

# airmec®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

## COCINA DE GAS INOX

AM120413-AM120414-AM130942



Gracias por comprar esta cocina de gas INOX.  
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones  
antes de usarlo.

## **MANUAL DE INSTRUCCIONES**

Estas instrucciones solo son válidas si el símbolo del país respectivo aparece indicado en el dispositivo.

Si el símbolo respectivo no aparece en el dispositivo, se debe hacer referencia a las instrucciones técnicas que proporcionan las instrucciones necesarias con respecto a la modificación del dispositivo a las condiciones de uso del país respectivo.

Este dispositivo también se puede utilizar en GB, BE, IT, FR y PT. Modificaciones del dispositivo y el método de su instalación son esenciales, con el fin de utilizar el dispositivo de forma segura y correcta en todos los países adicionales.

Si se utiliza este dispositivo en estos países, preste atención a los siguientes avisos:

### **Avisos:**

· Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza del gas y presión) y que la el ajuste / adaptación del dispositivo son compatibles.

· Las condiciones de sintonización / adaptación para este dispositivo se indican en la etiqueta (o placa de datos).

· Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de producto.

Debe ser instalado y conectado de acuerdo con las regulaciones para las instalaciones actuales. Se debe prestar especial atención a los requisitos relevante para la ventilación.

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo y téngalo a mano para futuras consultas y mantenimiento. Este manual contiene mensajes importante, incluyendo cómo operar de forma segura y notas especiales, diagramas de estructura, datos técnicos principales, instrucciones de instalación, pasos de modos de operación y ajuste, limpieza y mantenimiento, y resolución de problemas.

### **PRECAUCIÓN:**

1. Este aparato debe instalarse de acuerdo con la normativa vigente y solo en un espacio bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o usar este dispositivo.

2. No toque el quemador, agite o placa de superficie, etc. cuando estas usando el aparato o simplemente hacer una llama para evitar quemaduras.

3. Apague el suministro de gas, abra las ventanas y puertas para ventilar cuando hay una fuga de gas o un olor extraño, no lo use cualquier aparato eléctrico o encienda cualquier interruptor eléctrico, para evitar cualquier accidente.

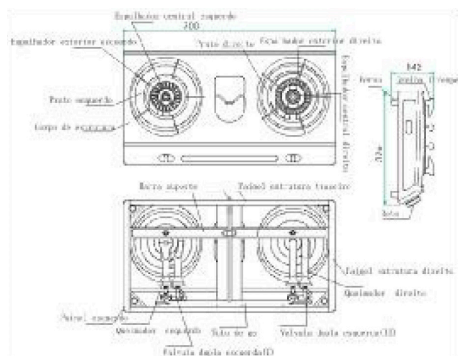
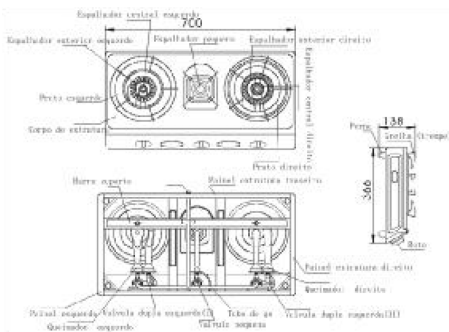
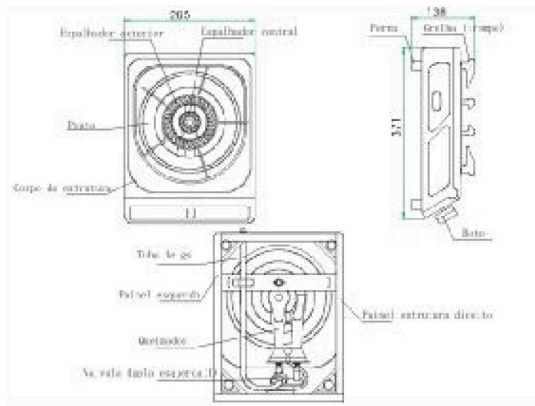
4. Si hay alguna llama accidental durante el uso, apague el suministro del gas para evitar fugas.

