

# ***Corberó***

**INSTRUCTION MANUAL**

**GAS HOB**

**Model: CPCG601X**

# Contents

- ◆ Important Information
- ◆ Description of Hob
- ◆ Operation
- ◆ Maintenance and cleaning
- ◆ Troubleshooting
- ◆ Instruction for installer
- ◆ Technical data
- ◆ Important safety requirements
- ◆ Installation
- ◆ Conversion form NG to LPG or from LPG to NG

**Please read this instruction manual before using the appliance!**

# Important Information

You MUST read these warnings carefully before installing or using the hob.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance

## Installation

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- This appliance must be installed and serviced by a competent person
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Remove all packaging before using the hob
- Ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating label
- Do not attempt to modify the hob in any way.

## Child Safety

- This hob is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the hob.
- The hob gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the hob.

## During Use

- This hob is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- When in use a gas cooking appliance will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.
- When using the hob for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- Do not use hob if it is in contact with water. Do not operate the hob with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.
- Unstable or misshapen pans should not be used on the hob as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.
- Never leave the hob unattended when cooking with oil and fats.
- Never use plastic or aluminum foil dishes on the hob.
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the hob unit.


## Service

- The hob should only be repaired or serviced by an authorized Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

## Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.



- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Description of Hob

(See Figure 1\*)

1. Top panel(Stainless steel, tempered glass, enameled)
2. Wok burner
3. Rapid Burner
4. Semi-rapid Burners
5. Auxiliary Burner
6. Control knobs

### Operation

#### Lighting Burners

A match or lighting devise can be used. Care must be taken when using this method.

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

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

If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and "crown" (see diagram – figure 1) are in the correct position.

To put the flame out, turn the knob to the symbol "●"

1. Burner Cap
2. Burner crown
3. Burner plate
5. Thermocouple (See Figure 2\*)

When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite normal for the spark generator to be activated automatically.

To ensure maximum burner efficiency, you had better use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table).

Burner	Minimum Diameter	Maximum diameter
Wok	240mm	260mm
Large (rapid)	180 mm	260 mm
Medium (semi-rapid)	120 mm	220 mm
Small (auxiliary)	80 mm	160 mm

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

When use one pan with concave or convex bases, you can put one accessorial pan support on the pan support. And use an appreciate pan on the accessorial pan support. (Accessorial pan may not provided)

Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.

Warning: As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering. If the control knobs become difficult to turn, please contact your local service centre. (See figure 3\*)

## Maintenance and Cleaning

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must DISCONNECT the hob from the electricity supply.

The hob is best cleaned whilst it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

### The Hob Panel

Regularly wipe over the hob top using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added. Avoid the use of the following: 1) household detergent and bleaches; 2) impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans; 3) steel wool pads; 4) bath/sink stain removers.

### Pan Supports

If washing them by hand, take care when drying them as the enameling and dieing process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.

### The Burners

The burner caps and crowns can be removed for cleaning. Wash the burner caps and crowns using hot soapy water, and remove marks with a mild paste cleaner. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove.

After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

### Thermocouple

The thermocouple is very crucial for cutting gas supply in case of flame out during cooking, be sure to keep them in very clean condition.

## Troubleshooting

Problem	Corrective action
<ul style="list-style-type: none"> <li>• There is no spark when lighting the gas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on</li> <li>• Check the mains fuse has not blown</li> <li>• Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• The gas ring burns unevenly</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check the main jet is not blocked and the burner crown is clear of food particles.</li> <li>• Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.</li> </ul>

## Instructions for the Installer

### Overall dimensions

Width: 590mm    Depth: 510mm

### Cut out dimensions

Width: 553mm    Depth: 473mm

### Technical Data

Burner configuration

Gas category	NG (G20)				LPG (G30)			
	Injector Dia.(mm)			kw	Injector Dia.(mm)			kw
	I2H(13)	I2H(20)/I2E(20)/I2E+	I2L(25)		I3B/P(30)/I3+	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Wok burner	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m <sup>3</sup> /h)	0.93	0.88	0.76	3.3 (240.9g/h)
Wok burner (midea)	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m <sup>3</sup> /h)	0.88	0.88	0.8	3.3 (240.9g/h)
Rapid burner	/	1.3	1.25	3.0 (0.288m <sup>3</sup> /h)	0.85	0.84	0.75	3.0 (219.0g/h)
Semi rapid burner	/	0.97	0.95	1.75 (0.168m <sup>3</sup> /h)	0.65	0.63	0.58	1.75 (127.8g/h)
Auxiliary burner	/	0.72	0.7	1.0 (0.096m <sup>3</sup> /h)	0.5	0.49	0.43	1.0 (73.0g/h)

#### Gas category

I3B/P(30)	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,HU,RO,IT,LV
I3+(28-30/37)	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV
I3B/P(37)	PL
I3B/P(50)	DE,AT,CH,LU,SK
I2H(20)	FR,IT,BE,NL,DK,IE,GB,GR,ES,PT,AT,FI,SE,CZ,EE,HU,LV,LT,SK,SI,IS,NO,CH,TR,BG,HR,RO
I2E(20)	DE,LU,PL
I2E+	BE,FR
I2L(25)	NL
II2E3B/P	DE,PL,RO
II2H3+	CH,CY,CZ,GB,GR,IE,IT,LT,PT,SI,SK
II2H3B/P	AT,CH,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,IT,LT,NO,RO,SE,SK,SI

Note: when injectors are changed, the new one should be marked by the gas technician.

#### Appliance Class: 3

This appliance complies with the following E.E.C. Directives: 2006/95, 93/68, 2004/108 and 90/396.



0845-14

## Important safety requirements

#### Provision for ventilation

The hob should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20m<sup>3</sup>. If it is installed in a room of volume less than 5m<sup>3</sup> an air vent of effective area of 110cm<sup>2</sup> is required. If it is installed in a room of volume between 5m<sup>3</sup> and 10m<sup>3</sup>, an air vent of effective area of 50cm<sup>2</sup> is required, while if the volume exceeds 11m<sup>3</sup> no air vent is required. However, if the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between 5m<sup>3</sup> and 11m<sup>3</sup>. If there are other fuels burning appliances in the same room, which should be consulted to determine the requisite air vent requirements.

#### Location

The hob may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom, shower room or garage.

Before making the cut out in the worktop ensures that there is a minimum distance of 55 mm between the rear edge of the hob and the wall.

A minimum distance of 100 mm must be left between the side edges of the hob and any adjacent cabinets or walls.

