



MODELO

EGG-9051 TI TR C N

EGG-7551 TI TR CI N

EGG-6031 TI TR CI N

EGG-6031 TI TR CI B

EGG-6041 TI TR CI N

EGG-6041 TI TR CI B

EGG-3021 TI N

EGX-6031 TI TR CI N

EGX-6031 TI TR CI B

EGX-6041 TI TR CI N

EGX-6041 TI TR CI B

EGX-6041 TI N

EGX-6041 TI B

ES Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento

EN Installation, use and maintenance instructions

Nuestro valioso cliente,

Gracias por comprar nuestro producto.

Lea atentamente todas las instrucciones manual. Este manual incluye la información importante sobre la instalación, el uso y el mantenimiento seguros y las advertencias necesarias para la utilización de su equipo.

Guarde este manual en un lugar seguro y de fácil acceso para utilizarlo como referencia futura.

El productor no se hace responsable de las pérdidas humanas, ambientales u otros materiales que surjan del uso incorrecto y advertencias de este del equipo debido a la traducción o impresión de este manual.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Este dispositivo está fabricado para uso doméstico. Nuestra firma no se hace responsable de las pérdidas o daños que puedan ocurrir debido a una instalación incorrecta o defectuosa.

Aunque se trata de un producto de uso sencillo, le recomendamos que lea este manual con atención. En este sentido, puede obtener el mejor rendimiento de su dispositivo y protegerse a sí mismo y a su entorno de los posibles peligros.

Tenga en cuenta las siguientes advertencias para minimizar los riesgos que pueda experimentar al utilizar los dispositivos, como descargas eléctricas, circunstancias que pueden causar pérdidas o daños a las personas.

- El dispositivo está configurado en 220-240 voltios.
- **ADVERTENCIA:** El equipo y sus partes accesibles están calientes durante su uso.
- Se debe tener el mejor cuidado para evitar el contacto con los elementos calefactores.
- Si no se puede proporcionar una supervisión constante, los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados de la unidad.
- Esta unidad puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y personas con falta de habilidades físicas, auditivas o mentales o falta de experiencia e información, sujeto a orientación y supervisión o uso seguro de la unidad y reconocimiento de los peligros.
- Los niños no deben jugar con la unidad.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento de la unidad sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** Cocinar con aceite vegetal o grasa sin los cuidados requeridos puede ser peligroso y provocar un incendio.
- No intente apagar ningún fuego con agua, se cierra el circuito del equipo y luego se cubre la llama con una tapa o manta de llama.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene materiales sobre la superficie de cocción.
- Las partes accesibles pueden estar calientes durante el uso.
- No limpie nunca la encimera con limpiadores a vapor.
- El equipo está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un control remoto independiente.
- No utilice la unidad en circunstancias que afecten su juicio, como beber o drogarse.
- Dado que su dispositivo tiene un enchufe con conexión a tierra, su toma de pared también debe tener conexión a tierra.
- Tenga sumo cuidado para evitar que el cable eléctrico de su dispositivo pase por áreas calientes.
- Tenga cuidado de que la manguera de gas tenga el sello TSE, no se coloque en áreas calientes, y debe comprobarse con burbujas de jabón si existe alguna fuga de gas.
- Utilice una abrazadera para apretar la manguera de gas después de conectarla al cabezal de la manguera. Controle si existe alguna fuga de gas usando pompas de jabón.
- Tenga en cuenta que las campanas de GLP deben tener sello TSE y 300 mm SS (30 mbar) de presión de salida
- La presión del gas natural es de 200 mm SS (20 mbar). Consulte al servicio autorizado para la conversión a gas natural o GLP.
- **Nota:** El uso de productos de horneado a gas provocará la formación de calor y vapor en los lugares de existencia. Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertas las salidas de ventilación natural o instale un producto de ventilación mecánica (campana, aspirador).

Nota: Los quemadores de ajuste se pueden hacer entre grandes y entre.

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje antes de utilizar la unidad.
- Cuando retire la placa del paquete, asegúrese de que la placa y / o el cable estén llenos y sin daños, y que no haya recibido ningún impacto en la parte inferior del dispositivo; de lo contrario, consulte a su vendedor.

- Dado que esta unidad se fabricó para uso doméstico, no es adecuada para uso comercial e industrial. Es peligroso e inapropiado usarlo para cualquier otro propósito (por ejemplo, calentar una habitación).
- No permita el tendido de la manguera de gas y el cable eléctrico desde la parte caliente de la unidad.
- Mantenga cualquier material en llamas, explosivo y de ignición fuera de su dispositivo.
- No cambie el lugar de su dispositivo cuando esté funcionando y / o esté caliente.
- Cuando no utilice su placa, cierre la válvula de alimentación después de poner todos los interruptores en la posición "OFF".

No deje su encimera en funcionamiento sin supervisión controle con frecuencia.

- Saque el enchufe de la toma de pared durante la manipulación, limpieza o mantenimiento de la unidad.
- Nunca intente quitar el cable de la toma de pared manipulando el cable.
- No toque ni utilice la unidad con las manos o los pies mojados.
- Para las placas de cocción suministradas con cristal: si el cristal de su placa de cocción se agrieta y / o se rompe, retire el dispositivo de la toma de pared.
- No utilice sartenes que transfieran el calor excesivo al vaso.
- Coloque la sartén justo en el medio del quemador.
- No coloque ningún objeto puntiagudo sobre la placa.
- Mantenga la sartén sobre la encimera con cuidado y evite que se caiga.
- Las formas de esta guía son esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con su producto. Los valores indicados en el marcado de la unidad u otros documentos impresos que se entregan con la unidad son los valores obtenidos en el laboratorio de acuerdo con las normas aplicables. Estos valores pueden cambiarse según las condiciones ambientales y de uso de la unidad.
- No caliente las latas ni los frascos de vidrio cerrados. La presión que puede producirse en dichos contenedores puede provocar una explosión.
- Dado que los bordes del producto estarán calientes, no coloque explosivos o combustibles cerca de la unidad.
- No coloque las bandejas y recipientes vacíos sobre los ojos de la encimera. La superficie del vidrio puede resultar dañada.
- No se permite ningún recipiente de plástico o aluminio sobre la unidad ya que podría estar caliente.

SEGURIDAD PARA NIÑOS

- Las partes expuestas del producto se calentarán durante y después del uso; los niños deben mantenerse alejados.
- No coloque ningún objeto sobre la unidad al que puedan alcanzar los niños.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Mantenga los materiales de embalaje en un lugar que los niños no puedan alcanzar o no los clasifiquen y recíclelos según las instrucciones de desechos.

SEGURIDAD DEL GAS

- Todos y cada uno de los trabajos en los equipos y sistemas de gas deben ser realizados por personas competentes y autorizadas.
- Las placas de gas provocan la formación de calor y vapor en los entornos en los que se utilizan.
- Asegúrese de que su cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los canales de ventilación natural o utilice un producto de ventilación (campana).
- Tener el mantenimiento requerido de los productos de gas por

parte de personas competentes y autorizadas.

- Limpiar los quemadores de gas con regularidad.
- Solicite los números de teléfono de los proveedores de gas locales para casos de emergencia.

Cosas que hacer cuando el gas huele mal

- No use llama. No fume No opere el interruptor de ningún dispositivo eléctrico. No utilice teléfono fijo o móvil.
- Cierre todas las válvulas de los contadores de gas y productos de gas.
- Abra las puertas y ventanas.
- Salga de la casa si todavía huele a gas.
- Advertir a los vecinos.
- Llame al servicio de bomberos. Use un teléfono fuera de casa.
- No entre a la casa hasta que se le notifique que es seguro.

