

myria

MY1811

**MANUAL DE UTILIZARE
PENTRU
PLITA ÎNCORPORABILĂ**

CUPRINS

1. DESCRIEREA PLITEI

2. INSTRUCȚIUNI

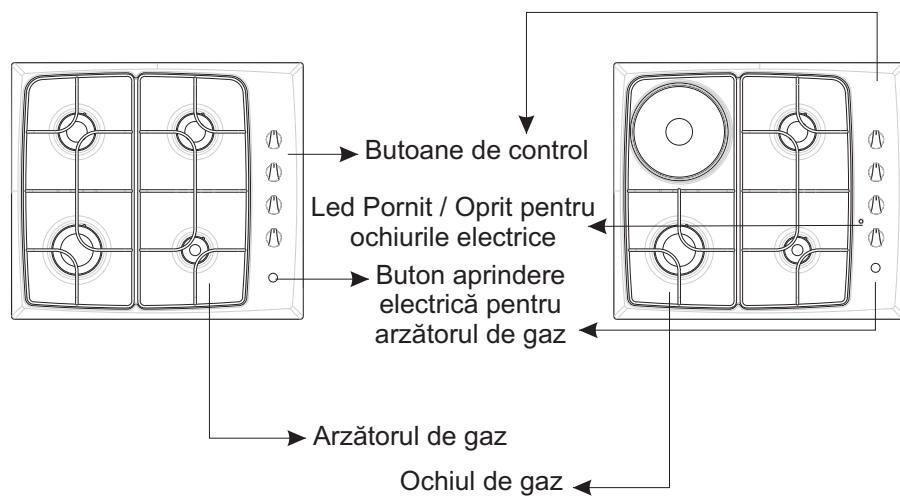
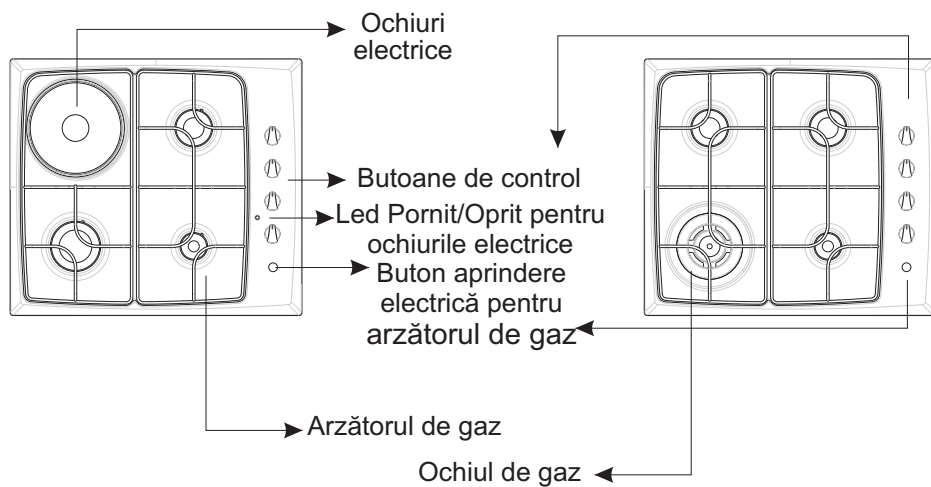
3. INSTALARE

4. UTILIZARE

5. ÎNTREȚINERE

1. DESCRIEREA PLITEI

PLITA CU GAZ ȘI PLITA COMBINATA



AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI CU GRIJĂ ȘI ÎN ÎNTREGIME ÎNAINTE DE A UTILIZA ECHIPAMENTUL ȘI PĂSTRAȚI-LE ÎNTR-UN LOC LA ÎNDEMÂNĂ PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ATUNCI CÂND ESTE CAZUL.

ACEST MANUAL A FOST CONCEPUT PENTRU MAI MULTE MODELE. ESTE POSIBIL CA ECHIPAMENTUL DUMNEAVOASTRĂ SĂ NU AIBĂ UNELE FUNCȚII PREZENTATE ÎN ACEST MANUAL. AVEȚI GRIJĂ LA EXPRESIILE CARE CONȚIN CIFRE ATUNCI CÂND CITIȚI ACEST MANUAL DE UTILIZARE.

Avertismente generale de siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta minimă de 8 ani și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe în cazul în care au fost supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni necesare referitoare la utilizarea sigură a aparatului și acestea au înțeles pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Lucrările de curățenie și întreținere nu trebuie realizate de copii nesupravegheați.

- ATENȚIE: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să utilizeze deloc cuptorul decât dacă sunt în permanență supravegheați.

- ATENȚIE: Prepararea nesupravegheată a alimentelor pe plită, folosind grăsimi sau ulei, poate fi periculoasă și poate provoca incendii. NICIODATĂ nu încercați să stingeți un incendiu folosind apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu ajutorul unui capac sau al unei pături.

- ATENȚIE: Pericol de incendiu: nu depozitați diferite obiecte pe suprafețele de gătit.

-**ATENȚIE:** Dacă suprafața este crăpată, închideți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unei electrocutări.

-În cazul aragazurilor cu capac, îndepărtați mâncarea vărsată pe capac înainte de a-l deschide. De asemenea, permiteți suprafeței aragazului să se răcească înainte de a închide capacul.

-Aparatul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem separat de control la distanță.

-Nu folosiți substanțe de curățare abrazive sau obiecte de metal ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului și alte suprafețe deoarece acestea pot zgâria suprafața, lucru ce poate duce la spargerea sticlei sau deteriorarea suprafețelor respective.

-Nu folosiți sisteme de curățare cu abur pentru curățarea cuptorului.

- Aparatul dumneavoastră este produs în conformitate cu standardele și regulile locale și internaționale aplicabile.

- Operațiunile de întreținere și reparație trebuie efectuate doar de către tehnicieni de service autorizați. Lucrările de instalare și reparații realizate de tehnicieni neautorizați vă pot pune viața în pericol. Este periculoasă schimbarea sau modificarea specificațiilor aparatului de orice fel.

- Înainte de instalare, asigurați-vă de compatibilitatea dintre condițiile de distribuire locale (natura și presiunea gazului sau tensiunea electrică și frecvența) și cerințele referitoare la aparat. Cerințele referitoare la acest aparat sunt menționate pe etichetă.

- **ATENȚIE:** Acest aparat este conceput numai pentru prepararea alimentelor și numai pentru uz casnic și nu trebuie să fie utilizat în vreun alt scop sau cu altă aplicare, cum ar fi

utilizarea în afara scopurilor casnice sau într-un mediu comercial sau pentru încălzirea încăperii.

- Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a gazelor de ardere. Instalați-l și conectați-l conform reglementărilor de instalare curente. Acordați foarte multă atenție cerințelor relevante de ventilație.

- Dacă după 15 secunde arzătorul nu s-a aprins, opriți utilizarea dispozitivului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte să încercați să aprindeți din nou.

- Aceste instrucțiuni sunt valabile numai dacă simbolul țării este aplicat pe aparat. Dacă simbolul nu este prezent pe aparat, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor oferi informațiile necesare cu privire la modificarea aparatului la condițiile de utilizare ale țării respective.
- S-au luat toate măsurile posibile de securitate pentru a vă garanta siguranța. Pentru că sticla se poate sparge, trebuie să fiți atenți la curățare pentru a evita zgârierea. Nu loviți sau ciocniți suprafața din sticlă cu accesorii.
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie blocat în timpul instalării. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul de service sau de persoane cu o calificare similară în scopul evitării unui accident.

