

XION >

ANAFE

ENCIMERA DE GAS Y ELÉCTRICA EMPOTRADA



IMAGEN ILUSTRATIVA

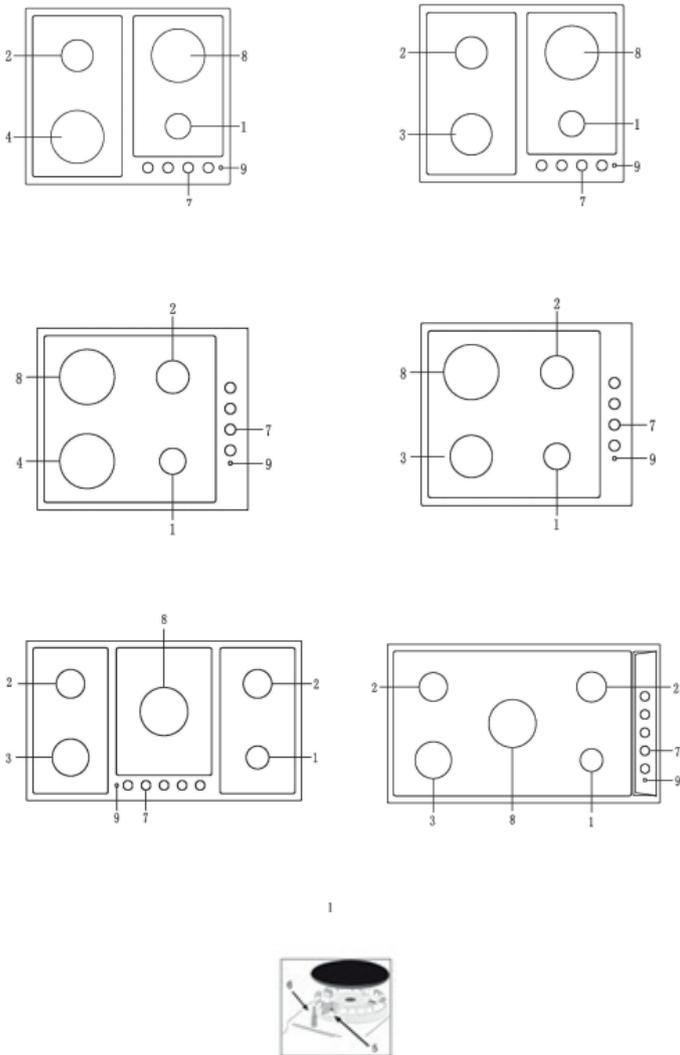
MADE BY XION

**EXI-GH44X | XI-GH44X
XI-GH48TGL | XI-GH55TGL
XI-TGH22TGL**

Manual de instrucciones

Felicitaciones por elegir nuestro electrodoméstico, que encontrará confiable y fácil de usar. Le recomendamos que lea este manual para obtener el mejor rendimiento y prolongar la vida útil de su electrodoméstico. Gracias.

Vista primer plano



- 1) Quemador auxiliar.
- 2) Quemador semirrápido.
- 3) Quemador rápido.
- 4) Quemador wok de triple anillo.
- 5) Encendedor para quemadores de gas (solo en ciertos modelos).
- 6) Dispositivo de seguridad (solo en ciertos modelos). Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.) interrumpiendo el suministro de gas al quemador.
- 7) Perillas de control para quemadores de gas y placas calefactoras eléctricas.
- 8) Placas de calentamiento eléctricas (solo en ciertos modelos) 1000 W a 2000 W.
- 9) Luz indicadora para placas calefactoras eléctricas (solo en ciertos modelos): en los modelos equipados con placas calefactoras eléctricas y encendedor, la luz indicadora está incorporada en el botón de encendido.

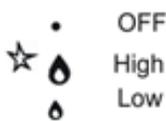
AVISO

La bandeja de grasa de acero inoxidable y la parrilla de hierro fundido, ubicadas en la caja de empaque del quemador y la rejilla, deben instalarse, respectivamente, debajo y encima del elemento calefactor eléctrico de manera que el elemento de loseta quede encerrado entre los dos.

Cómo utilizar su encimera

Los quemadores difieren en tamaño y potencia. Elija el más adecuado al diámetro de los utensilios de cocina utilizados.

El quemador se puede regular con la perilla de control correspondiente mediante uno de los siguientes ajustes de mosaico



Para encender una de los quemadores, coloque un fósforo encendido o un encendedor cerca del quemador, presione la perilla hasta el fondo y gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste "Alto".

