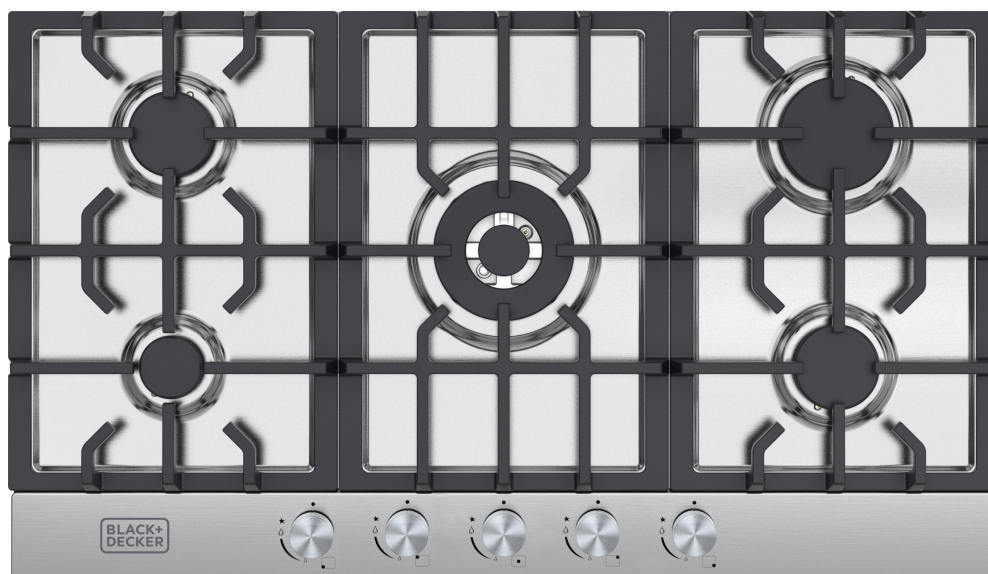


**BLACK+
DECKER**

**MANUAL DE INSTRUCCIÓN
ESTUFA DE GAS EMPOTRADA**

**INSTRUCTION MANUAL
GAS HUB**



**BXGCBH6041BSC1 / BXGCBH8051SCC / BXGCBH9051SCC
BXGCBH6041BGC1 / BXGCBH8051GCC / BXGCBH9051GCC
BXGCBH6041BGD1 / BXGCBH8051GDC / BXGCBH9051GDC**

**Por favor, lea antes de devolver este producto por cualquier motivo
Please read before returning this product for any reason**

Este manual de instrucciones contiene información importante de seguridad y recomendaciones que le pediríamos que cumpliera para obtener mejores resultados del electrodoméstico.

Antes de usar, lea y siga todas las reglas de seguridad y el aviso de funcionamiento.

Bee-Tech tiene una política de mejora continua en sus productos y se reserva el derecho de cambiar materiales y especificaciones sin previo aviso.

Bee-Tech, Inc.
4696 NW 74th Ave.
Miami, FL 33166

Definiciones: símbolos y palabras de alertas de seguridad

Este manual de instrucciones utiliza los siguientes símbolos y palabras de seguridad para alertarlo sobre situaciones peligrosas y su riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad.



PELIGRO: Indica una situación de peligro inminente que, si no se evita, **provocará la muerte o lesiones graves.**



ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, **podría provocar la muerte o lesiones graves.**



PRECAUCIÓN: Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, **puede provocar lesiones menores o moderadas.**



(Usado sin palabra) Indica un mensaje relacionado con la seguridad.

AVISO: Indica una práctica no relacionada con lesiones personales que, si no se evita, puede provocar daños a la propiedad.



ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de lesiones, lea el manual de instrucciones.

Contenidos

Advertencias Genrales de Seguridad.....	02
Vista de cerca.....	03
Cómo usar su estufa de gas.....	09
Cómo mantener su estufa de gas en buen estado.....	10
Consejos prácticos.....	11
¿Hay algún problema?.....	11
Instrucciones de instalación para empotrar.....	12
Tabla 1: Especificaciones de quemadores y boquillas.....	16
Tabla 2: Cómo convertir la fuente de gas.....	17
Tabla 3: Adaptación a diferentes tipos de gas.....	19
Tabla 4: Fuente de gas y tabla comparativa nacional.....	20
Aviso	21

ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- 1.No utilice la estufa si percibe olor a gas. Cierre la válvula de gas, ventile el área y contacte a un técnico autorizado.
- 2.Prohibido el uso de la estufa por niños sin supervisión. Mantenga fuera del alcance de menores.
- 3.No utilice la estufa como sistema de calefacción. Puede generar acumulación de monóxido de carbono.
- 4.No almacene productos inflamables cerca del equipo.
- 5.Nunca deje la estufa encendida sin vigilancia.
- 6.Desconecte el suministro de gas en caso de mantenimiento o limpieza.

PRECAUCIONES DE INSTALACIÓN

- 1.La instalación debe ser realizada por un técnico calificado y autorizado.
- 2.Verifique que la presión del gas coincida con las especificaciones del fabricante.
- 3.Asegure una adecuada ventilación del ambiente donde se instalará la estufa.
- 4.No obstruya los orificios de ventilación del mueble empotrado.
- 5.Instale la estufa sobre una superficie firme, plana y resistente al calor.

PRECAUCIONES DE USO DIARIO

- 1.Asegúrese de que los quemadores estén bien colocados antes de encender.
- 2.Encienda el quemador antes de colocar recipientes sobre él.
- 3.Use utensilios adecuados al tamaño del quemador para evitar vuelcos.
- 4.No utilice ollas con fondo curvo o inestable.
- 5.Evite el derrame de líquidos que puedan apagar la llama.

PRECAUCIONES PARA LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

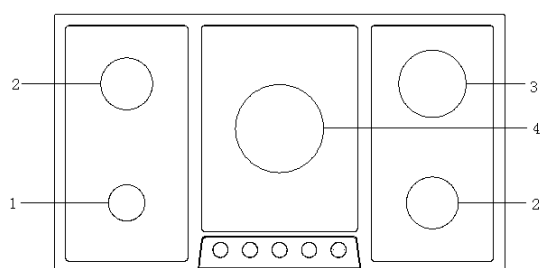
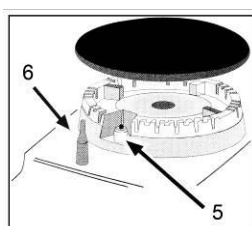
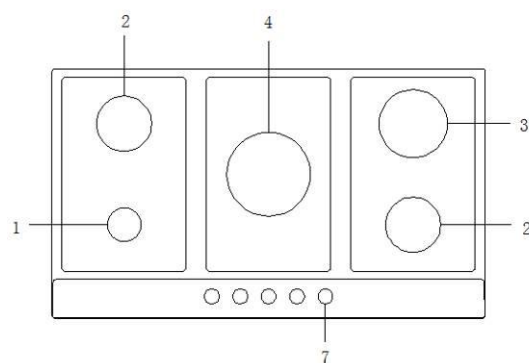
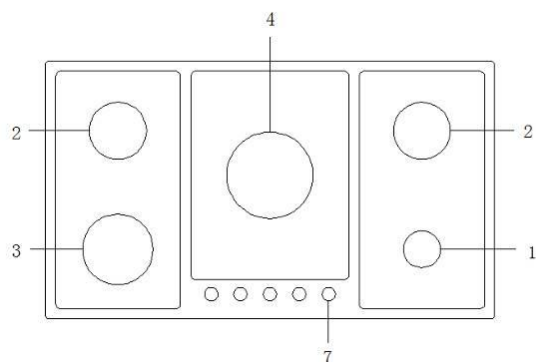
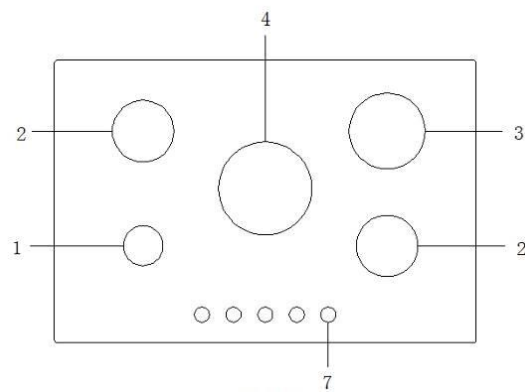
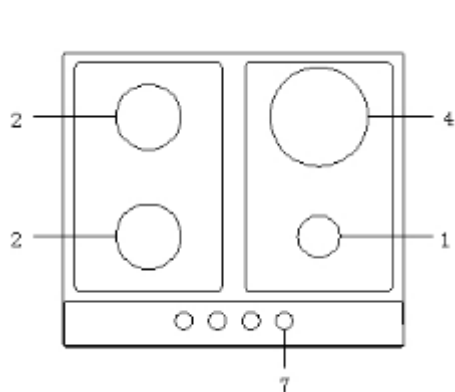
- 1.Apague la estufa y deje enfriar completamente antes de limpiar.
- 2.No utilice productos abrasivos ni esponjas metálicas.
- 3.Limpie regularmente los quemadores y difusores para evitar obstrucciones.
- 4.Revise periódicamente la manguera y conexiones de gas en busca de fugas.
- 5.Solicite mantenimiento técnico al menos una vez al año.