INFORMACION SOBRE TRANSPORTE

- Conserve el embalaje original del producto.
- Lleve el producto en su embalaje original y respete las marcas del mismo.
- Si el embalaje original no está disponible;
- Tenga cuidado con los impactos que puedan producirse en las superficies exteriores del producto.
- Coloque / sostenga el producto en paralelo al suelo durante el transporte (ya que la parte superior estará hacia arriba).
- Transporte los soportes para sartenes sin que se toquen entre sí.

Embalaje

Todos los materiales de embalaje son reciclables. Para contribuir a la protección del medio ambiente, coloque los residuos del material de embalaje en los contenedores de reciclaje.



Eliminación de equipos antiguos

Los equipos que sean viejos e inútiles no deben tirarse directamente a un contenedor de residuos. Es posible que algunas partes permitan la reutilización. También puede haber algunos materiales peligrosos para el medio ambiente que requieran ser entregados a un centro de recolección. Por lo tanto, debe llevar su unidad a un centro de recolección que pueda conocer del fabricante / distribuidor en su ciudad y asegurarse de que las partes electrónicas sean recicladas.

Es importante conservar el manual de usuario ya que será importante en caso de cambio de usuario del dispositivo.

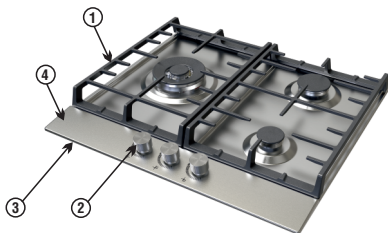
Antes de desechar o raspar el dispositivo, es necesario evitar efectos dañinos y negativos en las personas y el medio ambiente. De lo contrario, sería un desperdicio en incumplimiento.

Este símbolo indica que la unidad no debe desecharse como basura doméstica, sino que debe devolverse a algún centro de recolección de desechos electrónicos. La eliminación del producto debe realizarse de acuerdo con la legislación ambiental local. Puede

obtener información detallada sobre la eliminación, reutilización y reciclaje del producto.



PROPIEDADES TÉCNICAS DE LA ENCIMERA

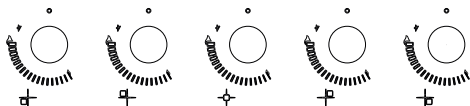


- 1. Soportes para sartenes**
- 2. Interruptores de control**
- 3. Placa inferior de la encimera**
- 4. Placa superior**

*** Hay FFD disponible en todos los modelos suministrados dentro de Turquía***

QUEMADORES DE GAS

El gas se suministra a los quemadores girando los interruptores. Aunque los símbolos cambian de un modelo a otro, se indican en los interruptores o en el panel de control. Se pueden realizar los siguientes ajustes para que coincidan con los símbolos ilustrados.



1. Perilla de control del quemador inferior izquierdo
2. Interruptor de control del quemador superior izquierdo
3. Interruptor de control del quemador superior derecho
4. Interruptor de control del quemador inferior derecho

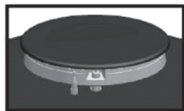
ENCENDIDO DEL QUEMADOR

Si su encimera no tiene encendedor incorporado o durante el apagón, coloque la llama desnuda sobre el quemador y presione el interruptor para llevarlo a la posición deseada con movimiento en sentido antihorario. El ajuste de gas debe estar entre los niveles máximo y mínimo, no debe realizarse entre las posiciones máxima y de apagado. Para cerrar el quemador, gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj hasta llegar a la posición de apagado.

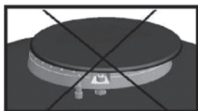
MODELOS EQUIPADOS CON INTERRUPTOR DE ENCENDEDOR

(Automático encendido)

Para quemar uno de los quemadores, presione el interruptor hacia abajo y lleve el interruptor a la posición máxima. Cuando arde, la llama se ajusta a la intensidad deseada con el interruptor.



DERECHA

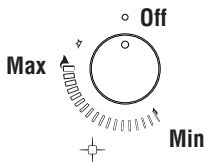


INCORRECTA

(Figura 1)

- Para que la placa funcione correctamente, las parrillas y los componentes del quemador deben estar colocados correctamente (Figura 1).
 - Asegúrese de que la llama de su quemador sea de color azul y trabaje en silencio. Si el quemador se quema en color amarillo o funciona con voz, asegúrese de que todos los quemadores calcen correctamente. Si el color de la llama no cambia a color azul, acuda al servicio autorizado.
- Funcionamiento de los quemadores y niveles de potencia

Gire el interruptor de control hacia la izquierda hasta alcanzar el nivel máximo. Cuando presione el interruptor de control, todos los encendedores encendidos tendrán llamas para quemar. Suelte el interruptor unos segundos después de quemar el quemador y lleve el interruptor de control a la posición de llama deseada entre los niveles máximo y mínimo. (Figura 2)



(Figura 2)

Si la llama se apaga cuando suelta el interruptor, debe repetir el proceso anterior. Pero esta vez presione el interruptor y manténgalo presionado durante unos 10 segundos.

ADVERTENCIA;

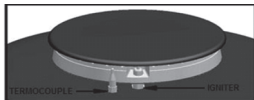
No utilice el sistema de grabación durante más de 15 segundos. Si el quemador no se quema dentro de ese tiempo o si la llama

corte por cualquier motivo, repita el proceso de quemado después de esperar 1 minuto.

Cerrar los quemadores

Gire el interruptor de control hacia la derecha para cerrar la placa. Dispositivo de falla de llama (FFD)

Todos los quemadores de su encimera están equipados con un sistema de dispositivo de falla de llama contra el riesgo de extinción de la llama (flujo de agua, viento, etc.) Cuando la llama se apaga mientras el interruptor del quemador está abierto, dicho sistema



evitará el corte del gas suministrado al quemador. Si la quema del quemador se corta por razones de seguridad, repita la operación de quemado colocando el interruptor del quemador en la posición de apagado.

Figura 3.

UTILIZACIÓN DE PLACA CALIENTE

Advertencias

Antes de usar la placa eléctrica, la placa debe elevarse al nivel máximo y dejarla reposar durante 5 minutos sin poner ningún recipiente encima. Está bien si sale algún olor o humo del plato. Dichos efectos desaparecerán después de comenzar el uso normal.

Después de tal primer uso, no opere la placa eléctrica sin ningún contenedor encima.

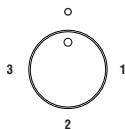
Utilice recipientes con fondo grueso y adecuado al tamaño del plato. Nunca use recipientes de suela más pequeños.

Preste atención a que no se coloquen recipientes líquidos y húmedos sobre el plato.

Evite el contacto de vinagre, sal, zumo de limón, etc. con el plato.

No utilice espátulas u objetos afilados similares para limpiar las juntas entre el vidrio y las superficies metálicas o las piezas de aluminio de la placa.

USO



Interruptor de control de potencia

La placa eléctrica se maneja con un interruptor con el que puede seleccionar la potencia adecuada para los alimentos que cocinará.

Encendido del plato:

Coloque el interruptor de control en la posición correcta girándolo a la posición correcta o incorrecta según el tipo de cocción, la cantidad de alimentos y el siguiente esquema. La luz de advertencia roja se encenderá cuando el interruptor esté en cualquier valor que no sea la posición de apagado.

Para cerrar la placa:

Lleve el interruptor de control a la posición 0. La luz de advertencia se apagará.

