

# **Hisense**

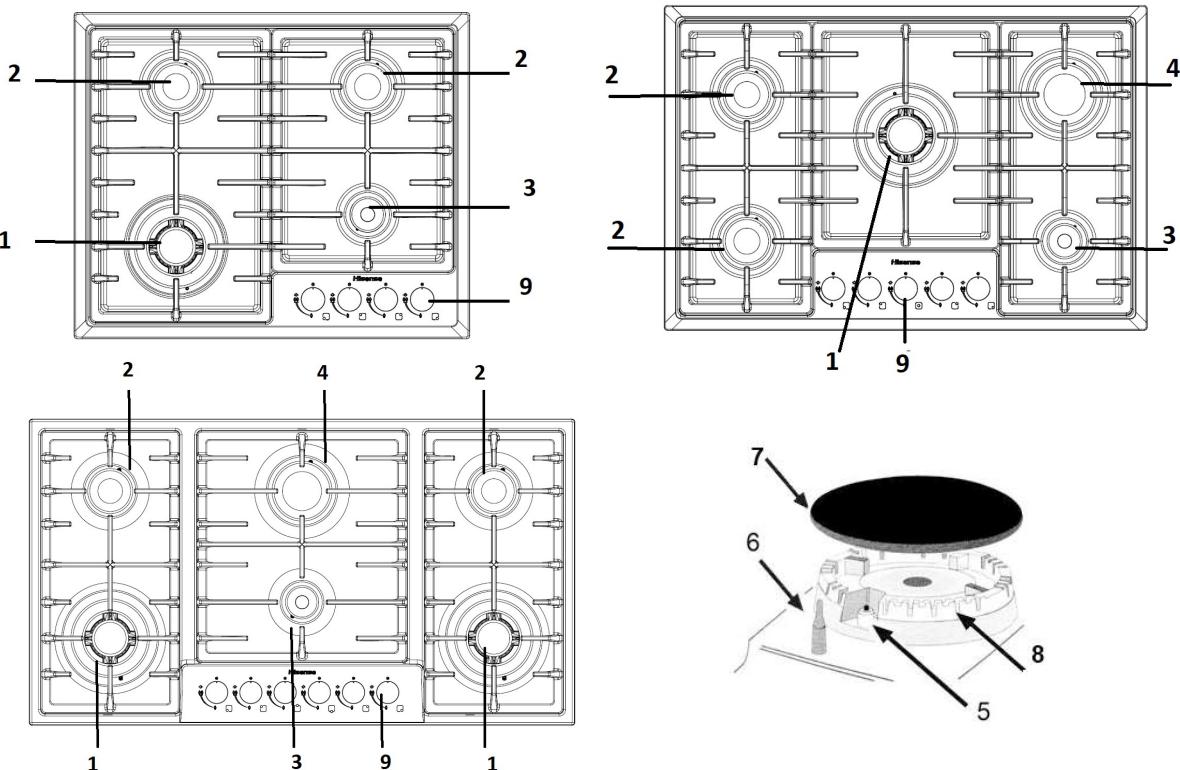
## **MANUAL DE FUNCIONAMIENTO PARA EL USUARIO**

**Parrilla de empotre**

**Modelo Nro.: HGH641SS  
HGH751SS  
HGH961SS**

Felicitaciones por elegir el electrodoméstico, el cual usted verá que es confiable y fácil de usar. Le recomendamos que lea este manual para un mejor desempeño y extender la vida útil de su electrodoméstico. Gracias.

## VISTA DETALLADA



1. Quedamos de tres anillos
2. Quemador semi-rápido
3. Quemador Auxiliar
4. Quemador rápido
5. Iniciador para los Quemadores a Gas
6. Dispositivo de Seguridad - Se activa si la llama se apaga accidentalmente (derrames, corrientes de aire, etc.), que interrumpan la entrega de gas al quemador.
7. Tapa del Quemador (esmaltada)
8. Distribuidor de la llama del quemador
9. Perillas de Control para los Quemadores de Gas

### NOTIFICACIÓN

La bandeja de grasa de acero inoxidable y la parrilla de hierro fundido y la caja de la rejilla de empaque deben instalarse, respectivamente, debajo y arriba del elemento de calentamiento de modo que los elementos estén encerrados entre las dos piezas.

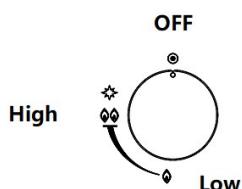
## Cómo Usar Su Electrodoméstico

La posición del correspondiente quemador de gas se indica en cada perilla de control.

### QUEMADORES DE GAS

Los quemadores difieren en tamaño y capacidad. Elija el más apropiado para el diámetro de la olla que será usada.

El quemador puede regularse con la correspondiente perilla de control usando uno de los siguientes ajustes:



Está prohibido ajustar la llama en el rango entre el Quemador APAGADO y el Quemador ENCENDIDO en posiciones de llama grande.

### ENCENDER LOS QUEMADORES

En estos modelos las perillas controlan el encendido y el dispositivo de seguridad. Proceda de la siguiente manera para encender los quemadores:

- 1) Gire la perilla seleccionada.
- 2) Mantenga la perilla presionada fuertemente por 3/4 de segundo para permitir que la chispa encienda el gas que sale del difusor de la llama y permita que el termopar se caliente. Gire la perilla contra reloj al ajuste de "Alto".
- 3) Suelte el botón después de 3/4 de segundo y ajuste la llama como lo desee.

Repita los puntos 1 y 2 si la llama no permanece encendida.

**Precaución:** Si el quemador accidentalmente se apaga, apague el gas con la perilla de control e intente encenderlo de nuevo después de esperar al menos un minuto.

**Apague el quemador**, gire la perilla en dirección al reloj hasta que se detenga (debería estar en el ajuste ).

### USO DE LOS QUEMADORES

For greater efficiency and less gas consumption use pots and pans with the right diameters for the burners. Avoid having flames extending out from underneath the pans (refer to the table).

Tabla de ollas recomendadas	
Quemador	Ø Diámetro de la olla en centímetros
Auxiliar	Desde el diámetro de 8 hasta 14
Semi rápido	Desde el diámetro de 14 hasta 20
Rápido	Desde el diámetro de 20 hasta 28
Triple anillo	Por encima de 26

### VÁLVULAS DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA

Este dispositivo de seguridad cierra automáticamente la válvula de gas si se causa un inconveniente al no cumplir con esta norma.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### GENERAL

La limpieza y mantenimiento debería llevarse a cabo con el electrodoméstico frío, especialmente cuando se limpian las partes esmaltadas. Evite dejar sustancias alcalinas o ácidas (jugo de limón, vinagre, etc.) sobre las superficies. Evite usar productos de limpieza ácidos o con base de cloro.