Avertismente referitoare la instalare

- Nu utilizați aparatul înainte de a-l instala complet.
- Dispozitivul trebuie instalat și dat în folosință de un tehnician autorizat și pus în funcțiune. Producătorul nu este răspunzător pentru defecțiunile cauzate de amplasarea greșită și de instalarea efectuată de personal neautorizat.
- Atunci când despachetați dispozitivul, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. În cazul în care observați defecte, nu folosiți aparatul și luați imediat legătura cu un agent de service calificat. Materialele folosite pentru ambalare (nailon, capse, polistiren...etc.) pot avea efecte dăunătoare asupra copiilor și este indicat să le adunați și să le aruncați imediat.
- Protejați dispozitivul împotriva vremii. Nu îl expuneți razelor solare, ploii, zăpezii etc.
- Materialele din apropierea aparatului (dulapuri) trebuie să fie rezistente la temperaturi de minim 100°C.

În timpul utilizării

- Nu așezați materiale inflamabile în interiorul sau în apropierea aparatului în timpul funcționării acestuia.
- Nu plecați de lângă dispozitiv atunci gătiți cu uleiuri solide sau lichide. Uleiurile pot lua foc în condiții de căldură extremă. Nu turnați niciodată apă peste uleiul care arde. Acoperiți tava sau tigaia cu capacul său pentru a înăbuși flăcările apărute în acest caz și opriți mașina de gătit.
- Așezați întotdeauna vasele deasupra zonei centrale a ochiurilor și rotiți mânerul acestora într-o poziție sigură, astfel încât acestea să nu poată fi lovite sau apucate.
- Dacă nu intenționați să folosiți dispozitivul pe o perioadă îndelungată de timp, scoateți-l din priză. Mențineți dezactivat comutatorul principal de comandă. Când nu utilizați aparatul, mențineți întotdeauna supapa de gaz închisă.
- Asigurați-vă că butoanele de comandă ale aparatului sunt întotdeauna în poziția "0" (oprire) atunci când acesta nu este utilizat.
- **ATENȚIE:** Folosirea acestui aparat de gătit pe bază de gaz produce căldură și umezeală și evacuează gaze în camera în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată mai ales atunci când aparatul este în folosință, păstrați orificiile de ventilație deschise sau instalați un dispozitiv mecanic de ventilație (hotă mecanică).
- Este posibil ca în cazul folosirii prelungite și intensive a aparatului să fie nevoie de ventilație suplimentară, de exemplu să deschideți o fereastră, sau mai eficientă, de exemplu majorând nivelul ventilației mecanice deja prezent.

În timpul operațiunilor de curățare și întreținere

- Opriți dispozitivul înainte de operațiuni precum cele de curățare sau întreținere. Puteți face aceasta după deconectarea aparatului sau după dezactivarea comutatoarelor principale.
- Nu îndepărtați butoanele de comandă atunci când curățați panoul de comandă.

PENTRU FOLOSIREA APARATULUI ÎN CONDIȚII DE EFICIENȚĂ ȘI SIGURANȚĂ, SE RECOMANDĂ SĂ UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA PIESE DE SCHIMB ORIGINALE ȘI SĂ APELAȚI NUMAI LA AGENȚII NOȘTRI DE SERVICE AUTORIZAȚI, ÎN CAZUL ÎN CARE AVEȚI NEVOIE DE SERVICE.

Se recomandă utilizarea unui regulator de presiune a gazului. Instalarea acestuia trebuie realizată de către o persoană calificată, în conformitate cu reglementările naționale și internaționale.

3. INSTALARE

ÎNAINTE DE INSTALARE, ASIGURATI-VĂ CĂ EXISTĂ
O CONEXIUNE LA GAZ SI CĂ APARATUL ARE
CARACTERISTICILE NECESARE

După ce ați despachetat aparatul și accesoriile lui, asigurați-vă că nu este avariat. Dacă observați orice defecțiune, nu îl folosiți și contactați imediat un tehnician profesionist.

Această plită incorporabilă trebuie inserată într-un loc special din blatul de bucătărie. Va fi conectată la sursa de curent cu ajutorul întrerupătorului oferit din dotare. Pentru toate celelalte aspecte, utilizatorul trebuie să urmărească toate punctele acestor instrucțiuni, conforme cu Prevederile și Regulile aplicabile pentru siguranța instalațiilor.

Poziționarea plitei incorporabile

Plita are un sigiliu special care nu permite infiltrarea lichidelor în blatul de bucătărie. Tăiați blatul în așa fel încât să corespundă măsurilor plitei, conform figurii. Aplicați sigiliul autoadeziv pe marginile tăieturii și inserați cu atenție plita în așa fel încât butoanele ei să se afle pe partea dreaptă. Strângeți clamele ca în figură.

Grosimea blatului dvs. de bucătărie trebuie să fie între dimensiunile afisate în figură. Pentru o grosime mai mică de 20 de mm, pot fi introduse distanțiere de lemn între suprafață și partea de jos. Dacă grosimea bancului este mai mare de 50 mm se poate crea spațiu special în interiorul bancului pentru a insera plita.

Poziționarea corpului cuptorului

Pentru a instala cuptorul, țineți cont de următoarele dimensiuni necesare, indicate în figură:

- *100 mm în spatele cuptorului pentru emisiile aparatului
- *700 mm în lateral față de dulapurile suspendate sau rafturi
- * 650mm distanță de gurile de aerisire ale sistemului de ventilație

Acest aparat trebuie instalat conform instrucțiunilor de instalare ale producătorului, regulilor clădirii, codurilor societăților de emisie de gaz și instrucțiunilor pentru instalațiile electrice.

Conducta de gaz, conformă cu regulile de instalare (efect A, timbru "NF-GAZ" lipit de conductă și vizibil în toată lungimea lui), trebuie poziționată cu atenție pentru a evita contactul cu părțile care se încălzesc.

Este necesar să blocați țeava cu un grilaj.

Este recomandat să legați țevile între ele cu un plastic. Spania, Italia, Portugalia, Luxemburg, Grecia și Germania autorizează conectarea racordului de gaz la conducta de gaz, precum se poate vedea în imaginea B. Pentru aceste țări, forma de conectare trebuie să respecte regulile naționale și normele în vigoare.

Pentru Danemarca, Olanda, Franța, Irlanda, conectarea este efectuată cu ajutorul pieselor "E" și cu furtunurile electrice din "C" sau cu țevi fixe. Acest tip de conectare poate fi folosit și în Franța, Spania, Italia, Portugalia, Grecia și Luxemburg.

Pentru Marea Britanie, conectarea la gaz se face conform figurii "D".