1	Calefacción	Baja
2	Medio	Calentamiento y cocción rápidos
3	Freír	Alto

Las posiciones recomendadas son solo para fines orientativos. La potencia debe aumentarse en las siguientes situaciones:

- En caso de cocinar con abundante líquido
- En grandes porciones
- Con cocción debajo de los recipientes sin tapa

Sugerencias

Si la superficie de las placas se desgasta se pueden utilizar unas gotas de aceite o productos de mantenimiento disponibles en el mercado.

Quemadores	Diámetros de bandeja	
	El mas pequeño Diámetro (cm)	El más largo Diámetro (cm)
Quemador auxiliar (A)	6	14
Semi Rápido Quemador (SR)	18	20
Quemador Rápido (R)	18	22

Se recomienda fijar el nivel máximo al inicio del proceso de cocción y utilizar intervalos y niveles de quema según la característica y cantidad de los alimentos a cocinar.

Usando el quemador derecho

- El diámetro de la olla y la potencia del quemador deben coincidir para utilizarla de manera eficiente. Los diámetros adecuados para cada quemador se dan en la tabla.
- Seleccione el diámetro y el volumen adecuados de la olla para definir el quemador adecuado.

Interrupor de control de potencia

La placa eléctrica se maneja con un interruptor con el que puede seleccionar la potencia adecuada para los alimentos que cocinará.

Encendido del plato:

Coloque el interruptor de control en la posición correcta girándolo a la posición correcta o incorrecta según el tipo de cocción, la cantidad de alimentos y el siguiente esquema. La luz de advertencia roja se encenderá cuando el interruptor esté en cualquier valor que no sea la posición de apagado.

Para cerrar la placa:

Lleve el interruptor de control a la posición 0. La luz de advertencia se apagará.

Uso de parrillas y recomendaciones

Las parrillas de la placa de cocción están diseñadas para un uso seguro de la placa. Por favor, asegúrese de que las rejillas estén colocadas correctamente y que las patas lastic se ajusten bien.

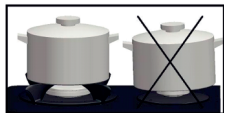
- No utilice sartenes con las suelas deformadas que pueden causar inestabilidad en las parrillas.



- No cocine con sartenes sin tapa o sartenes semicerradas para evitar pérdidas de energía.



- No coloque los recipientes directamente sobre las tapas de los quemadores, use la parrilla siempre



- Coloque la cacerola de cocción sobre el quemador de manera uniforme. Los recipientes colocados en el quemador de manera inapropiada pueden volcarse. No coloque los contenedores grandes al lado de los interruptores, los interruptores pueden dañarse. No coloque las sartenes sobre las parrillas con dificultad.



Preste atención a que el lugar del quemador no tenga ningún impacto. Y no coloque objetos pesados sobre la bandeja.

- No caliente las cacerolas tan vacías. La suela de la sartén puede deformarse. El calor en la suela puede dañar la superficie de la mesa del quemador.
- Los líquidos fríos no deben arrojarse sobre la superficie del vidrio o los quemadores cuando la superficie está caliente.
- No coloque objetos afilados sobre la placa.
- No utilice sartenes que transfieran el calor excesivo a la superficie inferior directamente.
- En caso de incendio, no intente apagar las llamas con agua. Cerrar el circuito eléctrico de la encimera y utilizar un material para cortar la llama como manta de llama.
- Este dispositivo no debe operarse con un temporizador o un control remoto.

Advertencia;

- No deje el equipo desatendido ya que el calor de los quemadores es muy alto, y asegúrese de que no sea operado por niños.
- Preste atención al riesgo de combustión en caso de cocinar con aceites y grasas vegetales.
- No se acerque a la encimera con combustibles y explosivos.

INSTALACIÓN DE LA UNIDAD

La instalación debe ser realizada por un distribuidor de servicio autorizado según las instrucciones de instalación. Nuestra firma puede no ser se hace responsable de las pérdidas y daños a personas, animales u objetos debidos a un uso inadecuado de la unidad.

ADVERTENCIAS PREVIAS A LA INSTALACIÓN

ATENCIÓN: Antes de la instalación, compruebe que el tipo de gas y la presión de gas indicados en el producto se ajustan a los de su hogar. Llame al distribuidor de servicio autorizado para conocer posibles cambios de tipo de gas en el futuro.

- Al sacar la unidad de su embalaje, asegúrese de que sea fuerte, no esté doblada y no tenga ningún defecto. En caso de duda consulte con el distribuidor.
- Corte la conexión eléctrica de la unidad desde el interruptor principal durante la instalación.
- Para que las placas de cocción empotradas funcionen sin problemas, las medidas de la encimera sobre la que se instalará y los materiales utilizados para la instalación deben ser las adecuadas y la encimera debe ser resistente al calor.

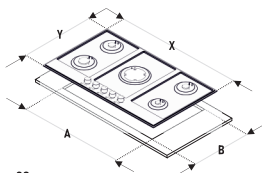
Lea las siguientes instrucciones para fijar la placa en la encimera: Para evitar la inserción de materias extrañas y líquidos entre la encimera y la placa, coloque la banda adhesiva en el orificio de la encimera sin permitir ningún solapamiento antes de la instalación. Coloque la encimera en el orificio de la encimera para centrar el orificio de instalación.

Asegure la unidad en el mostrador usando la hoja de instalación y los tornillos. Lea atentamente las siguientes figuras para que la placa se instale correctamente.

Este equipo debe montarse en lugares bien ventilados y según la normativa vigente. El personal de instalación debe considerar las leyes y normas aplicables a la liberación de gases quemados y ventilación.

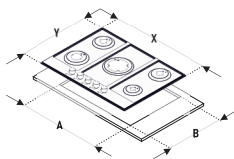
- Su placa está diseñada para ser instalada en las encimeras estándar que puede encontrar en el mercado.
- Los materiales utilizados en la superficie y los tabiques de enlace debajo del mostrador deben ser resistentes a un mínimo de 100 ° C.
- Debe dejarse una distancia segura entre la encimera y las paredes de la encimera (Figura 4).
- El orificio que se debe proporcionar para la encimera en la encimera debe ser el indicado en la figura. (Figura 4)
- La distancia entre la base de la encimera y el tabique debe ser de al menos 25 mm. (Figura 5)

Figura 4.



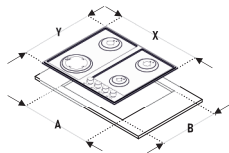
90 cm

		A	B	X	Y
90	INOX	840	490	870	510
	GLASS	840	490	870	520



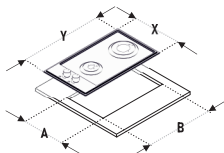
70 cm

		A	B	X	Y
70	INOX	560	490	690	510
	GLASS	560	490	690	520



60 cm

		A	B	X	Y
60	INOX	560	490	580	510
	GLASS	560	490	580	520



30 cm

		A	B	X	Y
30	INOX	276	490	290	510
	GLASS	276	490	290	520

- La distancia entre la placa de cocción y otro dispositivo (por ejemplo, campana de cocina) no debe ser inferior a 700 mm (Figura 5).
- Si se van a colocar placas de 60 cm en un horno empotrado sin ningún sistema de refrigeración, se recomienda dejar 300 cm² de orificio de ventilación para asegurar la circulación del aire. Si se colocará una placa de cocción de 75 o 90 cm, el horno debe tener un ventilador de enfriamiento.

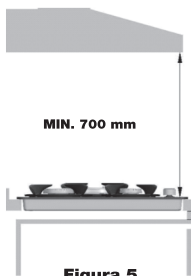


Figura 5.