**Para alargar la vida del quemador empotrado, es absolutamente indispensable que éste se limpie cuidadosamente y a fondo con frecuencia, teniendo en cuenta lo siguiente:**

### PARTES ESMALTADAS

Todas las partes esmaltadas deben sólo lavarse con una esponja y agua jabonosa o con productos no abrasivos.

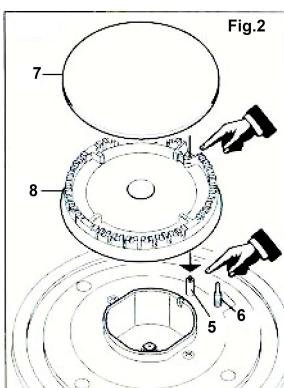
### QUEMADORES Y PARRILLAS

Estas partes pueden removese y limpiarse con los productos apropiados. Después de limpiar los quemadores y los distribuidores de la llama debe secarse muy bien y colocarse de forma correcta. Es muy importante verificar que el distribuidor de llama del quemador (8) y la tapa del quemador (7) se hayan colocado correctamente (fig. 2). De lo contrario, puede causar problemas graves.

Revise que el iniciador (5) esté siempre limpio para asegurarse que esté libre de chispas. Revise que el termopar (dispositivo de seguridad 6) esté siempre limpio para asegurarse la correcta operación de las válvulas de seguridad (para los modelos con dispositivo de seguridad).

**El ACERO INOXIDABLE** puede mancharse si permanece en contacto con agua altamente caliza o con detergentes agresivos (que contengan fósforo) por un largo período de tiempo, se recomienda que estas partes sean enjuagadas completamente con agua y luego sean bien secadas. Es también buena idea limpiar cualquier derrame;

**Las dos piezas deben limpiarse con mucho cuidado, el dispositivo de seguridad (6) y el iniciador (5).**



### •LLAVES DE GAS

La lubricación frecuente de las llaves de gas debe llevarse a cabo sólo por personal especializado. En caso de que se presenten fallas de operación en estas llaves de gas, llame al Departamento de Servicio.

### CONSEJOS GENERALES

- ✓ Cuando no se esté usando el electrodoméstico; es recomendable mantener la llave de gas cerrada.
- ✓ Si la llave de gas se pone dura, es necesario que se desmonte adecuadamente, límpiela con gasolina o riegue un poco de grasa especial resistente a altas temperaturas sobre ella. Esta operación debe realizarse por un técnico calificado.

### QUEDAMOS DE TRES ANILLOS

El quemador de tres anillos debe estar correctamente colocado (vea la figura 3); la nervadura del quemador debe entrar en su ligamento como lo muestra la flecha. El quedamos si está colocado correctamente no debe rotar (fig. 4).

La posición de la tapa del quemador A (centro) y la tapa del quemador B (exterior) (fig.4).

#### LIMPIEZA DEL QUEMADOR DE TRES ANILLOS

Preste especial atención a este quemador: los cuatro agujeros alrededor de la parte externa de la corona deben siempre mantenerse limpios. Al limpiar, retire el divisor de llama (figura. 4) y use un hisopo de algodón, un cepillo de dientes o algún otro ítem para limpiar cualquier incrustación o sucio que esté en los cuatro agujeros marcados "H" (fig.6). Este procedimiento es necesario para asegurar que el quemador funcione correctamente.

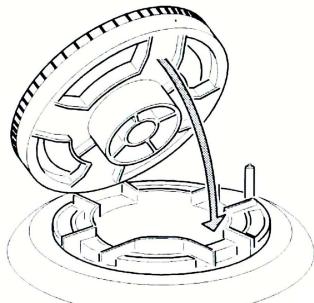


Fig. 3

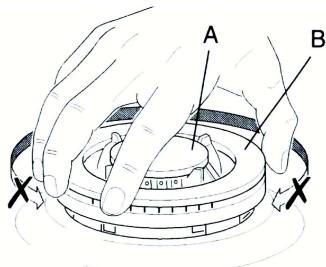


Fig. 5

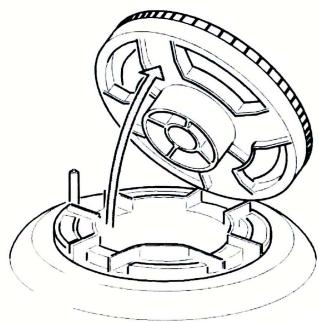


Fig. 4

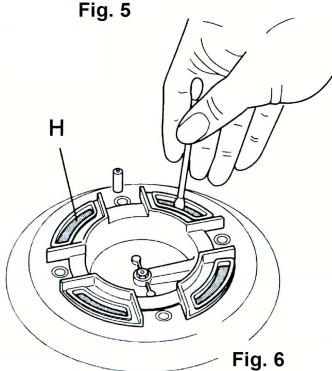


Fig. 6

#### Engrasar las Válvulas de Gas

Con el tiempo, las válvulas de gas pueden pegarse o volverse difíciles de girar. Si este es el caso, las válvulas deben limpiarse en el interior y re-engrasadas.

i

**N.B.: Este procedimiento debe realizarse por un técnico autorizado por el fabricante.**

## RECOMENDACIONES PARA LA INSTALACIÓN

### IMPORTANTE:

- El electrodoméstico debe ser instalado, regulado y adaptado para que funcione con otros tipos de gas por un TÉCNICO DE INSTALACIÓN CALIFICADO.
- El incumplimiento de esta condición invalidará la garantía.
- El electrodoméstico debe instalarse cumpliendo las regulaciones vigentes en su país y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- Siempre desconecte el electrodoméstico antes de llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación.
- Algunos electrodomésticos vienen dotados con una tela protectora sobre las partes de acero y aluminio. Esta capa protectora debe retirarse antes de usar su cocina.
- Las paredes de estas unidades no deben ser más altas que el límite del trabajo y deben tener la capacidad de resistir temperaturas por sobre los 75°C.
- No instale el electrodoméstico cerca de materiales inflamables (por ejemplo, cortinas).

### INSTALACIÓN DE TOPES DE COCINA EMPOTRADO

**Estos topes están diseñados para ser empotrados en instalaciones de cocinas que midan 600 mm de profundidad.**

Para instalar el tope que cocina en una instalación de cocina, debe hacerse un hueco con las dimensiones que se muestran en el recorte, teniendo en cuenta lo siguiente:

- ✓ Dentro de la instalación, entre el lado del fondo del tope de cocina y la parte superior de cualquier otro electrodoméstico o estante interno debe haber un espacio libre de al menos 30 mm;
- ✓ El tope de cocina debe mantenerse a no menos de 100 mm alejado de cualquier muro a los lados;
- ✓ El quemador debe instalarse al menos a 50 mm de la pared.
- ✓ Debe haber una distancia de al menos de 650 mm entre el quemador y cualquier armario o campana extractora que se encuentre justamente sobre la cocina.
- ✓ Es muy importante instalar el separador de calor entre el fondo del quemador y la unidad subyacente.

