

myria

MY1812

HU

**HASZNÁLATI ÉS BESZERELÉSI
ÚTMUTATÓ BEÉPÍTETT
GÁZTŰZHELYEKHEZ**

Kedves Vásárló!

OCélunk magas minőségű, várakozásait felülmúló termékeket kínálni Önnek. Készüléke modern létesítményekben készülnek nagy odafigyeléssel, és kifejezetten minőségi szempontból tesztelve.

Jelen kézikönyvet azért készítettük, hogy segítsen legújabb technológiák felhasználásával gyártott készülékét magabiztossággal és a legnagyobb hatékonysággal használni.

Készüléke használata előtt, figyelmesen olvassa végig ezt az útmutatót, ami tartalmazza a helyes és biztonságos beszerelésre, karbantartásra és használatra vonatkozó alapvető információkat. Kérjük, hogy a termék beszereléséhez, lépjen kapcsolatba a legközelebbi minősített szervizhez.

CE Megfelelőségi nyilatkozat

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a referencia tartalmaknál.

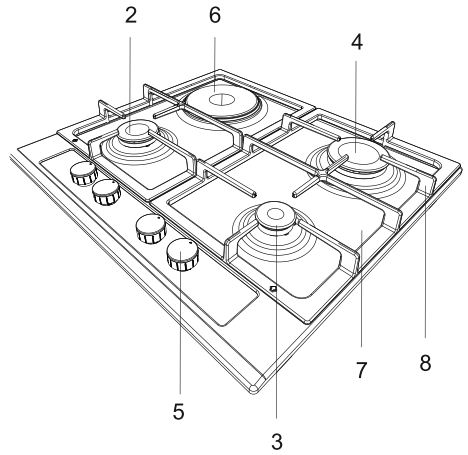
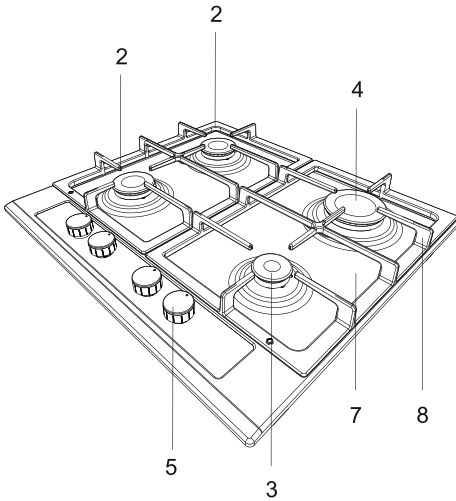


TARTALOM:

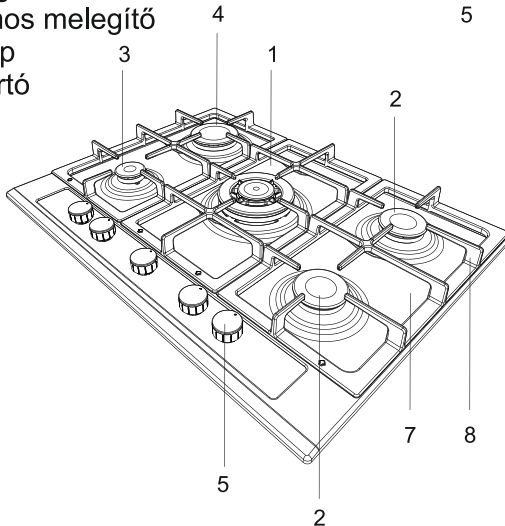
- 1. A TERMÉK RÖVID BEMUTATÁSA**
- 2. FIGYELMEZTETÉSEK**
- 3. BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA**
 - 3.1 A környezet ahová a készüléket beszerelik
 - 3.2 A termék beszerelése
 - 3.3 Gázcsatlakozás
 - 3.4 Gázátalakítás
 - 3.5 Tűzhelyének elektromos csatlakozása
- 4. A TERMÉK HASZNÁLATA**
 - 4.1 A gázégők használata
 - 4.2 A tűzhely égőinek vezérlése
 - 4.3 A főzőlapok használata
 - 4.4 Kiegészítők
- 5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS**
 - 5.1 Tisztítás
 - 5.2 Karbantartás
- 6. SZERVIZ ÉS SZÁLLÍTÁS**
 - 6.1 Alap hibaelhárítás, mielőtt a szervizt hívná
 - 6.2 Szállítással kapcsolatos információ

MEGJEGYZÉS: A kézikönyv minden ábrája sematikus.

1. A TERMÉK RÖVID BEMUTATÁSA



- 1- Wok égő
- 2- Fél-gyors égő
- 3- Kiegészítő égő
- 4- Gyors égő
- 5- Vezérlő gombok
- 6- Elektromos melegítő
- 7- Munkalap
- 8- Edénytartó



* Tűzhelyének kinézete eltérhet a bemutatott modelltől, a konfigurációja miatt

2. RÉSZ BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

ALAPOSAN ÉS VÉGIG OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT, ÉS TARTSA AZT EGY KÉNYELMESEN ELÉRHETŐ HELYEN, KÉSŐBBI REFERENCIÁNAK, HA SZÜKSÉGES.