Liberación de gases quemados

- El aire necesario para la combustión se lleva al entorno de la encimera y el gas quemado se libera al entorno. Se debe mantener una ventilación adecuada para un funcionamiento seguro de la unidad. Las aberturas de ventilación definidas según el volumen del ambiente se proporcionan en la paca (Tabla 1).
- Los gases quemados deben descargarse al exterior por la campana con canal.
- Si no se usa campana de cocina, se debe usar un ventilador eléctrico con capacidad garantizada para descargar 3-5 veces el aire de la cocina que se instalará en la pared o ventana del edificio (Figura 6)

1. Cooktop
2. Aspirador
3. Ventilador eléctrico
4. Abertura de ventilación

Figura 6.

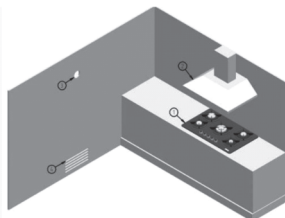


Tabla 1

VOLUMEN DE LA HABITACIÓN (m ³)	APERTURA DE VENTILACIÓN (cm ²)
Menos de 5 m ³	Mínimo 100 cm ²
Entre 5m ³ y 10 m ³	Mínimo 50 cm ²
Mayor de 10 m ³	No requerido
Sótano o Bodega	Mínimo 65 cm ²

Instalación de la encimera en el mostrador

- Para evitar la inserción de materias extrañas y líquidos entre la encimera y la encimera, coloque la junta en el orificio de la encimera sin permitir ningún solapamiento antes de la instalación. (Figura 7)

- Coloque la encimera en el orificio de la encimera para centrar el orificio de instalación.
- Asegure la unidad en el mostrador utilizando la hoja de instalación y los tornillos. (Figuras 7 y 8)

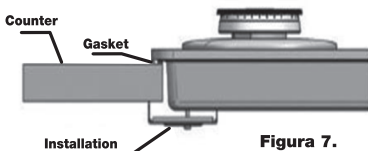
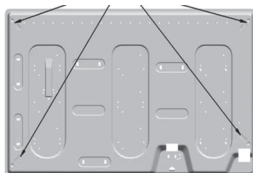


Figura 7.



**Abrazadera de instalación
Figura 8.**

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- La conexión eléctrica debe ser realizada por una persona competente y autorizada.
- El cable eléctrico de su placa de cocción no debe colocarse en regiones cálidas.
- Cuando el cable de alimentación está dañado, este cable debe cambiarse por un cable especial que debe suministrar una agencia de cable especial o el distribuidor de servicio autorizado.
- No se deben usar reductores, adaptadores ni interruptores para la conexión eléctrica, ya que causarán un calor excesivo y un incendio.
- Enchufe el cable eléctrico a un enchufe de pared con conexión a tierra. Por la presente, el fabricante declara que se eximirá de toda responsabilidad en caso de que se produzca algún fallo en este asunto.
- Los datos de suministro de la red eléctrica deben coincidir con los datos de la etiqueta de tipo de la unidad.

CONEXION DE GAS

Estas instrucciones están preparadas para personal especializado que tenga la competencia requerida, la instalación del equipo debe ser adecuada según las normas aplicables.

Todos los trabajos relacionados con el gas deben realizarse cuando se cortó la conexión eléctrica.

La placa de valor en la encimera indica el tipo de gas que se va a utilizar con la encimera.

La conexión al curso de gas principal o al tipo de gas se realizará después de controlar el ajuste según el tipo de gas. La conexión a la fuente de gas principal o al cilindro de gas debe realizarse después de verificar el ajuste de acuerdo con el tipo de gas adecuado. Si está configurado correctamente, consulte los siguientes párrafos: Tenga en cuenta que las campanas de LPG deben tener sello TSE y 300 mmSS (30mbar) de presión de salida. La presión del gas natural es de 200 mm SS (20 mbar). Consulte al servicio autorizado para la conversión a gas natural o LPG.

Utilice únicamente tuberías, juntas o sellos según las normas nacionales aplicables. En algunos países donde las conexiones cónicas son obligatorias, se proporciona una conexión cónica. En tal caso, la parte de conexión cónica debe conectarse a la unidad. Si la unidad se conectará a una manguera flexible, la longitud de la manguera no debe exceder los 120 cm.

Antes de iniciar los trabajos relacionados con la instalación de gas, corte el suministro de gas.

Realice la conexión de modo que no se aplique presión sobre los registros de conexión y la tubería. Asegúrese de que la tubería no cause ninguna obstrucción o contacto con las esquinas afiladas. Tenga en cuenta que la manguera de gas tendrá el sello TSE, no se colocará en áreas calientes.

NOTA: Reemplace la manguera de gas de su placa a los 4 o 5 años, incluso si no está dañada.

NOTA: Compruebe si hay alguna fuga de gas después de la conexión con agua y jabón. Nunca use llama.

Asegúrese de que no se aplique peso adicional en la manguera de gas.

1. Y aplique En el orden; adaptador macho cilíndrico, junta, adaptador de gas hembra, componentes cilíndricos cónico-cilíndricos o cilíndricos,
2. Apriete el lugar de conexión con las llaves para que los tubos estén en la posición adecuada,
3. Conecte el acople C a la fuente de gas principal usando tubería de cobre duro o tubería de acero flexible.

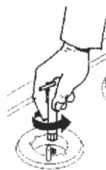
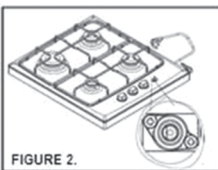
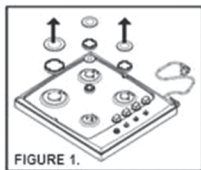
ADVERTENCIA; Final Compruebe si existe alguna fuga en las tuberías con una solución con jabón y no utilice nunca llama.

el siguiente orden de instalación;

AJUSTE DE LA ENCIMERA POR TIPO DE GAS

Estas instrucciones están preparadas para personal especializado que tenga la competencia requerida, la instalación del equipo debe ser adecuada según las normas aplicables.

- Todos los trabajos relacionados con el gas deben realizarse cuando se cortó la conexión eléctrica.



Para convertir la encimera, retire las placas de los quemadores y los círculos de llama sobre las mismas. Reemplace los inyectores como se indica a continuación y cámbielos por los inyectores con los diámetros adecuados definidos en el manual del usuario. Realice los trabajos con un destornillador de punta plana en una posición para ver el tornillo de ajuste de la válvula quitando los interruptores de la encimera y las juntas de goma. Para ajustar el nivel de llama bajo, gire el tornillo de ajuste de gas en la válvula para tener un flujo de ajuste de gas mínimo. Haga este ajuste después de instalar

el componente quemador del quemador, quemar el quemador y llevar el ajuste del interruptor al mínimo.

El tornillo de ajuste de flujo debe apretarse en las conversiones de LPG, ya que debe ser liberado para su conversión de LPG a gas natural.

Después de la realización de la encimera, complete la transacción de conversión conectando los sellos de goma y cambiando en el mismo orden.

Estas instrucciones deben ser utilizadas por un servicio autorizado. los

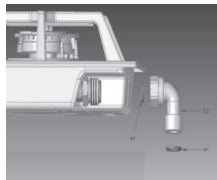
Los productos deben instalarse de acuerdo con la normativa vigente y de forma adecuada. Antes de realizar cualquier transacción, las conexiones eléctricas de la encimera no deben cortarse de ninguna manera.

La etiqueta de tipo en la placa indica el tipo de gas que se planea usar con la unidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA SOBRE QUEMADORES DE GAS

A Quemador (1,00 Kw)	SR Quemador (1,75 Kw)	R Quemador (3,00 Kw)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)
G 20-20 mbar NATURAL GAS (0,72 mm)	G 20-20 mbar NATURAL GAS (0,97 mm)	G 20-20 mbar NATURAL GAS (1,15 mm)

- 1 junta de nitrilo / clingirico
- 2 codo Entrada de manguera de
- 3 LPG Complete la instalación usando una junta en el medio para la entrada de la manguera de LPG indicada en la figura anterior durante la conversión de LPG a gas natural.



