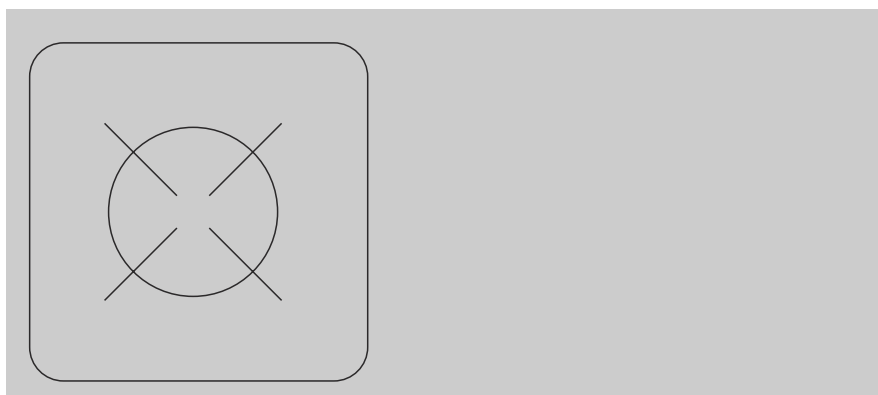


GUÍA DEL USUARIO DE HOBES



MODELOS
HBG-86B

1, es_ES

Índice de contenido

1	PREFACIO	4
2	IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD	5
3	VENTILACIÓN DE HABITACIONES	10
	3.1 Recomendaciones para instalación de Aparato	10
4	INSTALACIÓN DEL APARATO	12
5	MODELOS	14
6	INTRODUCCIÓN DEL APARATO	15
7	PREPARACIÓN E INSTALACIÓN	18
	7.1 Reglas a tener en cuenta al conectar el gas.....	18
	7.2 Conexión de la manguera de gas.....	19
8	CONVERSIÓN DE GAS	22
	8.1 Cambio de inyectores en las cocinas de gas.....	22
9	USO DE LA CASA	24
	9.1 Pomo de control del quemador de gas.....	24
	9.2 Conjunto de seguridad del cortador de gas.....	24
	9.3 Recomendaciones para el ahorro de energía.....	26
10	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	27
	10.1 Desmontaje de los componentes de la placa de cocción.....	27
11	INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE	30
12	ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA	31
13	FICHA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO	32

1 PREFACIO

ESTIMADO CLIENTE

Le agradecemos sinceramente la compra de nuestro producto. Lea atentamente todas las instrucciones y advertencias de este manual de usuario. Este manual incluye información importante para la instalación, el uso y el mantenimiento seguros de su producto, así como las advertencias necesarias para sacar el máximo partido a su aparato. Guarde este manual en un lugar seguro y de fácil acceso para futuras consultas. El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan causarse a la naturaleza, a las personas, al entorno del aparato o a otros materiales debido a la traducción o impresión de este manual, por el uso incorrecto del aparato. Como consecuencia de su política de desarrollo y mejora, el fabricante se reserva el derecho de modificar las características y prestaciones del producto o el contenido del manual de usuario sin previo aviso.

2 IMPORTANTE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales. En caso de incumplir estas instrucciones la garantía se anula y la empresa no asume responsabilidad por daños ocurridos.

Seguridad General



¡ATENCIÓN!

El dispositivo y las piezas accesibles se calientan durante el uso. Debe evitarse tocar los elementos calientes. En caso de no poder vigilar adecuadamente a los menores de 8 años, deberá mantenerles lejos del aparato. Los niños de más de 8 años, así como personas con discapacidades físicas, auditivas y mentales, o con falta de conocimientos o experiencia, podrán utilizar el dispositivo siempre y cuando se asegure que los mismos estén debidamente informados sobre los peligros y vigilados adecuadamente. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deberán realizar la limpieza y el mantenimiento y el uso sin estar vigilados por parte de un adulto.



¡ATENCIÓN!

Este aparato está diseñado para cocinar. No debe utilizarse para otros propósitos, como para calefacción.

- Este aparato está diseñado para uso en el hogar. No se permite el uso comercial.
- No se puede utilizar para ningún otro propósito que no sea cocinar o calentar alimentos.
- Es peligroso e inapropiado utilizarlo para cualquier otro propósito (por ejemplo, para calentar una habitación).
- El fabricante no asumirá responsabilidad por los daños que puedan producirse en personas y materiales por la instalación inapropiada del aparato.
- Asegúrese de eliminar todo el material de embalaje antes de utilizar el producto.
- Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
- El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.
- Nunca limpie su estufa utilizando una limpiadora a vapor.

¡ATENCIÓN!

En caso de que el vidrio de la estufa se rompa, apague todos los quemadores inmediatamente, no toque la superficie del aparato y no lo funcione.



Si se agrieta la superficie, abra el circuito del dispositivo a fin de evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- No lleve a cabo ninguna reparación, mantenimiento o modificación en el producto.
- Pero, para algunos problemas puede consultar la sección de solución de problemas.
- Todos los trabajos de mantenimiento y reparación se debe llevar a cabo por un servicio autorizado utilizando solamente repuestos originales.
El enchufe del aparato está conectado a tierra, por lo tanto, asegúrese de que el zócalo también esté conectado a tierra.
- Nunca intente quitar el enchufe tirando del cable.
Durante el transporte, la limpieza o el mantenimiento desenchufe el producto.
Preste atención para no pasar el cable de alimentación de su aparato por las áreas calientes.

Asegúrese de que la manguera o el tubo de gas no pase por zonas calientes y utilizando burbujas de jabón asegúrese de que no haya fugas de gas.

Una vez que haya conectado la manguera de gas en la boquilla de la manguera, apriétela con una abrazadera. Utilizando burbujas de jabón compruebe si hay fugas de gas.

Durante el funcionamiento los lados del producto se calientan, por lo que no se deben colocar cerca los materiales inflamables. Sobre quemadores en función no ponga ollas y sartenes vacías. Es posible que se dañen.