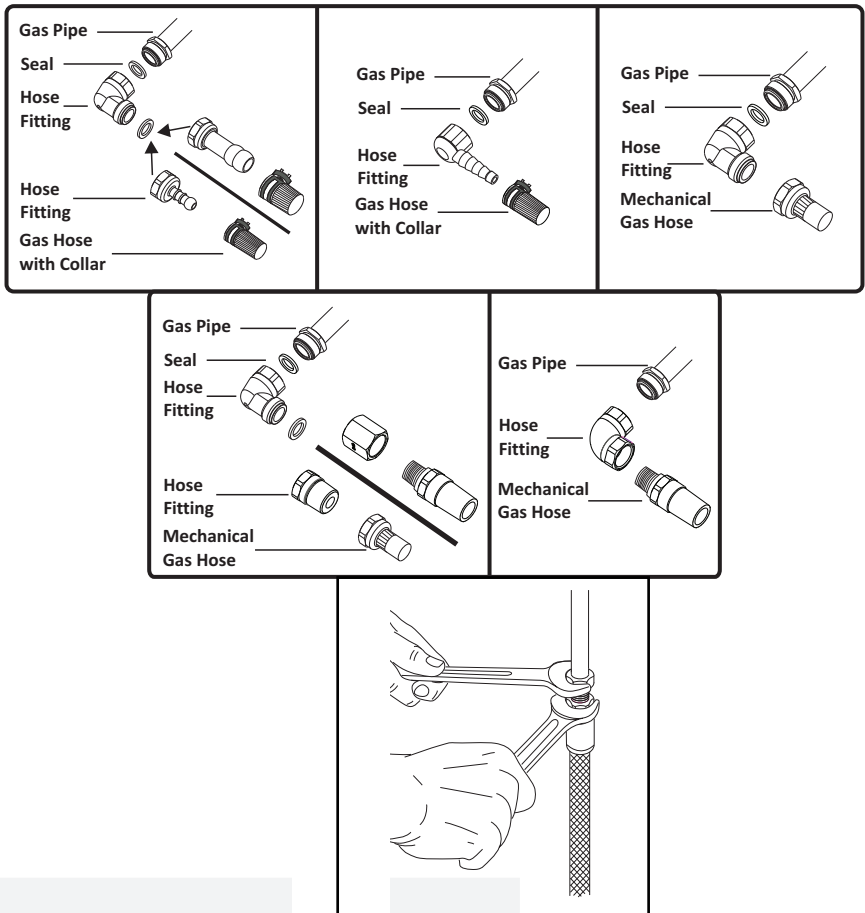
În toate cazurile, racordul flexibil prin care se emite gazul nu trebuie să treacă prin spatele vreunui cuptor sau să atingă surse inflamabile.

Distanța minimă acceptată între aparat și sursa de combustibil trebuie să fie de 20 mm.

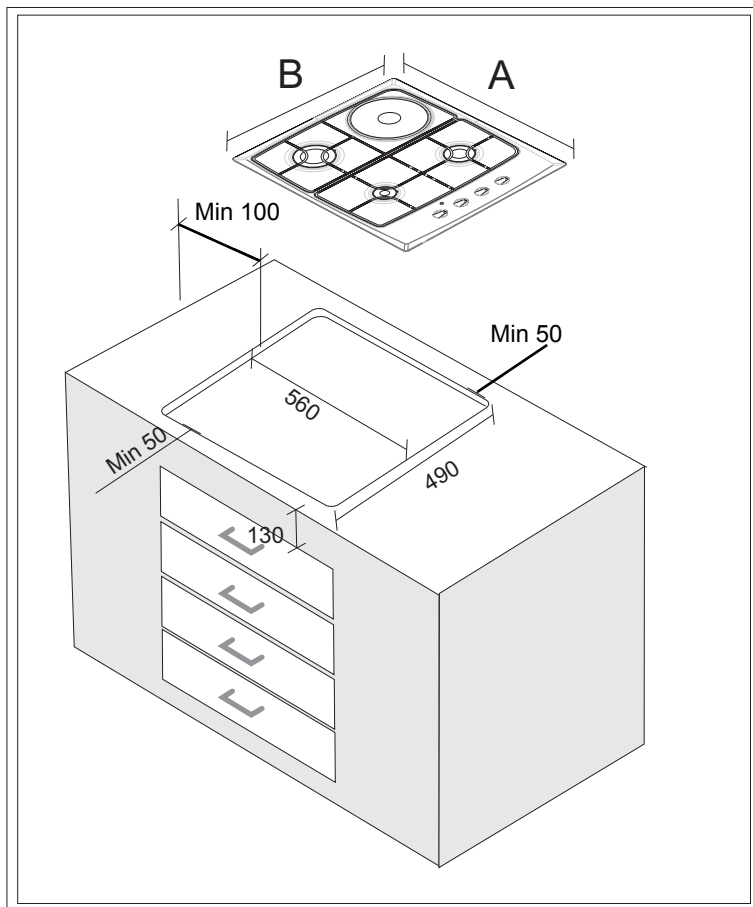
După ce s-a făcut conectarea, trebuie testată.

Testul poate fi făcut cu săpun lichid și nu trebuie să apară bule. Dacă apar bule, refaceți conectarea și aplicați din nou testul.

NU FOLOSITI FLACARA DESCHISA PENTRU A VERIFICA SCURGEREA DE GAZ !

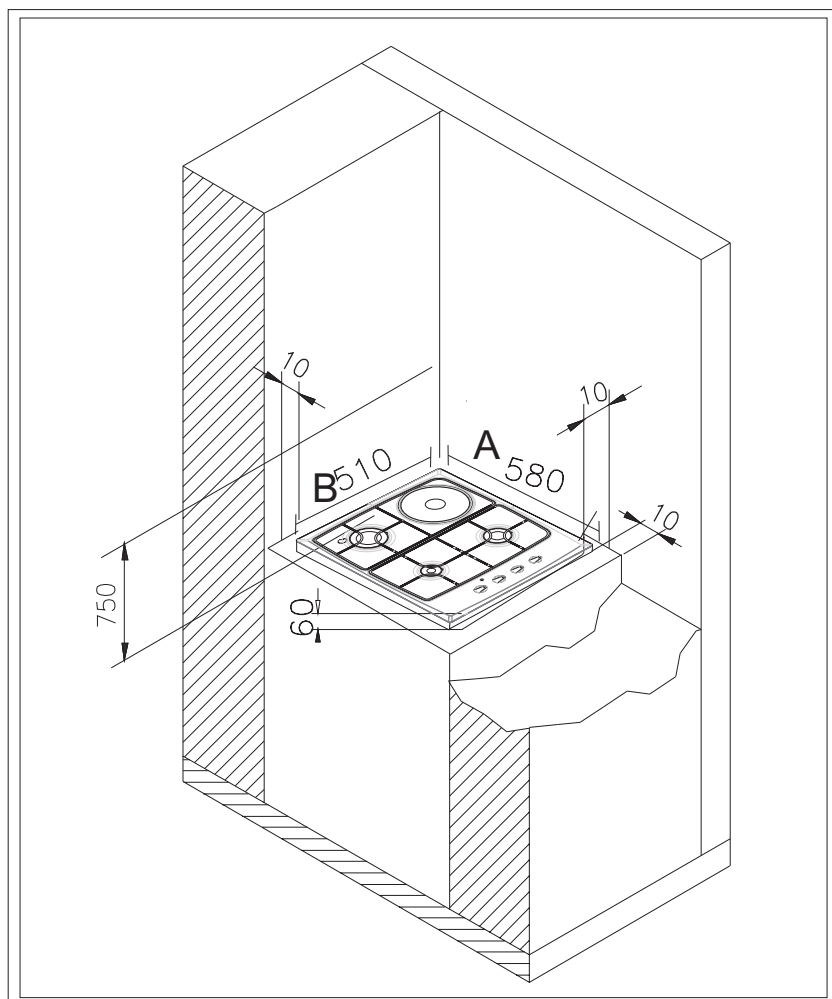


Poziționarea plitei în blatul de bucătărie



PLITĂ INCORPORABILĂ	A in mm	B in mm
	580	510

Poziționarea corpului cuptorului dvs.

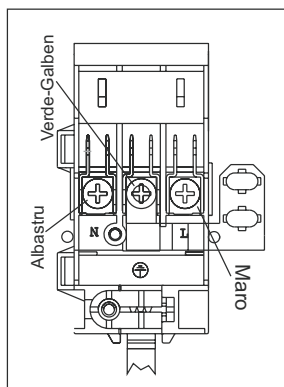


CUPTOR	A in mm	B in mm
	580	510

Conectarea plitei la sursa de curent electric

Înainte de a face conectarea la curent, verificați dacă :

- * există aceeași capacitate atât pentru sistemul electric și priză, cât și pentru plită
- * voltajul indicat pe etichetă se potrivește cu cel emis
- * nu folosiți pentru conectare adaptori sau reductori pentru că ei pot determina o supraîncălzire.
- * priza are împământare .