ADVERTENCIAS SOBRE FUGA DE GAS

- 1.Si detecta olor a gas:
 - No encienda luces ni aparatos eléctricos.
 - No accione interruptores.
 - Ventile el área abriendo puertas y ventanas.
 - Cierre la válvula de paso y contacte a un técnico.
- 2.Utilice agua jabonosa para verificar fugas, nunca con llama directa.

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

Vista de primer plano



1. Quemadores auxiliares
2. Quemador semirrápido
3. Quemador rápido
4. Quemador wok de triple anillo
5. Encendedor para quemadores de gas (solo en algunos modelos)
6. Dispositivo de seguridad (solo en algunos 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 estufas eléctricas

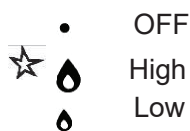
Como utilizar su Estufa de gas empotrada

En cada mando de control se indica la posición del quemador de gas correspondiente.

Estufas de Gas empotradas

Los quemadores varían en tamaño y potencia. Elija el más adecuado para el diámetro de los utensilios de cocina.

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



En aquellos modelos equipados con un dispositivo de seguridad

Se debe mantener presionada la perilla durante unos 6 segundos hasta que la llama se encienda y se caliente.

En aquellos modelos equipados con encendedor

El botón de encendido eléctrico, identificado por el ☆ símbolo, se debe presionar primero, luego se empuja la perilla correspondiente y se gira en sentido antihorario hasta la configuración "Alto".

Para encender un quemador: Simplemente presione la perilla correspondiente y gírela en sentido antihorario hasta la configuración Alta, mantenga presionada hasta que se encienda el quemador.

! ADVERTENCIA: Si la llama se apaga accidentalmente, cierre el gas con la perilla de control e intente encenderla nuevamente al menos 1 minuto después.

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

Cómo mantener su estufa de gas empotrada en buen estado

! WARNING:

Antes de limpiar o realizar mantenimiento a su estufa de gas, desconéctela de la corriente eléctrica (incluida la batería).

- Para prolongar la vida útil de la estufa de gas, es imprescindible limpiarla con cuidado, a fondo y con frecuencia. Tenga en cuenta lo siguiente:
- Las piezas esmaltadas y la estufa de cristal deben lavarse con agua tibia, evitando el uso de polvos abrasivos o sustancias corrosivas que puedan dañarlas.
- Las piezas extraíbles de los quemadores deben lavarse con agua tibia y jabón, asegurándose de eliminar cualquier residuo adherido.
- El extremo del pasador del encendedor automático debe limpiarse con cuidado y frecuencia para asegurar que el encendido funcione correctamente.
- La estufa superior de acero inoxidable y otras piezas de acero pueden mancharse si entran en contacto con agua calcárea en alta concentración o detergentes corrosivos (que contengan fósforo).
- Para prolongar su vida útil, le recomendamos Estas piezas deben enjuagarse bien con agua y secarse con aire. Es recomendable limpiar también cualquier derrame.

- Después de usar la estufa de vitrocerámica, limpie la superficie con un paño húmedo para eliminar el polvo y los restos de comida. La superficie de vidrio debe limpiarse regularmente con agua tibia y un detergente no corrosivo.

Primero, elimine todos los residuos de comida o grasa con un raspador de limpieza, por ejemplo, el raspador 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. Cualquier residuo, como papel de aluminio, artículos de plástico, objetos de material sintético, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar que se hayan derretido sobre la superficie, debe eliminarse inmediatamente.

Mientras la superficie de cocción aún esté caliente, límpiela con un raspador y una película protectora transparente para evitar que se ensucie. Esto también protege la superficie de los daños causados por alimentos con alto contenido de azúcar.

No utilice esponjas ni productos de limpieza abrasivos, incluyendo limpiadores químicamente agresivos, como aerosoles para horno y quitamanchas (Fig. 2).

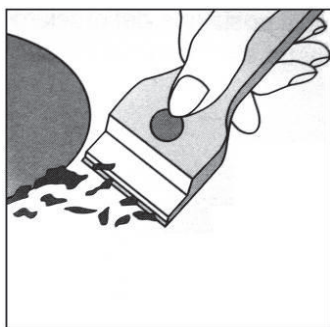


Fig.1

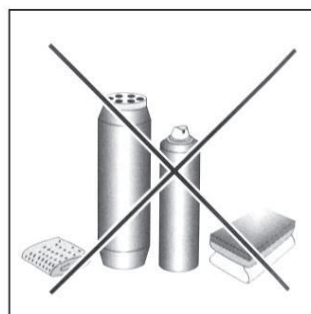


Fig.2

Limpieza de la parrilla/soporte de la sartén: se recomienda limpiarla mientras aún esté caliente. Para retirar la parrilla de la estufa y colocarla en el fregadero, retire primero los restos de comida o la grasa. Una vez que se haya enfriado, enjuáguela con agua.

Engrase de las válvulas de gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden atascarse y dificultar su apertura y cierre. En este caso, limpie y engrase el interior de la válvula.

⚠ ADVERTENCIA: este procedimiento debe ser realizado por un técnico autorizado por el fabricante.

Consejos prácticos

Consejos prácticos sobre el uso de los quemadores

Para obtener el mejor rendimiento, siga estas pautas generales:

- Utilice los utensilios de cocina adecuados para cada quemador (ver tabla) para evitar que la llama alcance los bordes 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".

Quemador	Ø Diámetro de los utensilios de cocina (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".

¿Hay algún problema?

Si la estufa de gas deja de funcionar repentinamente o no funciona correctamente, antes de llamar al servicio de atención al cliente, permítanos ver qué podemos hacer.

En primer lugar, compruebe que no haya interrupciones en el suministro de gas ni de electricidad, especialmente si las válvulas de gas siguen abiertas.

