PRODUCTOS Inspirados EN DISEÑOS ITALIANOS

DRIJA®

Lujo e Innovación

24 MESES de GARANTÍA MONTHS WARRANTY

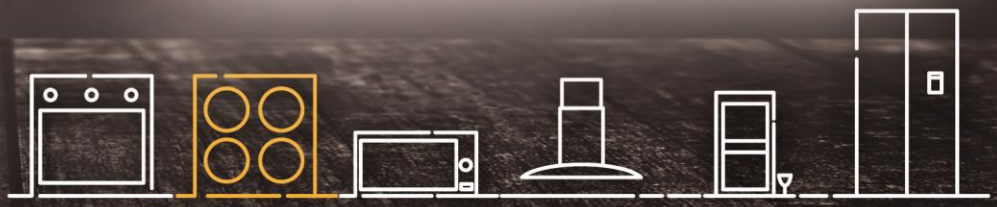
OBSEQUIO

1 Delantal

Turín 60

GAS

Estufa Gas para Empotrar
Gas Stove Built-In



Estufa Gas para Empotrar
Gas Stove Built-In

MANUAL USUARIO

110-240 V / 50-60Hz

Para conservar la garantía de este producto, es recomendable usar mangueras de acero
Para la Conexión a Gas

To preserve the warranty of this product, it is advisable to use steel hoses
For Gas Connection

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the call center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate) or our social networks

www.DrijaInternational.com

1. INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO 2

2. CÓMO USAR SU ENCIMERA DE GAS 3

3. CÓMO MANTENER SU ENCIMERA DE GAS EN FORMA 4

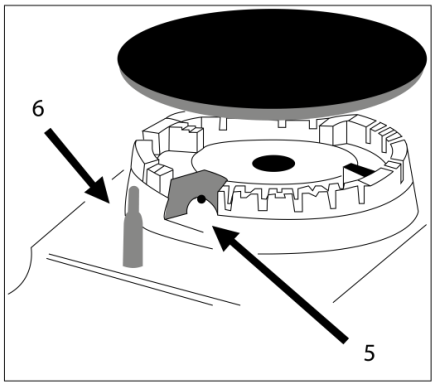
4. ¿HAY UN PROBLEMA? 6

5. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA EMPOTRADO..... 7

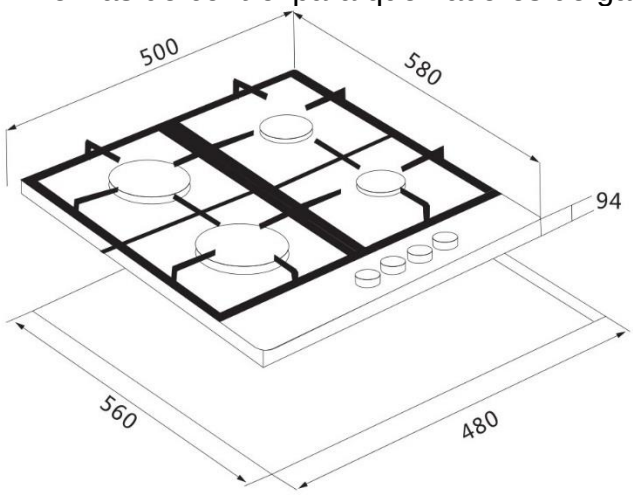
6. ESPECIFICACIONES DE QUEMADORES Y BOQUILLAS 12

1. *INTRODUCCIÓN DEL PRODUCTO*

VISTA SUPERIOR



1. Quemadores Auxiliares
2. Quemador semi-rápido
3. Quemador rápido
4. Quemador wok de triple anillo
5. Encienda o para quemadores de gas.
6. Dispositivo de seguridad: se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.) y se interrumpe el suministro de gas al quemador.
7. Perillas de control para quemadores de gas y placas calientes eléctricas.



2. *CÓMO USAR SU ENCIMERA DE GAS*

La posición del quemador de gas correspondiente está indicada en cada botón de control.

QUEMADORES DE GAS

Los quemadores son diferentes en tamaño y potencia. Elija el más adecuado para el diámetro del utensilio de cocina que se utiliza.