Tras cada uso, verifique que las perillas del producto estén en posición de apagado.

No se debe utilizar el producto cuando está bajo el efecto de medicamentos y/o bajo la influencia del alcohol que puedan afectar su capacidad de juicio.

Preste atención cuando agrega alcohol al preparar sus comidas. El alcohol se evapora a altas temperaturas y puede incendiarse y causar un incendio al entrar en contacto con superficies calientes.

¡PELIGRO!

Nunca intente apagar el fuego con agua, en lugar de esto sólo apague el circuito del dispositivo y cubra la llama utilizando una cubierta y una manta contra incendios.



¡PELIGRO!

No guardar ningún material sobre la superficie de cocción.

- No ponga un peso o un impacto adicional sobre la manguera o la tubería de gas.
- No golpee el producto con las ollas.
- Coloque ollas adecuadas al tamaño del quemador. No utilice sartenes de diámetro pequeño en quemadores grandes y sartenes de diámetro grande en quemadores pequeños.
- Coloque el sarten justo en el medio del quemador.
- No deje que su producto funcione sin supervisión y revíselo de manera regular.

Seguridad Infantil

- Las piezas abiertas del producto calentarán durante el uso y después del uso; los niños deben mantenerse alejados de estas piezas.
- Sobre el aparato no ponga objetos que los niños puedan alcanzar.
- Por razones de seguridad, los materiales de embalaje como el nylon y la espuma de Poliestireno deben mantenerse alejados de los niños; de lo contrario, pueden ser peligrosos.



¡ATENCIÓN!

Cuando ya no quiere utilizarlo, desenchufe el aparato y desconecte el contacto eléctrico y la conexión de gas del mismo. Dispositivos no utilizados representan un riesgo de seguridad para los niños. Así que, mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

Seguridad de Gas

- Todas las operaciones a realizar en equipos y sistemas de gas se deben llevar a cabo por personal de servicio autorizado.
- Antes de instalar el producto, compruebe que las condiciones de distribución local (tipo de gas y presión) son apropiadas a los ajustes del producto.
- El producto debe instalarse y conectarse conforme a las normas vigentes de instalación.
- Es necesario prestar atención especial a los requisitos de ventilación.
- Para funcionamiento correcto, los productos y sistemas de gas deben ser revisados regularmente. Por favor, haga que se lleve a cabo el mantenimiento anual.
- Limpie de manera regular los quemadores de gas. Las llamas deben ser azules y deben arder adecuadamente.

- El gas debe arder bien en productos de gas. En caso de que no exista suficiente combustión de gas, se puede formar monóxido de carbono (CO). El monóxido de carbono es un gas incoloro, inodoro y muy tóxico; incluso pequeñas cantidades tienen un efecto letal.
- A fin de aprender los números de teléfono para emergencias relacionadas con el gas y las medidas que se deben tomar al oler el gas puede consultar con sus proveedores locales de gas.
- No opere ningún interruptor eléctrico. (Ej.: Interruptor de lámpara o timbre)
- Abrir las puertas y ventanas.
- Asegurarse de que no tengan fugas todas las mangueras y sus conexiones. Salga de la casa si el olor a gas todavía sigue.



¡ATENCIÓN!

Al utilizar un aparato de cocción a gas, en la habitación se produce humedad, calor y productos quemados. Mientras el aparato se utiliza asegura una buena ventilación en la cocina. Proporcione aperturas de ventilación natural o instale un equipo mecánico de ventilación (campana de cocina, extractor). Durante el uso prolongado e intenso del aparato, tal vez sea necesario proporcionar una ventilación adicional, por ejemplo, abrir una ventana, o proporcionar una mejor ventilación aumentando el nivel de ventilación mecánica.

Qué Hacer al Oler el Gas

- Cierre todas las válvulas de los productos de gas y contadores de gas.
- No utilice llamas y no fume.
- No permite que se calienten las ollas vacías; la superficie del vidrio se puede dañar por la acumulación de calor.
- En los modelos que cuentan con placa de cocción de vidrio; si el vidrio de su placa de cocción se agrieta y/o se rompe, desenchufe el aparato y no lo altere.

Seguridad en Operación Eléctrica

- Todas las operaciones a realizar en equipos y sistemas de gas se deben llevar a cabo por personas autorizadas y competentes.
- En caso de daños, apague el producto y desconecte la conexión eléctrica. A fin de hacerlo, apague el interruptor principal de su casa.
- Asegúrese de que la corriente del interruptor sea compatible con la corriente del producto.



¡ATENCIÓN!

Apague todos los quemadores y cualquier otro elemento de calefacción eléctrica y desconecte el aparato de fuente de alimentación. No toque las superficies de aparato. No utilice el aparato.

- No utilice ollas que conduzcan el calor exceso hacia el vidrio.
- No caliente las latas cerradas y los jarras de vidrio. La acumulación de presión en los tarros puede provocar una explosión.
- Sobre las placas de cocción no ponga sartenes y ollas vacías. La superficie del vidrio tal vez se dañe.
- No ponga ningún objeto afilado sobre el horno.



¡ATENCIÓN!

No utilice ollas/sartenes vacías, accesorios de cocina de metal/cerámica, etc., ni productos que puedan provocar un sobrecalentamiento del vidrio debido a la acumulación de calor entre el vidrio y la superficie de cocción. El exceso de calor puede dañar la superficie del vidrio y hacer que éste se explote.