No se puede encender el quemador o la llama no es uniforme alrededor del quemador.

Verifique para asegurarse de que:

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

La llama no sigue encendiendo el quemador con termopar.

Verifique para asegurarse de que:

- Presione la perilla hasta el fondo;
- Mantenga la perilla presionada el tiempo suficiente para activar el termopar.
- Los orificios de gas no estén obstruidos en la zona correspondiente al termopar.

La llama se apaga al girar la perilla a la posición "Bajo".

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 "Regulación del mínimo").

Los utensilios de cocina no son estables.

Verifique para asegurarse de que:

- La base del utensilio de cocina es perfectamente plana.
- El utensilio de cocina está correctamente centrado en el quemador.
- Las rejillas de soporte no están invertidas.

Tras comprobar todo esto, si la estufa de gas sigue sin funcionar correctamente, llame al Centro de Atención al Cliente e infórmeles sobre:

-- El tipo de problema.

-- El número de modelo de la estufa de gas (Modelo...) que se indica en la caja de embalaje.

Nunca llame a técnicos no autorizados por su proveedor ni utilice repuestos que no sean del fabricante.

Instrucciones de instalación para empotrado

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

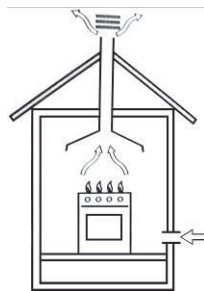
⚠ ADVERTENCIA:

Desconecte la conexión eléctrica antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento o conservación regular.

Ubicación de la estufa de gas

⚠ ADVERTENCIA: Esta unidad solo puede instalarse y utilizarse en habitaciones con ventilación permanente. Se deben cumplir los siguientes requisitos:

a) La sala debe estar equipada con un sistema de ventilación que expulse el humo y los gases de la combustión al exterior. Esto debe realizarse mediante una campana extractora o un ventilador eléctrico.



En una chimenea o conducto de humos ramificado.
(exclusivamente para aparatos de cocina).

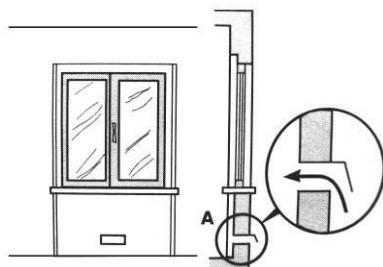


Directamente al exterior

b) La sala debe permitir la entrada de aire necesaria para una combustión adecuada. El caudal de aire para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por kW de potencia instalada. El suministro de aire se realizará desde el exterior a través de un conducto con una sección transversal mínima de 100 cm² y que no se obstruya accidentalmente.

La estufa de gas sin dispositivos de seguridad, para evitar que la llama se apague accidentalmente, debe tener un sistema de ventilación que funcione al doble de su volumen. Por ejemplo, un mínimo de 200 cm² (Fig. 3). De lo contrario, la habitación puede ventilarse indirectamente a través de habitaciones adyacentes equipadas con conductos de ventilación al exterior. Aunque las habitaciones adyacentes no son áreas compartidas, el riesgo de incendio es oculto (Fig. 4).

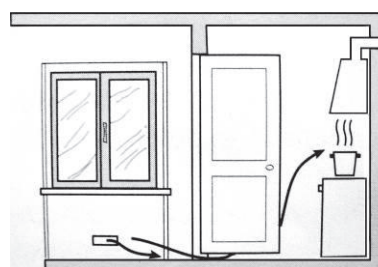
Habitación adyacente



Ejemplos de orificios de ventilación
agujeros para el aire comburente

Fig.3

Habitación para ventilar



Ampliación de la ranura de ventilación
entre la ventana y el suelo.

Fig.4

- a) Trabajo intensivo y prolongado de la estufa de gas que necesite intensificar la ventilación, por ejemplo, abriendo ventanas o aumentando la potencia del sistema de entrada de aire (si existe).
- b) Los gases licuados del petróleo son más pesados que el aire, por lo que deben depositarse en posición

vertical. Las habitaciones donde se instalen tanques de GLP deben contar con ventilación al exterior para evitar fugas de gas. Por lo tanto, los tanques de GLP vacíos o parcialmente llenos no deben instalarse ni almacenarse en habitaciones o espacios subterráneos (sótanos, etc.). Es recomendable mantener solo el tanque en funcionamiento en la habitación y asegurarse de que no esté cerca de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.).

Instalación de estufa de gas empotrada

Las estufas de gas están diseñadas con un grado de protección contra el sobrecalentamiento. El aparato puede instalarse junto a armarios, siempre que la altura no supere la estufa.

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

- a) La estufa de cocción puede ubicarse en la cocina, el comedor o el salón, pero no en el baño ni en el aseo.
- b) Los muebles cercanos a la estufa de cocción deben estar a una altura mínima de 110 mm del borde de la estufa.
- c) Los armarios deben colocarse cerca de la campana extractora, a una altura mínima de 420 mm (**Fig. 5**).

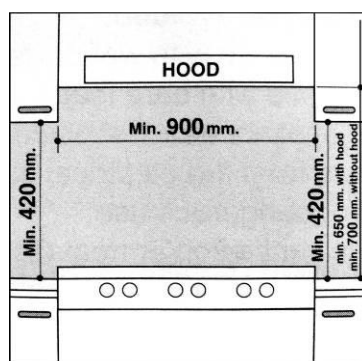
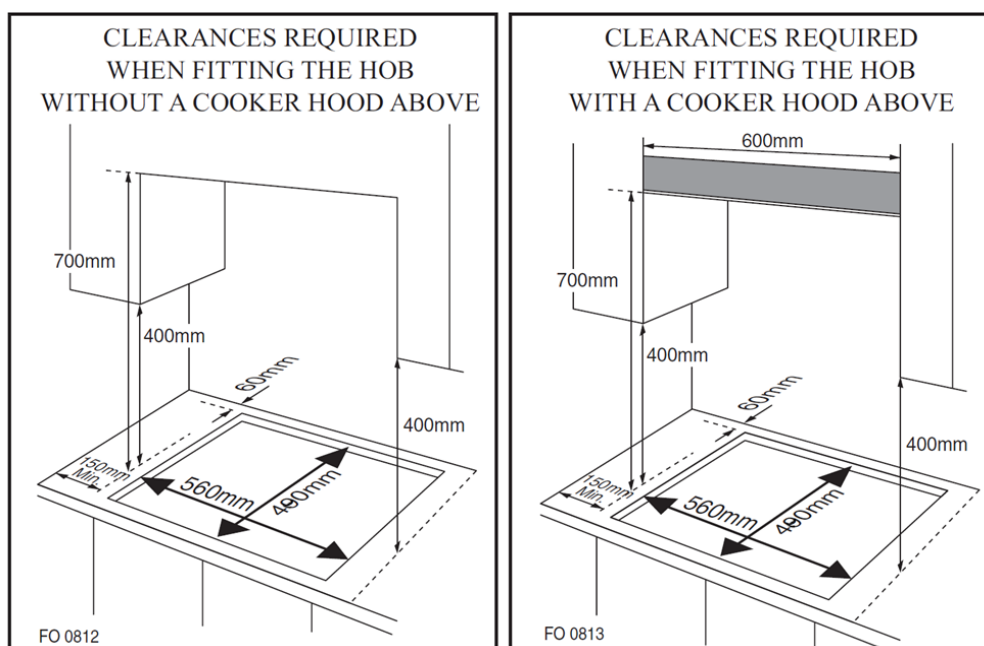


Fig.5

- d) La estufa se debe instalar directamente debajo de un mueble, este debe estar al menos a 700 mm de la encimera, como se muestra en la Fig. C.
- e) Se proporcionan herrajes de fijación (ganchos, tornillos) para colocar la estufa sobre la encimera, con un espesor de 20 a 40 mm (ver Fig. 6).