El quemador se puede regular con la perilla de control correspondiente utilizando una de las siguientes configuraciones:

- OFF
- Alto
- Bajo

EN ESTOS MODELOS CON UN DISPOSITIVO DE SEGURIDAD

La perilla debe presionarse durante aproximadamente 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

EN ESTOS MODELOS CON UN ENCENDEDOR

El botón de encendido eléctrico, identificado por el símbolo, debe presionarse primero, y luego la perilla correspondiente se empuja y se gira en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la configuración "Alta".

Para encender un quemador: Simplemente presione la perilla correspondiente y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la configuración Alta, mantenga presionadas hasta que el quemador esté encendido.

Precaución: si la llama se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderla de nuevo al menos 1 minuto después.

Para apagar un quemador: Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en la configuración "•").

NOTA: Este productos debe ser instalado con manguera de seguridad flexible para conexión a gas de lo contrario perderá la garantía en su totalidad.

3. *CÓMO MANTENER SU ENCIMERA DE GAS EN FORMA*

Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento en la placa de cocción de gas, desconéctela de la fuente de alimentación eléctrica.

Para prolongar la vida útil de la placa de cocción de gas, es absolutamente indispensable que se limpie con cuidado, a fondo y, por lo general, tenga en cuenta lo siguiente:

- Las partes esmaltadas y la parte superior de deben lavarse con agua tibia sin usar polvos abrasivos ni sustancias corrosivas que puedan arruinarlas;
- Las partes removibles de los quemadores deben lavarse generalmente con agua tibia y jabón, asegúrese de quitar las sustancias apelmazadas;
- Pin Perno del encendedor automático, el extremo debe limpiarse con cuidado y por lo general, asegúrese de que la ignición siga funcionando normalmente.
- La placa superior de acero inoxidable y otras partes de acero se pueden manchar si se mantiene el contacto con agua calcárea de alta concentración o con detergentes corrosivos (que contienen fósforo). Para prolongar la vida útil, recomendamos que estas partes se enjuaguen bien con agua y que se sequen soplándolas. También es una buena idea limpiar cualquier derrame.
- Después de que la placa funciona, la superficie debe limpiarse con un paño húmedo para eliminar el polvo o los restos de comida. La superficie del vidrio debe limpiarse regularmente con agua tibia y detergente no corrosivo.

Primero, eliminar todos los residuos de comida o grasas con un raspador de limpieza, p.

Rascador de limpieza (no incluido) (Fig. 1).

Mientras la superficie de cocción esté caliente, límpiela con un producto de limpieza adecuado y toallas de papel, luego frote con un paño húmedo y seque la superficie. Como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos hechos de material sintético, azúcar o alimentos con un alto contenido de azúcar que se han derretido en la superficie, debe eliminarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún esté caliente, límpiela con un raspador y una película protectora transparente que evite que se forme más suciedad. Esto también protege la superficie del daño causado por alimentos con alto contenido de azúcar.

No use esponjas abrasivas ni productos de limpieza, esto es válido para productos de limpieza químicamente agresivos, como aerosoles de horno y quitamanchas (Fig.2);

Fig.1

Fig.2

- Para limpiar el soporte de la parrilla / sartén, se recomienda limpiarlo mientras aún esté caliente. Para alejar la parrilla de la placa y colocarla en el fregadero, primero elimine los residuos de comida o la grasa, después de que la parrilla se haya enfriado, enjuáguela con agua.

ENGRASE DE LAS VÁLVULAS DE GAS

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden estar atascadas, y es difícil encender / apagar. Para este caso, debe limpiar el interior de la válvula y engrasarla.

Recordatorio amable: este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

CONSEJO PRÁCTICO

CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL USO DE LOS QUEMADORES

Para un mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

- Use los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (consulte la tabla) para evitar que la llama llegue al costado de la olla o sartén;
- Utilice siempre utensilios de cocina con un fondo plano y mantenga la tapa puesta;
- Cuando el contenido hierva, gire la perilla a "Bajo".