5. Los adultos deben estar presentes cuando se utiliza el aparato (como en cocina).

6. Para un uso seguro, evite las fugas debido a la edad, la manguera debe estar cambia cada año.

7. Siempre apague el suministro de gas después de usar el aparato.
8. El uso de este aparato da como resultado la producción de calor y humedad dentro de la habitación donde está instalado.
9. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada; mantener un dispositivo de ventilación encendida (campana extractora).
10. El uso prolongado e intensivo del dispositivo puede requerir ventilación adicional, como abrir una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo aumentar el nivel de ventilación mecánica.

**DIAGRAMA DE ESTRUCTURA**

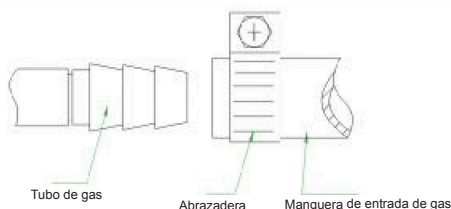


**DATOS TÉCNICOS**

<b>Nombre y carga térmica nominal</b>	<b>Cocina de gas 1 quemador</b>	<b>4.3kW-0.4kW</b>		
	<b>Cocina de gas Doble</b>	<b>Izquierdo 3.3-0.4kW</b>	<b>Derecho 3.3-0.5kW</b>	
	<b>Cocina de gas Triple</b>	<b>Izquierdo 3.3-0.4kW</b>	<b>Medio 1.0kW</b>	<b>Derecho 4.3-0.5kW</b>
<b>Modelos</b>	<b>AM120413</b>	<b>Consumo de Gas</b>	<b>Medio 339-32g/h</b>	
	<b>AM130942</b>		<b>Izquierdo: 247-29g/h Derecho: 313-36g/h</b>	
	<b>AM120414</b>		<b>Izquierdo: 247-29g/h Derecho: 313-36g/h Medio: 58-36 g/h</b>	
<b>Combustible</b>	<b>LPG (butano, propano)</b>			
<b>Presión</b>	<b>Butano – 28-30 mbar</b>	<b>Tipo de ignición</b>	<b>Elemento piezoeléctrico</b>	
	<b>Propano – 37 mbar</b>			
<b>Peso líquido</b>	<b>Mod.1- 2,9kg; Mod.2-</b>	<b>; Mod.3-5,9kg</b>		
<b>Categoría</b>	<b>I 3+</b>	<b>Dimensiones del producto</b> AM120413 285x371x138 AM130942 700x385x138 AM120414 700x366x138		
<b>Clase del producto</b>	<b>Clase 1</b>			

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

1. Después de abrir la cocina, fije las cuatro patas como se muestra en el diagrama.
2. Limpiar el panel y colocar las molduras en la posición correcta.
3. Revise y ajuste el cabezal del quemador hasta que encaje perfectamente, como está indicado en el siguiente dibujo.
4. Retire la cubierta a prueba de polvo, coloque la manguera de gas especial en la posición marcada con la línea roja y luego fije la manguera firmemente con una abrazadera.



5. Compruebe si hay fugas, gire la perilla a la posición “OFF”, aplique agua con jabón en ambas conexiones de la manguera de gas, luego abra la válvula de gas. Si hay burbujas de aire, debe arreglarlo nuevamente.

6. La distancia horizontal entre la estufa y el punto vertical sobre la superficie de la estufa debe ser superior a 20 cm y esta distancia debe ser superior a 20 mm debajo de la estufa. La distancia vertical entre la estufa y las paredes horizontales adyacentes deben ser superiores a 100 cm.

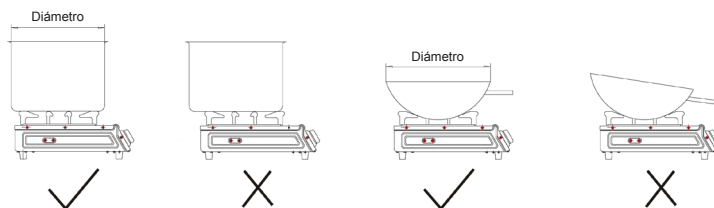
7. La distancia entre la estufa y el cilindro debe ser de aproximadamente 1 m, siendo el tamaño conveniente de 1 a 2 m de manguera de gas. Un lado de la manguera se conecta al cilindro y el otro lado se conecta a la entrada de gas de la estufa, la manguera no puede estar en contacto con la estufa y la penetración a través de la parte inferior de la estufa no puede doblarse o forzarse.