JELEN KÉZIKÖNYV KÖZÖSEN KÉSZÜLT TÖBB MODELLHEZ. KÉSZÜLÉKÉN LEHET, HOGY NINCS MINDEN A KÉZIKÖNYVBEN LEÍRT FUNKCIÓ. FIGYELJEN ODA A KÉPES LEÍRÁSOKRA A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ OLVASÁSA SORÁN.

Általános biztonsági figyelmeztetések

- Jelen készüléket, felügyelet mellett, használhatják 8 évesnél idősebb gyermekek és csökkent fizikai, szenzoros vagy mentális képességű, vagy gyakorlatlan személyek is, vagy ha elmagyarázták nekik a készülék biztonságos használatát, és megértették az esetleges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezheti gyermek, felügyelet nélkül.

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Óvatosnak kell lenni, hogy elkerülje a forró elemek megérintését. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani, hacsak nem vigyáznak rájuk folyamatosan.

- FIGYELMEZTETÉS: Veszélyes lehet és tüzet okozhat, ha a tűzhelyet felügyelet nélkül hagyja amikor zsiradékkal vagy olajjal főz. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a tüzet egy fedővel vagy egy tűzoltó takaróval.

- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az esetleges áramütés elkerülése érdekében.
 - A fedeles tűzhelyek esetében, a felnyitás előtt, minden kifröccsent anyagok el kell távolítani a fedélről. Ugyanakkor hagyni kell a tűzhelyek felületét lehűlni, mielőtt a fedelet becsukják.
 - A készüléket nem külső időzítővel vagy külső távirányító rendszerrel való használatra tervezték.
 - Ne használjon durva súrolószereket vagy éles kaparóeszközt a sütőajtó üvegének vagy más felületeknek a tisztítására, mert azok megkarcolhatják a felületet, és az üveg összetörését vagy a felület megrongálódását okozhatják.
 - A készülék tisztításához, ne használjon gőztisztítót.
- Készülékét minden vonatkozó helyi és nemzetközi szabványnak és szabályzásnak megfelelően gyártották.
- A karbantartási és javítási munkálatokat csak minősített szerviz-technikusok végezhetik el. A beszerelési és javítási munka, amit nem minősített technikus végzett, veszélyeztetheti Önt. Veszélyes a készülék specifikációit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani.
- A beszerelés előtt, győződjön meg arról, hogy a helyi szolgáltatások feltételei (a gáz fajtája és a gáz nyomása vagy az elektromos feszültség és frekvencia) és a többi követelmény kompatibilis az eszközzel. A készülék követelményei a címkén láthatók.
- **FIGYELEM!** Jelen készüléket kizárólag ételek készítésére tervezték, és beltéri, lakossági használatra, és az nem használható semmilyen más célra vagy alkalmazásra, mint pl. nem háztartási használatra vagy kereskedelmi környezetben, illetve a helyiség fűtésére.
- Jelen készülék nem csatlakozik egy égő termék kiürítő eszközökhöz. Azt a meglévő beszerelési szabályoknak megfelelően kell beszerelni és csatlakoztatni. Fokozott figyelmet kell fordítani a szellőzéssel kapcsolatos vonatkozó követelményekre.
- Ha a gázégő 15 másodperc után még nem gyulladt be, kapcsolja ki az eszközt és nyissa ki a sütőtér ajtaját és/vagy várjon legalább egy percig a következő begyújtási kísérlet előtt.

- Ezek az utasítások csak akkor érvényesek, ha látható az országjelzés a készüléken. Ha a szimbólum nem látható a készüléken, akkor a technikai utasításokat kell követni, amelyek megadják a szükséges utasításokat a készülék módosítása kapcsán az országban érvényes használati feltételeknek megfelelően.
- A biztonság érdekében, minden lehetséges biztonsági intézkedést be kell tartani. Mivel az üveg eltörhet, óvatosnak kell lennie a tisztításkor, a karcolás elkerülése érdekében. Kerülje el, hogy a kiegészítők az üvegre ütődjenek vagy koppanjanak.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel a beszereléskor ne legyen becsípődve. Ha a gyártónak, az ő szerviz képviselőjének, vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, az ő szerviz képviselőjének, vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, a veszély elkerülése érdekében.

Beszerelési figyelmeztetések

- Ne működtesse a készüléket annak teljes beszerelése előtt.
- A készüléket egy minősített szerelőnek kell beszerelni és üzembe helyezni. A gyártó nem felelős semmilyen olyan kárért, amit a nem minősített emberek általi hibás elhelyezés és beszerelés okozott.
- Amikor a készüléket kicsomagolja, győződjön meg arról, hogy az a szállítás során nem sérült meg. Sérülésetén; ne használja a készüléket, és azonnal lépjen kapcsolatba a minősített karbantartó szolgálattal. Mivel a csomagoláshoz használt csomagolóanyag (nylon, tűzések, polisztirol hab... stb.) gyermekekre veszélyes lehet, azt azonnal össze kell gyűjteni és el kell távolítani.
- Védje készülékét a légköri változásaitól. Ne tegye ki olyan hatásoknak mint a nap, eső, hó, stb.
- A készülék (szekrény) körüli anyagoknak képeseknek kell lenniük ellenállni legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.