3 VENTILACIÓN DE HABITACIONES

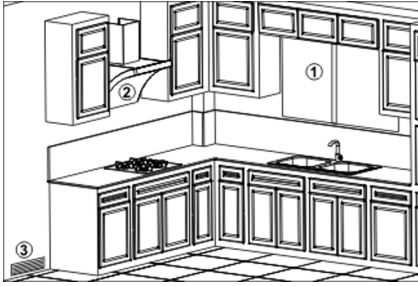


Fig. 1

- 1- Ventana
- 2- Campana extractora
- 3- Salida de Aire

El aire necesario para la combustión se recibe del aire de la habitación y los gases emitidos se dan directamente en la habitación. Para un funcionamiento seguro de su producto es imprescindible una buena ventilación. Cuando no hay ninguna ventana o puerta para ser utilizada para la ventilación de la habitación, se debe instalar una ventilación adicional (Fig. 1).

Tamaño de Habitación	Apertura de Ventilador
Menor de 5 m ³	mín. 100 cm ²
de 5 m ³ a 10 m ³	mín. 50 cm ²
Mayor de 10 m ³	No es necesario
En sótano o bodega	mín. 65 cm ²



Este aparato no se conecta a la instalación de evacuación de productos en combustión. Este aparato debe instalarse y conectarse conforme a las normas vigentes de instalación. Se de prestar atención especial a las condiciones de ventilación.

3.1 Recomendaciones para instalación de Aparato

Estas operaciones deben ser llevados a cabo exclusivamente por un técnico autorizado.

- El aparato debe instalarse correctamente según la normativa vigente.
- Técnico de servicio autorizado debe cumplir con la legislación vigente sobre la evacuación de gases residuales.
- Antes de iniciar los trabajos de mantenimiento o reparación es necesario desconectar la conexión de gas del aparato.
- El aparato se debe colocar en unidades resistentes al calor.
- La superficie de trabajo de la encimera debe ser más alta que la superficie de la unidad sobre la que se va a colocar, y debe poder soportar 60° más que la temperatura ambiente.

- El aparato debe ser instalado lejos (al menos 20 cm.) de materiales fácilmente inflamables (cortinas, etc.).
- Al completar la conexión del aparato, se debe comprobar si existen fugas de gas. Dicha comprobación se debe realizar utilizando un detector de fugas de gas. Después de la instalación de aparato, no se debe observar ninguna fuga alrededor de conexión. En caso contrario, la conexión se debe comprobar otra vez.
- Se deben asegurar todas las piezas de conexión de gas y todos los componentes de distribución de gas que se utilizan para las conexiones de gas del aparato para que cumplan con los requisitos nacionales e internacionales.



¡PELIGRO!

No controle las conexiones de gas con la llama.

UBICACIÓN

- Su aparato está diseñado y aprobado sólo para uso doméstico. No debe instalarse ni utilizarse en lugares comerciales o semi-comerciales. Quedan fuera de alcance de la garantía los fallos de funcionamiento de aparatos causados por dicho uso.
- La superficie de trabajo de la encimera debe ser más alta que la superficie de la unidad sobre la que se va a colocar, y debe poder soportar 60°C más que la temperatura ambiente. Cuando el aparato se utiliza, alrededor de él no ponga artículos de plástico, etc.

4 INSTALACIÓN DEL APARATO

- Este aparato se puede utilizar solamente en lugares bien ventilados conforme a la normativa vigente. Por favor, antes de instalar o utilizar este producto lea el manual. La instalación debe ser llevada a cabo por un servicio técnico autorizado y conforme a las instrucciones. Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan producirse en personas y materiales por la instalación inapropiada.



¡ATENCIÓN!

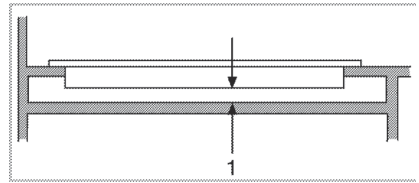
ADVERTENCIA MEDIOAMBIENTAL:

Después de la instalación elimine los materiales de embalaje del aparato de acuerdo con las condiciones de seguridad y medio ambiente. Para su reciclaje elimine los residuos de paquetes conforme a sus propiedades (folio, cartón, espuma de poliestireno). Antes de desechar el producto, corte el cable de alimentación para desactivarlo y evitar que cause peligro para los niños.

Advertencias de Instalación

- Antes de llamar al servicio técnico autorizado para realizar la instalación del producto, asegúrese de que las instalaciones eléctricas y/o de gas sean adecuadas. En caso contrario, llame a un electricista o a un plomero para que se encarguen de las instalaciones. Luego, llame al servicio técnico autorizado.
- Es responsabilidad del cliente preparar la ubicación en la que se colocará el producto y también tener preparada la red de suministro eléctrico y/o gas.
- Durante la instalación del producto se deben respetarse las normas locales de eléctrico y/o gas. La conexión del producto al sistema de distribución de gas sólo se puede llevar a cabo por una persona autorizada y cualificada.
- La presión y el tipo de gas procedente del centro local de distribución de gas deben ser los mismos que los datos especificados en la etiqueta de tipo de producto o en la etiqueta de gas.
- El cable eléctrico no debe ser aplastado, doblado o pellizcado, ni debe entrar en contacto con piezas calientes del producto. Después de la instalación el enchufe debe estar en un punto de acceso fácil. Pero no se debe reposar sobre algún lugar de los quemadores.
- La encimera está diseñada para ser instalada en mostradores disponibles en el mercado. Debe dejarse una distancia segura entre el producto y las paredes o muebles de la cocina. Por favor, instale el producto conforme a las medidas que se muestran en la figura.

- Superficies utilizadas, laminados sintéticos y adhesivos deben ser resistentes al calor (mínimo 100 °C). Los materiales tales como el material laminado sintético y adhesivos, el plástico o materiales que contienen adhesivos, se pueden dañar. Resistencia contra el aumento de temperatura depende del rendimiento de muebles de cocina o del acabado de superficie.
- Algunos acabados de superficie de las unidades de cocina (por ejemplo, el vinilo) son especialmente vulnerables a daños y pueden experimentar la decoloración a temperaturas inferiores a las temperaturas indicadas aquí arriba.
- El mostrador debe estar nivelado y fijado horizontalmente.
- Conforme a las dimensiones de instalación de la placa de cocción, prepare el corte del mostrador para el espacio de placa de cocción.
- Para separar la cabina se debe montar un bastidor al instalar la placa de cocción en una cabina. Si se monta sobre un horno empotrado, la distancia entre ellos debe ser de al menos 30 mm. Antes de colocar el aparato, asegúrese de que sean adecuados los requisitos de distribución local (tipo de gas y presión) y de configuración del aparato.
- Estas condiciones de ajuste del dispositivo se especifican en la etiqueta.