Quemador	**Ø Diámetro del utensilio (cm)**
Quemador auxiliar	10~14
Quemador semi-rápido	16~20
Quemador rápido	22~24
Quemador wok de triple anillo	24~26

Para identificar el tipo de quemador, consulte los diseños en la sección titulada "Especificaciones del quemador y la boquilla".

4. *¿HAY UN PROBLEMA?*

Si encuentra que la cocina de gas no puede funcionar de repente o no puede funcionar correctamente. Antes de llamar al servicio al cliente para obtener asistencia, permítanos verificar qué podemos hacer.

En primer lugar, verifique y confirme que no haya interrupciones en el suministro de gas y electricidad.

Particularmente si las válvulas de gas se mantienen encendidas.

EL QUEMADOR NO PUEDE ENCENDERSE O LA LLAMA NO ESTÁ UNIFORME ALREDEDOR DEL QUEMADOR.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- *Los orificios de gas en el quemador no están obstruidos;*
- *Todas las partes móviles de los quemadores están fijadas correctamente;*
- *No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.*

LA LLAMA NO MANTENGA ILUMINACIÓN AL QUEMADOR CON THERMOCOUPLE.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- Presiona la perilla completamente;
- Sigue presionando la perilla durante el tiempo suficiente para activar la thermocouple.
- Los orificios de gas no están obstruidos en el área correspondiente al termopar.

LA LLAMA SE APAGA MIENTRAS GIRA LA PERILLA A LA CONFIGURACIÓN "BAJA".

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- Los orificios de gas no están obstruidos.
- No hay flujo de aire alrededor de la superficie de cocción.
- El mínimo se ha ajustado correctamente (consulte la sección titulada "Regulación mínima").

THE COOKWARE IS NOT STABLE.

VERIFIQUE PARA ASEGURARSE DE QUE:

- La parte inferior de los utensilios de cocina es perfectamente plana.
- El utensilio de cocina está centrado correctamente en el quemador.
- Las rejillas de soporte no se han invertido.

Después de revisar todo esto, la cocina de gas aún no funciona correctamente. Llame al Centro de servicio al cliente e infórmeles sobre:
- Tipo de problema.
--El número de modelo de la placa de gas (TURIN 60) como se indica en la caja del embalaje.
Nunca llame a los técnicos que no están autorizados por su proveedor, y se niegue a utilizar las piezas de repuesto que no son del fabricante.

5. *INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA EMPOTRADO*

Las siguientes instrucciones están dirigidas al instalador calificado, por lo que los procedimientos de instalación y mantenimiento se deben seguir de la manera más profesional y experta.

Importante: Desenchufe la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o mantenimiento periódico.

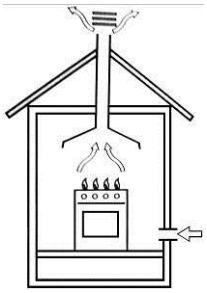
POSICIONAMIENTO PARA LA ENCIMERA DE GAS

Importante: esta unidad se puede instalar y usar solo en habitaciones con ventilación permanente.

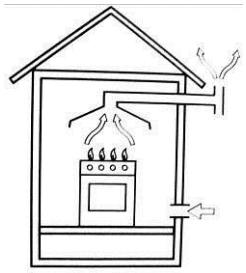
Se deben cumplir los siguientes requisitos:

1. La habitación debe estar equipada con un sistema de ventilación que ventile el humo y los gases de la combustión hacia el exterior de las habitaciones.

Esto debe hacerse con campana o ventilador eléctrico.



En una chimenea o chimenea ramificada.

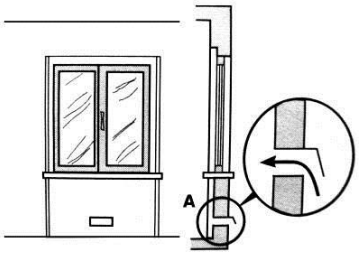


Directamente al exterior

(Exclusivo para aparatos de cocina)

2. Debe permitirse la habitación para la afluencia del aire que para una combustión adecuada. El flujo de aire para la combustión no debe ser inferior a 2 m³ / h por Kw de capacidad instalada. El suministro de aire se verá afectado por la afluencia desde el exterior a través de un conducto; su sección transversal interior es de al menos 100 cm² y no debe bloquearse accidentalmente.
3. La encimera de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener ventilación trabajando dos veces en volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, la sala se puede ventilar indirectamente a través de habitaciones adyacentes que están equipadas con conductos de ventilación hacia el exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, dormitorios, pero el riesgo de incendio está oculto (Fig. 4).