EFICIENCIA ENERGÉTICA DE HOB

- Utilice sartenes de suela plana sobre la placa. De esta manera, la energía térmica se utilizará al máximo.
- Se recomienda no utilizar cacerolas cóncavas.
- Utilice recipientes con los diámetros adecuados. No utilice cacerolas más pequeñas en el diámetro del quemador. Cuando se utilizan cacerolas pequeñas, pueden producirse desbordes y reducir la eficiencia de la placa.
- Use sartenes de suela seca en el quemador. No coloque la tapa de la sartén y especialmente las mojadas sobre el quemador.
- Utilice un paño húmedo para limpiar la placa. Sin embargo, si

se ensucia, use agua con detergente para asegurar el secado, aplique aceite lubricante sobre él para la formación de un sustrato de aceite delgado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Cumpla con las siguientes reglas antes de la limpieza y el mantenimiento.

- Cierre la unidad por motivos de seguridad. Si su dispositivo está configurado para gas natural, cierre la válvula. Para placas de GLP, cierre el capó.
- Saque el enchufe de su unidad de la toma de corriente.
- Si la encimera está caliente, espere hasta que se enfríe.
- Para poder utilizar la placa de vitrocerámica y las parrillas durante períodos más prolongados, debe limpiarlas con los productos de limpieza adecuados a determinados intervalos.
- La limpieza de las superficies de acero inoxidable debe realizarse de acuerdo con las superficies de acero, y la superficie debe secarse preferiblemente con una parte de cuero suave.
- Para evitar cualquier daño al sistema de combustión, no utilice el sistema de combustión cuando los quemadores no estén instalados.
- Después de la limpieza termo-acoplada que proporciona enchufe y sistema de seguridad, límpielo para colocar los quemadores de manera adecuada.
- Lave los cabezales de combustión superiores a determinados intervalos con agua y limpie y seque los canales de gas con un cepillo. Preste atención a instalar las cabezas ardientes en sus lugares.
- Cuando limpie el quemador no use ácido, diluyente, benceno o químicos similares.
- Debe limpiar su placa de vitrocerámica y sus parrillas con productos de limpieza adecuados para poder utilizarla durante más tiempo.
- Debe limpiarse con limpiadores adecuados para manchas y aceite.
- No se deben utilizar agentes de limpieza fuertes, quitamanchas y detergentes, lana de alambre ni esponjas.

- No permita calentar las cacerolas tan vacías ya que el calor acumulado en el fondo puede dañar la superficie del vidrio.
- No se debe verter líquido frío sobre la superficie de vidrio o los quemadores cuando están calientes. El vidrio puede agrietarse debido al choque térmico.

Limpie la placa con regularidad después de esperar a que se enfríe después de cada uso para mantenerla en el mejor estado.

No saque los interruptores de control de ninguna manera durante la limpieza.

Piezas de esmalte

Todas las piezas de esmalte se utilizan con agua con jabón y detergentes adecuados. La encimera debe secarse completamente después del proceso.

Soportes para sartenes

Las parrillas de esmalte se pueden lavar en el lavavajillas.

Quemador

Los quemadores que constan de dos partes se pueden inclinar con detergente.

Los quemadores deben secarse después del proceso de limpieza y colocarse en sus lugares con delicadeza.

En los modelos de encendido electrónico, el electrodo debe dejarse limpio todo el tiempo.

En los modelos de válvula de seguridad, la válvula debe limpiarse para una operación a prueba de fallas.

Una vez completado el proceso, los quemadores deben colocarse en su lugar en sus lugares.

El sistema de encendido no debe usarse cuando los

quemadores no están en su lugar para evitar daños al sistema de encendido electrónico.

Es adecuado con las regulaciones aplicables de WEEE.



IM8066606.26.05.2021



MODEL

EGG-9051 TI TR C N

EGG-7551 TI TR CI N

EGG-6031 TI TR CI N

EGG-6031 TI TR CI B

EGG-6041 TI TR CI N

EGG-6041 TI TR CI B

EGG-3021 TI N

EGX-6031 TI TR CI N

EGX-6031 TI TR CI B

EGX-6041 TI TR CI N

EGX-6041 TI TR CI B

EGX-6041 TI N

EGX-6041 TI B

ES Instrucciones para la instalación, el uso, el mantenimiento

EN Installation, use and maintenance instructions

Our Valued Customer,

Thank you for your purchase of our product.

Please read all instructions and warnings in this manual carefully. This manual includes the important information about safe installation, usage and maintenance and the required warnings for your utilization of your equipment.

Please keep this manual at a safe and easily accessible place to be used as future reference.

The producer may not be held liable for the losses to human, environment or other materials arisen from the faulty use of the equipment arisen from the translation or printing of this manual.

SAFETY INFORMATION

This device is produced for domestic use. Our firm is not liable for any losses or damages which may occur due to wrong or faulty installation.

Although this is a simple use product, we recommend you to read this manual carefully. In this sense, you may get best performance from your device and protect yourself and your surrounding from the possible dangers.

Please consider the following warnings in order to minimize the risks which may be experienced by you in utilization of the devices such as electric shock, circumstances which may cause losses/ damages to people.

- Device is set to 220 -240 volt.
- **WARNING:** The equipment and its accessible parts are hot during use.
- Best care should be used to avoid contacting with the heating elements.
- If constant supervision may not be provided the children under age 8 shall be kept away of the unit.
- This unit may be used by children over 8 years old and the persons with lack of physical, hearing or mental abilities or lack of experience and information, subject to guidance and supervision or utilization of the unit safely and recognition of the dangers.
- Children should not play with the unit.
- Cleaning and maintenance of the unit should not be conducted by the children without supervision.
- **WARNING:** Cooking with vegetable oil or fat without required care may be dangerous and may cause fire.
- Do not attempt to extinguish any fire with water, the circuit of the equipment is closed and then the flame is covered with a cover or flame blanket.

- **WARNING: Fire Danger: Do not store materials on cooking surface.**
- The accessible parts may be hot during utilization.
- Do not ever clean your hob by using steam cleaners.
- The equipment is designed to be operated with an external timer or a separate remote control.
- Do not use the unit in circumstances affecting your judgment such as being drunk or drugged.
- Since your device has grounding plug your wall socket should also be grounding type.
- Use utmost care to prevent your device's electrical cable through hot areas.
- Use care that the gas hose will be TSE stamped, not be laid through hot areas, and it should be checked with soap bubble whether any gas leakage exists.
- Use clamp to tighten the gas hose after connecting it to the head of the hose. Control whether there is any gas leakage exists by using soap bubble.
- Note that the LPG hoods should have TSE stamp and 300 mmSS (30mbar) of outlet pressure.
- Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.
- Note: Usage of the gas baking products shall cause heat and steam formation at the places of existence. Be sure that your kitchen is ventilated well. Keep the natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation product (hood, aspirator).

Note: Burners burning of setting can be done between large and between.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- Make sure that you remove all packaging materials before using the unit.
- When you remove the hob from the package make sure that hob and / or the cable is full and undamaged, and no impact was put at the bottom of the device, otherwise consult your seller.
- Since this unit was produced for domestic use, it is not suitable for commercial and industrial use. It is dangerous and inappropriate to use it for any other purpose (e.g. heating a room).
- Do not allow laying of the gas hose and electric cord from the heated part of the unit.
- Keep any flaming, explosive and ignition materials from your device.
- Do not change the place of your device when working and/ or it is hot.
- When you do not use your hob, close the feeding valve after making all switches to "OFF" position.