1 min.30 mm.

Fig. 2: Instalación Min. 30 mm

- Por ejemplo, cuando la parte inferior del producto entra en contacto debido a su instalación en un cajón, esta parte se debe cerrar utilizando una placa de madera.
- No se recomienda instalar el producto cerca de un refrigerador o de un congelador, como que el calor que se produce podría afectar de manera negativa al rendimiento de dichos aparatos.

5 MODELOS

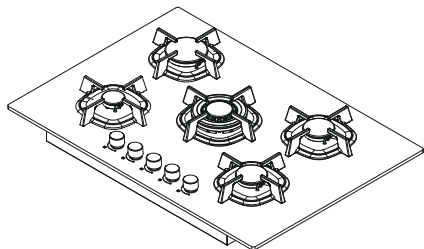


Fig. 3

6 INTRODUCCIÓN DEL APARATO

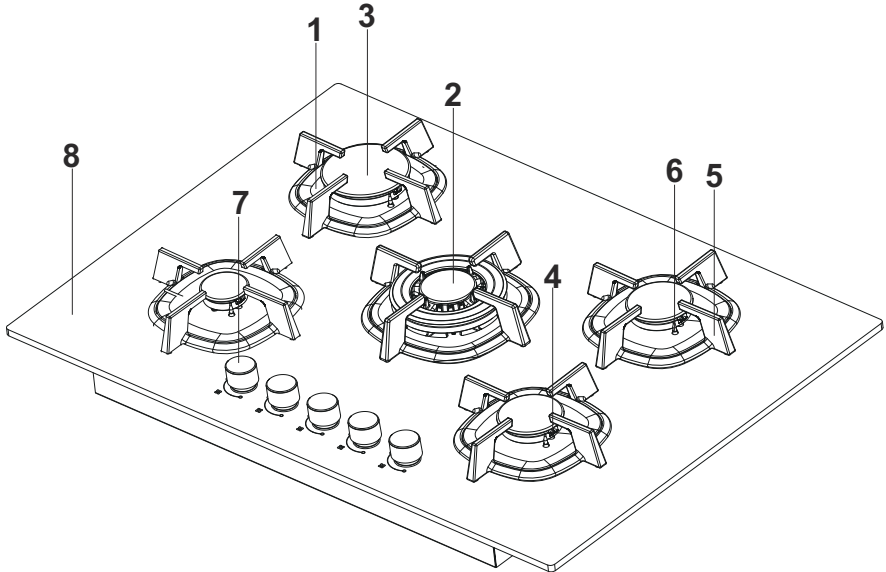


Fig. 4

- | | |
|--------------------------|---|
| 1- Quemador Fuerte | 6- Componente térmico del cortador de gas |
| 2- Quemador Wok | 7- Mandos de los quemadores de gas |
| 3- Carcasa del quemador | 8- Mesa de cristal |
| 4- Bujía | |
| 5- Portadores de macetas | |

	HBG-86B
Tipo Número	BI75510GCFR
Anchura	750
Profundidad	520
Altura	55

INTRODUCCIÓN DEL APARATO

HBG-86B	
Quemador Wok	3,5 KW
Quemador fuerte	2,9 KW
Quemador normal	1,75 KW
Quemador auxiliar	1 KW
Tensión de alimentación	220 - 240 V AC
Encendido	Eléctrico
Seguridad	Componente térmico del cortador de gas
Frecuencia de alimentación	50 - 60 Hz
Sección de cables	3G x 0,75 mm ² 16 A 250 V
Categoría de productos de gas	II 2H3+ / II 2H3B/P / I3+
Tipo de gas / Presión	G20 / 20 mbar
Conversión de tipo de gas / presión	G30 / 30 mbar
Energía Eléctrica	1,2 W



Los valores proporcionados con el aparato o sus documentos adjuntos son lecturas de laboratorio de acuerdo con las normas respectivas. Estos valores pueden variar según el uso y las condiciones ambientales.

Quemador Wok	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Dímetros de los inyectores (mm)	0,98	1.35
Potencia nominal (kW)	3,8	3,8
Caudal	277 g/h	0,362 m ³ /h

Quemador grande	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros de los inyectores (mm)	0,85	1,15
Potencia nominal (kW)	2,9	2,9
Caudal	218 g/h	0,276 m ³ /h

Quemador central	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros de los inyectores (mm)	0,65	0,97
Potencia nominal (kW)	1,75	1,75
Caudal	127 g/h	0,166 g/h

Quemador pequeño	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros de los inyectores (mm)	0,50	0,72
Potencia nominal (kW)	1	1
Caudal	73 g/h	0,095 g/h

Reglas a tener en cuenta al conectar el gas

7 PREPARACIÓN E INSTALACIÓN

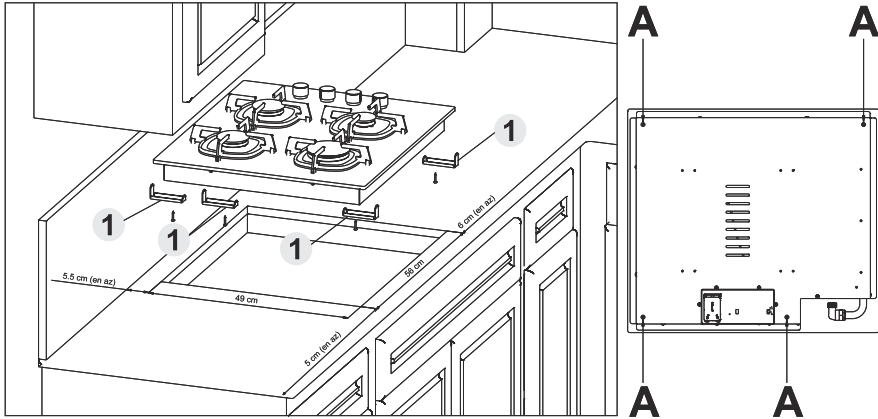


Fig. 5

Las medidas indicadas anteriormente son aplicables a las estufas de 60 y 75 cm (Fig. 5).