En aquellos modelos equipados con dispositivo de seguridad (F) Se debe presionar la perilla durante unos 6 segundos, hasta que se caliente el dispositivo que mantiene la llama encendida.

En aquellos modelos equipados con un encendedor (D) Primero se debe presionar el botón de encendido "E", identificado por el símbolo *, y luego presionar la perilla correspondiente hasta el fondo y girar en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste "Alto".

Algunos modelos están equipados con un interruptor de encendido incorporado en la perilla de control. Si este es el caso, el encendedor (D) está presente, pero no el interruptor "E" (el símbolo * se encuentra cerca de cada perilla).

Para encender un quemador, simplemente presione la perilla correspondiente hasta el fondo y, luego, gírela en sentido antihorario hasta la posición Alta, mantenién-

dola presionada hasta que el quemador se encienda. Precaución: Si el quemador se apaga accidentalmente, apague el gas con la perilla de control e intente encenderlo nuevamente después de esperar al menos 1 minuto.

Para apagar un quemador, Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga (debe estar en el ajuste "OFF").

Placas calientes eléctricas (solo en ciertos modelos)
Las placas calefactoras varían en diámetro y potencia: "normal" y "rápida". Este último puede identificarse mediante un resalte rojo en el centro de la placa calefactora.

La placa calefactora se puede regular girando la perilla correspondiente en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj a cualquiera de los 6 ajustes diferentes:

- 0 OFF
- 1 Low
- 2 Medium
- 3 High

La sección titulada "Consejos prácticos para cocinar" proporciona información sobre los ajustes recomendados para varios tipos de alimentos o procesos de cocción.

Cuando la perilla está en cualquiera de los ajustes que no sean "OFF", la luz de operación "H" se enciende.

Consejo Practico

Consejos prácticos sobre el uso de los quemadores:

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

Use los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (ver tabla) para evitar que la llama llegue a los lados de la olla o sartén;

Utilice siempre utensilios de cocina con fondo plano y mantenga la tapa puesta;

Cuando el contenido hierva, gire la perilla a "Bajo".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10-14
Semi-rapid burner	16-20
Rapid burner	16-20
Triple ring wok burner	24-26
Fast (R)	24-26
Reduced Fast (RR)	24-26

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

Consejos prácticos sobre el uso de placas eléctricas. Para evitar pérdidas de calor y daños en la placa calefactora, utilice utensilios de cocina con fondo plano cuyo diámetro no sea menor que el de la placa calefactora.

Establecer	Placa normal o rápida
0	OFF
1	Cocinar pescado vegetal
2	Cocinar patatas (usando vapor) sopa. Frijoles de garbanzo, frijoles.
3	Continúa cocinando mucha comida. Minestrone

Aviso

El pegamento utilizado para sellar la superficie del vidrio puede dejar rastros en el dispositivo. Recomendamos limpiar el módulo con detergente no abrasivo antes de su uso Primera vez. Durante las primeras horas de uso, puede detectar el olor a goma, que desaparecerá en poco tiempo.

¿Hay algún problema?

Puede suceder que la estufa no funcione correctamente o no funcione correctamente. Antes de llamar al servicio al cliente para obtener ayuda, veamos qué podemos hacer. Primero, verifique si no hay interrupción en el suministro de gas y electricidad, especialmente si la válvula de gas de la fuente de alimentación está abierta.

El quemador no emite luz o la llama alrededor del quemador no es uniforme.

Por favor verifique para asegurarse de que:

- A) Los poros en la máquina de perforación no están obstruidos.
- B) Todas las partes móviles que componen el quemador están instaladas correctamente:

No hay cortinas alrededor de la superficie de cocción. La llama no siempre se ilumina en el modelo con un dispositivo de seguridad.

Echa un vistazo para asegurarte de esto.

Has estado presionando la perilla

- A) Presione la perilla el tiempo suficiente para activar el dispositivo de seguridad.
- B) Los estomas no se registran en el área correspondiente al dispositivo de seguridad.

Cuando se establece en "bajo", el quemador no permanecerá encendido.

Por favor verifique para asegurarse de que:

- A) Los estomas no están obstruidos.
- B) No hay cortinas cerca de la superficie de cocción del neumático.
- C) El valor mínimo del azulejo se ha ajustado correctamente (consulte la sección "Disposiciones mínimas")

Este utensilio de cocina no es estable.