Használat során

- Működés közben, ne tegyen a készülékbe vagy annak környékére éghető vagy robbanásveszélyes anyagokat.
- Ne hagyja a tűzhelyet felügyelet nélkül ha szilárd vagy folyékony olajjal főz. Az lángra kaphat túlzottan nagy hő hatására. Soha ne öntsön vizet olaj okozta tüzekre. Fedje be a serpenyőt a fedelével a megjelenő lángok elfojtásához, és kapcsolja ki a tűzhelyet.
- A főzőedényeket helyezze mindig a főzőzóna közepére, és fordítsa a fogantyúkat biztonságos helyzetbe, hogy ne ütközzön bele, vagy rántsa le azokat.
- Amennyiben hosszabb ideig nem fogja használni a készüléket, azt húzza ki. Tartsa a főkapcsolót kikapcsolt állásban. Amikor nem használja a készüléket, tartsa a gázcsapot is zárt állapotban.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék vezérlőgombjai, mindig „0” (stop) állásban legyenek, ha nincsenek használatban.
- FIGYELEM! A gáztűzhely használata hőt, párárt és égéstermékét juttat abba a helyiségbe, amelybe beszerelték. Biztosítsa a konyha megfelelő szellőzését, főleg amikor a készüléket használja, tartsa fenn a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereljen fel egy mechanikus szellőző eszközt (mechanikus elszívó).
- Ha az eszközt hosszabb ideig intenzíven használja, kiegészítő szellőztetésre lehet szükség, pl. nyissa ki az ablakot, vagy még hatékonyabb szellőztetésre, például kapcsolja magasabb fokozatra a mechanikus elszívóját, ha van.

Tisztítás és karbantartás közben

- Mindig kapcsolja ki a készüléket annak tisztítási vagy karbantartási műveletei előtt. Ezeket a készülék a hálózatból való kihúzása vagy főkapcsolójának lekapcsolása után teheti meg.
- Ne távolítsa el a vezérlő gombokat a vezérlőpanel megtisztításához.

KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGÁNAK FENNTARTÁSA ÉRDEKÉBEN, AZT JAVASOLJUK, HOGY SZÜKSÉG ESETÉN MINDIG EREDETI PÓTALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A MINŐSÍTETT SZERVIZT HÍVJA, HA SZÜKSÉGES.

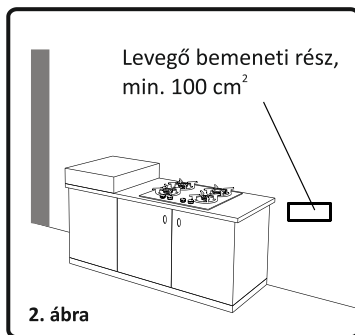
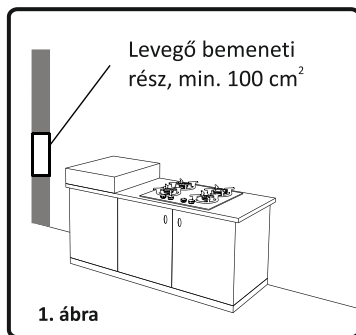
3. BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA

Ez a modern, funkcionális s praktikus tűzhely, melyet a legjobb minőségű anyagokból készítettünk, minden szempontból meg fog felelni főzési igényeinek. Mindenképpen olvassa el ezt a kézikönyvet, hogy a jövőben ne lehessen semmilyen problémája, és meg legyen elégedve az eredményekkel. A következő információ a megfelelő beszereléshez szükséges szabályokról és szerviz folyamatokról szól. El kell olvasni ezt a részt, különös tekintettel a szerelőnek, aki a készüléket beszereli.

⚠ Fontos: Jelen készüléket csak szakképzett személyek szerelhetik be, a gyártó beszerelési utasításai, a helyi építési szabályok, a gázszolgáltató adatai és az elektromos bekötési utasítások alapján.

3.1. A környezet ahová a készüléket beszerelik

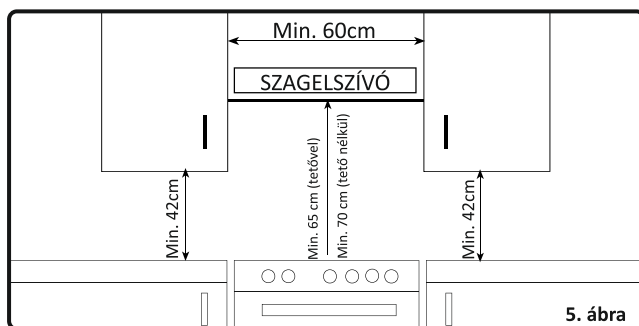
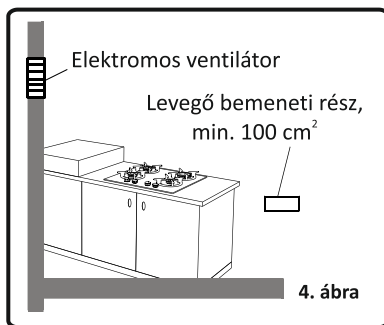
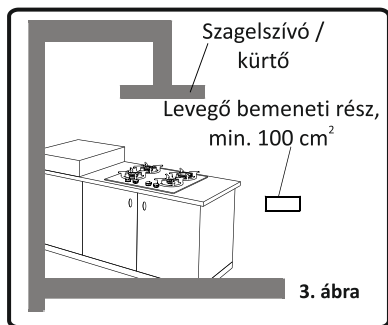
- A terméket olyan helyen kell beszerelni és használni, ahol mindig van szellőzés.
- Elég természetes szellőzésnek kell lennie ahhoz, hogy gázt lehessen használni a helyiségben. Az átlag légáramlásnak olyan szellőzőnyílásokon kell érkeznie, amelyek a falakon nyitott, a közvetlenül a szabadba vezető nyílások.