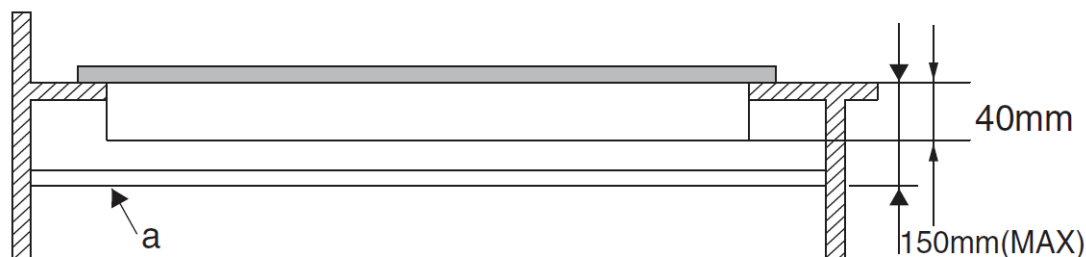
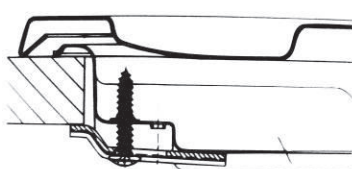
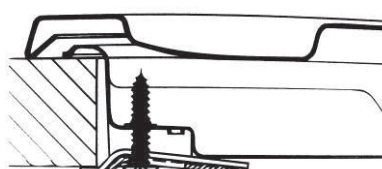


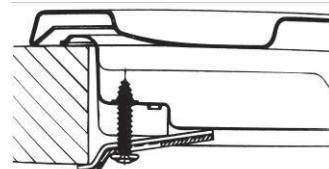
Fig.6



Posición del gancho
H=20mm top



Posición del gancho
H=30mm top



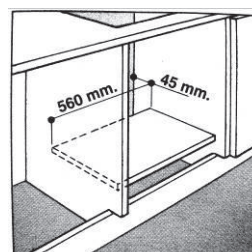
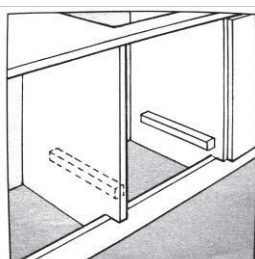
Posición del gancho
H=40mm top

N.B: Utilice los ganchos incluidos en la “bolsa de accesorios”

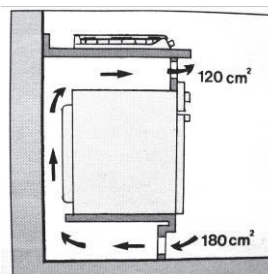
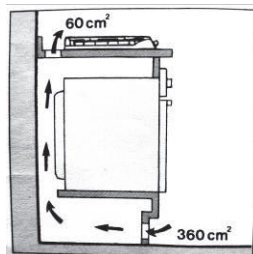
f) Si la estufa de gas no se instala sobre un horno empotrado, se debe insertar un panel de madera como aislante. Este panel debe colocarse a una distancia mínima de 20 mm de la base de la estufa.

⚠ ADVERTENCIA:

Al instalar la estufa sobre un horno empotrado, este debe colocarse sobre dos listones de madera; en caso de una superficie de unión entre armarios, recuerde dejar un espacio de al menos 45 x 560 mm desde la parte trasera.



Al instalar la estufa de cocción sobre un horno empotrado sin ventilación forzada, asegúrese de que disponga de entradas y salidas de aire para ventilar adecuadamente el interior del mueble.



Conexión de gas para estufa de gas empotrable

La estufa de gas debe ser conectada a la red de gas por un instalador autorizado. Durante la instalación, es fundamental instalar una llave de gas homologada para aislar el suministro de la estufa y facilitar cualquier desmontaje o mantenimiento posterior. La conexión de la estufa a la red de gas o a gas líquido debe realizarse según la normativa vigente y solo después de comprobar que es compatible con el tipo de gas que se va a utilizar. De no ser así, siga las instrucciones del apartado "Adaptación a diferentes tipos de

gas". En caso de conexión a gas líquido mediante depósito, utilice reguladores de presión que cumplan con la normativa vigente.

ADVERTENCIA

Por seguridad, para una correcta regulación del uso del gas y una larga vida útil de la estufa, asegúrese de que la presión del gas se ajuste a las indicaciones de la tabla 1 "Especificaciones de quemadores e inyectores".

Conexión a tubo no flexible

(cobre o acero)

La conexión a la fuente de gas debe realizarse de forma que no genere puntos de tensión en ninguna parte de la estufa de gas.

La estufa está equipada con un conector ajustable en forma de "L" y una junta para el suministro de gas.

El conector debe desmontarse y la junta debe reemplazarse.

La conexión de alimentación de gas a la estufa es una botella de gas roscada de 1/2".

Conexión al tubo flexible de acero

El conector de alimentación de gas a la estufa es roscado, de 1/2" para tubería de gas redonda. Utilice únicamente tubos y juntas de estanqueidad que cumplan con las normas vigentes. La longitud máxima de los tubos flexibles no debe superar los 2000 mm. Una vez realizada la conexión, asegúrese de que el tubo metálico flexible no toque ninguna pieza móvil ni quede aplastado.

Comprobación del sellado

Una vez instalada la estufa, asegúrese de que todas las conexiones estén correctamente selladas. Utilice agua jabonosa para comprobarlo; nunca utilice una llama.

Conexión eléctrica

La estufa está equipada con un cable de alimentación tripolar diseñado para corriente alterna, según las indicaciones de la estufa de características situada debajo de la estufa. El cable de tierra se identifica por su color amarillo verdoso.

En caso de instalación sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas de la estufa y del horno deben ser independientes, no solo por seguridad, sino también para facilitar su posterior desmontaje.

Conexión eléctrica para estufa de gas empotrada

Conecte el cable de alimentación a un enchufe estándar según la demanda indicada en la estufa de características o directamente a la red eléctrica. En este último caso, se debe colocar un interruptor unipolar entre la estufa y la red eléctrica, con una separación mínima entre los contactos de 3 mm, de acuerdo con las normas de seguridad vigentes (el interruptor no debe interrumpir el cable de tierra). El cable de alimentación debe colocarse de forma que no alcance una temperatura superior a 50 °C de la temperatura ambiente en ningún momento.

Antes de la conexión, asegúrese de que:

- El fusible y el sistema eléctrico soportan la carga requerida por la estufa de cocción;
- El sistema de suministro eléctrico está equipado con una toma de tierra eficiente, de acuerdo con las normas y regulaciones legales;
- El enchufe o el interruptor son fácilmente accesibles.

! ADVERTENCIA: los cables del cable principal están coloreados según el siguiente código:

Verde - Tierra

Blanco - Neutro

Negro – Vivo

Dado que los colores de los cables del cable principal pueden no coincidir con las marcas de color que identifican los terminales del enchufe, proceda de la siguiente manera: Conecte el cable verde y amarillo al terminal marcado con "E" o verde o verde y amarillo. Conecte el cable marrón al terminal marcado con "L" o rojo. Conecte el cable azul al terminal marcado con "N" o negro.