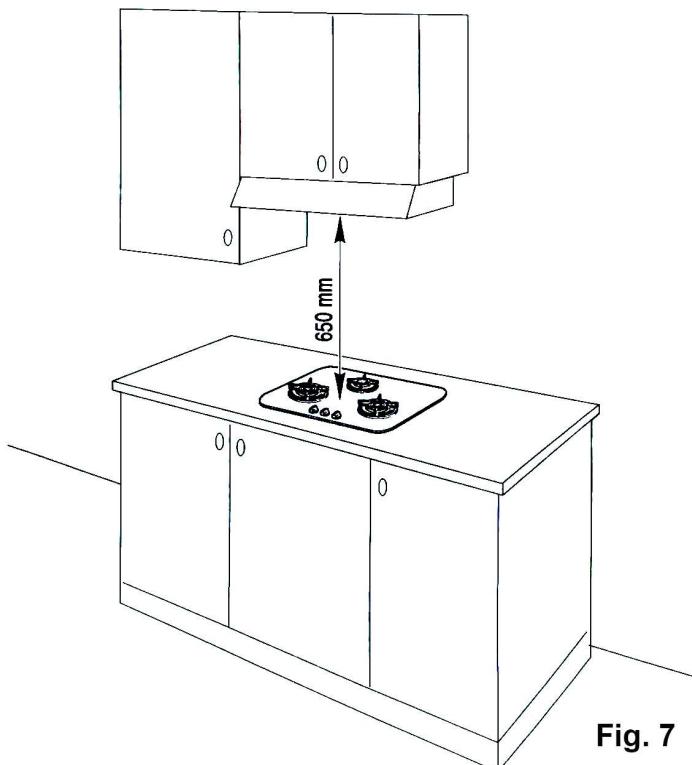
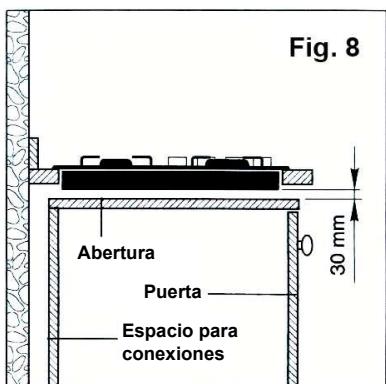


Fig. 7

#### INSTALACIÓN EN UN GABINETE DE COCINA CON PUERTA (fig.8)

La instalación debe hacerse de acuerdo con los requisitos específicos de modo de evitar que los quemadores de gas se apaguen, aún cuando la llama esté encendida en el mínimo, debido a los cambios de presión al abrir y cerrar las puertas del gabinete. Se recomienda dejar una abertura de 30 mm entre el tope de cocina y la instalación de la superficie (fig 8).

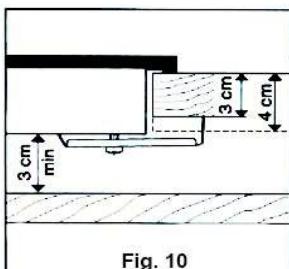
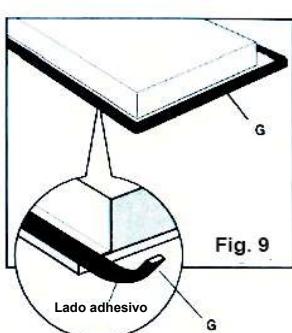


#### HABITACIÓN PARA LA INSTALACIÓN

La habitación donde se va a instalar el electrodoméstico debe contar con una corriente natural de aire de modo que el gas pueda arder. La corriente de aire debe venir directamente de una o más aberturas hechas en los muros exteriores con un área libre de al menos 100 cm<sup>2</sup>. Si el electrodoméstico no cuenta con un dispositivo de seguridad que detecte la falta de llama, esta abertura debe tener al menos 200 cm<sup>2</sup>. Las aberturas deben estar cerca del piso o preferiblemente al lado opuesto del escape para los productos de la combustión y deben ser hechas así de modo que no puedan bloquearse ni por dentro ni por fuera. Cuando estas aberturas no se pueden hacer, el aire necesario puede venir de una habitación adyacente que esté ventilada como es necesario, siempre y cuando no sea una habitación para dormir o un área que contraiga riesgos. En este caso la puerta de la cocina debe permitir el paso de aire.

#### SACAR LOS PRODUCTOS DE LA COMBUSTIÓN

Se deben instalar campanas de extracción que se conecten directamente al exterior para permitir que los productos de la combustión del electrodoméstico a gas se extraigan. Si no es posible, se puede usar un ventilador eléctrico, instalado en un muro que dé al exterior o en una ventana; el ventilador debe contar con la capacidad para circular aire a una tasa por hora de 3-5 veces el volumen total de la cocina (fig. 10). El ventilador sólo se instalará si la habitación cuenta con áreas ventiladas que permitan que entre el aire como se describe en el encabezado "Cuarto de instalación"

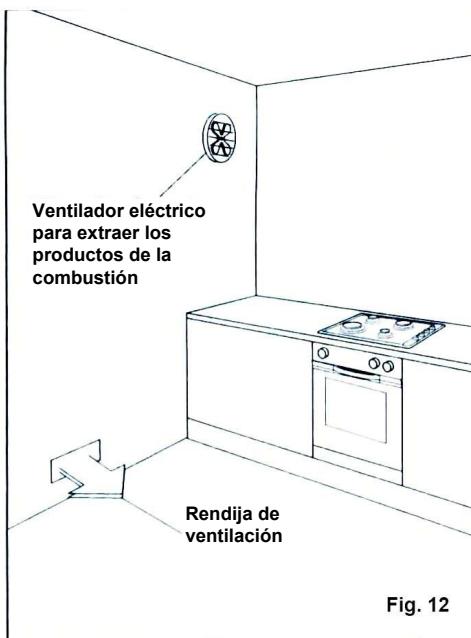


#### ACOMODAR LA COCINA A GAS INTEGRADA PARA SU INSTALACIÓN

Cada tope de cocina viene con una serie de pestañas o cuñas para ajustar la unidad con un grueso de 3 a 4 cm y con un sellador adhesivo a los lados.

- Retire los quemadores y las rejillas.
- Gire el tope de cocina y coloque el lado de vidrio sobre un paño.
- Aplique el sellador auto-adhesivo "G" como lo ilustra la fig.11.

- Coloque el tope de cocina en la ranura de la unidad y acomódelo.
- Coloque el tope de cocina en el descanso y asegurelo con las abrazaderas como se muestra en la fig.12 (para un tope de 3-4 cm de grueso).