După ce ați așezat plita, asigurați-vă că butonul este închis și aparatul este conectat la priză.

Asigurați-vă că voltajul indicat este același cu cel emis, înainte să faceți conectarea.

Aparatul are un cablu de alimentare și o priză. Înlocuirea acestora se face numai de către un tehnician autorizat.

Înainte de a-l curăța, scoateți aparatul din priză. Reconectați-l conform diagramelor. Împământarea (PE) trebuie realizată la Terminalul marcat. În timpul instalării, asigurați-vă că toate cablurile izolate sunt folosite.

4. UTILIZARE

4.1 Utilizarea arzătoarelor cu gaz

Aprinderea manuală și Controlarea ochiurilor:

Pentru a aprinde unul dintre arzătoare, apropiați un chibrit aprins de un ochi și apăsați butonul corespunzător de control, întorcându-l în sensul acelor de ceasornic. Reglarea medie a flăcării va fi obținută prin setarea butonului de control între poziția maximă (flacără maximă) și poziția minimă (flacără mică).

Mica diagramă aflată în panoul de control vă va indica care sunt ochiurile aprinse.

Aprinderea electrică a arzătoarelor cu gaz:

Plitele sunt echipate cu un sistem de siguranță în cazul în care flacăra se stinge în mod accidental. Dacă aceasta se întâmplă, sistemul va bloca respectivele canale pentru a se evita acumularea nedorită de gaz. Așteptați 90 de secunde înainte de a aprinde din nou un ochi stins.

Timpul necesar pentru a bloca canalele este de 10 secunde.

Timpul necesar pentru a debloca sistemul după ce flacăra se stinge: nu mai mult de 90 de secunde pentru arzătoarele de gaz.

Dacă plita dvs. nu este echipată cu un sistem de blocare a gazului:

*apăsați butonul de control și întoarceți-l în sensul acelor de ceasornic până ajunge la poziția maximă.

*apropiați un chibrit sau folosiți butonul electric de aprindere (dacă există) pentru ochiul respectiv și mențineți butonul apăsat timp de 10 secunde.

*Dați drumul butonului de control și asigurați-vă că ochiul rămâne aprins. În caz contrar, repetați procedura.

Aprindere electrică:

Aprinderea electrică se poate efectua în două feluri, în funcție de tipul plitei dvs.

Aprindere cu butonul cu scânteie:

Apăsați valva plitei pentru a o porni și întoarceți-o în sensul acelor de ceasornic.

Apăsați în continuare butonul de aprindere până când aveți o flacără stabilă.

Aprindere prin microswitch-ul plitei:

Apăsați valva plitei pe care vreți să o folosiți și rotiți valva în direcția acelor de ceasornic. Microswitch-ul aflat sub butonul de control va face scânteii prin sistemul arzătorului. Țineți apăsat în continuare butonul până când aveți o flacără stabilă.

Recomandări:

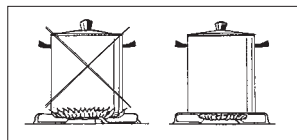
Plita dvs. este compusă din ochiuri cu diametre diferite. Cel mai economic mod de a folosi gazul este să alegeți ochiul care vă convine cel mai mult pentru mărimea oalei și să lăsați butonul de control la poziția minimă după se atinge nivelul fierberii. Este recomandat să acoperiți mereu oala aflată pe foc.

Pentru a obține o maximă performanță a arzătoarelor, folosiți oale de următoarele dimensiuni:

Ochi mic /rapid: 22-26 cm

Ochi semirapid : 14-22 cm

Ochi auxiliar : 1G-18 cm



Când arzătoarele nu sunt folosite, închideți valva care controlează emiterea de gaz.

Pentru aparatele cu ochiuri principale, trebuie să folosiți un adaptor de fiecare dată când utilizați acel ochi.

Folosirea plitei dvs. Electrice

Există două tipuri de plite electrice:

*plită electrică standard

*plită electrică rapidă (care se distinge prin semnul roșu)

Aceste plite sunt controlate cu ajutorul unui comutator cu 6 poziții.

Prin setarea uneia dintre acele poziții, plita începe să funcționeze. Sub fiecare poziție există un mic led.

ATENȚIE!

Când folosiți plita pentru prima dată sau de fiecare dată când nu o utilizați pentru lungi perioade de timp, este necesar să ștergeți vaporii ce se pot acumula în jurul elementelor electrice ale plitei prin aprinderea acesteia la poziția minimă timp de 20 de minute.

*folosiți numai oale netede **pi** cu un fund gros. **si**

*nu folosiți niciodată oale de un diametru mai mic decât al ochiului.

*asigurați-vă că fundul oalei este uscat înainte de a o așeza pe un ochi electric.

*în timp ce plita electrică este în funcțiune, este important să vă asigurați că oala este așezată corect pe ochi.

* nu lăsați niciodată ochiurile libere.

*temperatura la nivelul ochiurilor poate fi ridicată dacă acestea funcționează. Așa că este obligatoriu să nu lăsați copii sau animalele să se apropie de plită în timp ce funcționează și chiar și după ce a fost oprită.

*dacă observați că s-a spart un ochi, trebuie imediat oprit și înlocuit.

*după utilizare: pentru a asigura operarea eficientă și o viață lungă, plita trebuie curățată cu produse specifice de curățare. Pentru a evita rugina și pentru a o păstra nouă, este recomandat să ștergeți ochiurile cu o cârpă moale, îmbibată în ulei. Nu folosiți curățarea cu aburi.

*După utilizare, plita va fi fierbinte o durată lungă de timp. Nu o atingeți și nu puneți obiecte pe ochiurile folosite.

OCHIURI POZIȚII POSIBILE

0 poziția închis

1 Pentru topirea untului etc. Pentru a încălzi mici cantități de lichid.

2 Pentru a încălzi cantități mai mari de lichid. Pentru a pregăti creme
si **ți** sosuri necesare gătirii elaborate.

3 Pentru a dezgheța ingredientele.

4 Pentru a găti carne slabă **ți pește.** **si peste**

5 Pentru a prăji carne, fripturi.

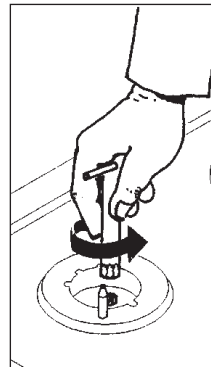
6 Pentru a fierbe mari cantități de lichid pentru gătit.

Transformarea pentru înlocuirea injectoarelor cuptoarelor cu gaz

Arzătoarele se pot adapta la tipuri diferite de emisie a gazului, prin înlocuirea respectivelor pompe de injecție.

Prin urmare, este necesar să:

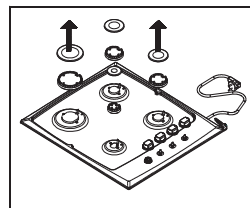
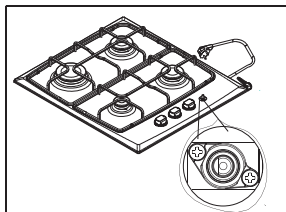
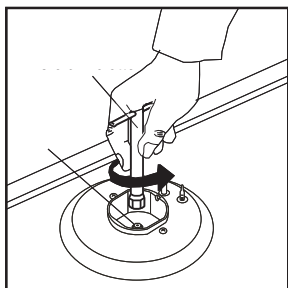
- * opriți alimentarea de gaz și de curent.
- * scoateți capacul și adaptorul.
- * desurubați injectoarele
- * înlocuiți injectoarele cu unele ce corespund tipului de gaz care urmează să fie folosit, în funcție de informația de pe tabelul de transformare.