- Do not let your hob in operation without supervision control it with frequently.
- Take out the plug from the wall socket during handling, cleaning or maintenance of the unit.
- Do not ever attempt to remove the cable from the wall socket by handling the cable.
- Do not touch or operate the unit when your hands or feet are wet.
- For the hobs supplied with glass: if the glass of your hob will crack and/ or break remove the device from the wall socket.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the glass.
- Place the pan right in the middle of the burner.
- Do not place any sharp object on the hob.
- Keep the pan on the hob carefully and avoid dropping it.
- The shapes in this guide are schematic and may not be exact match of your product. The values stated on the marking on the unit or other printed documents given with the unit are the values obtained at the laboratory pursuant to the applicable standards. Such values may be changed as per the usage and environment conditions of the unit.
- Do not heat the closed cans and glass jars. The pressure which may occur in such containers may cause explosion.
- Since the edges of the product will be hot do not place explosive or combustibles near the unit.
- Do not place the empty pans and containers on the operating hob eyes. The glass surface may be damaged.
- No plastic and aluminum container is allowed over the unit since it might be hot.

SAFETY FOR CHILDREN

- The exposed parts of the product shall be heated during and after the use; the children should be kept away.
- Do not place any object on the unit that the children may reach.
- Packaging materials may be dangerous for children. Keep the packaging materials in a place that the children may not reach or classify and recycle them as per the waste instructions.

SAFETY OF THE GAS

- Any and all works on the gas equipments and systems should be conducted by the competent and authorized persons.
- Gas hobs cause heat and steam formation a t the environments in which they are used.
- Make sure that your kitchen ventilated well. Keep the natural ventilation channels open or use ventilation product (hood).

- Have the required maintenance of the gas products by the competent and authorized persons.
- Clean the gas burners regularly.
- Request the telephone numbers from the local gas suppliers for emergency cases.

Things to be done when gas smells

- Do not use flame. Do not smoke Do not operate the switch of any electrical device. Do not use fixed or mobile phone.
- Close all valves on the gas products and gas counters.
- Open the doors and windows.
- Go out of the house if you smell gas still.
- Warn the neighbors.
- Call the fire service. Use a phone outside the home. Do not enter the house until you will be notified that it is safe.

INFORMATION ON TRANSPORTATION

- Keep the original packaging of the product.
- Carry the product in its original packaging, and abide the markings thereon.
- If the original packaging is not available;
 - Take care for the impacts which may be applied on the outer surfaces of the product.
 - Place/ hold the product in parallel to the ground during carrying (as the upper side will be up).
 - Carry the pan holders not touching each other.

Packaging

All packaging materials are recyclable. In order to contribute environmental protection place the packaging material wastes to the recycling bins.



Disposal of the old equipments



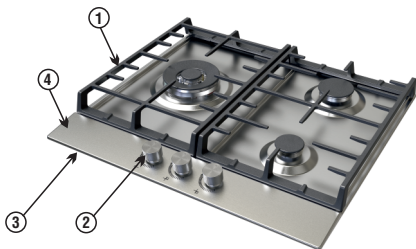
The equipments being old and useless should not be thrown to a waste container directly. There may be some parts allowing re-use. Also there may be some environmentally dangerous materials requiring to be given to a collection center. Therefore you should take your unit to a collection center that you may learn from the manufacturer/ dealer in your city and insure that the electronic parts will be recycled. It is important to keep the user's manual for it will be important in the event of change of the user of the device.

Before disposal or scraping of the device it is required to prevent harmful and negative effects on human and environment. Otherwise it would be incompliant waste.

This symbol indicates that the unit should not be disposed as domestic waste rather it should be returned to some electronic wastes collection center. The disposal of the product should be conducted as per the local environmental legislation. You may obtain detail information on disposal, reuse and recycling of the product.



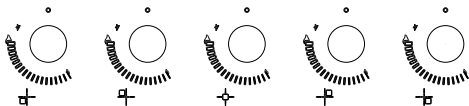
TECHNICAL PROPERTIES OF HOB



- 1. Pan supports**
- 2. Control switches**
- 3. Hob bottom plate**
- 4. Top plate**

GAS BURNERS

Gas is supplied to the burners by turning the switches. Although the symbols change from model to model, they are indicated either on the switches or the control panel. The following settings may be conducted to match with the illustrated symbols.



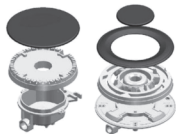
1. Left lower burner control switch
2. Top left burner control switch
3. Top right burner control switch
4. Right lower burner control switch

FIRING OF BURNER

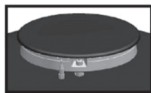
If your hob does not have built in lighter or during black out place the naked flame over the burner and push the switch to bring it to the desired position with counter-clockwise movement. **Gas adjustment should be between maximum and minimum levels, it should not be realized between maximum and off positions.** To close the burner turn the switch clockwise till to reach "off" position.

MODELS EQUIPPED WITH LIGHTER SWITCH (Automatic ignition)

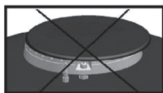
In order to burn one of the burners, press the switch down and bring the switch to maximum position. When it burns, flame is adjusted to the desired intensity with the switch.



(Figure 1)



RIGHT

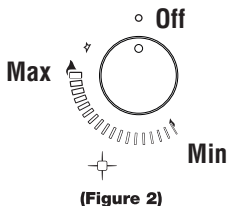


WRONG

- In order that the hob will operate properly the grills and burner components should be properly positioned.(Figure 1)
- Make sure that the flame of your burner is in blue color and work quietly. If the burner will burn in yellow color or work with voice make sure that all burners fit properly. If the flame color does not change to blue color then apply the authorized service.

Operation of the burners and power levels

Turn the control switch left-wise until reaching to maximum level. When you press the control switch all burning igniters will have flame to burn. Release the switch in few seconds after burning of the burner, and bring the control switch to the desired flame position between the maximum and minimum levels. (Figure 2)



If the flame is gone when you release the switch You should repeat the above process. But this time press the switch and hold for about 10 seconds.

WARNING;

Do not use burning system more than 15 seconds. If the burner will not be burned within such time or if the flame will be cut for any reason whatsoever, repeat burning process after waiting for 1 minute.

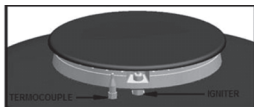
Closing the burners

Turn the control switch right-wise to close the hob.

Flame Failure Device (FFD)

All burners on your hob are equipped with Flame Failure Device system against flame extinguishing risk (water flow, wind etc.) When the flame was gone while the burner switch is open such system will prevent cutting of the gas supplied to the burner. If the burning of the burner will be cut due to safety, repeat the burning operation by switching the burner switch to off position.

(Figure 3)



UTILIZATION OF HOT PLATE

Warnings

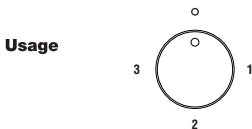
Before use of electrical plate the plate should be elevated to the maximum level and rest it for 5 minutes without putting any container thereon. It is Ok if any smell or smoke will rise from the plate. Such effects shall disappear after starting normal use. After such first use do not operate the electrical plate without any container thereon.

Use the containers with the bottoms being thick and suitable for the plate size. Never use smaller sole containers.

Pay attention that no liquid and wet containers will be placed on the plate.

Avoid any contact of any vinegar, salt, lemon juice etc. with the plate.

Do not use any spatula and similar sharp objects in cleaning of joints between the glass and metal surfaces or aluminum parts on the hob.



Electrical plate is managed with a switch with which you may select proper power for the food you will cook.

