriores.

Para la limpieza de las partes de acero inoxidable, de los esmaltados, de los vidrios y del panel use una esponja suave o un paño húmedo con agua tibia y jabón neutro.

No utilice objetos metálicos, polvos abrasivos y sustancias corrosivas que puedan rayar dichas partes.

Conserve los electrodos de encendido electrónico de los quemadores, limpios y libres de suciedad.

No utilice papel aluminio para forrar la cubierta de la encimera, pues puede causar manchas en la cubierta y perjudicar el funcionamiento de los electrodos.

No deje que sustancias ácidas o alcalinas, como: vinagre, café, leche, agua salada, jugo de tomate, etc., permanezcan por mucho tiempo en contacto con las superficies esmaltadas (tapas de los quemadores, las rejillas, la cubierta y el piso del horno).

La limpieza de los quemadores, de las tapas y de los esparcidores debe llevarse a cabo periódicamente con agua tibia y jabón neutro. Antes de volverlos a poner en su lugar, enjuague bien y verifique si todos están limpios y secos.

En las rejillas de la mesa es normal el surgimiento de marcas blancas o plateadas que parecen ralladuras. Esas marcas acontecen debido al residuo del metal del fondo de ollas que se acumula en las rejillas.

No deje caer líquidos o sólidos dentro del quemador para no desregular la llama o causar obstrucciones. Si eso sucede, apague el quemador, espere que se enfríe y limpie con un paño húmedo.

No se recomienda usar objetos metálicos, ya que deterioran la superficie.

Soporte para cacerola, perilla de control

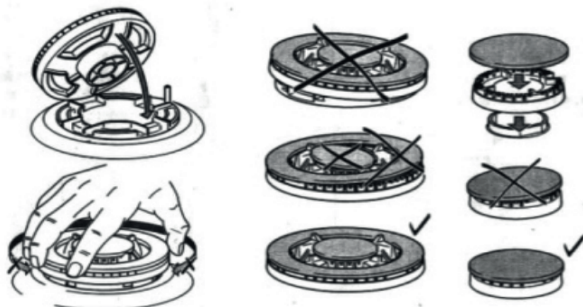
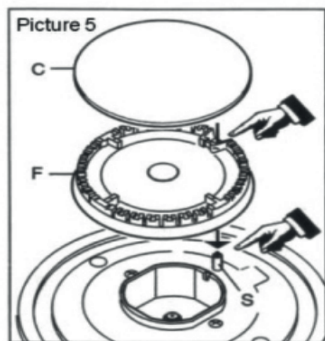
- Quite el soporte de la cacerola.
- Limpie estos y los controles de las manija con un paño húmedo, lave con jabón líquido y agua tibia. En caso de suciedad fuerte, hágalo de antemano.
- Seque todo con un paño suave y limpio.

Placa

- Regularmente limpie la placa de la encimera con un paño suave bien escurrido en agua tibia a la que se ha añadido un poco de lavavajillas.
- Secar la placa a fondo después de la limpieza.
- Eliminar completamente los alimentos salados o líquidos de la placa lo más pronto posible para evitar el riesgo de corrosión. Las partes de acero inoxidable de la encimera pueden decolorarse con el tiempo. Esto es normal debido a las altas temperaturas.
- Cada vez que se usa, estas partes se deben limpiar con un producto que sea adecuado para acero.

Activar el sensor de electrodo y válvula de seguridad

Compruebe el electrodo (figura 5, solo para modelos con válvula de seguridad) y manténgalo siempre limpio, coloque el quemador correctamente.



Picture 6

Quemadores

Instale el anillo del quemador correctamente y con cuidado como se muestra en la imagen. El quemador no se puede mover si está instalado correctamente.

Una montaje incorrecta puede causar un mal funcionamiento del producto y dañar los quemadores.

Retire las tapas de los quemadores y difusores de llama tirando de ellos hacia arriba y lejos de la placa superior.

Después de limpiar y lavarlos, seque con cuidado. Está seguro de que los orificios para llamas estén limpios y completamente secos.

Limpie las partes fijas de la tapa del quemador con un paño húmedo y en seguida secar.

Limpie suavemente el dispositivo de encendido y el dispositivo de control de llama con un paño bien escurrido y seque con un paño limpio.

Antes de colocar los quemadores en la placa de la encimera, asegúrese de que los inyectores no estén bloqueado.

- Reemplace las piezas en el orden correcta después de la limpieza.
- No mezclar la parte superior e inferior.
- Los pasadores posicionadores deben encajar correctamente en las ranuras.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Lea la lista de verificación antes de llamar al servicio técnico y vea las instrucciones de funcionamiento en el manual del usuario.

Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye ocurrencias comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos en este electrodoméstico.

No enciende

Sin chispa.

La tapa del quemador está mal encajada. Monte la tapa correctamente.

El suministro de gas está cerrado. Abra por completo el suministro de gas.

Mal encendido

El suministro de gas no está completamente abierto. Abra por completo el suministro de gas.

La tapa del quemador está mal encajada. Monte la tapa correctamente.

La bujía de encendido está contaminada con la sustancia extraña. Limpie la sustancia extraña con un paño seco.

El quemador está mojado. Seque la tapa del quemador cuidadosamente.

Los agujeros en el difusor de llama están obstruidos. Limpie el difusor de llama.

Produce ruidos cuando enciende

La tapa del quemador está mal encajada. Encaje la tapa del quemador correctamente.

Llama se apaga al estar en uso

El Control de llama tiene sustancias extrañas. Limpie el dispositivo.

El alimento que se cocina se desbordó y apagó la llama. Apague el quemador. espere un minuto y enciéndalo de nuevo.

Una fuerte corriente apago el quemador. Apague el quemador y chequee el área de cocina, tales como ventanas abiertas. espere un minuto y enciéndalo de nuevo

Llama amarilla

Los agujeros en el difusor de llama están obstruidos. Limpie el difusor de llama.

Llama poco estable

La tapa del quemador está mal encajada. Encaje la tapa correctamente.

Olor de Gas

Fuga de gas. Deje de usar el producto y cierre la válvula. Abra la ventana para ventilar. Siga las INSTRUCCIONES DE FUGAS DE GAS en este manual del usuario.