Ajustarea poziției de flacără redusă:

Pentru a ajusta această poziție, trebuie desfăcut surubul de by pass și efectuată transformarea de la LPG la NG. În transformarea inversă, de la NG la LPG, același surub trebuie strâns.

- * Asigurați-vă că aparatul este scos din priză și că sursa de gaz este deschisă.
- * Aprindeți ochiurile și lăsați-le la poziția minimă.
- * Scoateți butoanele și sigiliile de cauciuc, pentru că suruburile pot fi accesate numai în acest fel.
- * Această procedură trebuie repetată pentru toate valvele.



* Cu ajutorul unei surubelnițe mici, strângeți sau desfaceți șurubul de by pass 90°, care micsorează flacăra ochiului până la Minimum.

Când flacăra are lungimea de cel puțin 4 mm, gazul este bine distribuit. Asigurați-vă că flăcările nu se sting când se trece de la poziția maximă la cea minimă.

După această ajustare, puneți la loc sigiliul de cauciuc și butonul.

Procesul de transformare trebuie realizat de către personal autorizat.

6. ÎNTREȚINERE

Curățarea:

Înainte de a curăța aparatul, deconectați-l de la sursa de curent electric și închideți alimentarea cu gaz.

Ochiurile:

Periodic, suporturile emailate, capacele emailate și ochiurile trebuie spălate cu apă cu săpun, bine curățate și uscate. După ce le-ați uscat bine, așezați-le corect înapoi.

Părțile emailate:

Pentru a le păstra ca noi, este necesar să le curățați periodic cu apă caldă cu săpun și apoi să le ștergeți cu o cârpă moale. Nu le spălați când sunt fierbinți și nu folosiți niciodată pudră abrazivă sau alte materiale abrazive de curățat. Nu lăsați vin, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe aceste părți emailate pentru o perioadă lungă de timp.

Oțel inoxidabil:

Părțile de oțel inoxidabil trebuie curățate periodic cu apă caldă cu săpun și cu un burete moale. Nu folosiți praf abraziv sau alte materiale abrazive de curățat. Nu lăsați vin, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii pe aceste părți emailate pentru o perioadă lungă de timp.

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2H3B/P RO Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
OCHI RAPID		
Diam. Injector (1/100 mm)	115	85
Consum Nominal (kw)	3	3
Consum pe oră (la 15°C și 1013mbar)	285,7 l/h	218,1 g/h
OCHI MEDIU		
Diam. Injector (1/100 mm)	97	65
Consum Nominal (kw)	1,75	1,75
Consum pe oră (la 15°C și 1013mbar)	166,7 l/h	127,2 g/h
OCHI MEDIU		
Diam. Injector (1/100 mm)	97	65
Consum Nominal (kw)	1,75	1,75
Consum pe oră (la 15°C și 1013mbar)	166,7 l/h	127,2 g/h
OCHI AUXILIAR		
Diam. Injector (1/100 mm)	72	50
Consum Nominal (kw)	1	1
Consum pe oră (la 15°C și 1013mbar)	95,2 l/h	72,7 g/h

Firmă		myria
Model		MY1811
Tip de ochi		Gaz natural
Număr de zone de gătire		4
Tehnologie de încălzire-1		Gaz natural
Dimensiune-1		Auxiliar
Eficiență energie-1	%	NA
Tehnologie de încălzire-2		Gaz natural
Dimensiune-2		Semi-rapid
Eficiență energie-2	%	59,0
Tehnologie de încălzire-3		Gaz natural
Dimensiune-3		Semi-rapid
Eficiență energie-3	%	59,0
Tehnologie de încălzire-4		Gaz natural
Dimensiune-4		Rapid
Eficiență energie-4	%	57,0
Consumul de energie al ochiului	%	58,3
Acest ochi respectă reglementările EN 30-2-1		

Sfaturi pentru economisirea energiei electrice

Ochi

- Utilizați vase de gătit ce au bază dreaptă.
- Utilizați vase de gătit cu dimensiunea corespunzătoare.
- Utilizați vase de gătit cu capac.
- Minimizați cantitatea de lichid sau de grăsime.
- În momentul când lichidele încep să fiarbă, reduceți setarea.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indica faptul ca produsul nu trebuie aruncat impreuna cu gunoiul menajer.

Trebuie predat la punctul de colectare corespunzator pentru reciclarea echipamentelor electrice si electronice.

Asigundu-va ca al eliminati in mod corect produsul, ajutati la evitarea potentialelor consecinte negative pentru mediul inconjurator si pentru sanatatea persoanelor, consecinte care ar putea deriva din aruncarea necorespunzatoare a acestui produs.

Pentru mai multe informatii detaliate despre reciclarea acestui produs, va rugam sa contactati biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ati achizitionat.

myria

MY1811

**OPERATING AND INSTALLATION
INSTRUCTIONS OF
BUILT-IN GAS HOB**

Dear Customer,

Our goal is to offer you products with high quality that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities carefully and particularly tested for quality.

This manual is prepared in order to help you use your appliance that is manufactured by the most recent technology, with confidence and maximum efficiency.

Before using your appliance, carefully read this guide that includes the basic information for right and safe installation, maintenance and use. Please contact to the nearest Authorized Service for the installation of your product.

CONTENTS:

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

2. WARNINGS

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.1 Installation of product

3.2 Gas connection

3.3 Electric connection and safety

3.4 Gas conversion

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

4.2 Use of hotplate

4.3 Accesories

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

5.2 Maintenance

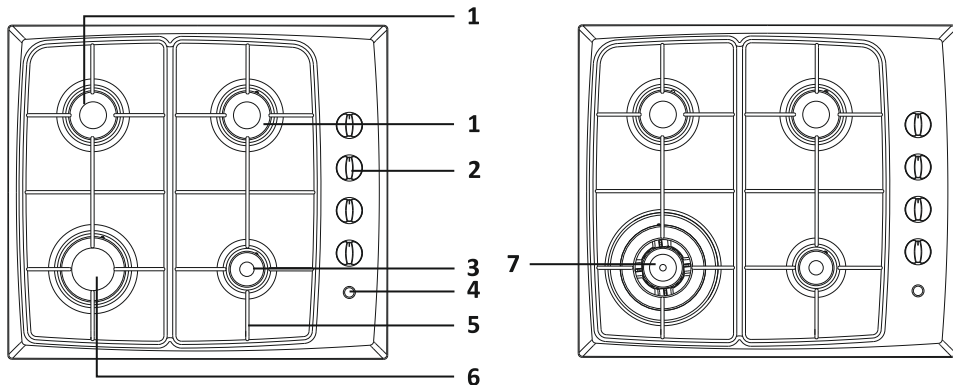
6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

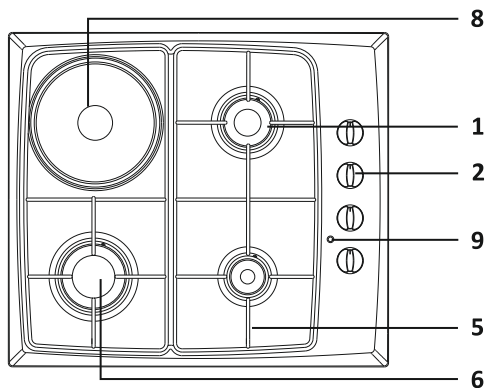
6.2 Information related to the transport

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT

Gas Hob:



Mixed(Dual Fuel) Hob:



List of Components:

1- Semi-Rapid Burner

2- Control Knobs

3- Auxillary Burner

4- Electrical Ignition Button

5- Pan Support

6- Rapid Burner

7- Wok Burner

8- Electrical Hotplate

9- Operation Lamp For Electrical Hotplate

* The appearance of your hob may be different than the model shown above due to its configuration.

2. WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

-WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

-For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

-The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

-Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.

-Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

-Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.

- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.

- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.

- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.

- These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage


- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in 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 appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

During cleaning and maintenance

- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

 **Important:** This appliance must be installed by a qualified people according to the manufacturers installation instructions, local building regulations, gas authority codes and electrical wiring instructions.

3.1. Installation of your product

Advice for the installer

 **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.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Always disconnect the gas supply from the appliance before carrying out any maintenance operations or repairs.
- The appliance must be housed in heat-resistant units.
- These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth.
- The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 90°C above room temperature.
- Do not install the appliance near inflammable materials (eg. curtains).

Location

- The appliance may be installed in a kitchen, kitchen/diner or a bed sitting room, but not in a room or space containing a bath or a shower.
- The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m³.
- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment. Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.

Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³ - permanent ventilation of 100 mm² free area is required.

- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³ a permanent ventilation of 50 cm² free area will be required unless the room has a door which opens directly the outside air in which case no permanent ventilation is required.

⚠ Pay attention: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to the outside air via an openable window or equivalent.

Technical information for the installer

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the hob is not damaged. If you suspect any damage do not use the appliance and contact the store where you purchased this hob.

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material and fixing brackets&screws are included with the appliance.

- Cut the aperture dimensions as indicated in Figure - 1. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;
 - 100mm from edge of cooker to combustible materials
 - 700mm underside of overhead cupboards, shelving
 - 750mm underside of overhead extractor fans.

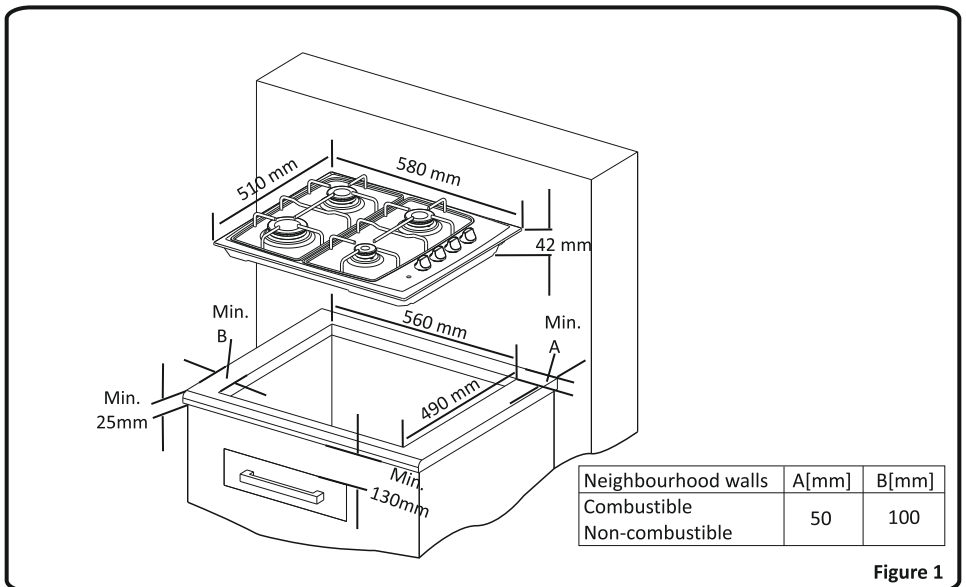
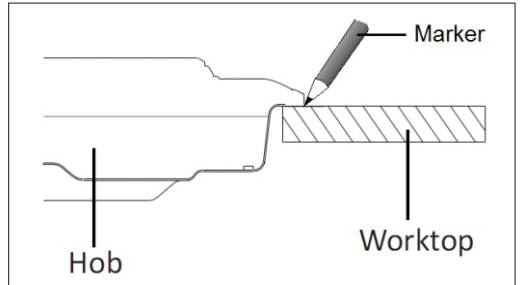
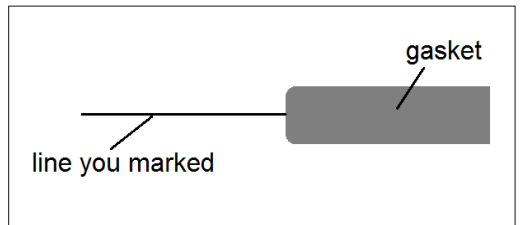


Figure 1

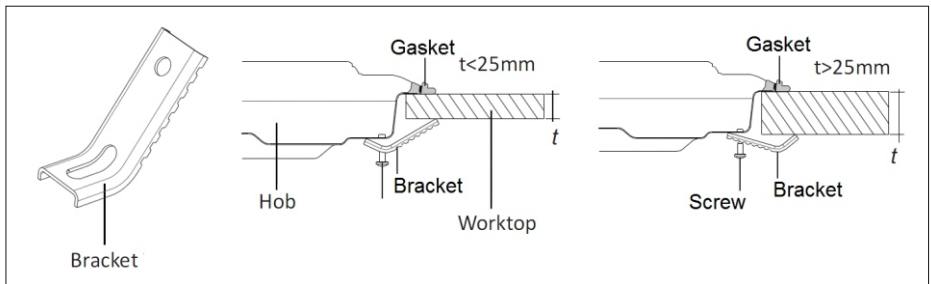
- Place the hob in the cut out. Then mark the location of the hob on the cooktop with a marker.



- Take out the hob. Place the gasket on the line you marked. Be sure the line centres the gasket. Be sure the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Place the hob carefully on the worktop, be sure the edges of the cooktop centres the gasket. Fix in position via the brackets and screws. Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure and tighten the screws starting from the front bottom edge.



- Carefully trim away the excess gasket from around the appliance.

- Carefully trim away the excess sealing material “C” from around the appliance.



Important: If the appliance is to be installed above a cupboard or drawer it is absolutely essential that you place a separator between the base of the appliance and the drawer unit.

Emptying of the Burned Gases from Environment

The cooking appliances that operate with gas, throw the burned gas wastes out directly to the outside or through the cooker hoods that are connected to the a chimney that opens directly to the outside. If it seems that it is not possible to install a cooker hood, it is required to set an electric fan on the window or wall that has access to fresh air. This electric fan must have the capacity to change the air of the kitchen environment 4-5 times of its own volume of air per hour.

3.2. Gas connection

The connection of the appliance should be performed in accordance with local and international standards and regulations applicable. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors on technical data table. If the pressure of used gas is different than these values stated or not stable in your area, it may be required to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. It is certainly required to contact to the authorized service to make these adjustments.

The points that must be checked during flexible hose assembly

If the gas connection is made by a flexible hose that is fixed on the gas inlet of appliance, it must be fixed by a pipe collar as well. Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source. The hose's permitted maximum length is 1.5m. The hose that brings gas to the appliance must be changed once a year for your safety.

The hose must be kept clear from areas that may heat up to temperatures in excess of 90°C. The hose must not be ruptured, bent or folded. It must be kept clear of sharp corners, moving things, and should not be defective. Before assembly, it must be checked whether there is any production defect.