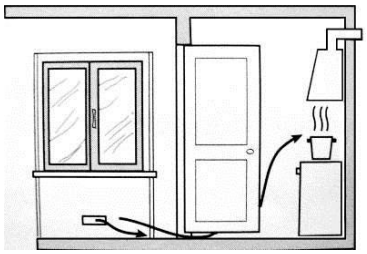
Habitación contigua



Ejemplos de orificios de ventilación para aire de carburante.

Fig.3

Sala a ser ventilada



Ampliación de la ranura de ventilación entre la ventana y el piso

Fig.4

1. El trabajo intensivo y prolongado de la placa de gas que necesita intensificar la ventilación, p. abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de admisión de aire (si está presente).
2. Los gases licuados de petróleo son más pesados que el aire, por lo tanto colóquelo hacia abajo. Las habitaciones en las que se instalan los tanques de GLP deben estar equipadas con ventilación hacia el exterior para evitar fugas de gas.

Por lo tanto, los tanques de GLP que estén vacíos o parcialmente llenos no se deben instalar ni almacenar en habitaciones o espacios bajo el nivel del suelo (sótanos, etc.). Es una buena idea guardar solo el tanque que está trabajando actualmente en la habitación, y asegurarse de que no esté cerrado a la fuente de calefacción (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

INSTALACIÓN DE LA ENCIMERA DE GAS INCORPORADA

Las placas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el calentamiento excesivo, el aparato puede instalarse junto a los armarios y la altura no debe superar la de la encimera.

Para una instalación correcta, se deben seguir las siguientes precauciones:

1. La placa puede estar ubicada en una cocina, un comedor o una cama / sala de estar, pero no en un cuarto de baño o ducha.
2. El mueble que se encuentra cerca de la unidad, es más alto que las tablas de trabajo, debe colocarse a una distancia de al menos 110 mm del borde del tablero.
3. Los gabinetes deben colocarse cerca de la campana a una altura de 420 mm como mínimo (Fig. 5).

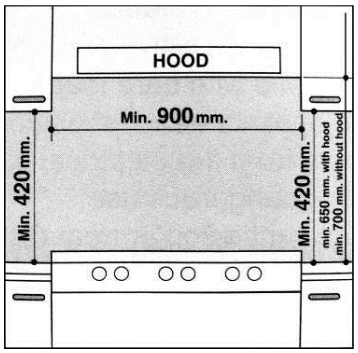


Fig.5

4. El fogón debe instalarse directamente debajo de un armario; este último debe estar al menos a 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.
5. Se proporcionan accesorios de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la placa de cocción en la parte superior de la encimera, mida de 20 a 40 mm de grosor (consulte la Fig. 6).