Power control switch

Turning on the Plate:

Bring the control switch to the proper position by turning it to right or wrong by the cooking type, food quantity and using below scheme. The red warning light will be on when the switch is set to any value other than off position.

To close the plate:

Bring the control switch to 0 position. The warning light will go off.

1	Low	Heating
2	Medium	Quick heating and cooking
3	High	Frying

The positions recommended are only for guiding purposes. The power should be increased at the following situations:

- In the event of cooking by using plenty of liquid
- In big portions
- With cooking under the lidless containers

Suggestions

If the surface of the plates worn a few drops of oil or maintenance products available in the market may be used.

It is recommended to set maximum level at the beginning of cooking process and to use intervals and burning levels as per the characteristic and quantity of the foods to be cooked.

Using Right Burner

- The pan diameter and the burner power should match in order to efficiently use it. The diameters proper for each burner are given in the table.
- Select the proper pan diameter and volume in order to define the proper burner.

Burners	Pan Diameters	
	The Smallest Diameter (cm)	The Largest Diameter (cm)
Auxiliary Burner(A)	6	14
Semi Rapid Burner (SR)	18	20
Rapid Burner (R)	18	22

Usage of grills and recommendations

The pan grills on the hob are designed for safe use of the hob. Please make sure that the grills are placed properly and lastic legs fit well.

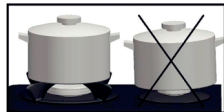
- Do not use pans with the deformed soles which may cause instability on the grills.



- Do not cook with pans without lid or semi closed pans to avoid energy loss.



- Do not place the containers directly on the burner covers use grill always.



- Place the cooking pan on the burner evenly. The containers placed on the burner inappropriately may be tipped. Do not place the large containers at the side of the switch switches may be damaged. Do not place the pans on the grills hardly.



- Pay attention that the burner place will not have any impact. And do not place heavy objects on the tray.
- Do not heat the pans as empty. The pan sole may be deformed. The heat on the sole may damage the burner table surface.
- The cold liquids should not be thrown on the glass surface or burners when the surface is hot.
- Do not place sharp objects on the hob.
- Do not use pans transferring the excessive heat to the bottom surface directly.
- In the event of any fire do not attempt to extinguish the flames with water. Close the electric circuit of the hob and use a material to cut the flame like flame blanket.
- This device should not be operated with a timer or a remote control.

Warning;

- Do not leave the equipment unattended since the heat of burners is very high, and make sure that it will not be operated by children.
- Pay attention for combustion risk in the event of cooking with vegetable oil and fats.
- Do not approach the hob with combustible and explosives.

INSTALLATION OF THE UNIT

The installation should be conducted by an authorized service dealer as per the installation instructions. Our firm may not be held liable for any losses and damages to human, animals or objects due to any inappropriate use of the unit.

PRE-INSTALLATION WARNINGS

ATTENTION: Before the installation check that the gas type and gas pressure stated under the product fit those of your home. Call the authorized service dealer for possible gas type changes in future.

- When the unit was taken off its packaging make sure that it is strong, not bent and has no fault at all. In the event of any doubt consult the dealer.
- Cut off the electric connection of the unit from the main switch during installation.
- In order that built in cook-tops will operate smoothly the measurements of the counter on which it will be mounted and the materials used for installation should be proper, and the counter should be resistant against heat.

Read the following instructions to fix the hob on the counter:

In order to prevent insertion of the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the adhesive band on the counter hole without allowing any overlapping before the installation.

Place the hob on the counter hole to center the installation hole.

Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws.

Please review the following figures carefully so that the hob will be installed properly.

This equipment should be mounted at the well ventilated places and as per the regulations in force. The installation personnel should consider the laws and norms applicable to the release of burning gases and ventilation.

- Your hob is designed to be installed on the standard counters which you may find in the market.

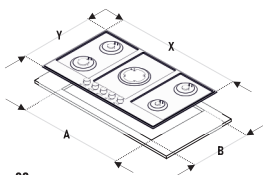
- The materials used on the surface and the link partitions under the counter should be resistant against minimum 100°C.

- A safe distance should be left between the hob and the counter walls (Figure 4).

- The hole to be provided for the hob on the counter should be as per the figure. (Figure 4)

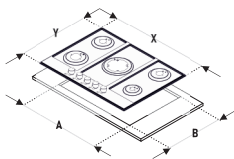
- The distance between the hob sole and the partition should be at least 25 mm. (Figure 5)

Figure 4.



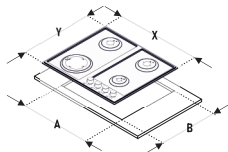
90 cm

		A	B	X	Y
90	INOX	840	490	870	510
	GLASS	840	490	870	520



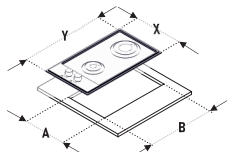
70 cm

		A	B	X	Y
70	INOX	560	490	690	510
	GLASS	560	490	690	520



60 cm

		A	B	X	Y
60	INOX	560	490	580	510
	GLASS	560	490	580	520



30 cm

		A	B	X	Y
30	INOX	276	490	290	510
	GLASS	276	490	290	520

- The distance between the cook top and another device (e.g. kitchen hood) shall not be less than 700mm (Figure 5).
- If 60 cm Hobs will be placed on a built-in oven without any cooling system, it is recommended to leave 300 cm² of ventilation hole in order to insure air circulation. If 75 or 90 cm cook-top will be placed the oven has to have cooling fan.

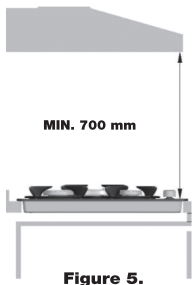


Figure 5.

Release of Burnt Gases

- The air required for burning is taken to the environment of the hob and the burnt gas are released to the environment. Proper ventilation should be maintained for safe operation of the unit. The ventilation openings defined as per the volume of the environment are provided at the table (Table 1).
- Burnt gases should be discharged outside by the hood with flume.
- If no kitchen hood is used, an electrical ventilator should be used having guaranteed capacity to discharge 3-5 times of the kitchen air to be installed at the wall or window of the building (Figure 6)

1. Cooktop
2. Aspirator
3. Electrical ventilator
4. Ventilation Opening

Figure 6.

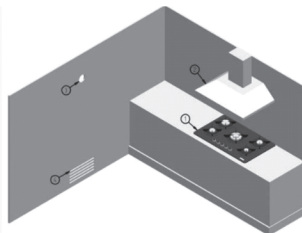


Table 1

VOLUME OF THE ROOM (m ³)	VENTILATION OPENING (cm ²)
Less than 5 m ³	Minimum 100 cm ²
Between 5m ³ and 10 m ³	Minimum 50 cm ²
Larger than 10 m ³	Not required
Basement or Cellar	Minimum 65 cm ²

Installation of the Hob on the Counter

In order to prevent insertion of the the foreign materials and liquids between the hob and the counter attaché the gasket on the counter hole without allowing any overlapping before the installation. (Figure 7)

- Place the hob on the counter hole to center the installation hole.
- Secure the unit on the counter by using the installation sheet and screws. (Figure 7 and 8)

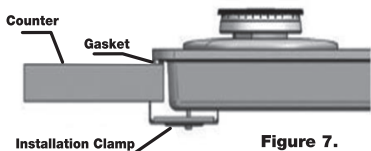
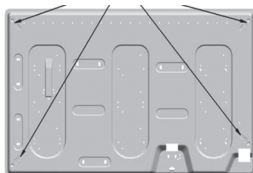


Figure 7.