Haga cortar la superficie de instalación con las dimensiones previstas (/). La placa de cocción colocada sobre la encimera debe ser colocada con la banda de cocción suministrada con el producto. Pega para que no se superponga. Coloque la placa de cocción dentro del hueco previamente abierto en la encimera de la cocina (Fig. 5/). Fije la estufa con placas de montaje (Fig. 5 / 1).

7.1 Reglas a tener en cuenta al conectar el gas

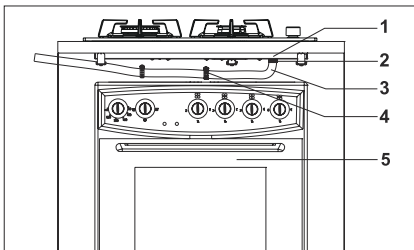


Fig. 6

- 1- Encimera
- 2- Extremo de Manguera
- 3- Manguera
- 4- Abrazadera
- 5- Hornos

- La conexión de gas (Glp y gas natural) se debe llevar a cabo por el servicio técnico.
- En caso de utilizar una manguera plástica de gas, asegúrese de que la manguera cumpla con la norma TSE "TS_EN_14800".

- Asegúrese de que la manguera de gas no entre en contacto con la parte superior de la encimera.
- Si se utiliza un horno empotrado debajo de la encimera, asegúrese de que la manguera de gas no entre en contacto con la parte inferior del horno.
- La manguera de gas no debe ser tirada, doblada o torcida.
- La manguera de gas no debe entrar en contacto con los bordes y esquinas afiladas.
- Asegúrese de la estanqueidad de la manguera de gas y el extremo de la manguera.
- Es necesario cambiar la manguera de gas al menos una vez al año.
- La longitud total de la manguera de gas no debe ser superior a 125 cm.
- No se debe tocar la manguera después de terminar la conexión de gas y asegurar la estanqueidad.
- Compruebe si el collar es adecuado al llevar a cabo la conexión de gas natural utilizando la tubería metálica flexible; debe ser de 1/2.
- Asegúrese de que el tubo flexible metálico esté aprobado por TSE.
- Utilice una junta de estanqueidad para la conexión metálica.

7.2 Conexión de la manguera de gas

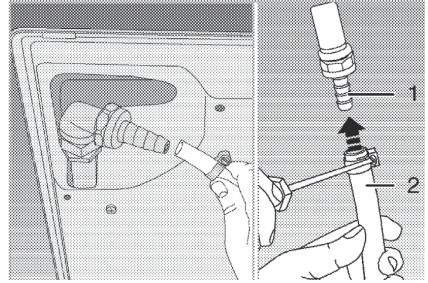


Fig. 7: CONEXIÓN DE GAS

- 1- Extremo de conexión GLP
- 2- Manguera de plástico (diámetro interior máx. 8 mm)

Deslice la abrazadera sobre la manguera. Luego, lleve a cabo la conexión de la encimera y la manguera. Finalmente, utilizando un destornillador apriete bien la abrazadera (Fig. 7).

- Realice mismas operaciones con el otro extremo de manguera y lleve a cabo la conexión del cilindro de gas.
- Definitivamente, compruebe la estanqueidad.
- Si más tarde debe utilizar su producto con un tipo de gas diferente al que se ha configurado, debe solicitar el servicio autorizado para la conversión.



¡ATENCIÓN!

Cilindros de GLP no se deben guardar dentro de casa.

Conexión de Tubos Flexibles Metálicos

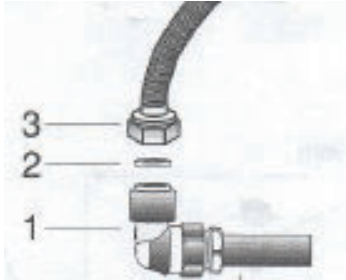


Fig. 8: CONEXIONES DE TUBOS METÁLICOS

- 1- Codo de tubería principal de gas
- 2- Junta de tubería principal de gas
- 3- Collar de tubería de gas

⚠ ¡ATENCIÓN!

La manguera flexible que se va a instalar no debe entrar en contacto con las secciones móviles de la zona reservada para la unidad (como un cajón) o no se instalará a través de una sección que pueda causar atascos en la manguera.

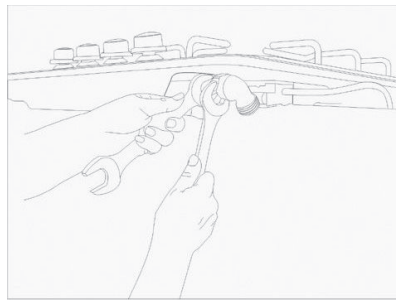


Fig. 9

**¡ATENCIÓN!**

Fije el tubo principal de gas con una segunda llave si va a llevar a cabo la instalación o la conversión de gas. Tenga cuidado de no torcer el tubo principal de gas (Fig. 9).

Su Encimera Está Ajustada Para Gas Natural.

- Antes de colocar la encimera, su instalación de gas natural debe estar preparada.
- Para la conexión de gas natural, en el extremo de su instalación debe haber una tubería flexible que esté cerrada con una brida ciega.
- Cuando se realiza la conexión, se retirará la brida ciega y se conectará la encimera directamente o mediante un aparato de conexión directa (acoplamiento).