The minimum distance combustible material can be fitted above the hob in line with the edges of the hob is 400 mm.

If it is fitted below 400 mm a space of 50 mm must be allowed from the edges of the hob.

The minimum distance combustible material can be fitted directly above the hob is 700 mm. (See Figure 4\*)

Warning: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.

Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

## Installation

**IMPORTANT:** The hob must be installed by a competent person to the relevant Gas Standards. Please, ensure that, once the hob is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

### WHEN THE HOB IS FIRST INSTALLED

Once the hob has been installed, it is important to remove any protective materials, which were put on in the factory.

Any gas installation must be carried out by a competent person.

The manufacturer will not accept liability, should the above instructions or any of the other safety instructions incorporated in this book be ignored.

On the end of the shaft, which includes the GJ 1/2" threaded elbow, adjustment is fixed so that the washer is fitted between the components as shown in the diagram. Screw the parts together without using excessive force.

**Important:** When installing the hob above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.

When installing on a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.

### Gas Connection

Connection to the gas supply should be with either rigid or semi-rigid pipe, i.e. steel or copper. The connection should be suitable for connecting to RC 1/2 (1/2 BSP male thread). When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test is carried out on the hob and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the hob. When a flexible tube is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

It is important to install the elbow correctly, with the shoulder on the end of the thread, fitted to the hob connecting pipe. Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.

A: End of shaft with 1/2 BSP male thread

B: Washer

C: Connector nut

D: Barb connector for hose (See Figure 5\*)

### Cut Out dimensions

The dimensions of the cut-out are given in the diagram. (Dimensions are given in mm.)

(See Figure 6\*)

### Fitting the Hob into the worktop

Carry out the building in of the hob as follows:

- Put the seals supplied with the hob, on the edges of the cut out taking care that the seals meet without overlapping;
- Place the hob in the cut out, taking care that it is centered
- Fix the hob with the relevant fixing clamps and screws, as shown in the diagram. When the screws have been tightened, the excess seal can be removed. (See Figure 7\*)

The edge of the hob forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

### Check the hob after installation & before using

When the hob has been fully installed it will be necessary to check the minimum flame setting. To do this, follow the step below,

---Turn the gas tap to MAX position and ignite

---Set the gas tap to the MIN flame position then turn the control knob from MIN to MAX several times. If the flame is unstable or is extinguished follow the procedure below.

**Procedure:**

---Re-ignite the burner and set to MIN.

---Remove the control knob and use a thin bladed screwdriver to turn the adjustment screw until the flame is steady and does not extinguish, when the knob is turned from MIN to MAX.

---The adjustment screw may be located at the centre of the gas tap control shaft or on the gas tap body, left of the control shaft or below (see figure 8\*).

---Repeat the adjustment procedure for all burners.

**.Pressure Testing**

---Remove left hand pan support and front left burner cap and crown.

---Fit manometer tube over the injector.

---Turn on the burner gas supply and ignite another burner.

---Turn off the burner supplies.

**Conversion form NG to LPG or from LPG to NG****Important**

The replacement / conversion of the gas hob should only be undertaken by a competent person.

It is important to note that this model is designed for use with which gas category. Please check the note on the appliance. But it can be converted from one gas category to another providing the correct injectors are fitted and the gas rate is adjusted to suit.

**Method**

- Ensure that the gas taps are in the “●” position
- Isolate the hob from the electrical supply
- Remove all pan supports, burner caps, rings, crowns and control knobs
- With the aid of a 7mm box spanner the burner injectors can then be unscrewed and replaced by the appropriate injectors.

**To adjust the gas rate**

With the aid of a thin bladed screwdriver completely tighten down by the pass adjustment screw, which is located down the center of the gas tap control shaft. Upon completion stick the replacement rating plate on the under side of the hob.



# Figures

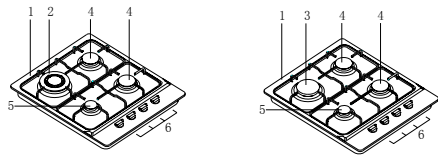


Figure 1

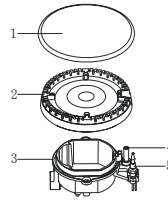


Figure 2

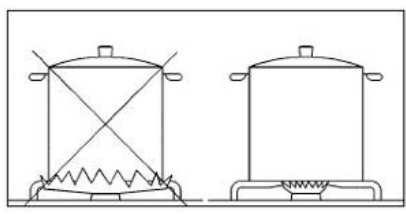


Figure 3

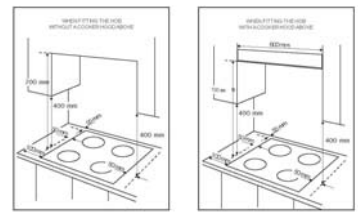


Figure 4



Figure 5

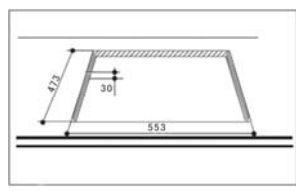


Figure 6

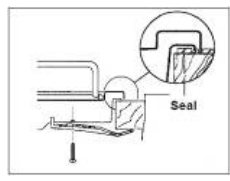


Figure 7

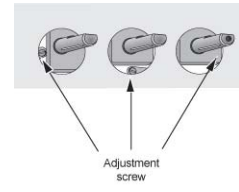


Figure 8

# ***Corberó***

## **MANUAL DE INSTRUÇÕES**

**Fogão a gás**

**Modelo: CPCG601X**

## Conteúdo

- ◆ Informações importantes
- ◆ Descrição do Fogão
- ◆ Modo de proceder
- ◆ Manutenção e limpeza
- ◆ Resolução de Problemas
- ◆ Instruções para instalação
- ◆ Dados técnicos
- ◆ Requisitos importantes de segurança
- ◆ Instalação
- ◆ Conversão forma NG para GPL e de GLP para GN

**Por favor, leia este manual de instruções antes de utilizar o aparelho**

## Informações importantes

Você DEVE ler estas advertências antes de instalar ou utilizar o fogão.

Se o cabo estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar perigos.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

### Instalação

- Antes da instalação, certifique-se de que as condições locais de distribuição (natureza do gás e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis.
- Ele deve ser instalado e ligado de acordo com as normas de instalação em vigor. Deve ser dada especial atenção aos requisitos relevantes sobre ventilação.
- Este aparelho deve ser instalado e mantido por uma pessoa competente
- Este aparelho deve ser instalado de acordo com as normas em vigor e utilizado apenas num espaço bem ventilado.
- Retire todas as embalagens antes de usar o fogão
- Certifique-se de que o gás e a energia eléctrica estão em conformidade com o tipo indicado na etiqueta de classificação
- Não tente modificar o fogão de qualquer maneira.