8. Se pueden utilizar los quemadores derecho e izquierdo de la estufa para calentar cacerolas con base convexa o cacerolas con base curva, el diámetro adecuado para los botes de base convexa es de 32 cm y el diámetro conveniente de las bandejas de base arqueada miden entre 9 y 30 cm.

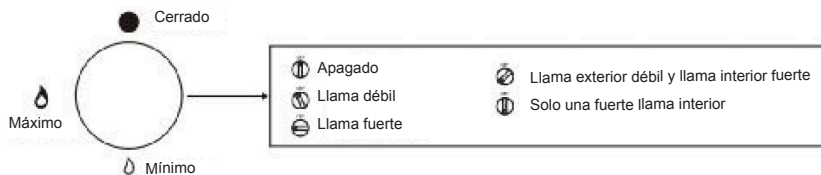
Cuando la base de la sartén se arqueó mide menos de 20 cm, se debe utilizar el soporte de bandeja adicional.

El peso de la comida debe pesar menos de 10 kg; el pequeño quemador en el medio es para sartenes o calderos con un diámetro de 9-12 cm, el peso de la comida debe ser inferior a 1 kilogramo.

La estufa debe colocarse nivelada, sin inclinación.



9. Se recomienda instalar un extractor de aire sobre la estufa.



**PASOS PARA LA OPERACIÓN Y AJUSTES**

1. Asegúrese de que todos los botones estén en la posición “OFF” y luego abra la válvula de gas principal.
2. Presione el botón unos 3 mm como se muestra en el siguiente dibujo y luego gírelo en sentido antihorario hasta que escuche el clic de encendido, encender la estufa y luego soltar el botón. (Puede fallar en el primer intento encendido, porque hay aire dentro de la manguera, por lo que debe repetir el procedimiento).
3. Ajuste: la llama se puede ajustar moviendo las perillas lentamente. (Según se muestra en el dibujo 3).



4. Apague la llama: gire las perillas en el sentido de las agujas del reloj para Posición “OFF” como se muestra en el dibujo 3. La llama se apagará. Luego cierre la válvula de gas.

**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Mantenimiento de la superficie: limpie la superficie con un paño de cocina con un poco de detergente y luego secar bien con un paño seco.
2. Mantenimiento del quemador: para mantenerlo en buenas condiciones de combustión, es mejor quitar el cabezal del quemador y limpiarlo con un cepillo u otra herramienta cada semana y luego asegúrese de que estén colocadas correctamente en el lugar, como se muestra en el siguiente dibujo:

**SOLUCIÓN DE PROBLEMAS**

<b>PROBLEMA</b>	<b>CAUSA</b>	<b>SOLUCIÓN</b>
No se puede encender	La válvula de gas principal no está abierta	Abra la válvula principal de gas
	La manguera está doblada	Desdoble la manguera o cambiéla
	Hay aire en la manguera cuando se cambia el cilindro	Repita el encendido varias veces
	El platillo está en la posición incorrecta	Corrija la posición del platillo
Llama roja	La humedad del aire y el humo son demasiado grandes	Fenómeno ordinario
Llama amarilla	Alguna feculencia en el orificio de la tapa del quemador	Limpe la tapa del quemador
	El gas en el cilindro se está saliendo	Cambie el cilindro
Petardeo	La presión es muy baja	Compruebe si hay gas en el cilindro y si la perilla de encendido se ha abierto o dañado
	Algo desborda el orificio de la tapa del quemador o hay feculencia	Limpe la tapa del quemador
	El tiempo de quemado es demasiado largo.	Haga una pause y use nuevamente después de enfriar
Llama corta	La presión del gas es demasiado baja.	Compruebe si hay gas en el cilindro y si la perilla de encendido se ha abierto o dañado.
La llama es demasiado grande	La velocidad de la llama es demasiado rápida	Disminuya la velocidad

**NOTA**

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

**ATENCIÓN:****“ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”**

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: Maquiten, S.A.

C.I.F.: A38021770 Pol Ind de Guimar Sector 3 Mzn XV

Naves 6-9 38509 Guimar (Santa Cruz De Tenerife)

Made in P.R.C.

Fabricado por C.H.A Co., Ltd