## SECCIÓN DE GAS

### TIPOS DE GASES

Los gases generalmente usados se pueden agrupar en vista de sus características en tres familias:

- G.L.P. 2,75 kPa
- GAS NATURAL 1,76 kPa

**IMPORTANTE: Por defecto, la cocina integrada cuenta con quemadores adecuados para GLP**

El electrodoméstico debe ser instalado, regulado y adaptado para que funcione con otros tipos de gas por un TÉCNICO DE INSTALACIÓN CALIFICADO.

### INSTALACIÓN

El electrodoméstico está predispuesto y ajustado para operar con el gas indicado en la placa de especificaciones colocada sobre el electrodoméstico.

Si el electrodoméstico debe operarse con un gas diferente al indicado en la placa, será necesario seguir las siguientes maniobras:

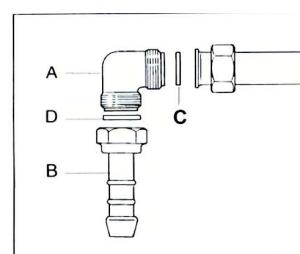
- conexión de gas
- reemplazo de los inyectores
- regulación del mínimo

#### ● CONEXIÓN DE GAS

**IMPORTANTE: La conexión de gas debe hacerla un técnico calificado de acuerdo con los estándares de relevancia local.**

La conexión de gas debe hacerla un técnico calificado de acuerdo con los estándares de relevancia local. La adaptación debe hacer de (vea la figura de abajo);

- ✓ 1 Codo de adaptación "A"
- ✓ 1 adaptador "B"
- ✓ Juntas "C", "D"
- ✓ El quemador a gas empotrado debe instalarse en una habitación que ventilada de forma adecuada.



## ORIENTACIÓN del CODO

El electrodoméstico viene con una conexión de gas orientada hacia el centro del quemador a gas empotrado. La conexión a la fuente de gas debe ser llevada a cabo sólo por este lado o en una posición vertical al girar el codo hacia abajo. Para girar el cod, siga las siguientes instrucciones:

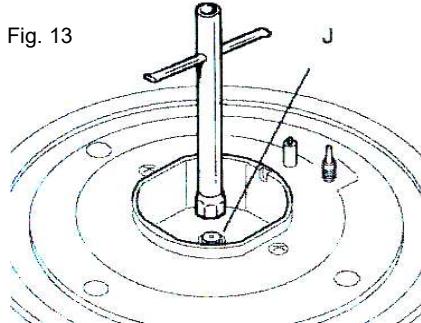
- ✓ Afloje la tuerca
- ✓ Gire el codo
- ✓ Asegure la tuerca
- ✓ Asegúrese que no hay fugas con una solución jabonosa.



## IMPORTANCIAS:

- ✓ Nunca intente girar el codo sin antes aflojar la boquilla de seguridad relacionada.
- ✓ Los sellos son los elementos que garantizan que la conexión de gas está herméticamente sellada. Se recomienda que los sellos se cambien cuando muestren señales de la más mínima deformación o imperfección.
- ✓ Despues de conectar la fuente principal de gas, revise que las uniones estén correctamente selladas, usando una solución jabonosa, pero nunca use una llama al descubierto.
- ✓ La conexión con tuberías de metal rígido no deberían generar estrés o presión sobre la rampa de oscilación.
- ✓ Si se usa un tubo plástico para la conexión de gas:
  - Asegúrese que el tubo esté firmemente ajustado en ambos cabos y use una llave de tubos estándar (no incluida) para apretarlo.
  - El tubo de plástico debe ser lo más corto posible, sin contracturas o dobladuras.
  - El tubo de plástico nunca debe estar en contacto con partes calientes en ninguna parte de su extensión.
  - De vez en cuando revise para asegurarse que la goma o plástico esté en perfectas condiciones.

## PASOS A LLEVARA CABO CUANDO SE SUSTITUYEN LOS INYECTORES



Si los inyectores no vienen con su electrodoméstico, los puede conseguir en el "Centro de Servicio".

- ✓ Retire las rejillas y las cubiertas de los quemadores;

- ✓ Use una llave, cambie los las boquillas de los inyectores;

"J" (fig. 13 izquierda) por aquellos (inyectores) que mejor se adapten al tipo de gas que se va a usar (vea la tabla de Inyector).

Los quemadores están diseñados de forma que no requieran regulación del aire principal.

## REGULACIÓN DEL AJUSTE MÍNIMO DEL QUEMADOR

Cuando se cambia de un tipo de gas a otro, el flujo mínimo de éste debe también ajustarse, la llama no debe apagarse ni siquiera cuando se pasa de llama alta al mínimo. Para regular la llama, siga las siguientes instrucciones aquí abajo:

- ✓ Encienda el quemador
- ✓ Coloque la válvula de paso al mínimo

## En válvulas de gas que cuentan con un tornillo de ajuste en el centro del cuerpo (fig. 14)

- ✓ Use un destornillador con un diámetro máximo de 3 mm, gire

el tornillo dentro de la tapa hasta que se logre el ajuste deseado.

#### En válvulas de gas que cuentan con un tornillo de ajuste en el cuerpo de la válvula (fig.15):

- ✓ Gire el tornillo "A" al ajuste correcto con el destornillador. Por lo general para el gas G30, apriete completamente el tornillo de ajuste.

### LUBRICACIÓN DE LAS TOMAS DE GAS

Si la toma de gas se pone dura, es necesario desmontarla, limpiarla adecuadamente con gasolina yregar un poco de grasa resistente a altas temperaturas en la toma.

**Los pasos debe llevarlos a cabo un técnico calificado.**

Fig. 14

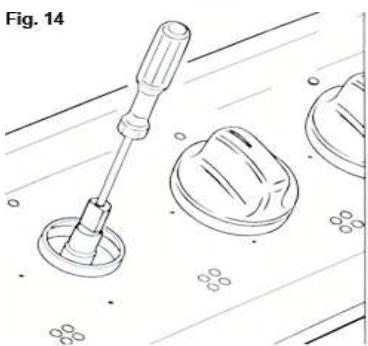
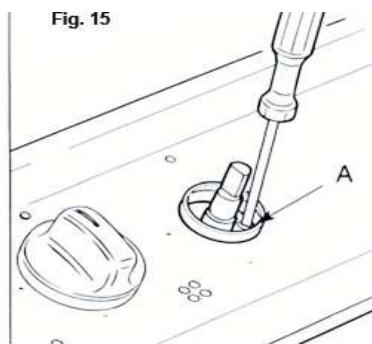


Fig. 15



## SECCIÓN ELÉCTRICA

En caso de que se instale sobre un horno eléctrico empotrado, las conexiones eléctricas para el tope de cocina empotrado a gas deben ser independientes, no sólo por razones de seguridad, sino también para facilitar la remoción de cualquiera de los dos electrodomésticos en el futuro.