TABLA1: Especificaciones de quemadores y boquillas

Adaptación de la estufa de gas para diferentes tipos de gas

	G20		G30	
Quemador	Potencia térmica (kW)	Boquilla 1/100 (mm)	Potencia térmica (kW)	Potencia térmica (kW)
Auxiliar (Pequeño) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi-rápido (Medio)	1.80	97	1.8	67
Rápido (R)	3.0	115	3.0	84
Triple Anillo (TR)	4.0	150	4.0	100
Presiones de suministro	20mbar		30mbar	

A 15°C y 1013 mbar - gas seco

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

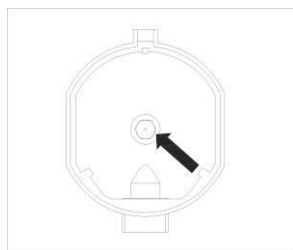
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Reemplazo de la boquilla del quemador: afloje la boquilla con una llave específica (7). Coloque la nueva boquilla según el tipo de gas requerido (consulte la tabla 1 como referencia).

Después de haber convertido la estufa de gas a otro tipo de gas, asegúrese de colocar una etiqueta con esa información en el aparato.

TABLA2: Cómo convertir la fuente de gas

Ajuste del caudal reducido de la válvula

Quemadores	Llama	Conversión de la placa de cocción de GLP a gas natural	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Quemadores regulares	Full flame	Reemplace la boquilla del quemador según las instrucciones de la tabla 1.	Reemplace la boquilla del quemador según las instrucciones de la tabla 1.
	Saving flame	Afloje el husillo de ajuste (ver fig. 7 a continuación) y ajuste la llama.	Afloje el husillo de ajuste (ver fig. 7 a continuación) y ajuste la llama.

Ajuste de válvula

El ajuste de la válvula debe realizarse con la perilla de control en la posición de encendido (llama de ahorro). Retire la perilla y ajuste la llama con un destornillador pequeño (ver fig. 7 a continuación).

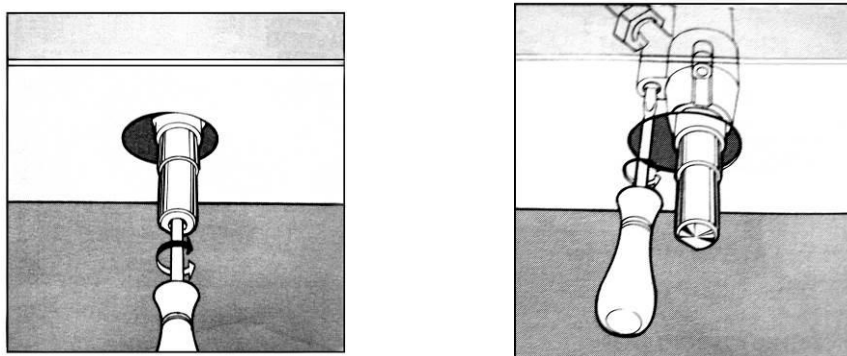
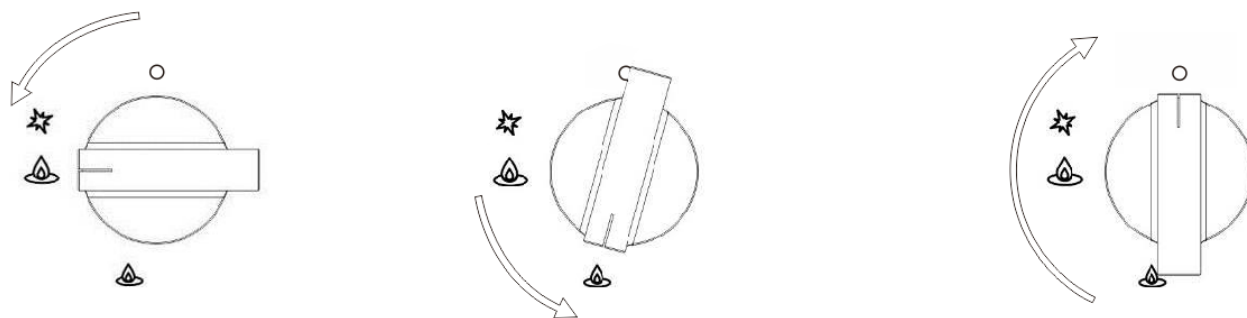


Fig.7

Para comprobar el ajuste de la llama: caliente el quemador a máxima potencia durante 10 minutos. Luego, gire la perilla a la posición de ahorro. La llama no debe apagarse ni desplazarse hacia la boquilla. Si se apaga o se desplaza hacia la boquilla, reajuste las válvulas.

Selección de llama

Una vez ajustados los quemadores, la llama debe ser azul claro y la llama interior, transparente. El tamaño de la llama depende de la posición de la perilla de control correspondiente.



-Quemador ENCENDIDO, llama grande -Quemador ENCENDIDO, llama pequeña (modo de ahorro) -Quemador APAGADO

Fig.8

Consulte la fig. 8 para ver las diferentes opciones de funcionamiento (selección del tamaño de la llama); el quemador debe ajustarse a una llama grande durante la fase inicial de cocción, ya que permite que los

alimentos hiervan rápidamente. A continuación, gire la perilla a la posición de ahorro de llama. Posición para mantener la cocción. Es posible ajustar el tamaño de la llama de forma continua.

ADVERTENCIA:

Está prohibido ajustar la llama entre las posiciones de Quemador APAGADO y Quemador ENCENDIDO.

Se puede ahorrar una gran cantidad de energía si la placa se usa correctamente, los parámetros están bien diseñados y se utilizan los utensilios de cocina adecuados. El ahorro de energía se produce de la siguiente manera:

- Se ahorra hasta un 60 % si se utilizan ollas y sartenes adecuadas.
- Se ahorra hasta un 60 % si la unidad se opera correctamente y se elige el tamaño de llama adecuado.

Para un funcionamiento eficiente y eficiente de la placa, es fundamental mantener limpios los quemadores en todo momento (en particular, las ranuras de llama y las boquillas). Adaptable a diferentes tipos de gas.

TABLE 3: Adaptación a diferentes tipos de gas

CATEGORÍA DE ELECTRODOMÉSTICOS: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+}
I_{2E3B/P} I_{2HS3B/P} I_{2ELWLS3B/P} I_{2ELL3B/P}

Quemador	Tipo de gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		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
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
Rápido	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butano G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Wok de triple anillo	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butano G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

TABLE 4: Fuente de gas y tabla comparativa nacional

Grupo de gas Presión de suministro País	Grupo de gas Presión de suministro País	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 estufa cumple con las siguientes directivas de la Comunidad Económica Europea:

- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sus modificaciones posteriores;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sus modificaciones posteriores;
- 90/396/CEE del 29/06/90 (Gas) y sus modificaciones posteriores;
- 93/68/CEE del 22/07/93 y sus modificaciones posteriores.

ADVERTENCIA

- A. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución local (tipo de presión de gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.
- B. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta de características.
- C. Esta estufa de gas no está conectada a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se debe prestar especial atención a los requisitos pertinentes en materia de ventilación.

PRECAUCIÓN:

El uso de una estufa de gas genera calor, humedad y productos de combustión en la habitación donde está instalada. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada, especialmente cuando la estufa esté en funcionamiento: mantenga abiertas las rejillas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica.