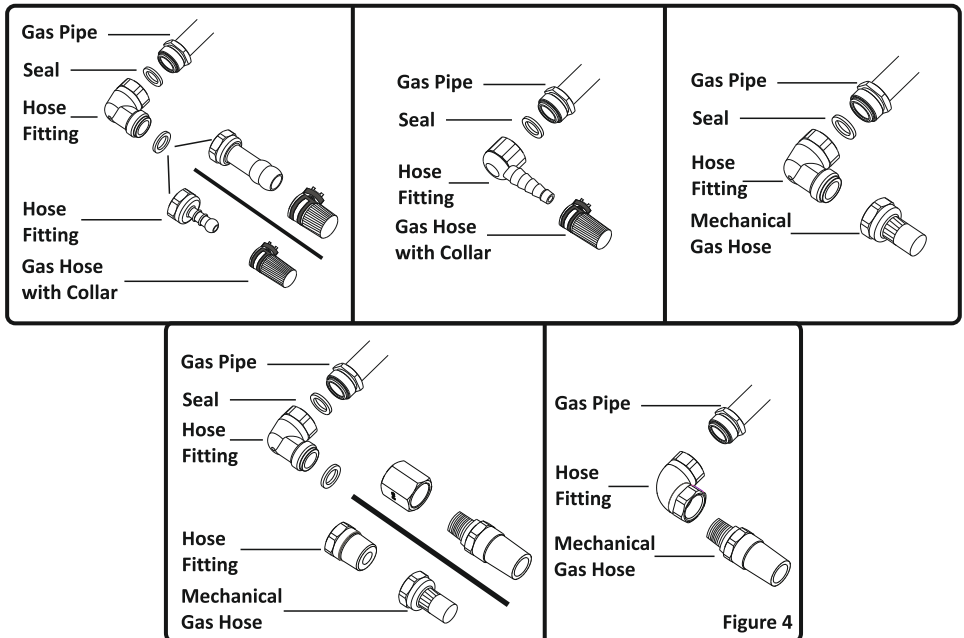
As gas is turned on, all connection parts and hose must be checked with soapy water or leakage fluids. Do not use naked flame to check gas leakage. All metal components used during gas connection must be clear of rust. Also check the expiry dates of components to be used.

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

To assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut), there are different methods used in different countries. The most common parts are already supplied with your appliance. Any other part can be supplied as spare part.

During connections always keep the nut on the gas manifold fixed, while rotating the counter-part. Use spanners of appropriate size for safe connection. For all surfaces between different components, always use the seals provided in the gas conversion kit. The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below can be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



It is required to call the authorized service to be able to make the gas connections appropriately and in compliance with safety standards.



ATTENTION! Surely do not use any match or lighter for control of gas leakage.

3.3. Electric connection and safety

During the electric connection, follow the instructions stated in the user manual.

- The earthing cable must be connected to the earth terminal.

- You have to ensure the power cord with suitable insulation to be connected to the power source during the connection. If there is no appropriate earthed electric outlet in accordance with regulations in the place where the appliance to be installed, contact to our authorized service. The earthed electric outlet must be close to the appliance.
- Do not use an extension cord.
- The power cord must not touch to the hot surface of the product.
- In case the cord is damaged, contact Authorized Service to have it changed.
- Any wrong electric connection may damage your appliance, as well as endangering your safety, rendering your guarantee invalid.
- The appliance is adjusted for 230V 50Hz electricity. If the mains electricity is different contact your authorized service.

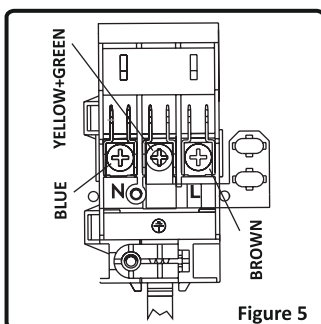


Figure 5

- The supply cord should be kept away from hot parts of appliance. Otherwise, the cord may be damaged, causing short circuit.
- The manufacturer declares that it has no responsibility against any kind of damages and losses that are caused by improper connections that are performed by unauthorized people.

3.4 Gas conversion

Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

Your appliance is adjusted to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, following steps should be performed:

Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 6).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 7).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

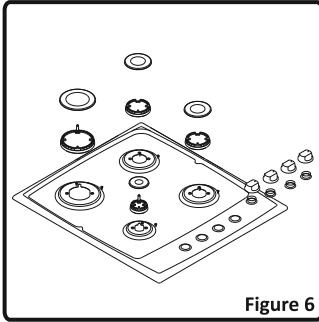


Figure 6

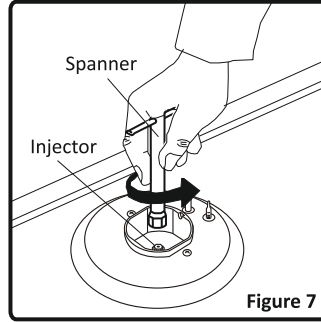


Figure 7

Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 8-9). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 10). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

To determine the minimum position, ignite the burners and leave them on in minimum position. Remove the with the help of a small screwdriver fasten or loosen the bypass screw around 90 angular degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

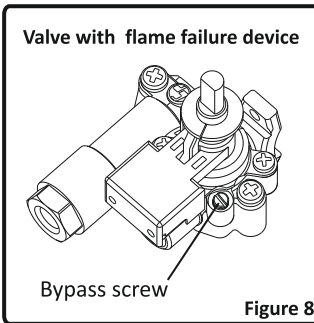


Figure 8

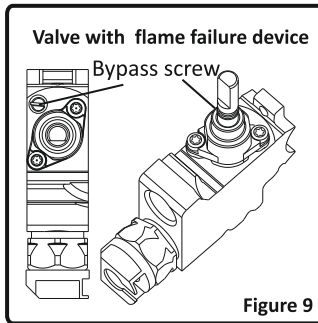


Figure 9

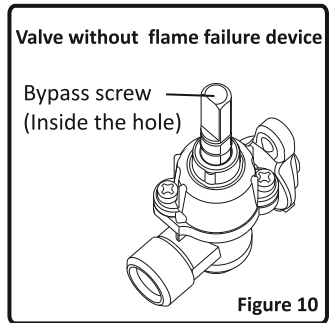


Figure 10

Changing the gas inlet:

For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In such a case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained before.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

To determine which knob controls which burner, check the position symbol above the knob.

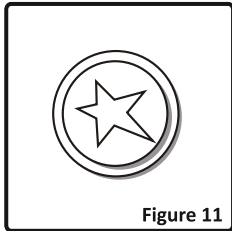
- **Manual Ignition**

If your appliance is not equipped with any ignition aid or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below:

To ignite one of the burners, press and turn its knob counter-clockwise so that the knob is in maximum position, approach a match, taper or another manual aid to its upper circumference. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

- **Electrical Ignition**

Electrical ignition of gas burners can be performed in two ways; depending on the configuration of your appliance.



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 11) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

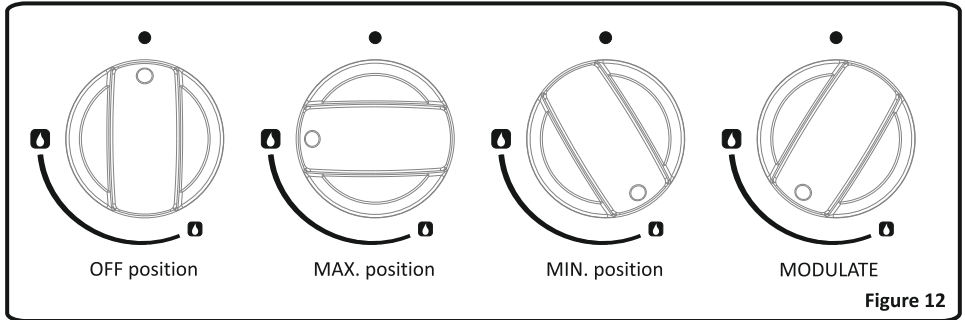
Ignition by Hob Control Knob: Press the hob control knob of the burner you want to operate and turn the hob control knob in the counterclockwise direction so that the knob is in maximum position while keeping the knob pressed. The spark plugs will generate sparks as long as you keep the control knob pressed. The micro switch placed under the knob will automatically create sparks through the spark plug of the burner. Continue pressing the knob until you see a stable flame on the burner.