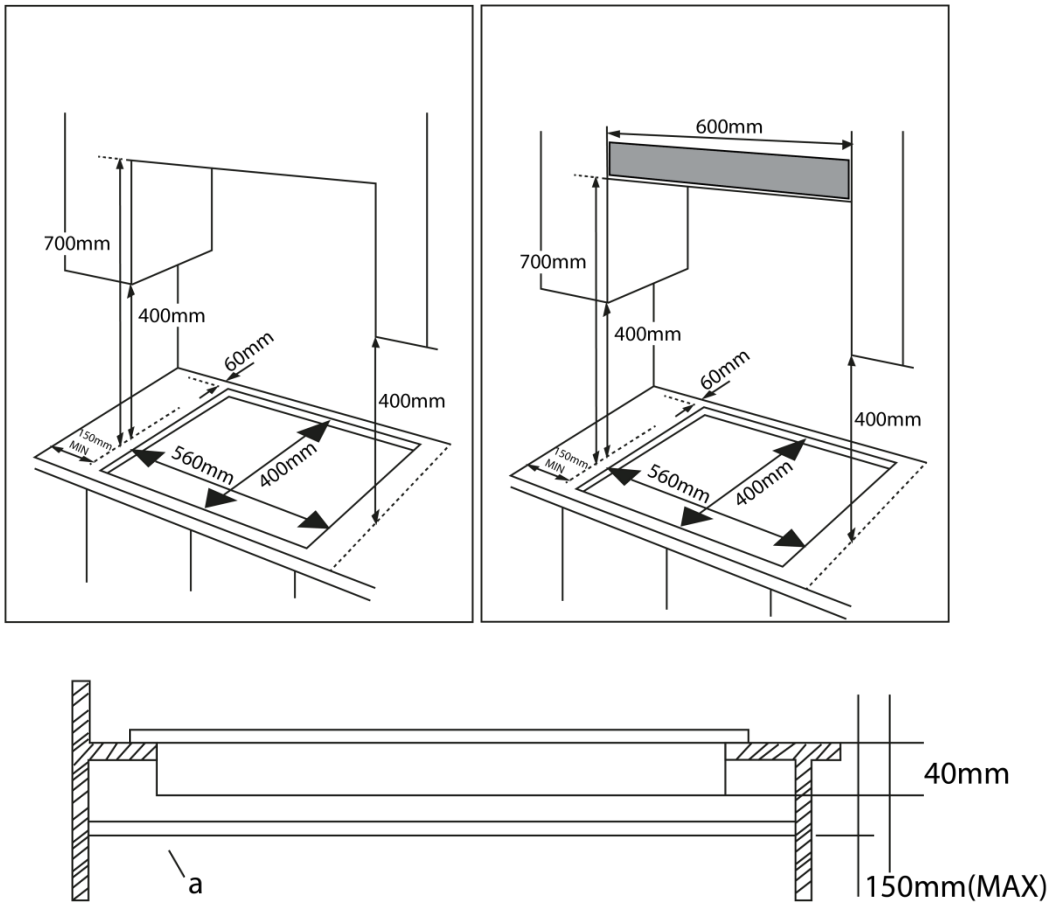
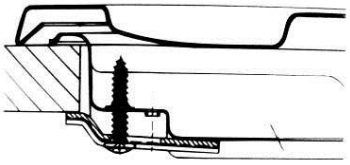
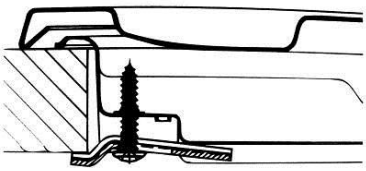


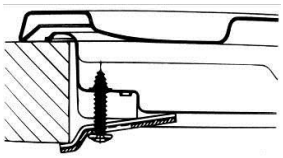
Fig.6



Posición de gancho para **H=20mm** Arriba



Posición de gancho para **H=30mm** Arriba

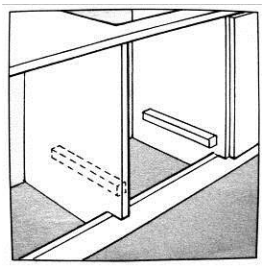


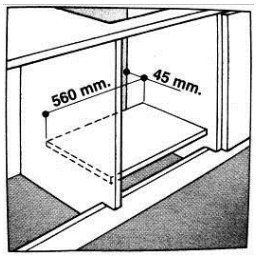
Posición de gancho para **H=40mm** Arriba

N.B: Use los ganchos contenidos en la "bolsa de accesorios"

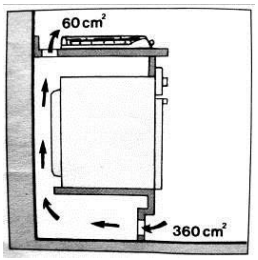
6. En caso de que la placa de cocción no esté instalada en un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera para aislarlo. Este panel debe colocarse a una distancia de al menos 20 mm de la parte inferior de la placa.

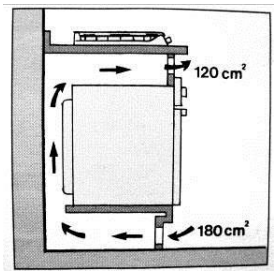
IMPORTANTE: cuando instale la placa en un horno empotrado, el horno debe colocarse sobre dos tiras de madera; en el caso de una superficie del armario de unión, recuerde dejar un espacio de 45 x 560 mm como mínimo desde la parte posterior.