GARANTÍA LIMITADA

El producto de Bee-Tech viene con una garantía de 1 año (solo defectos de fabricación) a partir de la fecha de compra original. Si surge algún defecto debido a materiales o mano de obra defectuosos, los productos defectuosos deben devolverse al lugar de compra. El reembolso o reemplazo queda a discreción del minorista. Esta garantía es adicional y de ninguna manera perjudica sus derechos legales.

Se aplican las siguientes condiciones:

- El producto debe devolverse al lugar de compra con comprobante de compra o recibo dentro del primer año de la compra. Si tiene algún problema relacionado con el producto después de 12 meses, comuníquese con nuestro equipo de atención al cliente al (888) 527-8277.
- El producto debe instalarse y utilizarse de acuerdo con las instrucciones contenidas en esta guía de instrucciones.
- Debe utilizarse únicamente para fines domésticos.
- No cubre desgaste, daño, mal uso ni piezas consumibles.
- Esta garantía es válida en el Caribe, Centroamérica, Colombia y Ecuador.

Fabricado por Bee-Tech, Inc.

4696 NW 74th Av. Miami, FL 33166, Estados Unidos.

Por favor contacte a nuestro equipo de servicio al cliente al (888) 527-8277
warrantiesblackanddecker@beetechusa.com

BLACK+DECKER y los logotipos y nombres de productos de BLACK+DECKER son marcas comerciales de The Black & Decker Corporation, utilizadas bajo licencia.
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Definitions: Safety Alerts Symbols and Words

This instruction manual uses the following safety symbols and words to alert you to hazardous situations and your risk of personal injury or property damage.



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, **will** result in **death or serious injury**.



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **could** result in **death or serious injury**.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, **may** result in **minor or moderate injury**.



(Used without word) Indicates a safety related message.

NOTICE: Indicates a practice **not related to personal injury** which, if not avoided, **may** result in **property damage**.



WARNING: To reduce the risk of injury, read the instruction manual.

Contents

General Safety Warnings	02
Close-up View.....	03
How to Use Your Gas hob.....	09
How to Keep Your Gas hob in Shape.....	10
Practical Advice.....	11
Is there a problem?.....	11
Installation Instructions for built-in.....	12
Table1 Burners and Nozzle Specifications	16
Table2 How to convert gas source.....	17
Table3 Adapting to different types of gas	19
Table4 Gas source and national comparison table.....	20
NOTICE	21

GENERAL SAFETY WARNINGS

1. Do not use the stove if you smell gas. Turn off the gas valve, ventilate the area, and contact an authorized technician.
2. Do not allow unsupervised use of the stove by children. Keep out of reach of minors.
3. Do not use the stove as a heating system. This can cause carbon monoxide buildup.
4. Do not store flammable products near the stove.
5. Never leave the stove unattended.
6. Disconnect the gas supply during maintenance or cleaning.

INSTALLATION PRECAUTIONS

1. Installation must be performed by a qualified and authorized technician.
2. Verify that the gas pressure meets the manufacturer's specifications.
3. Ensure adequate ventilation in the room where the stove will be installed.
4. Do not obstruct the ventilation holes in the built-in cabinet.
5. Install the stove on a firm, flat, and heat-resistant surface.

DAILY USE PRECAUTIONS

1. Make sure the burners are properly positioned before lighting.
2. Light the burner before placing containers on it.
3. Use utensils appropriate for the burner size to prevent tipping.
4. Do not use pots with curved or unstable bottoms.
5. Avoid spilling liquids that could extinguish the flame.

CLEANING AND MAINTENANCE PRECAUTIONS

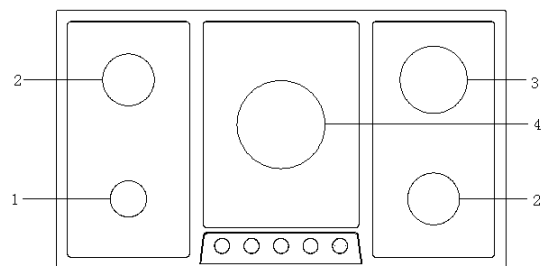
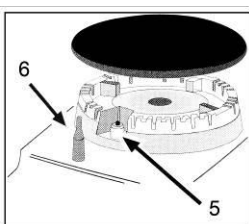
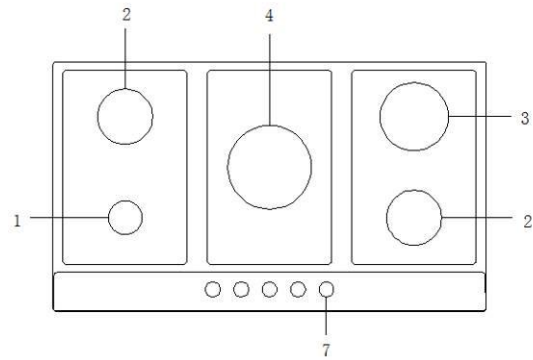
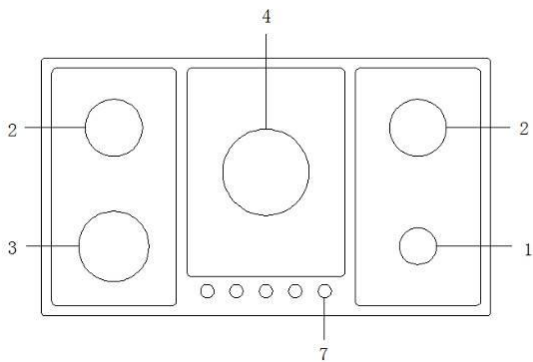
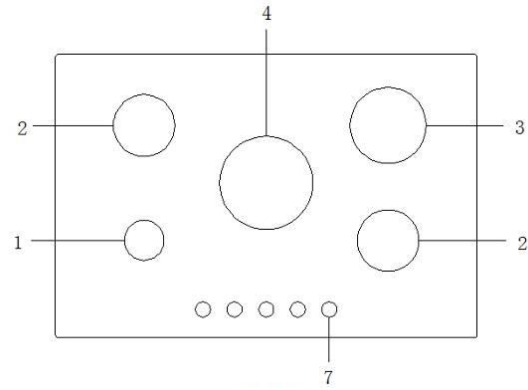
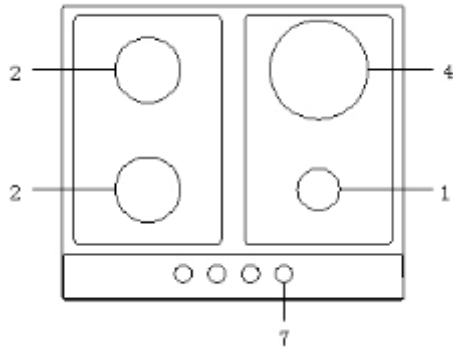
1. Turn off the stove and let it cool completely before cleaning.
2. Do not use abrasive products or metal scouring pads.
3. Clean the burners and diffusers regularly to prevent clogging.
4. Check the gas hose and connections periodically for leaks.
5. Request service at least once a year.

GAS LEAK WARNINGS

1. If you smell gas:
 - Do not turn on lights or electrical appliances.
 - Do not turn on switches.
 - Ventilate the area by opening doors and windows.
 - Close the shut-off valve and contact a technician.
2. Use soapy water to check for leaks, never with an open flame.

Congratulations on choosing this appliance, which you will find is dependable and easy to use. We advise you to read this manual for best performance and to extend the lifespan of your appliance. Thank you.

Close-up View



1. Auxiliary Burners
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring wok burner
5. Ignitor for Gas Burners (only on certain models)
6. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plates

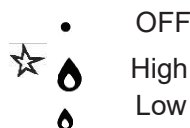
How to Use Your Gas hob

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

Gas Burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.