### Segurança para crianças

- Este fogão foi projetado para ser utilizado por adultos. Não permita que crianças brinquem próximo ou com o fogão.
- O fogão fica quente quando está em uso.
- As crianças devem ser mantidas afastadas até que arrefeça.
- As crianças também podem magoar-se, tentando tirar painéis ou tachos do fogão.


### Durante a utilização:

- Este fogão destina-se apenas para cozinha doméstica. Não foi projetado para fins comerciais ou industriais.
- Quando em uso, um equipamento de cozinha a gás produz calor e humidade no local onde foi instalado. Garanta que há um fornecimento de ar contínuo, mantendo as saídas de ar em bom estado ou instalando um exaustor com um tubo de ventilação.
- Quando utilizar a placa por um longo período de tempo, a ventilação deve ser melhorada, abrindo uma janela ou aumentando a velocidade de extracção.
- Não use o fogão se este estiver em contacto com a água. Não utilize o fogão com as mãos molhadas.
- Verifique se os botões de comando estão na posição desligado quando não estiver a ser usado.
- Ao usar outros aparelhos eléctricos, verifique se o cabo não entra em contacto com as superfícies quentes do equipamento de cozinha.
- Painéis instáveis ou deformadas não devem ser utilizadas no fogão pois podem causar um acidente por depósito ou derrame.
- Nunca deixe o fogão sem vigilância quando cozinhar com óleos e gorduras.
- Nunca use pratos de plástico ou folha de alumínio no fogão.
- Alimentos perecíveis, itens de plástico e aerossóis podem ser afectados pelo calor e não devem ser armazenados acima ou abaixo do fogão.

### Serviço

- O fogão só deve ser reparado por um técnico de assistência autorizado e só devem ser usadas peças originais aprovadas.

## Informação ambiental

- Após a instalação, por favor elimine a embalagem com o devido respeito à segurança e ao meio ambiente.
- Ao desfazer-se de um aparelho antigo, inutilize-o, cortando o cabo.
- O símbolo  no produto ou na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha para a reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, irá prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que poderiam ser causados pelo tratamento inadequado deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com o escritório local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.

## Descrição do Fogão

(Ver Figura 1\*)

1. Painel superior (aço inoxidável, vidro temperado, esmaltado)
2. Queimador Wok
3. Queimador rápido
4. Queimadores semi-rápidos
5. Queimador auxiliar
6. Botões de controlo

## Funcionamento

### Ligar os bicos

Pode ser usado um fósforo ou isqueiro. Deve ter cuidado ao usar esse método.

O dispositivo não deve ser operado por mais de 15s. Se após 15s o queimador não acender, pare de operar o dispositivo e abra a porta do compartimento e/ ou espere pelo menos 1 minuto antes de tentar ligar novamente o bico.

No caso das chamas do bico se apagarem acidentalmente, desligue o controlo do bico e não tente reacender o bico durante, pelo menos, 1 min.

Se não conseguir acender a chama, mesmo depois de várias tentativas, verifique se o "pac" e "coroa" (ver diagrama – Figura 1) estão na posição correcta. Para apagar a chama, gire o botão para o símbolo “●”

1. Tampa do bico
2. Coroa do bico
3. Placa do bico
5. Termopar (Ver a Figura 2\*)

Ao ligar o aparelho após a instalação ou um corte de energia, é normal que o gerador de fásca seja activado automaticamente.

Para garantir a eficiência máxima do queimador, é aconselhável usar panelas e tachos com um fundo plano, que se ajustem ao tamanho do queimador usado (ver tabela).

Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Wok	240mm	260mm
Grande (rápido)	180 mm	260 mm
Médio (semi-rápido)	120 mm	220 mm
Pequeno (auxiliar)	80 mm	160 mm

Se usar uma panela menor do que o tamanho recomendado, a chama vai se espalhar além da parte inferior do recipiente, fazendo com que a pega sobreaqueça.

Quando usar uma panela com bases côncavas ou convexas, pode colocar um acessório de apoio no apoio da panela. E usar uma panela adequada no suporte para panelas. (Uma panela suplementar não pode ser fornecida)

Tenha cuidado ao fritar alimentos em óleo quente ou gordura, uma vez que os salpicos sobre-aquecidos podem inflamar facilmente.

Precaução: Quando um líquido começar a ferver, diminua a chama para que mantenha o líquido a ferver no mínimo. Se os botões de controlo se tornarem difíceis de virar, por favor contacte o seu centro de serviço local. (Ver Figura 3\*)

## Manutenção e limpeza

Antes de qualquer manutenção ou limpeza poder ser realizada, deve DESLIGAR a placa da alimentação eléctrica.

É melhor limpar o fogão enquanto ainda está quente, pois os derrames podem ser removidos mais facilmente do que se deixar arrefecer.

### O painel do fogão

Limpe regularmente o topo da placa usando um pano macio, bem espremido em água morna, à qual adicione um pequeno líquido de lavar louça. Evitar o uso dos seguintes: 1) detergente doméstico e lixívia; 2) panos impregnados impróprios para panelas antiaderentes; 3) esponjas de lã de aço; 4) removedores de manchas para banheiras/lavatórios.

### Suportes para Panelas

Se lavar à mão, tenha cuidado ao secar pois o esmalte e o processo de pintura ocasionalmente deixa arestas. Se necessário, remova as manchas mais difíceis usando um limpador em pasta.

### Os bicos

As tampas e coroas dos bicos podem ser removidas para limpeza. Lave as tampas e coroas dos bicos usando água quente e sabão e remova as marcas com uma pasta de limpeza suave. Um esfregão de lã de aço bem humedecido impregnado em sabão pode ser usado com cautela, se as marcas forem particularmente difíceis de remover.

Após a limpeza, certifique-se que seca com um pano macio.

### Termopar

O termopar é crucial para o fornecimento de corte de gás em caso de flama durante a cozedura, certifique-se que os mantém em condições muito limpas.