**IMPORTANTE: La conexión a la fuente eléctrica debe hacerla un técnico calificado y siguiendo las regulaciones de seguridad adecuadas.**

### DETALLES

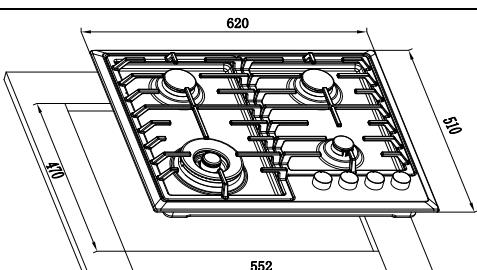
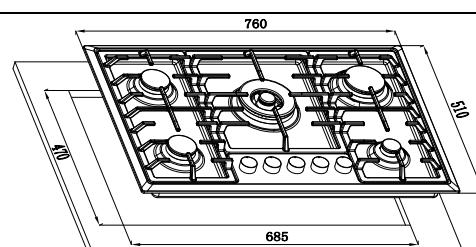
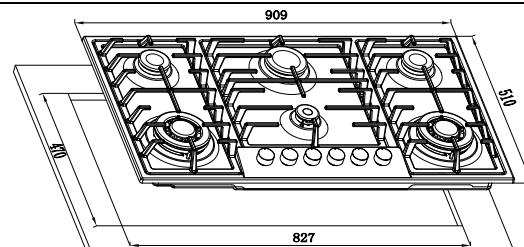
- Antes de llevar a cabo la conexión a la fuente eléctrica, se debe revisar la tasa de voltaje (impresa en la chapa de identificación del electrodoméstico) para ver si corresponde con el voltaje disponible en la red principal, y los cables de electricidad deberían tener la capacidad de soportar la tasa de energía del tope (que también se indica en la chapa de identificación);
- El punto de conexión eléctrica debe conectarse a un cable adecuado para tierra, de conformidad con las regulaciones de seguridad presentes.
- Los colores de los cables del tope de cocina empotrado no necesariamente correspondan con los colores marcados en su tomacorriente de la terminal eléctrica. El enchufe debe conectarse en cualquier caso de la siguiente manera:
  - Conecte el cable verde/amarillo a la terminal marcada con la letra E o el símbolo de tierra o en los colores verde/amarillo;
  - Conecte el cable azul a los terminales marcados con la letra N o de color negro;
  - Conecte el cable marrón a la terminal marcada con la letra L o de color rojo.
- Es posible conectar el electrodoméstico a la fuente de energía principal a través de un interruptor de alto rendimiento con un mínimo de 3 mm de distancia entre los contactos.
- El cable de alimentación no debe estar en contacto con ninguna superficie caliente y debe colocarse de modo que su temperatura no exceda los 75°C en cualquier punto a lo largo de su longitud.
- Una vez instalado el electrodoméstico, el interruptor de energía o el enchufe debe estar siempre en una posición accesible

**NOTA: para las conexiones a la fuente de energía principal, nunca use adaptadores, reductores o conexiones con múltiples puntos de conexión pues se pueden recalentar y generar un incendio.**

En caso de que la instalación necesite modificaciones al sistema principal de cableado o si el enchufe no es apto para el tipo de punto de conexión disponible, se recomienda que se llame a un técnico calificado para que lo sustituya.

El técnico también deberá verificar que la sección transversal de los cables eléctricos en el punto de conexión se ajusten a la tasa de energía del electrodoméstico.

## RECORTE DE LAS DIMENSIONES

Modelo	Recorte de Las Dimensiones (An x P, mm)	Dibujo del Recorte (An x P, mm)
HGH641SS	552x470 mm	
HGH751SS	685x470 mm	
HGH961SS	827x470 mm	

# **Hisense**

## **USER'S OPERATION MANUAL**

### **Built-in Gas Hob**

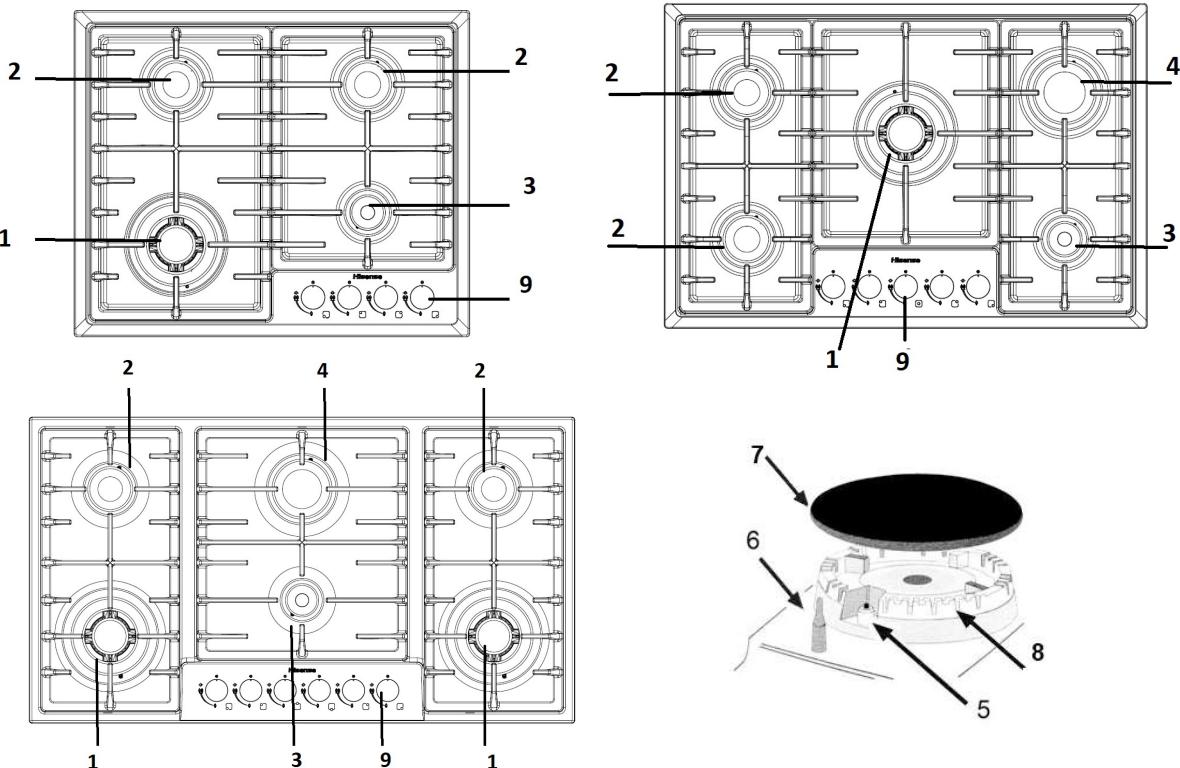
**Model No.: HGH641SS**

**HGH751SS**

**HGH961SS**

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

## CLOSE-UP VIEW



1. Triple ring burner
2. Semi-rapid burner
3. Auxiliary Burner
4. Rapid burner
5. Igniter for Gas Burners
6. Safety Device - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Burner Cap (enameled)
8. Burner flame distributor
9. Control Knobs for Gas Burners

### NOTICE

The stainless steel grease pan and the cast-iron grill, located in the burner and grate packing box, must be installed, respectively, below and above the electric heating element so that tile element is enclosed between the two.