Por favor verifique para asegurarse de que:

- A) La parte inferior del utensilio de cocina es muy plana.
- B) Los utensilios de cocina se colocan correctamente en un quemador o placa eléctrica
- C) La cuadrícula de soporte no está invertida

Si, a pesar de todas estas inspecciones, la estufa no funciona correctamente y el problema persiste, llame al centro de servicio al cliente electrónico Meroni más cercano para informarles:

- A) Problemas de tipo de archivo.
- B) Abreviatura utilizada para identificar el modelo. Está prohibido visitar personal técnico no autorizado por el fabricante y negarse a aceptar piezas de repuesto no originales.

Instrucciones de instalación del dispositivo incorporado

Las siguientes instrucciones son para instaladores calificados para poder seguir los procedimientos de instalación y mantenimiento de la manera más profesional y profesional posible.

Importante: Desconecte el enchufe conectado eléctricamente antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o mantenimiento.

Posicionamiento de turbina de gas

importante: de acuerdo con el Código de Práctica Estándar Británico, la unidad solo se puede instalar y usar en habitaciones permanentemente ventiladas: B.S.6172/B.S.5440, versiones 2 y B.S.6891. Debe cumplir con los siguientes requisitos:

- A) La habitación debe estar equipada con un sistema de ventilación para descargar humo y gas afuera.

Esto debe hacerse con una capucha o un ventilador eléctrico, que se inicia automáticamente cada vez que se opera la capucha.



- B) La sala también debe permitir la entrada de aire necesaria para una combustión adecuada. El flujo de aire de combustión no debe ser inferior a 2 m/h por kW de capacidad instalada. El suministro de aire puede fluir directamente desde el exterior a través de una tubería con una sección interna de al menos 100 cm y no puede bloquearse accidentalmente. Los aparatos eléctricos que no tienen dispositivos de seguridad instalados para evitar que la llama se apague accidentalmente deben tener un respiradero de doble tamaño, de lo contrario, required. I.e.a es de al menos 200 cm (Figura. 3). De lo contrario, mientras las habitaciones adyacentes no compartan el área, el dormitorio o el riesgo de incendio,

la habitación puede ingresar indirectamente al exterior a través de los conductos de ventilación adyacentes.



C) El uso intensivo y a largo plazo del dispositivo puede requerir ventilación adicional, como abrir ventanas o aumentar la potencia del sistema de admisión, si corresponde.

D) El gas licuado de petróleo es más pesado que el aire y, por lo tanto, se hunde.

Los tanques de gas licuado de petróleo deben instalarse externamente con aberturas de ventilación para permitir que el gas se filtre en caso de fuga. Por lo tanto, el tanque de gas licuado de petróleo, ya sea vacío Parcialmente lleno, no instalado ni almacenado en el suelo debajo de la habitación o espacio (bodega, etc.). Lo mejor es mantener solo el tanque de agua actualmente en uso en la habitación para asegurarse de que no esté cerca de la fuente de calor (horno, chimenea, estufa, etc.). Esto puede elevar la temperatura interna del tanque por encima de 50 ° C.

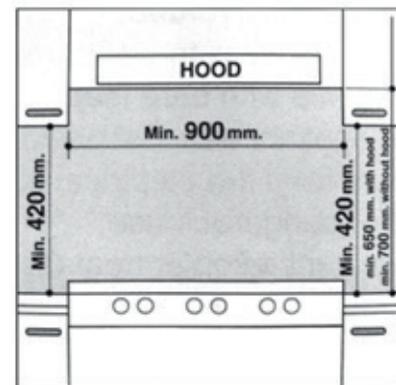
Instalación de techo incorporada

La carcasa de gas protege contra el sobrecalentamiento de tipo X y, por lo tanto, se puede montar junto al gabinete, pero a una altura que no exceda la altura de la carcasa. Para instalar correctamente la placa de cocción, se deben seguir las siguientes precauciones:

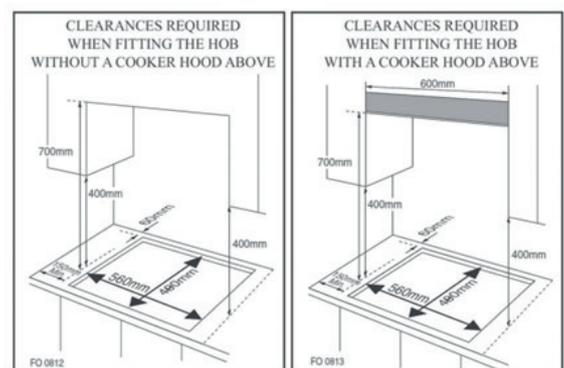
A) La placa se puede encontrar en la cocina, la sala o la sala de estar del dormitorio, pero no en el baño o la ducha.