La válvula de gas natural debe estar en un lugar de fácil acceso.

**¡PELIGRO!**

Para controlar si existe fuga de gas no utilice encendedores o cerillas.

Comprobación de Estanqueidad: Asegúrese de que las perillas estén en posición de apagado y de que el cilindro de gas/gas natural no esté encendida durante la comprobación. A fin de verificar la fuga de gas, genere espumas de jabón y aplique estas espumas en el extremo de la conexión de manguera. Si existe una fuga, la espuma debe burbujear. Si es así, compruebe de nuevo la conexión de gas.

8 CONVERSIÓN DE GAS

8.1 Cambio de inyectores en las cocinas de gas

En la siguiente tabla se puede ver los diámetros del inyector que se utilizarán en las conversiones de gas.

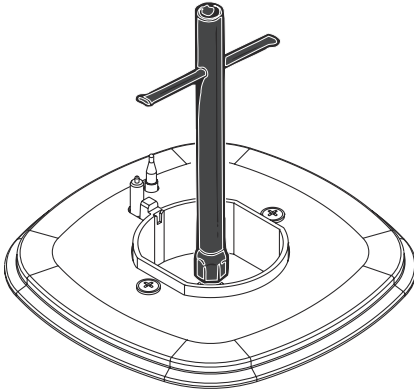


Fig. 10

El diámetro del inyector que se ha utilizado en su aparato, proporciona inyección de centésimas de milímetro. A fin de cambiar los inyectores:

- Retire la rejilla de encimera y los quemadores de encimera.
- Quite el inyector con una llave tubular adecuada (Fig. 10) y en su lugar instale el nuevo inyector adecuado para el tipo de gas que se va a utilizar en el aparato.
- Después de la instalación de los inyectores, utilizando espuma compruebe la estanqueidad del gas. A fin de esto, aplique espuma a las bases de los inyectores. A fin de evitar la salida de gas presione el inyector con el dedo y compruebe si se forman burbujas en el punto de conexión del inyector.

Que- mador Para Wok	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros del Inyector (mm)	0.98	1.35

Que- mador Grande	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros del Inyector (mm)	0.85	1.15

Que- mador Medio	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros del Inyector (mm)	0.65	0.97

Que- mador Pequeño	GLP (G30-30 mbar)	NG (G20)
Diámetros del Inyector (mm)	0.50	0.72

las encimeras y lleve las mismas en posición de llama baja. Retire las perillas tirando de ellas. El tornillo de ralentí se encuentra en la carcasa (Fig. 11/1). Apriete/afloje el tornillo utilizando un pequeño destornillador plano. Esto hace que la llama de la encimera aumente o disminuya en la posición de llama baja. Apriete/afloje el tornillo de modo que la longitud de la llama sea de 4 mm.

- 1 - El quemador pequeño se debe girar 1/4 (un cuarto) de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.
- 2 - El quemador mediano se debe girar 1/4 (un cuarto) de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.
- 3 - El quemador grande se debe girar 1/2 (un cuarto) de vuelta en el sentido de las agujas del reloj.

Ajustar Posición Baja de Llama

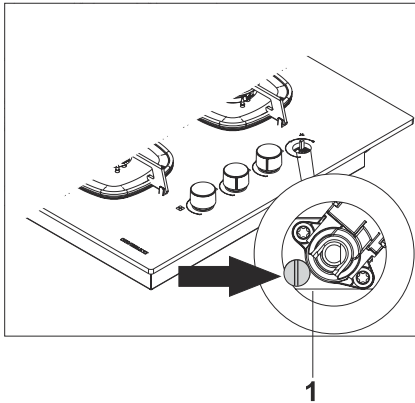


Fig. 11

1- Tornillo de Ralentí

Para la posición baja de llama, durante la conversión de GLP a gas natural el tornillo de ralentí debe aflojarse.

Durante la conversión de gas natural al GLP el mismo tornillo debe apretarse. Asegúrese de que el aparato esté enchufado, que la alimentación de gas esté conectada y que los adaptadores de encimera, quemador y de cubierta estén en su lugar. Encienda

Cuando se ajuste de llama total a llama baja en un lapso de tiempo de un segundo, reemplace la perilla y asegúrese de que el quemador no se apague. Repita el proceso anterior para cada encimera.

9 USO DE LA CASA

9.1 Pomo de control del quemador de gas

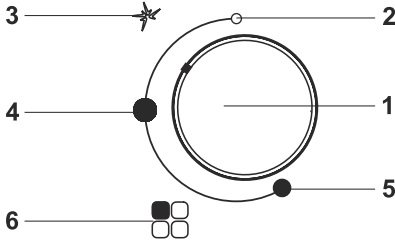


Fig. 12

- 1- Perilla de control del quemador de gas
- 2- Posición OFF (Apagado)
- 3- Posición de encendida
- 4- Posición máxima de llama
- 5- Posición mínima de llama
- 6- La ubicación de las perillas de control de quemadores del encimera de gas

A fin de encender la placa de cocción, pulse la perilla hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima del arco cónico. A fin de encender el gas con la chispa mantenga la perilla pulsada durante 3-4 segundos. A fin de ajustar la llama conforme a sus necesidades, después de aproximadamente 3-4 segundos suelte la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Si la llama se apaga, coloque la perilla en la posición de apagado y luego repita el proceso anterior.



A fin de encender la placa de cocción, pulse la perilla hacia abajo y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición máxima del arco cónico. A fin de encender el gas con la chispa mantenga la perilla pulsada durante 3-4 segundos. A fin de ajustar la llama conforme a sus necesidades, después de aproximadamente 3-4 segundos suelte la perilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj. Si la llama se apaga, coloque la perilla en la posición de apagado y luego repita el proceso anterior.