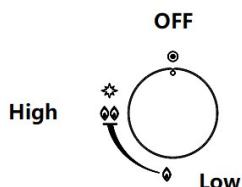
## How To Use Your Appliance

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

### GAS BURNERS

The burners differ 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:



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

### IGNITING THE BURNERS

In these models the knob controls both ignition and the safety device. Proceed as follows to ignite the burners:

- 1) Turn the chosen knob.
- 2) Keep the knob strongly pressed in for 3/4 seconds to permit the spark to light the gas that exits from the flame tamer and to permit the thermocouple to heat up. Rotating the knob anti-clockwise direction to the "High" setting.
- 3) Release the knob after about 3/4 seconds and adjust the flame as desired.  
Repeat points 1 and 2 if the flame does not remain on.

**Caution:** If the burner accidentally goes out, turn off the gas with the control knob and try to light it again after waiting at least 1 minute.

**Turn off a burner**, turn the knob in the clockwise direction until it stops (it should be on the "●" setting).

### USING THE BURNERS

For greater efficiency and less gas consumption use pots and pans with the right diameters for the burners. Avoid having flames extending out from underneath the pans (refer to the table).

Table of recommended pans	
Burner	Ø Pan diameter in cm
Auxiliary	from dia. 8 to dia. 14
Semi rapid	from dia. 14 to dia. 20
Rapid	from dia. 20 to dia. 28
Triple ring	Above dia. 26

### AUTOMATIC SAFETY VALVES

This safety device automatically closes the gas valve if the inconvenience caused by failure to comply with this rule.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### GENERAL

Cleaning and maintenance should be carried out with the appliance cold especially when cleaning the enameled parts. Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces. Avoid using acid or chlorine-based cleaning products.

**To extend the life of the built-in gas hob, it is absolutely indispensable that it be cleaned carefully and thoroughly on a frequent basis, keeping in mind the following:**

### ENAMELLED PARTS

All of the enameled parts must be washed only with a sponge and soapy water or with non-abrasive products

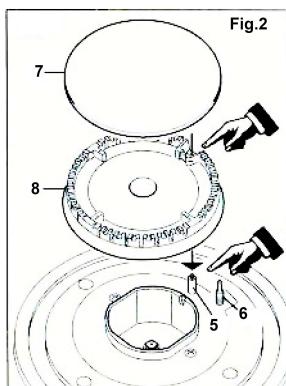
### BURNERS AND GRIDS

These parts can be removed and cleaned with appropriate products. After cleaning the burners and their flame distributors must be well dried and correctly replaced. It is very important to check that the burner flame distributor(8) and the burner cap(7) has been correctly positioned (**fig. 2**) -failure to do so can cause serious problems.

Check that the igniter(5) is always clean to ensure trouble-free sparking. Check that the thermocouple(safety device 6) is always clean to ensure correct operation of the safety valves (for models with safety device).

**STAINLESS STEEL** can be stained if it remains in contact with highly calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorous) for an extended period of time, it is recommended that these parts be rinsed thoroughly with water and then dried well, It is also a good idea to clean up any spills;

**Both the safety device(6) and igniter(5) must be very carefully cleaned**



### •GAS TAPS

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only. In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

### GENERAL ADVICE

- ✓ When the appliance is not being used; it is advisable to keep the gas tap closed.
- ✓ If the gas tap becomes stiff, it is necessary to dismount it accurately, clean it with gasoline and spread a bit of special grease resistant to high temperatures on it. This operation must be executed by a qualified technician.

### TRIPLE RING BURNER

The triple ring burner must be correctly positioned (seen fig.3); the burner rib must be entering in their ligament as shown by the arrow. The burner correctly positioned must not rotate (fig.4).

Then position the burner cap A(center) and theburner cap B(outer) (fig.4).

## CLEANING THE TRIPLE RING BURNER

Pay special attention to this burner: the four holes around the outside of the crown must always be kept clean. When cleaning ,remove the flame divider (fig.4) and use a cotton bud, toothbrush or some other item to clean out any incrustations or dirt from the four holes marked "H" (fig.6). This procedure is necessary to ensure the burner functions correctly.

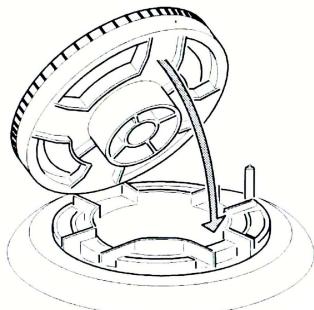


Fig. 3

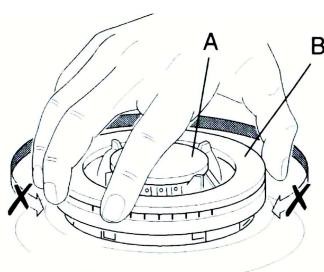


Fig. 5

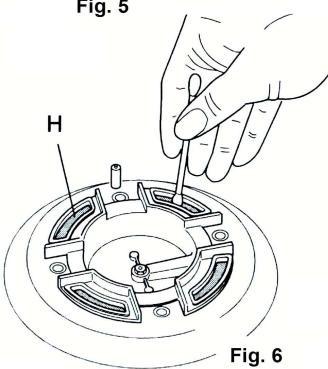


Fig. 6

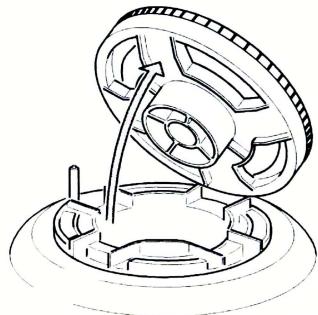


Fig. 4

## Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may stick or become difficult to turn. If this is the case, the must be cleaned on the inside and the regressed, i

**N.B.:This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

## ADVICE FOR INSTALLATION

### IMPORTANT:

- The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN.
- Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Always unplug the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminum parts. This film must be removed before using the cooker.
- The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 75°C above temperature.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg.curtains).

### INSTALLATION of BUILT-IN COOK TOPS

These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown on the cutting size board has to be made, keeping in consideration the following:

- ✓ within the fixture, between the bottom side of the cooker top and the upper surface of any other appliance or internal shelf there must be a clearance of at least 30 mm;
- ✓ the cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall;
- ✓ the hob must be installed at least 50 mm from the wall.
- ✓ there must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above.
- ✓ It is essential to install a heat baffle between the bottom of the hob and the underlying unit.