- Ezeknek a nyílásoknak, legalább 100 cm^2 friss levegőt kell tudni átengedni (Egy vagy több nyílás is nyitható.). Ezeket a nyílásokat úgy kell megnyitni, hogy azok ne záródhassanak el. Lehetőség szerint, ezeket alulra kell elhelyezni, az elégett gáz égéstermékeinek kibocsátási helyével szemben. Ha nem lehetséges abban a helyiségben ilyen nyílást nyitni, ahol a készülék van, a szükséges levegő érkezik a szomszédos helyiségből, feltéve, hogy az nem a hálószoba vagy egy veszélyes hely. Ebben az esetben a „szomszédos helyiség” szellőztetése is szükséges, a fentiek szerint.

Az elégett gázok kiürítése a környezetből

A gázzal működő főző készülékek, a gáz égéstermékeit közvetlenül, vagy egy kéménybe csatlakoztatott elszívón keresztül ürítik a kültérbe. Ha nem lehetséges az elszívó telepítése, egy elektromos ventilátort kell szerelni a friss levegő kapcsolattal rendelkező ablakra vagy a falba. Az ilyen ventilátornak a helyiség méretének megfelelő levegő mennyiséget, óránként 4-5 alkalommal kell tudnia kicserélni.



3.2 A termék beszerelése

A termék beszerelése során van pár dolog amire oda kell figyelni. Figyeljen nagyon oda a termék beszerelésekor. Kövesse alábbi utasításainkat, hogy megelőzhesse a később esetlegesen előforduló problémákat és/vagy a veszélyes helyzeteket.

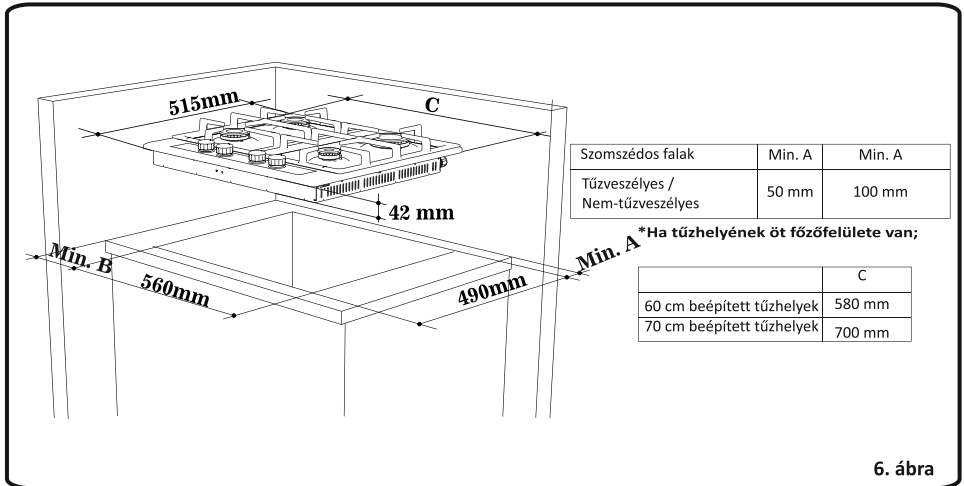
- A készüléket más bútor közelében is el lehet helyezni, feltéve, hogy ott, ahol a tűzhely áll, a bútorok magassága nem haladja meg a főzőlap magasságát.
- Figyeljen oda arra, hogy ne helyezze hűtőszekrény közelébe, és nem lehet körülvette gyúlékony vagy éghető anyag, mint pl. függöny, vízálló anyag, stb., ami gyorsan lángra kaphat.
- A levegő szabad áramlása érdekében, minimum egy 2 cm-es rést kell hagyni a termék körül.
- A termék közelében álló bútoroknak ellen kell állniuk akár 100 °C-os hőmérsékletnek.
- Ha a konyhabútor magasabb, mint a főzőfelület, annak a tűzhely oldalától minimum 10 cm távolságra kell lennie.

A termék edénytámasztói és a fali szekrények és az elszívó közötti minimum magasság az 5. ábrán látható. Így a tűzhely fedelének az edénytartótól minimum 65 cm-re kell lennie. Ha nincs a tűzhelynek fedele, ez a magasság minimum 70 cm legyen.