Flame safety device:

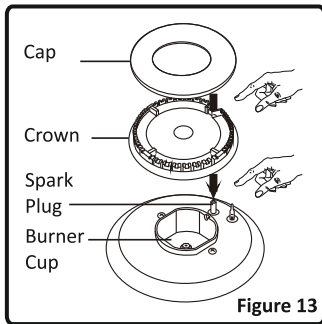
Hob Burners (If your product is equipped with gas safety device)

Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

Control of the hob burners



The knob has 3 positions: Off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). After you ignite the burner in maximum position; you can adjust the flame length between maximum and min. positions. Do not operate the burners when the knob position is between maximum and off positions.



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 13). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

When turning the hob off, turn the knob in the clockwise direction so that the knob shows "0" position or the marker on the knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. The most economic way of using gas is to choose the correct size gas burners for your cooking pan size and to bring the flame to minimum position once the boiling point is reached. It is recommended to always cover your cooking pan.

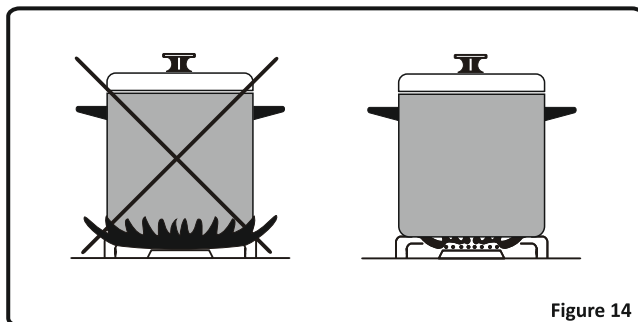
In order to obtain maximum performance from the main burners, use pots with the following flat bottom diameters. Using smaller pots than the minimum dimensions stated below will cause energy loss.

Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out of the outer circumference of the pan, as this may also harm the plastic accessories around the pan (handles etc.).



When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

⚠ Warning:

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.
- The temperature of accessible parts may be high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time, do not touch it and do not place any object on top of the hob.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.

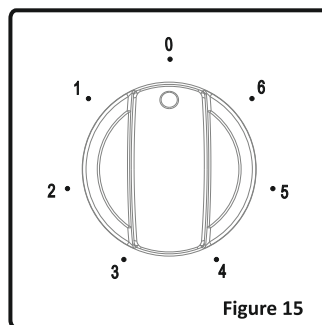
4.2. Use of Hotplates

There are 2 types hotplates

- Standard hotplate
- Rapid hotplate (which is marked by the red dot on the hotplate surface)

These hotplates are controlled by a 6 position switch.

By switching the control knob to one of these positions the hotplate can be operated. Near each hob control knob, there is a small diagram that shows which hotplate is controlled with that knob. On/off light on the control panel shows if any of the hotplates are in use.



Hotplate Knob Position - Function
0 Off position
1 To melt butter etc. and to warm small quantities of liquid.
2 To warm bigger quantities of liquid. To prepare creams and sauces.
3 To defrost food for cooking
4 To cook delicate meat and fish
5 To roast meat and steak
6 To boil big quantities of liquid or to fry.

Warning:

When the operating for the first time or whenever the hotplate has not been used for a prolonged time it is necessary to eliminate any humidity which may have accumulated around the electrical elements of the plate by operating the hotplate on its lowest setting for about 20 minutes.

- Use only flat pans and with a sufficiently thick base.
- Never use a pan with a smaller diameter than of the hotplate.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the hotplate. While the hotplate is in operation, it is important to ensure that the pan is centered correctly above the hotplate.

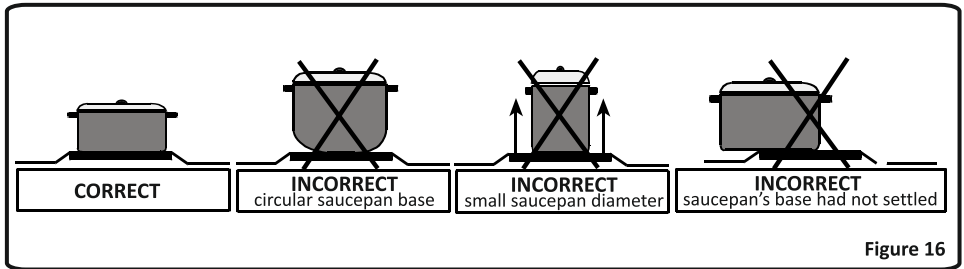


Figure 16

- Never operate the hob without pans on the hotplate.
- The temperature of accessible parts maybe high when the appliance is operating. So it is imperative to keep children and animals out of the reach of the hotplate during and after the operation.
- If you note a crack on the hotplate it must be immediately switched off and replaced.

- To ensure long life, the hotplate must be thoroughly cleaned with appropriate cleaning products. To avoid rustiness and to keep them new it is recommended to rub the hotplate lightly with tissue with a small amount of oil. Do not use a steam cleaner.
- After use, the hotplate remain very hot for a prolonged of time, do not touch them and to not place any object on top of the hotplate.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

Be sure that all control switches are off and your appliance cooled before cleaning your oven. Plug off the appliance. Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer before using the cleaning materials on your oven. As they may damage the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, thick wire wool or hard tools. In case the liquids that overflow around your oven burn, the enameled parts may be damaged. Immediately clean the overflowed liquids.

Cleaning of Your Hob

- Lift up the pan supports, caps and crowns of hob burners(Figure 13).
- Wipe and clean the back panel with a soapy cloth.
- Wash the caps and crowns of hob burners and rinse them. Do not leave them wet, immediately dry them with paper cloth.
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the hob with metal sponge. It causes the surface be scratched.
- The pan support top surfaces may be scratched in time due to usage. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- During cleaning of the hob plate, make sure that no water flows inside the burner caps, as this may block the injectors.

Burner Caps:

Periodically, enameled pan support, enameled covers, burner heads must be washed with soapy warm water rinsed and dried. After drying them thoroughly, replace them correctly.

Enamelled Parts:

In order to keep them a new, it is necessary to clean them frequently with mild warm soapy water and then dry with cloth. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice to remain in contact with enameled parts for long periods of time.

Stainless Steel:

Stainless steel parts must be cleaned frequently with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dry with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning materials. Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice to remain in contact with stainless steel parts long periods of time.

Cleaning hotplates:

Clean the hotplates with a damp sponge and then dry them by turning them on for a few seconds. To maintain their appearance, apply a small amount of oil on the surface of hotplates.

The hotplate trim rings can be cleaned with products intended for stainless steel. The rings can become yellowed as a result of heating. This is normal.

If a hotplate is to be out of use for a long time, apply the special grease periodically.

5.2 Maintenance

Periodically check the gas connection pipe. Even if any simple abnormality is felt, inform the technical service to have it changed. We recommend the gas connection parts to be changed once a year. If any abnormality is felt while operating the control knobs of cooker, contact to the authorized service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

- The hob may be plugged off, there has been a black out.

If the hotplate does not heat :

- The heat may be not adjusted correctly with hob heater control switch.

The hob burners do not operate correctly :

- Check if the burner parts are correctly assembled(especially after cleaning).
- The gas supply pressure may be too low/high. For appliances working with bottled LPG, the LPG cylinder may be depleted.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the Authorized Service.

6.2 Information related to transport

If you need any transport; keep the original case of product and carry it with its original case when needed to be carried. Follow the transport signs on packaging. Tape the hob on upper parts, caps and crowns and pan supports to the cooking panels.

If you do not have the original packaging; prepare a carriage box so that the appliance, especially external surfaces (glass and painted surfaces) of oven is protected against external threats.

INJECTOR TABLE

G30 28-30 mbar 7,5 kW 545 g/h II2H3B/P RO Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	85
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	285,7 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.