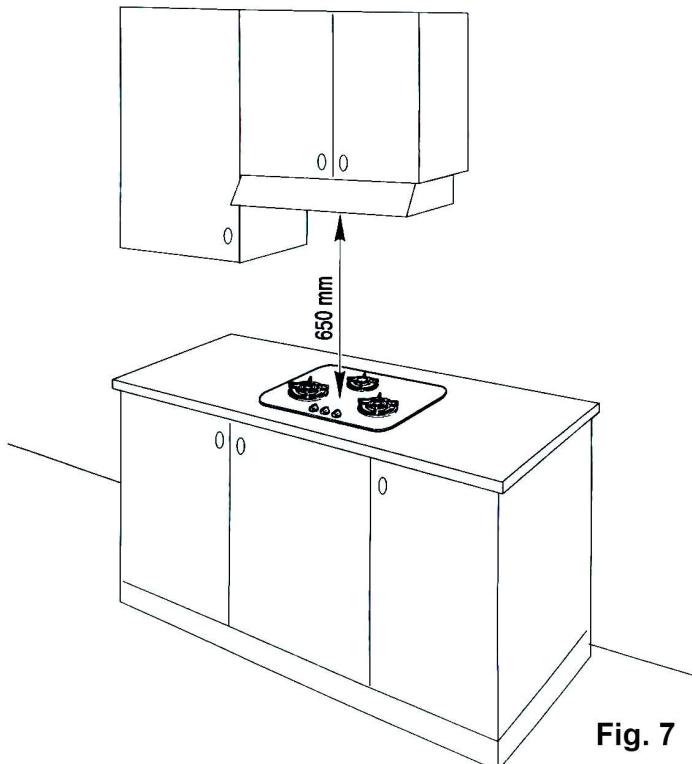
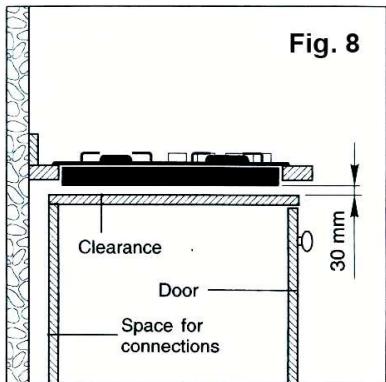


Fig. 7

#### INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig.8)

The fixture has to be made according to specific requirements in order to prevent the gas burners from going out, even when the flame is turned down to minimum, due to pressure changes while opening or closing the cupboard doors. It is recommended that a 30 mm clearance be left between the cooker top and the fixture surface (fig.8).

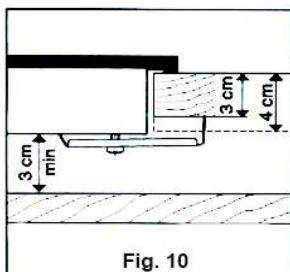
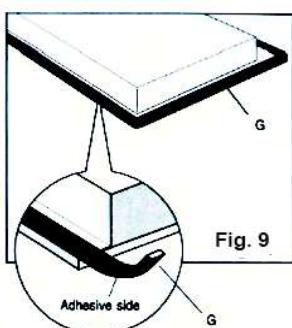


#### INSTALLATION ROOM

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn. The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100cm<sup>2</sup>. If the appliance does not have a no-flame safety device this opening must have an area of at least 200cm<sup>2</sup>. The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be so made that they cannot be blocked from either the outside or the inside. When these openings cannot be made the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bedroom or a dangerous area. In this case the kitchen door must allow the passage of the air.

#### DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig.9). If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig.10). The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Installation room"

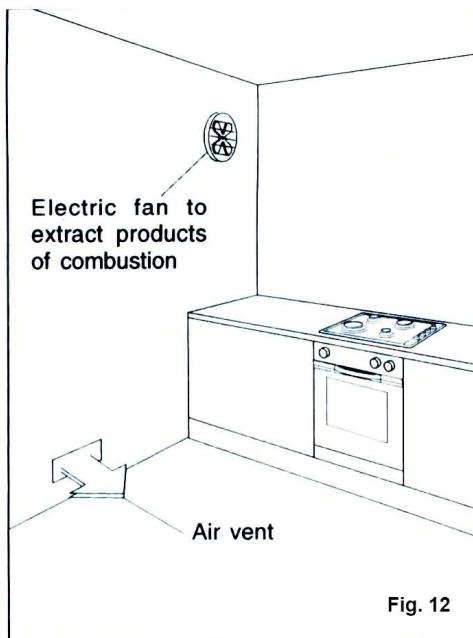
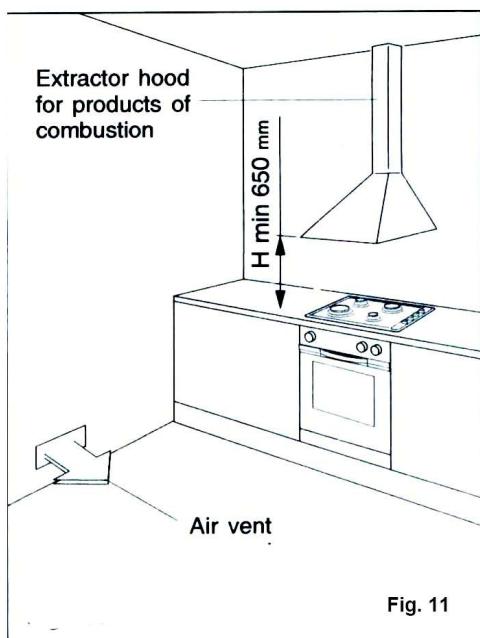


#### SETTLING THE BUILT-IN GAS HOB FOR INSTALLATION

Every cooker top is provided with a set of tabs for fitting to the unit with thickness from 3 to 4 cm and a seal with adhesive on one side.

- Remove burners and grids.
- Turn the cooker top over and rest the glass side on a cloth.
- Apply the self-adhesive seal "G" as illustrated in fig.11.

- Slot the cooker top into the unit and position.
- Position the cooker top in the recess and secure by means of the brackets as shown in fig.12 (for 3 or 4 cm thick work top).



## GAS SECTION

### TYPES OF GASES

The gases normally used may be grouped, in view of their features in three families:

- L.P.G. 2,75 kPa
- NATURAL GAS 1,76 kPa

**IMPORTANT: By default, the built-in gas hob comes with nozzles suitable for LPG**

The appliance should be installed, regulated and adapted to function with other types of gas by a **QUALIFIED INSTALLATION TECHNICIAN**.