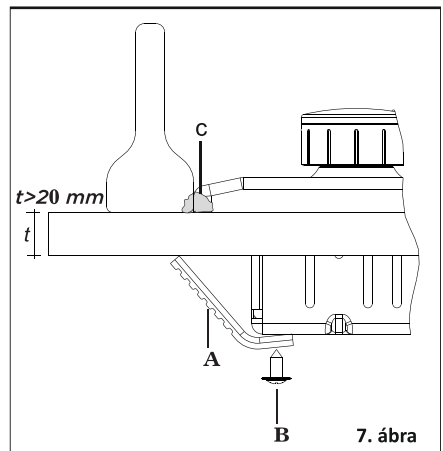
BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA

A készüléket egy beszerelési készlettel együtt értékesítették, amiben egy öntapadós tömítőanyag és rögzítő keretek és csavarok találhatóak az eszköz mellett.

- Vágja a nyílást a 6. ábrán látható mérethez. Helyezze a nyílást a munkalapra úgy, hogy miután a tűzhelyet beszerelték, a következő követelményeknek megfeleljen;



- Használja körben végig a „C” tömítőanyagot a nyílás mentén, hogy az megfeleljen az eszköz kerületének. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozások lefedik a sarkokat, és nem marad rés a tömítőanyag körül.
- Illessze a készüléket a nyílásba, és a rögzítő (A) és a csavarok (B) segítségével rögzítse ebben a pozícióban. Állítsa be a rögzítőt a munkalap vastagságának megfelelően a 7. ábra szerint, majd húzza meg egyformán a csavarokat az első alsó széllel kezdve.
- Óvatosan vágja le a felesleges „C” tömítést a készülék körül.



3.3. Gázcsatlakozás

Rákötés a gázvezetésekre és szivárgásellenőrzés

A készülék csatlakozását minden vonatkozó helyi és nemzetközi szabványnak és szabályzásnak megfelelően kell elvégezni. A megfelelő gáz fajtákkal és gázfűvőkkel kapcsolatos információkat a technikai adattáblázat tartalmazza. Ha a felhasználandó gáz nyomása ezektől az értékektől eltér, vagy a környéken nem stabil a nyomás, szükséges lehet egy megfelelő nyomásszabályzó beépítése a gázbemenethez. Ezen beállítások elvégzéséhez, mindenképpen forduljon minősített szerelőhöz.

A flexibilis cső használatakor mindenképpen ellenőrizendő pontok

Ha a gázcsatlakozást flexibilis csővel szerelik a készülék gázbemenetére, azt csőgallérral is el kell látni. Készülékét rövid és tartós csővel szerelje be, a gázforráshoz a lehető legközelebb. A cső maximálisan engedélyezett hossza 1,5 m. A készülékhez a gázt továbbító csövet, biztonsága érdekében évente cserélni kell.

A csövet távol kell tartani azoktól a helyektől, ahol a hőmérséklet meghaladja a 90 °C-t. A cső nem lehet repedt, hajlott vagy összehajtott. Azt az éles sarkoktól, mozgó tárgyaktól távol kell tartani, és az nem lehet hibás. Összeszerelés előtt, ellenőrizni kell, hogy a termék ne legyen hibás.

Ahogy a gázt kinyitják, minden csatlakozást és a csövet is ellenőrizni kell szappanos vízzel vagy szivárgásjelző folyadékkal. Ne használjon nyílt lángot a szivárgás ellenőrzésére. A gázcsatlakozás minden fém alkatrészének rozsdamentesnek kell lennie. Ellenőrizze minden felhasznált lejárat dátumát is.

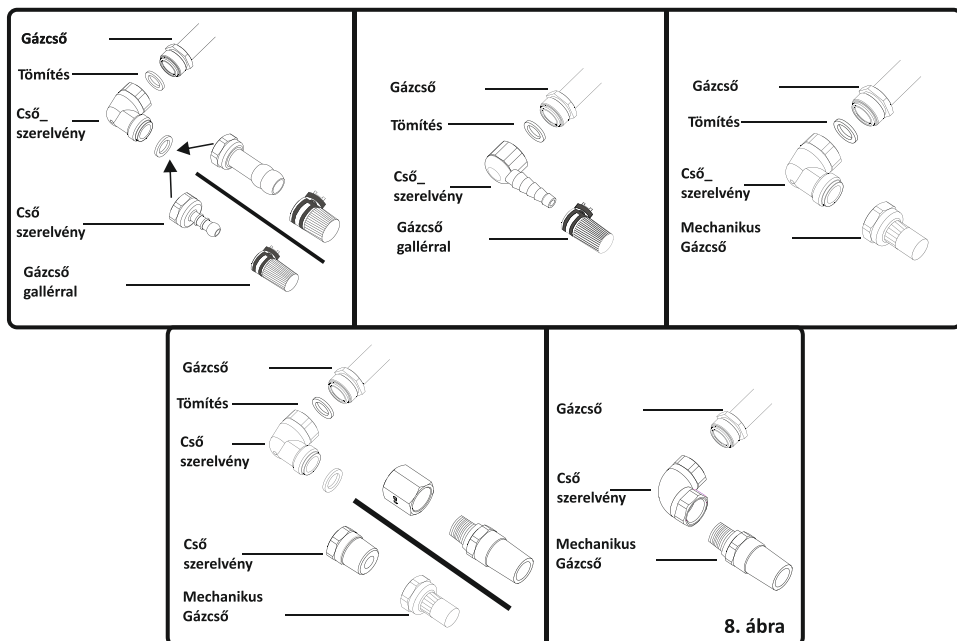
A fix gázcsatlakozó használatakor mindenképpen ellenőrizendő pontok