Cuando instale la placa en un horno incorporado sin ventilación forzada, asegúrese de tener entradas y salidas de aire para ventilar el interior del gabinete adecuadamente.





CONEXIÓN DE GAS PARA LA ENCIMERA DE GAS

La placa de cocción de gas debe ser conectada al suministro de gas por un instalador registrado. Durante la instalación, es esencial colocar un grifo de gas aprobado para aislar el suministro de la placa de cocción para la conveniencia de cualquier extracción o servicio subsiguiente. Conecte la placa a la red de gas o al gas líquido, debe llevarse a cabo de acuerdo con la regulación prescrita vigente, y solo después de que se haya determinado que

es adaptable al tipo de gas que se utilizará. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptación a diferentes tipos de gas". En el caso de conexión a gas líquido por tanque, use reguladores de presión que cumplan con la regulación vigente.
Importante: Por seguridad, para la correcta regulación del uso del gas y la larga vida útil de la placa, asegúrese de que la presión del gas cumpla con las indicaciones dadas en la tabla 1 "Especificaciones de los quemadores y boquillas".

CONEXIÓN AL TUBO NO FLEXIBLE

(Cobre o acero)
La conexión a la fuente de gas debe realizarse de tal forma que no cree ningún punto de tensión en ninguna parte de la placa de cocción de gas.
La placa está equipada con un conector de forma "L" ajustable y una junta para el suministro de gas.
El conector debe desmontarse y la junta debe ser reemplazada.
El conector de alimentación del gas a la placa de cocción está roscado con un cilindro de gas de 1/2.

CONEXIÓN AL TUBO DE ACERO FLEXIBLE

El conector de alimentación de gas a la placa está roscado, conector de 1/2 "para tubería de gas redonda. Utilice únicamente tubos y juntas de sellado que se ajusten a las normas actualmente vigentes. La longitud máxima de las tuberías flexibles no debe exceder los 2000 mm. Se ha hecho la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se aplaste.

COMPRUEBE EL SELLO

Una vez que se instaló la placa, asegúrese de que todas las conexiones estén selladas correctamente, use agua jabonosa para probarla, nunca use llamas.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

La encimera está equipada con un cable de alimentación eléctrica tripolar diseñado para ser utilizado con corriente alterna. De acuerdo con las indicaciones de la placa de características situada debajo de la placa de cocción. El cable de tierra se puede identificar por su color amarillo verdoso.
En el caso de la instalación sobre un horno eléctrico incorporado, las conexiones eléctricas para la placa y el horno deberían ser independientes, no solo para fines seguros, sino también para eliminarlas en el futuro.

CONEXIÓN ELÉCTRICA PARA LA ENCIMERA DE GAS

Coloque el cable de alimentación con un enchufe estándar para la tasa de demanda indicada en la placa de características o conéctelo directamente a la red eléctrica. En este último caso, se debe colocar un interruptor de polo único entre la placa y la red, con una abertura mínima entre los contactos de 3 mm de acuerdo con los códigos de seguridad actuales (el cable de conexión no debe interrumpirse por el interruptor). El cable de alimentación debe colocarse de modo que no alcance una temperatura superior a 50 ℃ que la temperatura ambiente en cualquier punto.
Antes de la conexión real, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico pueden resistir la carga requerida por la placa;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una toma de tierra eficiente de acuerdo con las normas y reglamentos prescritos por la ley;
- El enchufe o los interruptores son de fácil acceso.

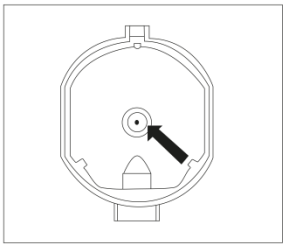
Importante: los cables en el cable principal están coloreados de acuerdo con el siguiente código:
Verde y amarillo **- Tierra**
Azul **- Neutral**
Brown **- En vivo**
Como los colores de los cables en el cable principal pueden no coincidir con las marcas coloreadas que identifican los terminales en su enchufe, proceda de la siguiente manera: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con "E" o coloreado verde o verde y amarillo.
Conecte el cable marrón a la terminal marcada "L" o coloreada en rojo.
Conecte el cable azul a la terminal marcada "N" o color negro.