## Resolução de Problemas

Problema	Medidas correctivas
<ul style="list-style-type: none"><li>• Não há nenhuma faísca ao acender o gás</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique se o aparelho está ligado e a alimentação eléctrica está ligada</li><li>• Verifique se o fusível não soprou</li><li>• Verifique se a tampa e a coroa do bico foram substituídos correctamente, por exemplo, após a limpeza.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• O anel de gás queima de forma desigual</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique que o jacto principal não está bloqueado e a coroa do queimador não tem partículas de alimentos.</li><li>• Verifique se a tampa e a coroa do bico foram substituídos correctamente, por exemplo, após a limpeza.</li></ul>

## Instruções para o Instalador

### Dimensões totais

Largura: 590mm profundidade: 510mm

### Dimensões do corte

Largura: 553mm profundidade: 473mm

### Dados técnicos

Configuração do bico

	NG (G20)				LPG (G30)			
	Injector Dia. (mm)			kw	Injector Dia. (mm)			kw
Categoria de gás	I2H(13)	I2H(20)/I2E(20)/I2E+	I2L(25)		I3B/P(30)/I3+	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Bico Wok	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m <sup>3</sup> /h)	0.93	0.88	0.76	3.3 (240.9g/h)
Bico Wok (midea)	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m <sup>3</sup> /h)	0.88	0.88	0.8	3.3 (240.9g/h)
Bico rápido	/	1.3	1.25	3.0 (0.288m <sup>3</sup> /h)	0.85	0.84	0.75	3.0 (219.0g/h)
Bico semi-rápido	/	0.97	0.95	1.75 (0.168m <sup>3</sup> /h)	0.65	0.63	0.58	1.75 (127.8g/h)
Bico auxiliar	/	0.72	0.7	1.0 (0.096m <sup>3</sup> /h)	0.5	0.49	0.43	1.0 (73.0g/h)

#### Categoria de gás

I3B/P(30)	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,HU,RO,IT,LV
I3+(28-30/37)	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV
I3B/P(37)	PL
I3B/P(50)	DE,AT,CH,LU,SK
I2H(20)	FR,IT,BE,NL,DK,IE,GB,GR,ES,PT,AT,FI,SE,CZ,EE,HU,LV,LT,SK,SI,IS,NO,CH,TR,BG,HR,RO
I2E(20)	DE,LU,PL
I2E+	BE,FR
I2L(25)	NL
II2E3B/P	DE,PL,RO
II2H3+	CH,CY,CZ,GB,GR,IE,IT,LT,PT,SI,SK
II2H3B/P	AT,CH,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,IT,LT,NO,RO,SE,SK,SI

Nota: quando os injectores são alterados, o novo deve ser marcado pelo técnico de gás.

#### Classe do aparelho: 3

Este aparelho está em conformidade com as seguintes normas E.E.C.: 2006/95, 93/68, 2004/108 e 90/396.



0845-14

## Requisitos importantes de segurança

### Provisão para ventilação

O fogão não deve ser instalado numa sala de estar de cama com um volume inferior a 20 m<sup>3</sup>. Se for instalado numa divisão com volume inferior a 5m<sup>3</sup> é necessária uma entrada de ar de área efectiva de 110 cm<sup>2</sup>. Se estiver instalado numa divisão com volume entre 5 m<sup>3</sup> e 10 m<sup>3</sup>, é necessária uma entrada de ar da área efectiva de 50 cm<sup>2</sup>, mas se o volume for superior a 11 m<sup>3</sup> não é necessária nenhuma entrada de ar. No entanto, se a divisão tiver uma porta que abra directamente para o exterior não é necessária ventilação mesmo se o volume estiver entre os 5 m<sup>3</sup> e 11 m<sup>3</sup>. Se existirem outros aparelhos que queimem combustíveis na mesma divisão, devem ser consultados para determinar os requisitos de ventilação de ar.

### Localização

O fogão pode estar localizado numa cozinha, uma cozinha/sala de jantar ou sala de estar com cama, mas não numa casa de banho, duche ou garagem.

Antes de fazer o corte na bancada garanta que há uma distância mínima de 55 milímetros entre a extremidade traseira da placa e a parede.

Deve ser deixada uma distância mínima de 100 mm entre as bordas laterais da placa e paredes ou móveis adjacentes.

A distância mínima de material combustível que pode caber acima da placa, em consonância com as bordas da placa, é de 400 mm.

Se estiver montado abaixo de 400 mm, deve ter um espaço de 50 mm das bordas da placa.

A distância mínima de material combustível que pode ser montado directamente acima da placa é de 700 mm. (ver Figura 4 \*)

Precaução: O uso de um aparelho de cozedura a gás resulta na produção de calor e humidade na divisão onde está instalado. Certifique-se

de que a cozinha é bem ventilada: mantenha os furos de ventilação natural **abertos** ou instale um dispositivo de ventilação mecânica. Um uso intensivo prolongado do aparelho pode requerer ventilação adicional, por exemplo, abertura de uma janela, ou ventilação mais eficaz, por exemplo aumentando o nível de ventilação mecânica onde esteja presente.

## Instalação

**IMPORTANTE:** O fogão deve ser instalado por uma pessoa competente de acordo com os Padrões de Gás relevantes. Por favor, certifique-se que, depois do fogão estar instalado, é facilmente acessível para o engenheiro, em caso de avaria.

### QUANDO O FOGÃO É INSTALADO PELA PRIMEIRA VEZ

Depois do fogão ser instalado, é importante remover todos os materiais protectores, que foram colocados na fábrica.

Qualquer instalação de gás deve ser efectuada por uma pessoa competente.

O fabricante não aceita nenhuma responsabilidade, se as instruções acima ou qualquer uma das outras instruções de segurança incorporadas neste livro forem ignoradas.

Na extremidade do eixo, que inclui o tubo roscado GJ 1/2 ", o ajuste é fixo de modo que a máquina de lavar seja montada entre os componentes como mostrado no diagrama. Aparafuse as partes sem usar demasiada força .

**Importante:** Ao instalar a placa sobre um forno, o forno deve ser colocado sobre duas ripas de madeira; no caso de uma superfície de armário anexa, lembre-se de deixar um espaço de pelo menos 45 x 560 mm na parte de trás.

Ao instalar um forno sem ventilação forçada, certifique-se de que há entradas de ar e tomadas para ventilar o interior do gabinete adequadamente.

### Ligação de gás

A ligação à rede de fornecimento de gás deve ser com tubulação rígida ou semi-rígida, ou seja, cobre ou aço. A ligação deve ser adequada para ligar ao RC 1/2 (1/2 macho BSP). Quando tiver sido feita a ligação final, é essencial que seja realizado um ensaio de vazamento minucioso sobre o fogão e a instalação. Certifique-se de que o tubo de ligação principal não exerce qualquer pressão sobre o fogão.