A fix gázcsatlakozások kiépítéséhez (menetekkel, pl. anyákkal), országonként eltérő módszereket használnak. A leggyakrabban használt alkatrészeket már tartalmazza a készülék. Más alkatrészeket, pótalkatrészként szerezhet be.

BESZERELÉS ÉS ELŐKÉSZÜLETEK A HASZNÁLATRA

A csatlakoztatás folyamán, a gázszerelvényt mindig tartsa fixen, és az ellendarabot forgassa. A biztonságos csatlakoztatáshoz, használjon megfelelő méretű csavarkulcsot. A különböző összetevők felületeihez, mindig használjon a gázszerelő készlettel kapott tömítőanyagokat. A csatlakozásoknál használt tömítéseknek, gázszereléshez megfelelőnek kell lenniük. A gázszereléshez ne használjon vízszelvényhez való tömítést.

Ne feledje, hogy ez a készülék abban az országban felel meg azonnal a gázhálózathoz való csatlakoztatásra, amelyben gyártották. A fő célország a készülék hátsó burkolatán van jelezve. Ha egy másik országban kívánja használni azt, akkor az alábbi csatlakoztatási ábrák bármelyikére szüksége lehet. Ilyen esetben lépjen kapcsolatba a helyi hatósággal a megfelelő gázcsatlakozás megismeréséhez.



A megfelelően és a biztonsági előírások szerinti gázcsatlakozáshoz, javasolt kihívni a minősített szerelőt.

⚠ VIGYÁZAT! Semmiképpen ne használjon gyufát vagy öngyújtót a gázszivárgás ellenőrzéséhez.

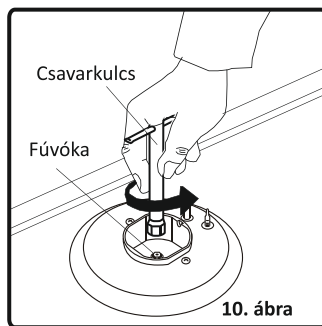
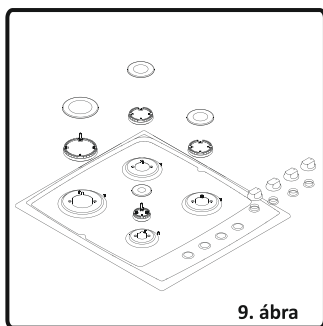
3.4 Gázátalakítás

Figyelem! A következő eljárásokat szakszerelőnek kell elvégeznie.

Készülékét a PB-gázzal vagy földgázzal való használathoz be kell állítani. A gázégőket át lehet alakítani a gáz típusának megfelelően úgy, hogy kicserélik a megfelelő fúvókákat és beállítják a használatos gáznak megfelelő minimum lángot. Ehhez, a következő lépéseket kell elvégezni:

A fúvókák cseréje:

- Zárja el a hálózati gázcsapot, és húzza ki az elektromos csatlakozót.
- Távolítsa el az égő fedelét és az adaptert (9. ábra).
- Csavarozza ki a fúvókákat. Ehhez használjon egy 7 mm-es csavarkulcsot (10. ábra).
- Cserélje ki a fúvókát a gázátalakító készlet táblázatának megfelelően, a használt gáznak megfelelő átmérővel, az információs táblázat szerint (amit szintén a gázátalakító készlet tartalmaz).

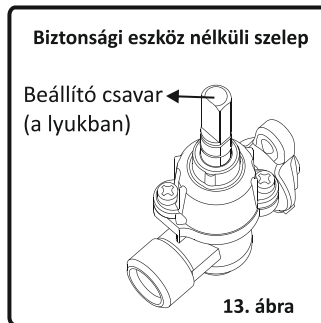
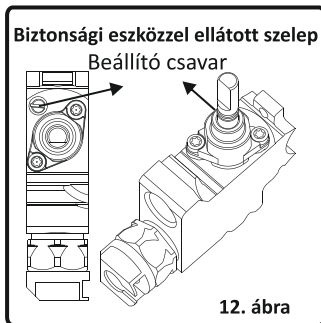
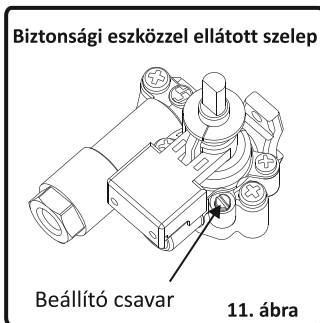


A csökkentett láng pozíció beállítása:

A láng hossza a minimum pozícióban egy a szelepen található lapos csavarral állítható be. A biztonsági érzékelővel ellátott eszközöknél a csavar a szeleptengelyen található (11-12. ábra). A biztonsági érzékelő nélküli eszközöknél a csavar a szeleptengelyen belül található (13. ábra). A könnyebb csökkentett lángbeállítás érdekében, javasolt eltávolítani a vezérlőpanelt (és a mikrokapcsolókat, ha vannak) a beállítás idejére.