The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:



On those models fitted with a safety device

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

On those models fitted with an igniter

The electric ignition button, identified by the ★ symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

To light a burner: Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

! WARNING: If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

To turn off a burner: Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the " • " setting).

How to Keep Your Gas hob in Shape

! WARNING:

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power).

To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind to the following:

- The enameled parts and the glass top, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances;
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any

spills too.

- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).

While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2);

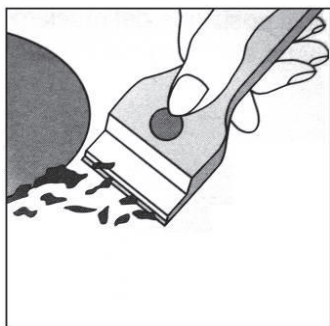


Fig.1



Fig.2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

⚠ WARNING: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.

Practical Advice

Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10~14
Semi-rapid burner	16~20

Rapid burner	22~24
Triple ring wok burner	24~26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Is there a Problem?

If you find the gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First of all, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.

Check to make sure that:

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts of burners are fixed correctly;
- There is no air flow around the cooking surface.

The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple.

Check to make sure that:

- You press the knob all the way;
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

The flame goes out while turning knob to "Low" setting.

Check to make sure that:

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").

The cookware is not stable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

--Tile type of problem.

--The gas hob model number (Model....) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized by your supplier, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

Installation Instructions for built

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

⚠ WARNING:

Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.

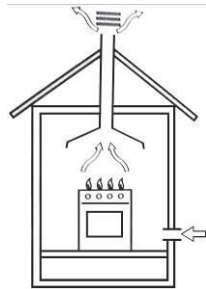
Positioning for gas hob

⚠ WARNING: this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The following requirements must be observed:

- a) The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms. **-in**

This must be done by hood or electric ventilator.



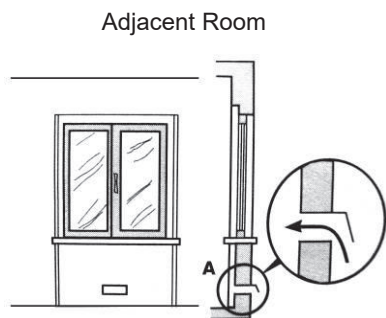
In a chimney stack or branched flue.
(exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

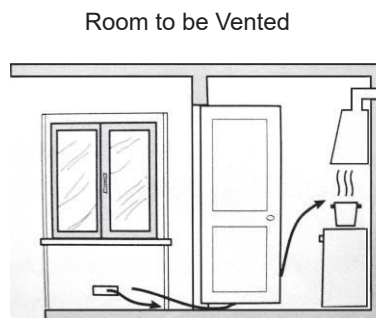
- b) The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 2 m³/h per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm² and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm² (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).



Examples of ventilation holes for comburent air.

Fig.3



Enlarging the ventilation slot between window and floor

Fig.4

- c) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- d) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the

room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

Installation of built-in gas hob

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

- a) The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.
- c) The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

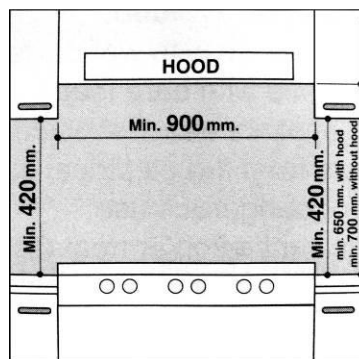
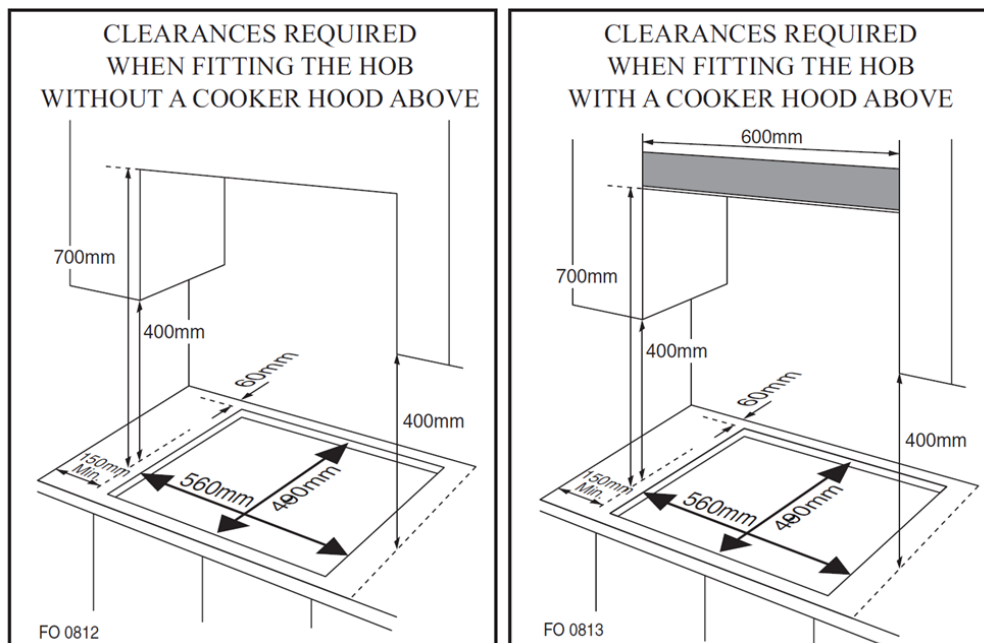


Fig.5

- d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.
- e) Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).



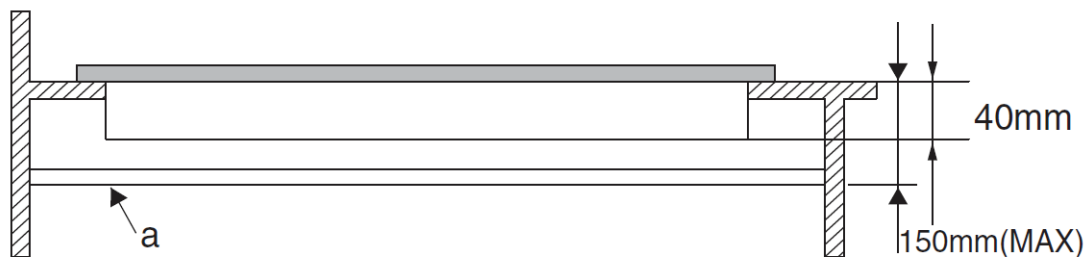
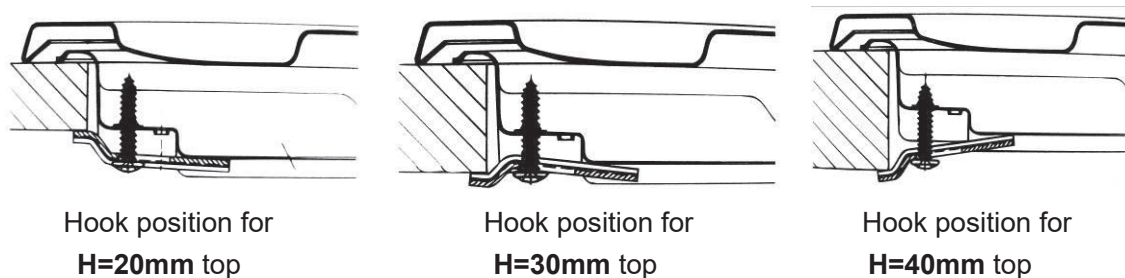