6. *ESPECIFICACIONES DE QUEMADORES Y BOQUILLAS*

ADAPTACIÓN DE LA ENCIMERA DE GAS PARA DIFERENTES TIPOS DE GAS

	G20		G30	
Quemador	Potencia térmica (Kw)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (Kw)	Boquilla 1/100 (mm)
Auxiliar (Pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rápido (Medio)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	2.40	110	2.40	77
Anillo triple (TR)	3.40	125	3.40	93
Presiones de suministro	20mbar		30mbar	

A 15 ° C y 1013 mbar - gas seco
P.C.I.G20 37.78 MJ/m³ P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³ P.C.I.G27 30.98 MJ/m³
P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³ P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave especial (7). Ajuste la nueva boquilla de acuerdo con el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 para referencia).
Después de convertir la placa de cocción de gas a otro tipo de gas, asegúrese de haber colocado una etiqueta que contenga esa información en el dispositivo.

CÓMO CONVERTIR FUENTE DE GAS
AJUSTE DEL FLUJO DE VÁLVULA REDUCIDA

Quemadores	Llama	Convirtiendo la vitrocerámica de LPG al gas natural	Conversión de la placa de cocción de gas natural a gas LPG
Quemadores regulares	Llama completa	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas en tabla 1	Reemplace la boquilla del quemador de acuerdo con las pautas en la tabla 1
	Llama de ahorro	Afloje el eje de ajuste (vea la figura 7 a continuación) y ajuste la llama	Afloje el eje de ajuste (vea la figura 7 a continuación) y ajuste la llama

AJUSTE DE VÁLVULA

El ajuste de la válvula se debe hacer con la perilla de control establecida en el quemador ENCENDIDO, guardando la posición de la llama.

Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (vea la figura 7 a continuación).

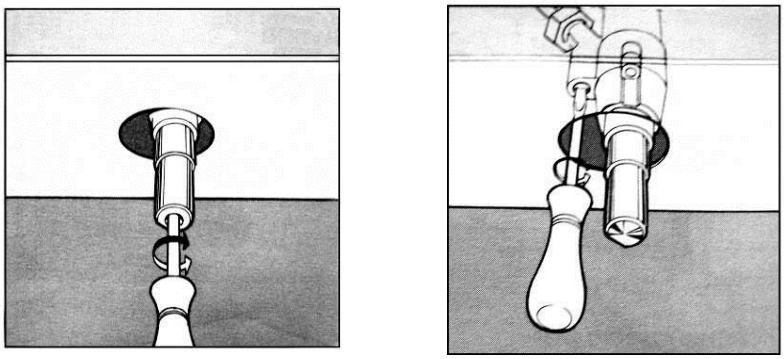
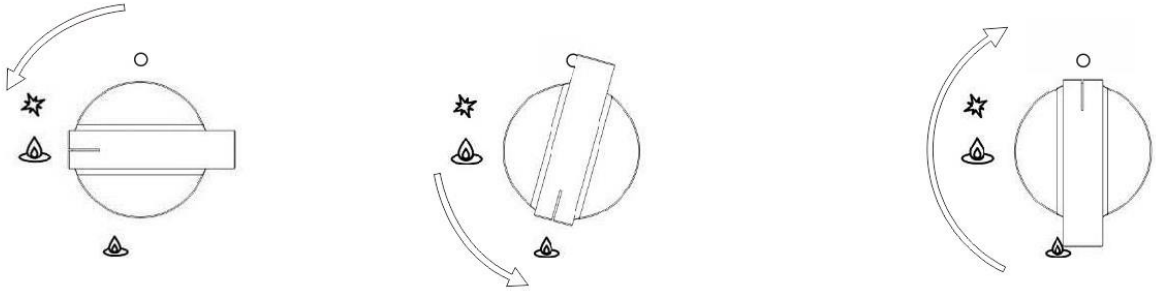


Fig.7

Para verificar la llama ajustada: caliente el quemador en la posición completamente abierta durante 10 minutos. Luego, gire la perilla hacia la configuración de guardado. La llama no debe extinguirse ni moverse a la boquilla. Si se extingue o se mueve a la boquilla, reajuste las válvulas.