9.2 Conjunto de seguridad del cortador de gas

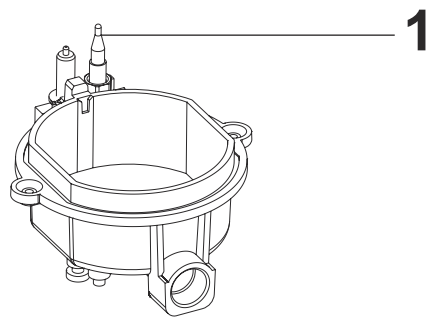


Fig. 13

1- Componente térmico del cortador de gas

En cada quemador se utiliza un mecanismo de seguridad de corte de gas para evitar que se produzcan fugas de gas debido a que la llama se apague por derrames de líquidos o porque los niños abran aleatoriamente las llaves de gas. Presione el mando hacia abajo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj. Esto provocará encendidos consecutivos. Después de que se produzca la combustión, mantener el mando pulsado durante unos 10 segundos hace que el componente térmico detecte la llama de la placa de cocción y abra el paso del gas. En caso de que la llama se apague debido a un derrame de líquido y otras razones similares, se emite gas durante un corto período de tiempo y luego el sistema se apaga.



Cuando se utiliza el encendido eléctrico por primera vez, es normal tener que probar el encendido eléctrico unas cuantas veces debido al aire dentro de la manguera de gas.



El componente térmico del cortador de gas es opcional. Es posible que su producto no disponga de esta función.



¡ATENCIÓN!

No mantenga el mando pulsado durante más de 15 segundos. El mecanismo no puede funcionar durante más de 15 segundos. Si el quemador no se enciende después de 15 segundos, detenga el mecanismo y abra la puerta del compartimento y/o espere al menos un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

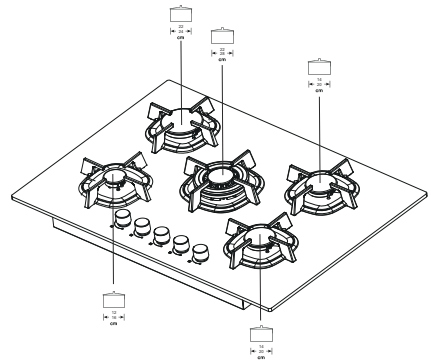


Fig. 14

Para aprovechar al máximo las placas de cocción, preste atención a las dimensiones de las ollas que va a colocar en los quemadores y asegúrese de que las ollas tienen un fondo plano. No utilice macetas de fondo convexo o cóncavo. Fig. 14 Asegúrese de utilizar las macetas con los diámetros especificados en la figura.

Tipo de quemador	Diámetro de la bandeja en cm
Wok	22-28
Fuerte	22-24
Quemador normal	14-20
Auxiliar	12-16

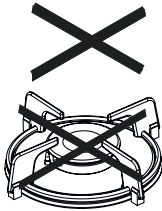


Fig. 15

Coloque un portador de cafetera cuando utilice una olla con un diámetro inferior a \varnothing 14 cm (Fig. 15).

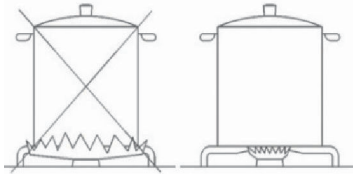


Fig. 16

Utilice sartenes de fondo plano en la placa de cocción. De este modo, la energía térmica se aprovecha con la máxima eficacia. Se recomienda no utilizar ollas de fondo convexo (Fig. 16).

9.3 Recomendaciones para el ahorro de energía

- Los siguientes detalles le ayudarán a utilizar su producto de forma ecológica y económica.
- Use sartenes/ollas con cubiertas. En caso contrario, el consumo de energía puede multiplicarse por cuatro.
- No olvide que la encimera utilizada emitirá calor durante un tiempo después de apagar y este calor residual se puede utilizar.
- Seleccione la encimera adecuada para la base de la olla que se va a utilizar. Siempre seleccione el tamaño correcto de olla para sus comidas. Para ollas más grandes se requiere energía adicional

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

10.1 Desmontaje de los componentes de la placa de cocción

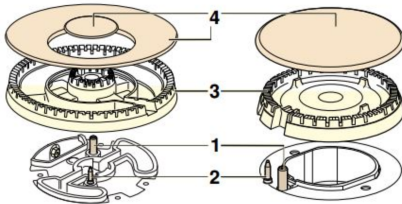


Fig. 17

- 1 - Bujía
- 2 - Componente térmico del cortador de gas
- 3 - Quemador
- 4 - Tapa del quemador

Retire la parrilla. Retire la tapa del quemador. Retire el quemador de la placa de cocción (Fig. 17).

Instalación de los componentes de la placa de cocción

Para instalar los componentes de la placa de cocción, Fig. 17 aplique los pasos especificados en en sentido inverso.

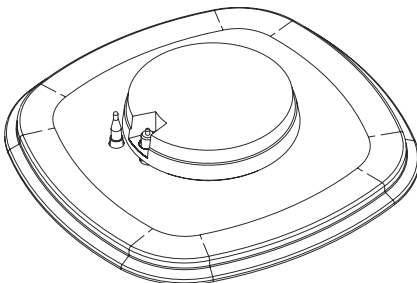


Fig. 18

Al instalar la cámara del quemador, asegúrese de que la bujía está encajada en el círculo de la misma (Fig. 18).



Fig. 19

El producto debe limpiarse a fondo después de cada uso. De esta manera, será posible retirar los restos de comida con facilidad y evitar que estos restos se quemen cuando se vuelva a utilizar el producto. No se necesita ningún producto de limpieza especial para limpiar el producto. Debe limpiarse con detergente para vajilla y agua tibia utilizando un paño suave o una esponja, y secarse con un paño seco.