A minimum pozíció meghatározásához, gyűjtsa be az égőket, és hagyja azokat bekapcsolva minimum állásban. Távolítsa el a egy kis csavarhúzó segítségével húzza vagy lazítsa meg a beállító csavart nagyjából 90 fokkal fordítással. Amikor a láng legalább 4 mm hosszú, a gáz eloszlása megfelelő. Győződjön meg arról, hogy láng nem alszik ki a maximum állásról a minimumra csavarva. Csináljon huzatot a láng felé, és nézze meg, hogy a láng stabilan ég-e.

Ha PB-gázzal földgázra állítja át a készüléket, a meg kell lazítani a beállítócsavart. Ha földgázzal PB-gázra áll át, húzza meg ugyanezt a csavart. Győződjön meg arról, hogy a készülék ki van húzva az elektromos hálózathoz, és a gázcsap nyitva van.



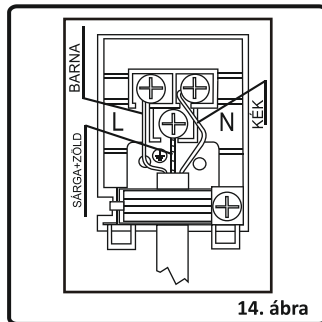
A gázbemenet cseréje:

Néhány országban a gázbemenet típusa eltérhet a földgáz/PB-gáz bemenetektől. Ilyen esetben, távolítsa el a jelenlegi csatlakozó elemet és anyákat (ha vannak) és megfelelően csatlakoztassa az új betápot. A gázcsatlakozáshoz használt elemeket, minden esetben a helyi és/vagy a nemzetközi hatóságoknak minősíteniük kell. Minden gázcsatlakozásnál, olvassa el a korábbiakban leírt „Rákötés a gázvezetékre és szivárgásellenőrzés” részt.

3.5. Tűzhelyének elektromos csatlakozása

Az elektromos csatlakozások létrehozásakor, kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

- A földelő kábelt a földeléshez kell csatlakoztatni.
 - A hálózathoz való csatlakoztatás során ügyeljen arra, hogy a használt vezeték szigetelése megfelelő legyen. Ha nincs az előírások szerint megfelelően földelt elektromos aljzat ott, ahová a készüléket szerelni szeretné, hívjon szakembert. A földelt elektromos csatlakozónak a készülék közelében kell lennie.
 - Ne használjon hosszabbítót!
 - A tápkábelnek nem szabad a termék forró felületeihez érnie.
 - Ha a vezeték megsérült, a cseréhez hívja fel a minősített szervizt.
 - A helytelen elektromos csatlakozás kárt tehet a készülékben, valamint veszélyeztetheti az Ön biztonságát, érvénytelenítheti a garanciát.
 - A készüléket 230V-os, 50 Hz-es elektromos hálózathoz tervezték. Ha a hálózata ettől eltér, lépjen kapcsolatba a szakszervizzel.
-
- A tápkábelt a készülék forró részeitől távol kell tartani. Különben a vezeték megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat.
 - A gyártó kijelenti, hogy semmilyen felelősség nem terheli bármilyen nem minősített személy által végzett helytelen csatlakozás okozta rongálódásért vagy veszteségért.



14. ábra

4. A TERMÉK HASZNÁLATA

4.1 A gázégők használata

Az égők begyújtása

Annak meghatározásához, hogy melyik gomb melyik égőt vezérli, nézze meg a gomb feletti szimbólumot.

- **Manuális gyújtás**

Ha készülékében nincsen beépített gyújtószerkezet, vagy ha áramkimaradás van, kövesse az alábbiakban felsorolt lépéseket:

Az egyik égő meggyújtásához, nyomja meg és fordítsa el annak gombját balra, hogy a gomb a legnagyobb lángon álljon, és közelítsen egy gyufát, gyújtót vagy más manuális gyújtót a felső kerülete felé. Vigye távolabb a gyújtót, ahogy látja fellobbanni a lángot.

- **Elektromos gyújtás**

A gázégők elektromos begyújtása, a készülék konfigurációjától függően, kétféle módon történhet.



Begyújtás a szikra gombbal: Nyomja meg a működtetni kívánt égő szelepet, fordítsa el a szelepet balra úgy, hogy a gomb a legnagyobb lángon álljon, és a másik kezével, nyomja meg ezzel egy időben a gyújtógombot (15. ábra). Azonnal nyomja meg a gyújtógombot, mert ha vár, a felgyülemllett gáz miatt elterjedhet a láng. Addig folytassa a gyújtógomb nyomását, míg az égőn stabil lángot nem lát.