SELECCIÓN DE LLAMA

Como los quemadores están ajustados correctamente, la llama debe ser azul claro, y la llama interna debe estar clara. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control relacionada.



Quemador ENCENDIDO, llama alta - Quemador ENCENDIDO, llama pequeña (modo de ahorro) -Quemador apagado

Fig.8

Ver la figura 8 para varias opciones de operación (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ponerse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, hacer que la comida hierva rápidamente. Luego, debe girar la perilla a la posición de ahorro de la llama para mantener la cocción. Es posible ajustar las agujas del tamaño de la llama.

Está prohibido ajustar la llama entre el quemador apagado y el quemador en posiciones de llama grandes.

Se puede conservar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros se diseñan correctamente y se utilizan utensilios de cocina adecuados. La conservación de la energía será la siguiente:

• Hasta 60% se conservan cuando se usan ollas adecuadas,

• Hasta el 60% se conservan cuando la unidad funciona correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Es un requisito previo para el funcionamiento eficiente y ahorrador de energía de la placa de cocción que los quemadores se mantengan limpios en todo momento (en particular, las ranuras de llama y las boquillas). Adaptarse a diferentes tipos de gas.

ADAPTARSE A DIFERENTES TIPOS DE GAS

CATEGORÍA DEL APARATO: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I_{3+} $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ $I_{3B/P}$ I_{3P} I_{2H3+} $II_{2E3B/P}$ $II_{2HS3B/P}$ $II_{2}ELWLS3B/P$ $II_{2}ELL_{3}B/P$

Quemador	Tipo de Gas	Presión	Diámetro de la boquilla	Carga nominal				Cargo reducido	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	Kcal/h	Kw	Kcal/h
Auxiliar	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butano G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rápido	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butano G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rápido	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butano G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Wok de triple anillo	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butano G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

FUENTE DE GAS Y TABLA DE COMPARACIÓN NACIONAL

Grupo de Gas	Presión de suministro	País
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

- Esta placa cumple con las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:
- - 73/23 / CEE de 19/02/73 (Baja Tensión) y modificación subsiguiente;
- - 89/336 / CEE de 03/05/89 (Compatibilidad electromagnética) y modificaciones posteriores;
- - 90/396 / CEE de 29/06/90 (Gas) y modificaciones posteriores;
- - 93/68 / CEE de 22/07/93 y modificaciones posteriores.

NOTA :

A. Antes de la instalación, asegúrese de que la condición de distribución local (la naturaleza de la presión del gas) y el ajuste del dispositivo sean compatibles".

B. "Las condiciones de ajuste para este aparato están indicadas en la etiqueta de clasificación".

C. "Esta encimera de gas no está conectada al dispositivo de evacuación de productos de combustión. Se instalará y conectará de acuerdo con las normas de instalación vigentes. Se prestará especial atención al requisito pertinente con respecto a la ventilación".

D. "PRECAUCIÓN: El uso de un quemador de gas conduce a la producción de calor, humedad y productos de combustión en la habitación en la que está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la placa esté funcionando: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica".

 ELIMINACIÓN: No Eliminar este producto Como municipio Residuos. **Colección de Residuos por separado Para tratamiento especial es necesario.**	Esa estufa está etiquetada de acuerdo con la directiva europea 2012/19 / EU para Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Asegurando que esta estufa se elimina correctamente, ayudará a prevenir cualquier posible daño al medio ambiente ya la salud humana, que de otro modo podría ser causado si fuera eliminado en el Sentido Contrario. El símbolo en el producto indica que no puede tratarse como un residuo normal. Debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de productos eléctricos y electrónicos. Esta estufa requiere la eliminación especial de residuos. Para obtener más información sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su consejo local, su servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde lo compró. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, la recuperación y el reciclado de este producto, póngase en contacto con la oficina local de la ciudad, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.