B) Los muebles al lado del equipo, más altos que el tablero de trabajo, deben colocarse al menos 110 mm desde el borde del tablero.

C) El gabinete debe estar ubicado al lado del capó con una altura de al menos 420 mm.



D) La placa debe instalarse directamente debajo del gabinete, que debe estar a al menos 700 mm del banco de trabajo.



Conector de gas de gancho de gas

Los utensilios de cocina deben estar conectados al sistema de suministro de gas por el instalador registrado de Koji. Durante la instalación de este producto, se debe instalar un grifo de gas aprobado para aislar

fácilmente el suministro del equipo

Cualquier demolición o reparación posterior. La conexión entre el aparato y el colector de gas o el gas líquido debe realizarse de acuerdo con las disposiciones actuales y solo después de que se haya determinado el tipo de gas adecuado para su uso. De lo contrario, siga las instrucciones indicadas en el párrafo titulado "Adaptarse a diferentes tipos de gas". En el medio Cuando el gas líquido está conectado a través de un tanque, se usa un regulador de presión que cumple con los requisitos actuales.

Importante: para mayor seguridad, para ajustar adecuadamente el uso del gas y la larga vida útil, asegúrese de que la presión del gas cumpla con las instrucciones en la Tabla 1, Características de la boquilla y del quemador.

Conéctese a un tubo no flexible

(Cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe evitar cualquier punto de estrés en cualquier parte del dispositivo

El dispositivo está equipado con un conector "L" ajustable y una junta como accesorio de suministro de gas.

Si debe girar el conector, debe reemplazar la junta (con el dispositivo)

El conector de suministro de gas del equipo es un cilindro macho roscado 1/2.

Conexión con tubería de acero flexible

El conector de suministro de gas del equipo es un hilo para una tubería de gas circular. Use solo tuberías y juntas que cumplan con los estándares actuales. La longitud máxima de la manguera no debe exceder los

2000 mm. Una vez que se completa la conexión, asegúrese de que el tubo de metal flexible no toque ninguna parte móvil y no se triture

Verifique el sello

Después de instalar el equipo, use una solución acuosa de jabón para asegurarse de que todas las conexiones estén selladas correctamente. Nunca uses la fama.

Conexión eléctrica

La estufa equipada con un cable de alimentación de tres polos está diseñada para ser utilizada de acuerdo con las instrucciones en la placa de calificación debajo de la estufa. El cable de tierra se puede identificar con su color amarillo-verde.

Si se instala en un horno eléctrico incorporado, la conexión eléctrica entre la estufa y el horno debe ser independiente, no solo por razones de seguridad, sino también para facilitar el desmontaje de uno o dos en el futuro.

Conector eléctrico de la estufa de gas

Instale el cable de alimentación en el enchufe estándar indicado en la placa nominal o conéctelo directamente a la fuente de alimentación. En este último caso, se debe colocar un interruptor monopolar entre el aparato y la fuente de alimentación con una abertura mínima de 3 mm pulgadas entre los contactos

Cumple con las normas de seguridad actuales (el cable de tierra no debe ser interrumpido por el conmutador). La posición del cable de alimentación debe asegurarse de que su temperatura no exceda de 50 a C por encima de la temperatura ambiente en cualquier momento.

Antes de la conexión real, asegúrese de que esto. Los fusibles y los sistemas eléctricos son capaces de soportar la carga requerida por el equipo;

El sistema de suministro de energía está equipado con una conexión a tierra eficiente de acuerdo con las especificaciones y especificaciones

Leyes y regulaciones

El enchufe o interruptor es fácil de obtener. Importante: la coloración de la línea principal se ajusta al siguiente código:

- Verde y amarillo .Tierra
- Azul .Neutral
- Marrón .Live

Dado que el color de la línea principal puede no ser coherente con la marca de codificación que identifica el terminal en el enchufe. Haga lo siguiente: Conecte los cables verde y amarillo a los terminales marcados como "E" o verdes o verdes y amarillos. Conecte la línea marrón al extremo marcado con "L" o rojo. Conecte la línea azul a los terminales marcados con "N" o negro.