### INSTALLATION

The appliance is predisposed and adjusted to operate with the gas indicated on the specifications plate applied onto the appliance.

If the appliance must be operated with a gas different than that indicated on the plate, it is necessary to execute the following operations:

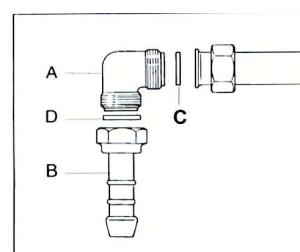
- **gas connection**
- **replacement of the injectors**
- **regulating of the minimum**

#### ● GAS CONNECTION

**IMPORTANT: The connection must be executed by qualified technician according to the relevant local standard.**

The connection must be executed by qualified technician according to the relevant standard. The fitting is made up of (see below figure);

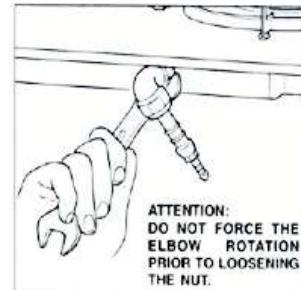
- ✓ 1 Elbow fitting "A"
- ✓ 1 adapter "B"
- ✓ Gaskets "C","D"
- ✓ A built in gas hob must be installed in a room with adequate ventilation.



## ORIENTATION of the ELBOW

The appliance is supplied with a gas connection oriented towards the centre of the built-in gas hob. The connection to the gas supply must be effected only from this side or in vertical position by turning the elbow downwards. To turn the elbow, follow these operations:

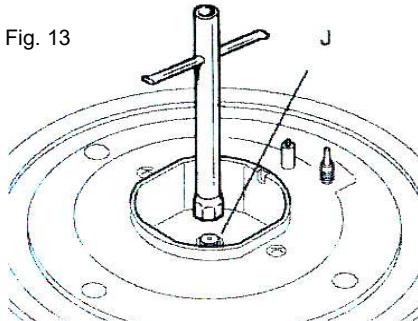
- ✓ Loosen the nut
- ✓ Turn the elbow
- ✓ Lock the nut
- ✓ Make sure that there are no leakage by a soapy solution.



## IMPORTANCES:

- ✓ Never attempts to turn the elbow without having first slackened off the relative lock nipple.
- ✓ The seals are the elements that guarantees the seal in the gas connection. It is recommended that they be replaced whenever they shows even the slightest deformation or imperfection.
- ✓ After connecting to the mains, check that the couplings are correctly sealed, using soap solution, but never a naked flame.
- ✓ The connection with rigid metal pipes should not cause stresses to the bob ramp.
- ✓ If the rubber tube is used for the gas connection:
  - Make sure the tube is snugly fit at both ends and use a standard tube clamp (not supplied) to fasten it.
  - The rubber tube must be as short as possible, without contractions or kinks.
  - The rubber tube must never be at any point in its length in contact with the "hot" parts.
  - From time to time check to make sure that the rubber is in perfect condition.

## OPERATIONS TO BE PERFORMED WHEN SUBSTITUTING THE INJECTORS



If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

- ✓ Remove the gratings and the burner covers;
- ✓ Using a wrench, substitute the nozzle injectors;

"J" (left Fig. 13) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used (see Injector table).

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

## REGULATING THE BURNER MINIMUM SETTING

When switching from one type of gas to another, the minimum flow rate must also be correct the flame should not go out even when passing suddenly from maximum to minimum flame. To regulate the flame follow the instructions below:

- ✓ Light the burner
- ✓ Set the cock valve to minimum

## On gas valves provided with adjustment screw in the centre of the shaft (fig.14)

- ✓ Using a screwdriver with max. diameter 3 mm, turn the screw

inside the tap until the correct setting is obtained.

#### On gas valves provided with adjustment screw on the valve body (fig.15):

- Turn the screw "A" to the correct setting with a screwdriver. Normally for G30 gas, fully tighten the adjustment screw.

#### LUBRICATION OF THE GAS TAPS

If the gas tap becomes stiff, it is necessary to dismount it accurately clean it with gasoline and spread a bit of special grease resistant to high temperatures on it.

**The operations must be executed by a qualified technician.**

Fig. 14

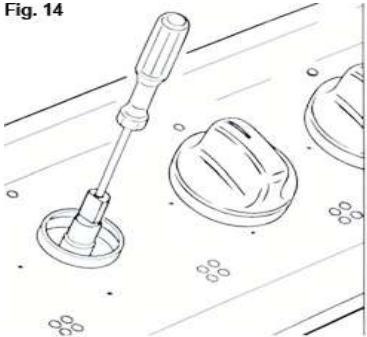
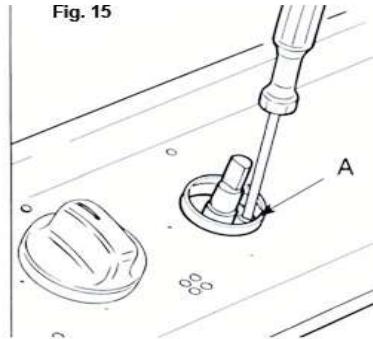


Fig. 15



## ELECTRICAL SECTION

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the built-in gas hob and oven should be independent, not only for safety purposes, but also to facilitate removal of one or both in the future.

**IMPORTANT: Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations;**

#### DETAILS

- Before carrying out the connection to the power supply, the voltage rating of the appliance(stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the hob's power rating (also indicated on the identification plate);
- The power point must be connected to a suitable earth wiring, in conformity to current safety regulations.
- The colours of the wires in the built-in gas hob power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should in any case be wired as follows:
  - Connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter E or the earth symbol or coloured green/yellow;
  - Connect the blue wire to the terminals marked with the letter N or coloured black;
  - Connect the brown wire to the terminal marked with the letter L or coloured red.
- It is possible to connect the appliance directly to the mains supply by means of a heavy duty switch with 3 mm minimum distance between contacts.
- The power supply cord must not touch against any hot surfaces and must be placed so that its temperature does not exceed 75°C at any point along its length.
- After having installed the appliance, the power switch or power plug must always be in an accessible position.

**NOTE: for connections to the mains power supply, never use adapters, reductions or multiple power points as there may overheat and catch fire.**

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system or if the power plug is not suitable for the type of power point available, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

## CUT-OUT DIMENSION

Model	Cut Out Dimension (W x D, mm)	Cut Out Drawing (W x D, mm)
HGH641SS	552x470 mm	
HGH751SS	685x470 mm	
HGH961SS	827x470 mm	



# **Hisense**

Hisense México S. de R.L. de C.V.  
Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra, No. 301  
Torre Norte, Piso 2, Col. Ampliación Granada,  
Municipio o Demarcación Territorial Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México,  
R.F.C. HME110512IY3  
[www.hisense.com.mx](http://www.hisense.com.mx)