**Installation Clamp
Figure 8.**

ELECTRIC CONNECTION

- Electric connection should be conducted by a competent and authorized person.
- The electric cable of your hob should not be laid at hot regions.
- When the power cable is damaged this cable should be changed with a special cable to be supplied by a special cable agency or the authorized service dealer.
- No reducer, adapter, and switch should be used for electrical connection since it will cause excessive heat and fire.
- Plug the electric cable to a grounded wall socket. The manufacturer hereby declares that it will be released all liability in the event of any failure in this issue.
- The supply data of the electric network should be suitable with the data on the type label of the unit.

GAS CONNECTION

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.

The value plate on the hob indicates the gas type intended to be used for use with the hob. Connection to the main gas course or gas type shall be realized after controlling the adjustment as per the gas type. Connection to the main gas source or gas cylinder shall be conducted after checking the adjustment according to the proper gas type. If it is set properly look at the following paragraphs:

Note that the LPG hoods should have TSE stamp and 300 mm SS (30mbar) of outlet pressure.

Natural gas pressure is 200 mmSS (20mbar). Please consult the authorized service for conversion to natural gas or LPG.

Use only piping, gaskets or stamp as per the applicable national standards.

In some countries where conic connections are obligatory, conic connection is provided. In such a case the conic connection part should be connected to the unit.

If the unit will be connected to a flexible hose, the length of the hose shall not exceed 120 cm.

Before starting works related to gas installation, please cut the gas supply.

Make the connection so that no pressure will be applied on the connection records and piping. Make sure that the pipe will not cause any clogging or contact with the sharp corners.

Note that the gas hose will be TSE stamped, not be laid through hot areas.

NOTE: Replace the gas hose of your hob at 4 to 5 years even if it will be undamaged.

NOTE: Check whether any gas leakage after the connection with soap and water. Do not ever use flame.

Make sure that no additional weight to be applied on the gas hose. And apply the following order for installation;

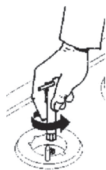
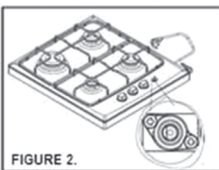
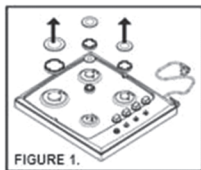
1. In the order; male adaptor cylindrical, gasket, female gas adaptor, conical-cylindrical or cylindrical cylindrical components,
2. Tighten connection place with the keys so that the pipes will be in proper position,
3. Attach C coupling to the main gas source by using hard copper pipe or flexible steel pipe.

WARNING; Final Check whether any leakage exists at the pipes with a solution with a soap, and do not ever use flame.

ADJUSTMENT OF HOB PER GAS TYPES

These instructions are prepared for specialist personnel having required competence, the installation of the equipment should be suitable as per the applicable standards.

- All gas related works should be conducted when the electric connection was cut.



In order to convert the hob, remove the burner plates and flame circles thereon. Replace the injectors as per the followings, and change them with the injectors with suitable diameters defined in the user's manual. Conduct the works with a plain tip screwdriver at a position to see valve setting screw by removing the switches of the hob and rubber seals. In order to set the low flame level, turn the gas setting screw on the valve to have minimum gas setting flow. Do this setting after installing the burner component of the burner, burning the burner and bringing the switch setting to minimum.

Flow setting screw should be tightened in LPG conversions as it should be released for conversion from LPG to natural gas.

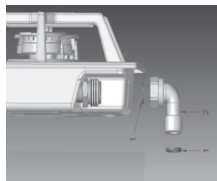
After realization of the hob, complete the conversion transaction by connecting the rubber seals and switched in the same order. These instructions should be used by an authorized service. The products should be installed as per the regulations in force and in proper manner. Before conducting any transaction the electrical connections of the hob should be cut by no means.

The type label on the hob indicates the gas type planned to be used with the unit.

Aux Burner (1,00 Kw)	SR Burner (1,75 Kw)	R Burner (3,00 Kw)
G 30-30 mbar LPG (0,50 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,65 mm)	G 30-30 mbar LPG (0,85 mm)
G 20-20 mbar NATURAL GAS (0,72 mm)	G 20-20 mbar NATURAL GAS (0,97 mm)	G 20-20 mbar NATURAL GAS (1,15 mm)

Note: The burner positions on the burner table are indicated on the burner plate

- 1 Nitril/Clingiric Gasket
- 2 Elbow
- 3 LPG Hose Entrance



Complete the installation by using gasket in the middle for the LPG hose entrance indicated on the above figure during the natural gas LPG conversion.

- Use flat sole pans on the hob. In this manner, thermal energy shall be used to the maximum.
- It is recommended not to use concave pans.

- Use pans with proper diameters. Do not use smaller pans in the diameter of the burner. When small pans are used it may cause overflowing and reduced the efficiency of the hob.
- Use dry sole pans on the burner. Do not place the cover of the pan and especially the wet ones on the burner.
- Use a wet cloth to wipe the hob. However, if it becomes dirty, use water with detergent to insure drying, apply lubrication oil over it for formation of thin oil substrate.

Please comply with the following rules before cleaning and maintenance.

- Close the unit for safety purposes. If your device is set to natural gas setting close the valve. For LPG hobs close hood.
- Take out the plug of your unit from wall socket.
- If the hob is hot wait until it will be cooled.
- In order that you use the glass hob and grills for longer periods you need to clean them with appropriate cleaning agents at certain intervals.
- Cleaning on stainless surfaces should be conducted in accordance with the steel surfaces, and the surface should be dried preferably with a soft leather part.
- In order to avoid any damage to the burning system do not use burning system when the burners are not installed.
- After the thermo-coupled cleaning providing plug and safety system, clean it to place burners in suitable manner.
- Wash the upper burning heads at certain intervals with water and clean and dry the gas channels with brush. Pay attention to install the burning heads on their places.
- When you clean the burner do not use acid, thinner, benzene or similar chemical.
- You need to clean your glass hob and its grills with suitable cleaning agents in order to use it for longer period.
- It should be cleaned with suitable cleaners for stains and oil.
- Harsh cleaning agents, stain removers and detergents, wire wool and sponge should not be used.
- Do not allow heating of the pans as empty since the heat accumulated at the bottom may damage the glass surface.
- No cold liquid should be poured on the glass surface or the burners when they are hot. The glass may crack due to thermal shock.

Clean the hob regularly after waiting for cooling after each use in order to keep your hob at the best manner.

Do not take out the control switches in any manner during cleaning.

Enamel Parts

All enamel parts are used by using water with soap and suitable detergents. The hob should be dried thoroughly after the process.

Pan Supports

Enamel grills may be washed in the dishwasher.

Burner

The burners consisting of two parts may be leaned by using detergent.

The burners should be dried after cleaning process and placed their places delicately.

In the electronic ignition models, the electrode should be left cleaned all the time.

In the safety valve models, the valve should be cleaned for failsafe operation.

After completion of the process, the burners should be placed in their placement to their places.

The burning system should not be used when burners are not in their places to avoid damage to electronic ignition system

It is suitable with the applicable regulations of WEEE.



IM8066606.26.05.2021

edesa

CNA
group

CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L.

Oficinas: c/ Anabel Segura, 11, Edif. A, 3a pl. 28108. Alcobendas. Madrid. España

Fábrica: c/ del Ter 2, Apdo. 9. 08570. Torelló. Barcelona. España

T . +34 938 594 100 - Fax +34 938 594 101

www.cnagroup.es - cna@cnagroup.es

Atención al Cliente: 902 410 450 / +34 938 521 818 - info@cnagroup.es

SAT Central Portugal: +351 214 349 771 - service@junis.pt