Quando usar um tubo flexível, mantenha-o de forma a que não entre em contato com uma peça móvel da unidade de habitação e não passa por qualquer espaço suscetível de ficar congestionado.

É importante instalar o tubo correctamente, com o ombro na extremidade do segmento, equipado para a ligação da tubagem do fogão. A falha em assegurar a correcta montagem causará fugas de gás.

A: Extremidade do eixo com rosca macho de 1/2 BSP

B: Arruela

C: Porca do conector

D: Conector de espiga para tubo (ver Figura 5 \*)

### Dimensões do corte

As dimensões do corte são fornecidas no diagrama. (As dimensões estão dadas em mm).

(Ver Figura 6\*)

### Encaixe o fogão à bancada

Efectue a montagem do fogão como se segue:

- Colocar os selos fornecidos com o fogão, nas bordas do corte tendo cuidado para que os selos se juntem sem sobreposição;
- Coloque o fogão no corte, certificando-se que está centrado
- Fixe a placa com as braçadeiras de fixação e parafusos relevantes, como mostrado no diagrama. Quando os parafusos tiverem sido apertados, o selo em excesso pode ser removido. (Ver Figura 7\*)

A borda do fogão forma um selo duplo que impede a penetração de líquidos.

### Verifique o fogão após a instalação e antes de usar

Quando o fogão estiver totalmente instalado será necessário verificar a configuração de chama mínima. Para fazer isso, siga o passo abaixo,

---Abra a torneira de gás para a posição de MAX e acenda



---Programe a torneira de gás para a posição de chama MIN, em seguida, gire o botão de controlo de MIN para MAX várias vezes. Se a chama estiver instável ou extinta, siga o procedimento abaixo.

#### **Procedimento :**

---Reacenda bico e programe para MIN.

---Retire o botão de controlo e use uma chave de fenda de lâmina fina para girar o parafuso de ajuste até que a chama seja constante e não se apague, quando o botão for girado de MIN para MAX.

---O parafuso de ajuste pode ser localizado no centro do eixo de controlo da torneira do gás ou o gás da torneira, deixado no eixo de controlo ou abaixo (ver Figura 8 \*).

---Repita o procedimento de ajuste para todos os bicos.

#### **. Teste de pressão**

---Remova o apoio de panela do lado esquerdo e a tampa e coroa do bico na parte da frente esquerda.

---Encaixe o tubo do manómetro sobre o injector.

---Ligue o abastecimento de gás do bico e ligue outro bico.

---Desligue os fornecimentos do bico.

### **Conversão forma NG para GPL e de GLP para GN**

#### **Importante**

A substituição / conversão de fogão a gás só deve ser realizada por uma pessoa competente.

É importante notar que este modelo foi concebido para uso com essa categoria de gás. Por favor, verifique a nota no aparelho. Mas pode ser convertido de uma categoria de gás para outra desde que os injectores correctos estejam montados e a taxa de gás seja ajustada para se adequar.

#### **Método**

- Certifique-se de que as torneiras de gás estão na **posição "●"**
- Isolar o fogão da ficha eléctrica
- Remover todos os suportes de panela, tampas dos bicos, anéis, coroas e botões de controlo
- Com o auxílio de uma chave de caixa 7mm os injectores do bico podem ser desaparafusados e substituídos por injectores apropriados.

#### **Para ajustar a taxa de gás**

Com o auxílio de uma chave de fenda de lâmina fina aperte completamente o parafuso de ajuste de passagem, que está localizado no centro do eixo de controlo da torneira de gás. Após a conclusão, furar a placa de substituição sob o lado do fogão.

# Figuras

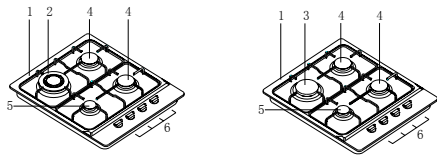


Figura 1

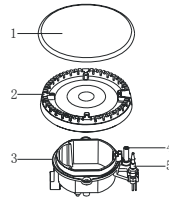


Figura 2

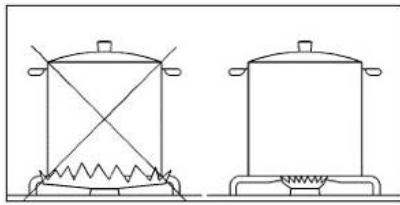


Figura 3

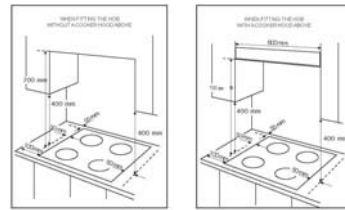


Figura 4

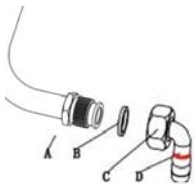


Figura 5

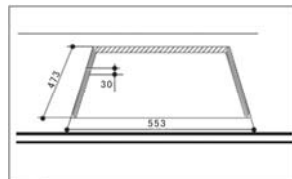


Figura 6

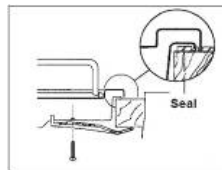


Figura 7

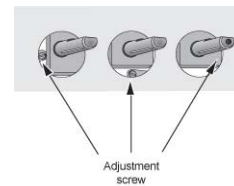


Figura 8

# ***Corberó***

**MANUAL DE INSTRUCCIONES**

**COCINA DE GAS**

Modelo: CPCG601X

# Índice

- ◆ Información importante
- ◆ Descripción de la cocina de gas
- ◆ Funcionamiento
- ◆ Mantenimiento y limpieza
- ◆ Resolución de problemas
- ◆ Instrucciones para el instalador
- ◆ Datos técnicos
- ◆ Requisitos importantes de seguridad
- ◆ Instalación
- ◆ Conversión de gas natural a gas licuado de petróleo o de gas licuado de petróleo a gas natural

**Lea el manual de instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico**

## Información importante

LEA detenidamente estas advertencias antes de instalar o utilizar la cocina.

Si el cable de la fuente de alimentación está dañado, el fabricante, su técnico de mantenimiento o una persona con formación similar deben cambiarlo para prevenir riesgos.

El electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o con falta de experiencia o formación, a menos que estén bajo la supervisión o reciban instrucciones en relación con el uso del electrodoméstico de una persona responsable de su seguridad.

Se debería vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el electrodoméstico.