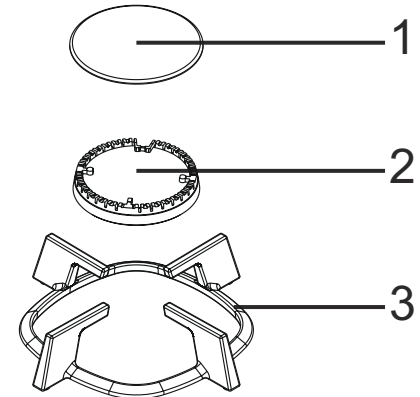


Fig. 20

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desmontaje de los componentes de la placa de cocción

- 1 - Tapa del quemador
- 2 - Quemador
- 3 - Parrilla

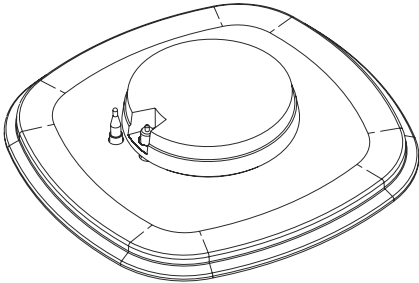


Fig. 21: Instalación del quemador

Asegúrese de que el cuerpo de la placa de cocción y los conductos estén limpios y secos.

- Desenchufe el aparato antes de cualquier operación de limpieza.
- Espere a que el aparato se enfríe antes de iniciar la limpieza.
- Limpie las superficies de acero inoxidable con los aerosoles o líquidos especiales para la limpieza del acero inoxidable que puede adquirir en el comercio.
- Asegúrese de que los productos de limpieza que utiliza para limpiar su producto no tienen partículas que puedan rayar las superficies esmaltadas o pintadas.
- Cuando limpie el panel de control y los mandos, evite utilizar limpiadores líquidos con partículas abrasivas y lana metálica para no borrar las marcas.
- No utilice productos de limpieza abrasivos duros, rascadores metálicos, lana metálica o lejía y
- otras sustancias perjudiciales para la limpieza de la superficie de cristal de la placa.

- No deje manchas abrasivas y ácidas (zumo de limón, vinagre, etc.) en las superficies esmaltadas, pintadas y de acero inoxidable.
- Al colocar los soportes de las ollas, asegúrese de que centran los quemadores.
- Asegúrese de que el producto está limpio y seco antes de utilizar el sistema de encendido electrónico.

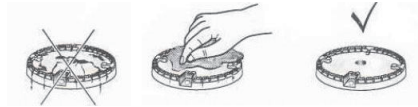


Fig. 22



- Asegúrese de que el cuerpo de la placa de cocción y el orificio del inyector estén limpios y secos.
- No lavar los quemadores en el lavavajillas, ya que puede cambiar su color.
- Los protectores de placa inadecuados pueden provocar accidentes durante su uso.

- No vierta líquido frío sobre la superficie de vidrio o los quemadores cuando la superficie esté caliente.
- es necesario realizar limpieza regularmente con productos de limpieza adecuados a fin de utilizar su horno de vidrio y sus parrillas por largo tiempo.
- Las manchas y los residuos de grasa se limpiarán con adecuados productos de limpieza.
- No vierta líquido frío sobre la superficie de vidrio o los quemadores cuando la superficie esté caliente. El vidrio puede romperse por un choque térmico.



¡ATENCIÓN!

Cuando se limpia el aparato, se debe respetar lo indicado anteriormente. En caso contrario, el aparato y el usuario podrían resultar dañados.

11 INFORMACIÓN SOBRE EL TRANSPORTE

Conserve el empaque original.

Cargue usando el empaque original;
Siga las señales de manejo en el paquete.

Cuando no se cuenta con el embalaje original, es necesario tomar precauciones a fin de evitar daños en las superficies externas de su producto, no hay que poner cargas pesadas sobre el producto.

Durante la manipulación, ponga/lleve su producto paralelo al suelo, con la parte superior hacia arriba.

Durante el transporte fije las piezas del quemador y los soportes de olla firmemente en la encimera, utilizando cintas adhesivas.

A fin de evitar daños durante el transporte, envuelva el producto en papel de burbujas o cartón grueso y asegure con cinta adhesiva.

12 ESQUEMA DE CONEXIÓN ELÉCTRICA

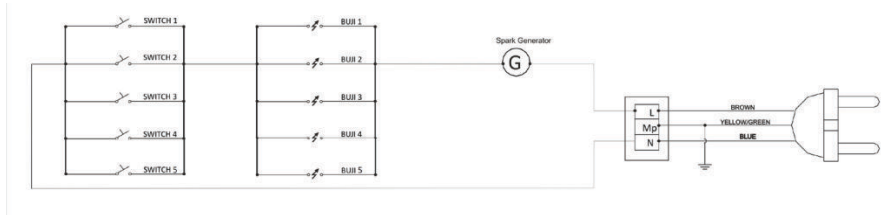


Fig. 23: Plano del circuito de la estufa de 5 quemadores de gas

13 FICHA DE INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Basándose en el Reglamento relativo al diseño respetuoso con el medio ambiente de los productos relacionados con la energía 2009/125/CE, en paralelo con el Reglamento de la Unión Europea (UE) 66/2014 de la Comisión relativo a los requisitos de diseño respetuoso con el medio ambiente de las placas de cocción de tipo doméstico, se proporciona la siguiente información sobre el producto.

Información sobre las cocinas de gas de tipo doméstico			
Marca	Silverline		
Producto	Cocina oculta		
Modelo	HBG-86B		
	Símbolo	Valor	Unidad
Número de quemadores de gas		5	
Eficiencia energética del quemador trasero derecho	Que- mador de gas EE	59,3	%
Eficiencia energética del quemador trasero izquierdo	Que- mador de gas EE	58,2	%
Eficiencia energética del quemador frontal derecho	Que- mador de gas EE	59,3	%
Eficiencia energética del wok medio	Que- mador de gas EE	56,5	%
Eficiencia energética para la cocina de gas	Cocina de gas EE	58,3	%



Para determinar las características del producto, las medidas y los cálculos que se ajustan a los requisitos de diseño ecológico se especifican en las normas que figuran a continuación. EN 30-2-1