Adaptarse a diferentes tipos de estufas de gas

Burner	G20		G30	
	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	74	1.0	51
Semi rapid (Medium)	1.75	98	1.75	69
Rapid (R)	2.50	120	2.50	88
Triple Ring (TR)	3.30	127	3.30	94
Supply pressures	20mbar		30mbar	



Cuando reemplace la boquilla del quemador, suelte la boquilla con una llave especial (7) Fit Nueva boquilla, adecuada para el gas requerido type (ver tabla de referencia arriba)

Después de convertir la estufa a otro gas, asegúrese de que la etiqueta que contiene la información esté colocada en el dispositivo.

Ajuste el flujo de la válvula reductora de presión.

Quemador	Llama	Convertir el invernadero de gas licuado de petróleo a gas natural	La estufa de gas natural a gas licuado de petróleo
Paragolpes convencional	Completamente cojo	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1	Reemplace la boquilla de lana de acuerdo con las pautas en la Tabla 1
	Guarde la llama	Afloje el husillo de ajuste (consulte la Figura 7 a continuación) y ajuste la llama	Afloje el husillo de ajuste (ver imagen y ajuste el nombre

Ajuste de la válvula

La perilla de control se establece en la posición de combustión del quemador para el ajuste de la válvula. Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño.

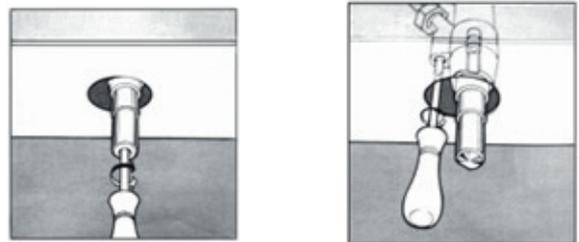


Fig.7

Verifique la llama ajustada: caliente durante 10 minutos en la posición donde el quemador está completamente abierto. Convierta la perilla para guardar la configuración. La llama no debe extinguirse ni debe moverse a la boquilla. Si se cierra o se mueve a la

boquilla, reajuste la válvula.

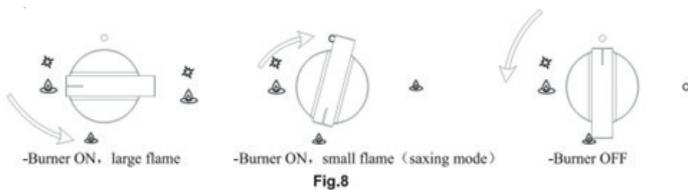
Notas

Si las condiciones locales de un instalador/servicio de gas con licencia lo requieren, puede solicitar que el dispositivo se convierta a otro tipo de gas.

Selección de llama

Quemador, la llama debe ser azul claro, el cono interno debe ser claramente visible. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control del quemador relevante.

Ver también la figura. 8 para una variedad de opciones de operación (selección del tamaño de la llama); El quemador debe colocarse en una llama grande durante la etapa inicial de cocción para hervir la comida y luego girar la perilla para guardar la posición de la llama para mantener la cocción. También puede ajustar el tamaño de la llama.



Ver también la figura. 8 para una variedad de opciones de operación (selección del tamaño de la llama); El quemador debe colocarse en una llama grande durante la etapa inicial de cocción para hervir la comida y luego girar la perilla para guardar la posición de la llama para mantener la cocción. También puede ajustar el tamaño de la llama.

Está prohibido ajustar la llama dentro del rango entre los quemadores en una gran posición de combustión.

Si usa el equipo correctamente, establece los parámetros correctamente y usa los utensilios de cocina adecuados, puede ahorrar mucha energía. Los ahorros pueden ser los siguientes:

- .Si usa la maceta adecuada, puede ahorrar hasta un 60%,
 - . Se puede ahorrar hasta un 60% cuando la unidad está funcionando correctamente y el tamaño de llama apropiado es
- Seleccionado

Los quemadores siempre se mantienen limpios (especialmente los tanques de llama y las boquillas) son un requisito previo para la eficiencia energética de la estufa.

AVISO:

A."Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (la naturaleza de la presión del gas)

Y el ajuste del dispositivo es compatible. "

B "Las condiciones de ajuste del dispositivo están escritas en la etiqueta. "

C."El dispositivo no está conectado al dispositivo de evacuación del producto de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con los requisitos de instalación actuales. Se debe prestar especial atención a los requisitos relevantes para la ventilación. "

D."Nota: El uso de utensilios de cocina a gas puede causar calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente mientras el equipo está en uso: mantenga los respiraderos naturales abiertos o instale ventiladores mecánicos. "