### Instalación

- Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de suministro local (tipo y presión del gas) y el ajuste del electrodoméstico son compatibles.
- Deberá instalarse y conectarse de conformidad con las normas actuales de instalación. Deberá prestarse una atención especial a los requisitos correspondientes relativos a la ventilación.
- La instalación y las tareas de mantenimiento del electrodoméstico deberán ser realizadas por una persona competente.
- El electrodoméstico se instalará de conformidad con la normativa en vigor y solo se utilizará en un espacio bien ventilado.
- Antes de utilizar la cocina, retire todo el embalaje.
- Asegúrese de que el suministro de gas y electricidad se conforma al tipo establecido en la etiqueta de características.
- No intente modificar la cocina de ningún modo.

### Seguridad infantil

- Esta cocina ha sido diseñada para ser utilizada por adultos. No deje que los niños jueguen cerca de la cocina o con ella.
- La cocina se calienta durante el uso.
- Los niños deben mantenerse alejados hasta que se haya enfriado.
- Los niños también pueden hacerse daño tocando las sartenes o las ollas de la cocina.


### Durante el uso

- La cocina tan solo tiene un uso culinario doméstico. No se ha diseñado con fines comerciales ni industriales.
- El uso de una cocina con gas generará calor y humedad en la habitación donde se haya instalado. Asegúrese de que existe una ventilación continua, manteniendo las rejillas de ventilación en buen estado o instalando una campana extractora con un tubo flexible de ventilación.
- Si utiliza la cocina durante un tiempo prolongado, consiga más ventilación abriendo una ventana o subiendo el nivel de velocidad del extractor.
- No utilice la cocina si se encuentra en contacto con el agua. No ponga en funcionamiento la cocina con las manos húmedas.
- Asegúrese de que los mandos están cerrados cuando no se utilicen.
- Cuando utilice otros electrodomésticos, asegúrese que los cables no entran en contacto con las superficies calientes del electrodoméstico.
- Las sartenes con base inestable o irregular no deberían colocarse sobre la cocina, ya que si se vuelcan o derraman puede producirse un accidente.
- Vigile el electrodoméstico en todo momento cuando cocine con aceite o grasa.
- No utilice platos de plástico ni de aluminio en la cocina.
- A los alimentos perecederos, los objetos de plástico y los aerosoles les afecta el calor, por lo que no deben colocarse ni encima ni debajo de la unidad de cocina.

### Mantenimiento

- Tan solo un Técnico de Mantenimiento autorizado puede realizar tareas de reparación o mantenimiento, en las que únicamente podrán utilizarse piezas de repuesto auténticas y homologadas.

### Información medioambiental

- Tras la instalación deberá eliminar los envases de forma ecológica y segura.
- Al eliminar un electrodoméstico antiguo, inutilicelo cortando el cable.
- El símbolo  que se encuentra sobre el producto o su envase indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico.

En su lugar, deberá llevarlo al punto de recogida correspondiente para el reciclaje de equipamiento eléctrico y electrónico. Al asegurarse de que el producto se elimina correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que podrían producirse por una manipulación inadecuada de los residuos de este producto. Si desea obtener información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, el servicio de eliminación de residuos domésticos de su zona o la tienda en la que compró el producto.

## Descripción de la cocina de gas

(Véase la Figura 1\*)

1. Panel superior (acero inoxidable, vidrio templado, esmaltado)
2. Quemador para wok
3. Quemador rápido
4. Quemadores semi-rápidos
5. Quemador auxiliar
6. Mandos

### Funcionamiento

#### Para encender los quemadores

Puede utilizar una cerilla o un encendedor. Al utilizar este método debe tener cuidado.

El encendedor no podrá utilizarse durante más de 15 s. Si transcurridos 15 s., el quemador no se ha encendido, deje de utilizar el encendedor y abra la puerta del compartimento y espere como mínimo un minuto antes de intentar encender el quemador de nuevo.

En caso de que las llamas del quemador se apaguen accidentalmente, apague el mando del quemador y no intente volver a encenderlo como mínimo durante un minuto.

Si tras varios intentos no puede encender la llama, compruebe que la “tapa” y el “cáliz” (véase el esquema, figura 1) se encuentran en la posición correcta. Para apagar la llama, gire el mando hasta el símbolo “•”

1. Tapa de quemador
2. Cáliz de quemador
3. Placa de quemador
5. Termopar (Véase la Figura 2\*)

Al conectar la corriente después de la instalación o de un corte de corriente es bastante normal que el generador de llama se active de forma automática.

Para garantizar la máxima eficacia del quemador es mejor utilizar ollas y sartenes con una base plana que se ajuste al tamaño del quemador utilizado (véase la tabla).

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
----------	-----------------	-----------------

Wok	240 mm	260 mm
Ancho (rápido)	180 mm	260 mm
Medio (semi-rápido)	120 mm	220 mm
Pequeño (auxiliar)	80 mm	160 mm

Si utiliza un cazo de un tamaño más pequeño que el recomendado, la llama superará la base del recipiente y el mango se calentará. Puede colocar un soporte complementario para sartenes en el soporte para sartenes cuando utilice una sartén con base cóncava o convexa. Utilice una sartén de calidad en el soporte complementario para sartenes (quizás el soporte complementario para sartenes no esté incluido). Tenga cuidado al cocinar alimentos con aceite o grasa calientes, ya que las salpicaduras calientes pueden prender fuego fácilmente. Advertencia: En cuanto el líquido empiece a hervir, baje la llama para que el líquido siga hirviendo a fuego lento. Si tiene dificultad para girar los mandos, póngase en contacto con el centro de asistencia de su zona. (Véase la Figura 3\*)

## Mantenimiento y limpieza

Antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza, debe DESCONECTAR la cocina de la red eléctrica.

La cocina se limpiará mejor cuando aún esté caliente, ya que las salpicaduras pueden quitarse más fácilmente que si se dejan enfriar.

### El panel de la cocina

Pase de vez en cuando un paño suave bien escurrido en agua caliente con un poco de líquido lavavajillas sobre la parte superior de la cocina. Procure no utilizar los siguientes productos: 1) lejías y detergentes domésticos; 2) estropajos impregnados, no aptos para recipientes antiadherentes; 3) estropajos de níquel; 4) quitamanchas para bañeras/lavabos.

### Soportes para sartenes

Si los lava a mano, lleve cuidado al secarlos, ya que el proceso de esmaltado y tintado puede hacer que en ocasiones los bordes queden rugosos. Utilice pasta limpiadora para eliminar las manchas difíciles en caso de que sea necesario.