Fig.6

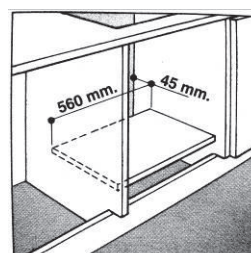
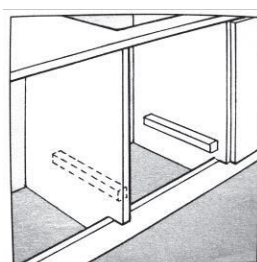


N.B: Use the hooks contained in the "accessories bag"

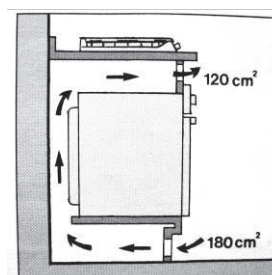
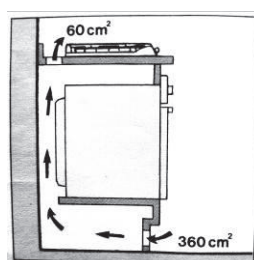
f) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation. This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

⚠ WARNING:

When installing the hob on 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 45 x 560 mm at least from the back side.



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



Gas connection for gas hob

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

WARNING

For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".

Connection to non-flexible tube

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.

The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

Check the Seal

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

Electrical Connection

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current .According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

Electrical Connection for Gas hob

Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C than room temperature at any po int.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob;
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- The plug or switch are easily accessible.

! WARNING: the cables in the main cable are colored according to the following code:

Green - Earth
White - Neutral
Black - Live

Since the colors of the wires in the main wire may not correspond to the colored markings that identify the terminals on your plug, proceed as follows: Connect the green and yellow wire to

the terminal marked "E" or green or green and yellow. Connect the brown wire to the terminal marked "L" or red. Connect the blue wire to the terminal marked "N" or black

Table1: Burners and Nozzle Specifications

Adapting the Gas hob for Different Types of Gas

	G20		G30	
Burner	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	3.0	115	3.0	84
Triple Ring (TR)	4.0	150	4.0	100
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m³

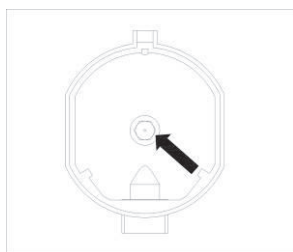
P.C.I.G25 32.49 MJ/m³

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m³

P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m³

P.C.I.G27 30.98 MJ/m³

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(7).Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference)。

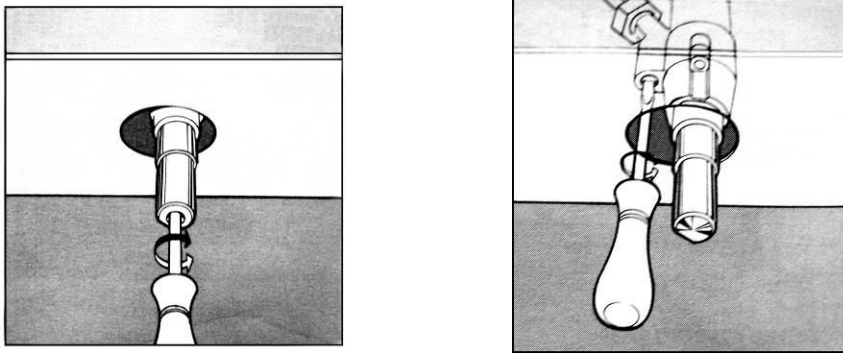
After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.

TABLE2: How to Convert Gas Source**Adjustment of the reduced valve flow**

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below) And adjust the flame

Valve adjustment

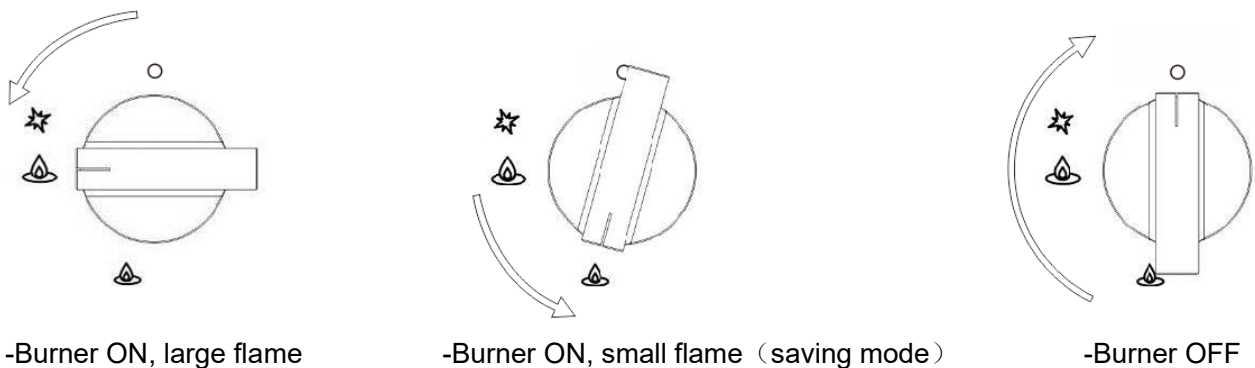
Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

**Fig.7**

To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

Flame selection

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.

**Fig.8**

See fig.8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame

position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

WARNING

It is prohibited to adjust the flame between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

TABLE 3: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: I_{2H} I_{2E} I_{2E+} I_{2L} I_{2HS} I_{2ELS} I_{2ELW} I₃₊ I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3B/P} I_{3P} I_{2H3+} II_{2E3B/P} II_{2HS3B/P} II_{2ELWLS3B/P} II_{2ELL3B/P}

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	115	—	286	3.0	2580	0.90	774
	Butane G30	30	84	226	—	3.0	2580	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	150	—	416	4.0	3440	1.8	1548
	Butane G30	30	100	340	—	4.0	3440	1.8	1548

TABLE 4: Gas source and national comparison table

Gas group	Supply pressure	Country
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

This hob conforms to the following European Economic Community directives:

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modification;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

WARNING

- A. Prior to installation, ensure that the local distribution condition (nature of the gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.”
- B. “The adjustment conditions for this appliance are stated on the rating label.”
- C. “This gas hob is not connected to combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirement regarding ventilation.”

CAUTION

The use of a gas hob lead to the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the hob is in working: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.”

LIMITED WARRANTY:

Bee-Tech's product comes with a 1 year warranty (manufacturing defects only) from the original date of purchase. If any defect arises due to faulty materials or workmanship, the faulty products must be returned to the place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of the retailer. This warranty is in addition to and in no way prejudices your statutory rights.

The Following conditions apply:

- The product must be returned to the retailer with proof of purchase or a receipt within the 1st year of purchase. For any product related issues after 12 months please contact our customer services team at (888) 527-8277.
- The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this instruction guide.
- It must be used only for domestic purposes.
- It does not cover wear and tear, damage, misuse or consumable parts.
- This guarantee is valid in the Caribbean, Central America, Colombia and Ecuador.

Manufactured by Bee-Tech, Inc.
4696 NW 74th Av. Miami, FL 33166, USA.
Please contact our customer service at (888) 527-8277
warrantiesblackanddecker@beetechusa.com

BLACK+DECKER, and the BLACK+DECKER logos and product names
are trademarks of The Black & Decker Corporation, used under license.
ALL RIGHTS RESERVED.