### Los quemadores

Las tapas y los cáliz de los quemadores pueden retirarse para su limpieza. Lave las tapas y los cáliz de los quemadores con agua caliente jabonosa y retire las marcas con una pasta limpiadora suave. En caso de que cueste eliminar las marcas, puede utilizar, llevando cuidado, un estropajo de níquel bien impregnado en jabón.

Tras la limpieza, asegúrese de secar con un paño suave.

### Termopar

El termopar es muy importante para cortar el suministro de gas en caso de que la llama se apague mientras se cocina, por lo que deberá asegurarse de mantenerlo muy limpio.

## Resolución de problemas

Problema	Solución
<ul style="list-style-type: none"> <li>No se produce chispa al encender el gas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que la unidad está conectada y que el suministro de electricidad está encendido.</li> <li>Compruebe que los fusibles no han saltado.</li> <li>Compruebe que la tapa y el cáliz del quemador se han cambiado correctamente tras su limpieza, por ejemplo, tras haber sido limpiados.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>La llama del anillo de gas es irregular.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compruebe que el surtidor principal no se ha bloqueado y que el cáliz del quemador no contiene partículas de alimentos.</li> <li>Compruebe que la tapa y el cáliz del quemador se han cambiado correctamente, por ejemplo, tras haber sido limpiados.</li> </ul>

# Instrucciones para el instalador

## Medidas totales

Ancho: 590 mm Fondo: 510 mm

## Medidas de encastre

Ancho: 553 mm Fondo: 473 mm

## Datos técnicos

Configuración de los quemadores

Categoría de gas	NG (G20)			LPG (G30)				
	Injector Dia.(mm)			kw	Injector Dia.(mm)			kw
	I2H(13)	I2H(20)/I2E(20)/I2E+	I2L(25)		I3B/P(30)/I3+	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Quemador para wok	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m3/h)	0.93	0.88	0.76	3.3 (240.9g/h)
Quemador para wok (midea)	/	1.3	1.36	3.3 (0.317m3/h)	0.88	0.88	0.8	3.3 (240.9g/h)
Quemador rápido	/	1.3	1.25	3.0 (0.288m3/h)	0.85	0.84	0.75	3.0 (219.0g/h)
Quemador semi-rápido	/	0.97	0.95	1.75 (0.168m3/h)	0.65	0.63	0.58	1.75 (127.8g/h)
Quemador auxiliar	/	0.72	0.7	1.0 (0.096m3/h)	0.5	0.49	0.43	1.0 (73.0g/h)

## Categoría de gas

I3B/P(30)	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,HU,RO,IT,LV
I3+(28-30/37)	BE,FR,IT,LU,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI,LV
I3B/P(37)	PL
I3B/P(50)	DE,AT,CH,LU,SK
I2H(20)	FR,IT,BE,NL,DK,IE,GB,GR,ES,PT,AT,FI,SE,CZ,EE,HU,LV,LT,SK,SI,IS,NO,CH,TR,BG,HR,RO
I2E(20)	DE,LU,PL
I2E+	BE,FR
I2L(25)	NL
II2E3B/P	DE,PL,RO
II2H3+	CH,CY,CZ,GB,GR,IE,IT,LT,PT,SI,SK
II2H3B/P	AT,CH,CY,CZ,DK,EE,FI,GR,IT,LT,NO,RO,SE,SK,SI

Nota: El técnico del gas debería marcar el nuevo inyector al cambiar los inyectores.

## Clase de electrodoméstico: 3

Este electrodoméstico cumple las siguientes directivas de la C.E.E. 2006/95, 93/68, 2004/108 y 90/396.



0845-14

## Requisitos importantes de seguridad

### Disposición relativa a la ventilación

La cocina no debería instalarse en estudios con un volumen inferior a 20 m<sup>3</sup>. Si se instala en una habitación con un volumen inferior a 5 m<sup>3</sup>, será necesaria una rejilla de ventilación de una superficie real de 110 cm<sup>2</sup>. Si se instala en una habitación con un volumen de entre 5 m<sup>3</sup> y 10 m<sup>3</sup>, será necesaria una rejilla de ventilación de superficie real de 50 cm<sup>2</sup>, mientras que si el volumen supera los 11 m<sup>3</sup> no será necesaria ninguna rejilla de ventilación. Sin embargo, si la habitación presenta una puerta que se abre directamente al exterior, no será necesaria



ninguna rejilla de ventilación, incluso cuando el volumen se sitúe entre los 5 m<sup>3</sup> y los 11 m<sup>3</sup>. En caso de que en la habitación haya otros electrodomésticos que funcionen con combustible, debería recibir asesoramiento para determinar cuáles son los requisitos de ventilación necesarios.

### **Ubicación**

La cocina de gas puede colocarse en una cocina, en una cocina/comedor o en un estudio, pero no en un baño, ducha o garaje.

Antes de realizar el encastre en la encimera, asegúrese de que existe una distancia mínima de 55 mm entre el borde posterior de la cocina y la pared.

Debe dejarse una distancia mínima de 100 mm entre los bordes laterales de la cocina de gas y los armarios o paredes adyacentes.

La distancia mínima en la que el material combustible puede colocarse por encima de la cocina de gas, de forma paralela a los bordes de la cocina, es de 400 mm.

Si se coloca 400 mm por debajo, debe dejarse un espacio de 50 mm desde los bordes de la cocina de gas.

La distancia mínima en la que el material combustible puede colocarse directamente por encima de la cocina es de 700 mm (véase la Figura 4\*).

Atención: El uso de una cocina de gas genera calor y humedad en la habitación donde se instala. Asegúrese de que la cocina está bien ventilada: mantenga abiertos los huecos de ventilación natural o instale un aparato de ventilación mecánico.

El uso intensivo y prolongado del electrodoméstico puede requerir aún más ventilación. Quizás sea necesario abrir una ventana o disponer de ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica donde se encuentre.

## **Instalación**

**IMPORTANTE:** La instalación de la cocina debe realizarla una persona competente, conformándose a la normativa pertinente en materia de gas. Asegúrese de que, una vez instalada la cocina, el técnico puede acceder fácilmente en caso de que se produzca una avería.

### **TRAS INSTALAR LA COCINA**

Una vez instalada la cocina es importante retirar cualquier material de protección que se haya colocado en la fábrica.

Las instalaciones de gas deben realizarse por una persona competente.

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad en caso de que no se sigan las anteriores instrucciones o el resto de las instrucciones de seguridad que se incluyen en el presente manual.

Al final del eje, que incluye un codo roscado de ½" GJ, se fija el ajuste para colocar la arandela entre los componentes, tal como se muestra en el esquema. Atornille las piezas sin aplicar demasiada fuerza.

**Importante:** Cuando la cocina se instale encima de un horno encastrado, el horno debería colocarse sobre dos listones de madera. En caso de que haya una superficie de armario adyacente, recuerde dejar un espacio en la parte trasera de como mínimo 45 x 560 mm.

Cuando la instalación se realice sobre un horno encastrado sin ventilación forzada, asegúrese de que hay entradas y salidas de aire para ventilar el interior del armario de forma adecuada.

### **Conexión de gas**

La conexión al suministro de gas debería realizarse con un tubo rígido o semi-rígido de acero o cobre. La conexión debería ser adecuada para conectarse a RC 1/2 (rosca macho 1/2 BSP). Cuando la conexión final se haya realizado, es esencial realizar, tanto en la cocina como en la instalación, una prueba exhaustiva para detectar fugas. Asegúrese de que el principal tubo de conexión no ejerce ninguna presión en la cocina. Cuando utilice un tubo flexible, tenga en cuenta que este no puede entrar en contacto con piezas móviles de la unidad de alojamiento y que no puede pasar por ningún espacio que pueda obstruirse.

Es importante instalar el codo correctamente, con el reborde al final de la rosca, encajado en la tubería de conexión de la cocina. Se producirán fugas de gas si no se garantiza un montaje adecuado.

A: Final de eje con rosca macho 1/2 BSP

B: Arandela

C: Tuerca de conector

D: Conector estriado para tubo flexible (véase la Figura 5\*)

## Medidas de encastre

Las medidas del encastre se encuentran en el esquema. (Las medidas se indican en mm.)

(Véase la Figura 6\*)

## Cómo colocar la cocina en la encimera

Debe empotrar la cocina de la siguiente forma:

- Coloque los precintos que se facilitan con la cocina en los bordes del encastre, procurando que coincidan sin que haya solapamiento.
- Coloque la cocina en el encastre, procurando que esté centrada.
- Fije la cocina con las abrazaderas de fijación y los tornillos correspondientes, como se muestra en el esquema. Cuando los tornillos se hayan apretado, puede retirarse el precinto sobrante. (Véase la Figura 7\*)

El borde de la cocina forma un doble precinto que evita la entrada de líquidos.

## Comprobación de la cocina después de la instalación y antes de su uso

**Cuando la instalación de la cocina haya finalizado, será necesario comprobar la configuración mínima de la llama. Para ello, siga los siguientes pasos.**

---Gire la llave del gas hasta la posición MÁX. y enciéndala.

---Gire la llave de gas hasta la posición MÍN. de la llama y luego gire el mando de MÍN. a MÁX. varias veces. Si la llama no es intensa o se apaga, siga el siguiente procedimiento.

### Procedimiento:

---Vuelva a encender el quemador y colóquelo en MÍN.

---Retire el mando y utilice un destornillador fino para girar el tornillo de ajuste hasta que la llama sea estable y no se apague al girar el mando de MÍN. a MÁX.

---El tornillo de ajuste puede situarse en el centro del eje de mando de la llave de gas o en el cuerpo de la llave de gas, a la izquierda del eje de mando o por debajo (véase la figura 8\*).

---Vuelva a realizar el procedimiento de ajuste en todos los quemadores.

### .Prueba de presión

---Retire el soporte para sartenes de la izquierda y la tapa y el cáliz del quemador delantero de la izquierda.

---Coloque el tubo del manómetro sobre el inyector.

---Encienda el suministro de gas del quemador y encienda otro quemador.

---Apague los suministros del quemador.

## Conversión de gas natural a gas licuado de petróleo o de gas licuado de petróleo a gas natural

### Importante

La conversión/el cambio de la cocina de gas tan solo debería efectuarla una persona competente.

Cabe indicar que este modelo está diseñado para el uso en la categoría de gas. Compruebe la nota del electrodoméstico. Con todo, puede cambiarse de una categoría de gas a otra, siempre que se coloquen los inyectores adecuados y el caudal de gas se ajuste para adaptarse.

### Método

- Asegúrese de que las llaves del gas se encuentran en la posición “●”.
- Desactive la cocina del suministro eléctrico.
- Retire todos los soportes para sartenes, tapas de quemadores, anillos, cálices y mandos.
- Con la ayuda de una llave de tubo de 7 mm pueden desatornillarse y cambiarse los inyectores de los quemadores por inyectores adecuados.

### Para ajustar el caudal de gas

Con la ayuda de un destornillador fino, apriete hasta el fondo mediante el tornillo de ajuste de paso que se sitúa en el centro del eje de mando de la llave de gas. Cuando acabe, fije la placa de características de cambio en la parte inferior de la cocina.

## Figuras

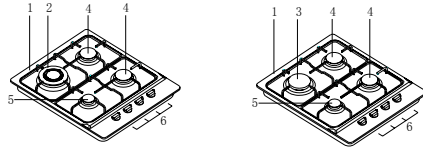


Figura 1

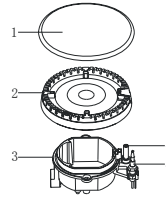


Figura 2

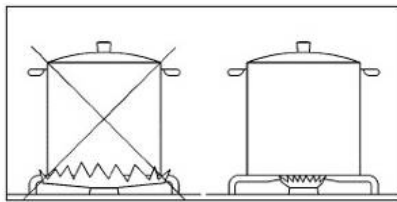


Figura 3

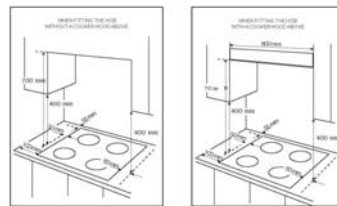


Figura 4

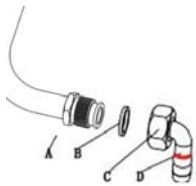


Figura 5

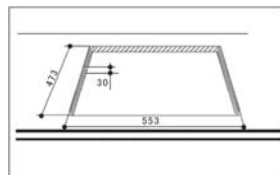


Figura 6

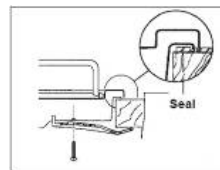


Figura 7

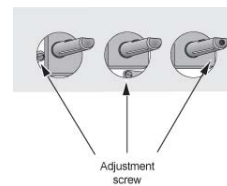


Figura 8