Begyújtás a vezérlőgombbal: Nyomja meg a működtetni kívánt égő gombját, fordítsa el a szelepet balra úgy, hogy a gomb a legnagyobb lángon álljon, miközben a gombot benyomva tartja. A gyújtószerkezet egészen addig szikrázni fog, amíg nyomva tartja a gombot. A gomb alatt elhelyezett mikrokapcsoló, automatikusan bekapcsolja az égőnél a gyújtószerkezetet. Addig tartsa nyomva a gombot, míg az égőn stabil lángot nem lát.

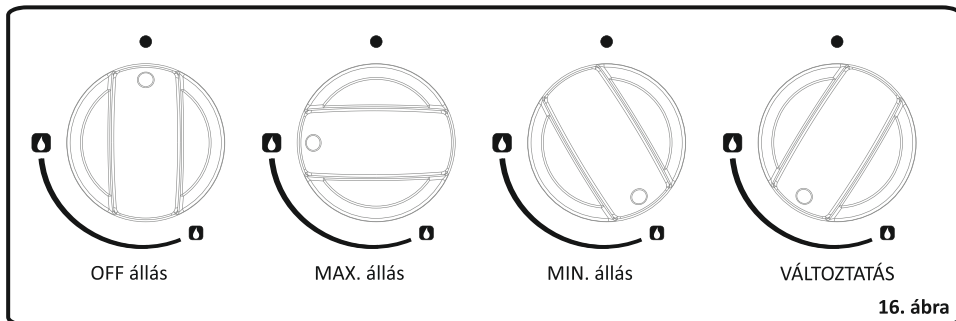
Biztonsági eszköz (láng):

Tűzhely égők (ha készüléke gáz-biztonsági eszközzel van felszerelve)

A biztonsági szeleppel felszerelt eszközök biztonságot nyújtanak olyan esetre, ha a láng véletlenül elalszik. Ha ez előfordul, a készülék elzárja az égőknél a gázt, nehogy összegyűljön az el nem égett gáz. Várjon 90 másodpercet az elaludt gázégő újbóli begyújtása előtt.

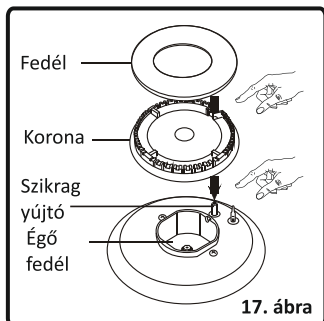
4.2 A tűzhely égők vezérlése

A tűzhely égők vezérlése



16. ábra

A gomb 3-állású: Off (0), maximum (nagy lángjel) és minimum (kis lángjel). Miután a maximum állásban begyújtja az égőt; beállíthatja a lángot a maximum és a minimum állások között. Ne használja az égőket amikor a gomb helyzete a maximum és az off állás között van.



17. ábra

A begyújtás után, vizuálisan is ellenőrizze a lángot. Ha a lángoknak sárga a végük, azok lebegnek vagy nem stabilak; kapcsolja ki a gázt, és ellenőrizze az égő fedeleik és koronák összeszerelését (17. ábra). Győződjön meg arról is, hogy az égőkbe nem folyt folyadék. Ha az égő véletlenül elalszik, kapcsolja ki azt, szellőztesse ki a konyhát friss levegővel, és 90 másodpercig ne próbálja meg újra begyújtani.

Amikor kikapcsolja a tűzhelyet, fordítsa a gombot jobbra úgy, hogy a gomb a „0” jelen álljon, vagy a gombon a jelzés felfelé mutasson.

Tűzhelyén, különböző átmérőjű égők vannak. A gáz leggazdaságosabb használati módja az, ha az edényének megfelelő méretű égőt választja, és kislángra veszi azt a forráspont elérése után. A főzőedényt mindig javasolt lefedni.

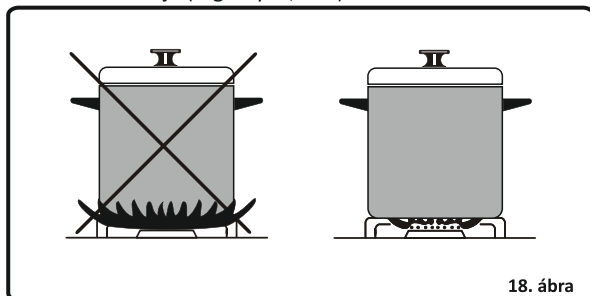
A főzőgő maximális teljesítményének elérése érdekében, a következő lapos fenékátmérőjű edényeket használjon. Az alábbiaknál kisebb edények használatakor energiát veszít.

Gyors / Wok égő: 22-26 cm

Fél-gyors égő: 14-22 cm

Kiegészítő égő: 12-18 cm

Győződjön meg arról, hogy a lángok csúcsa nem ér túl az edény alján, mert az az edény körüli műanyag alkatrészeket is károsíthatja (fogantyúk, stb.).



Amikor az égőket hosszabb ideig nem használja, mindig zárja el a fő gázcsapot.

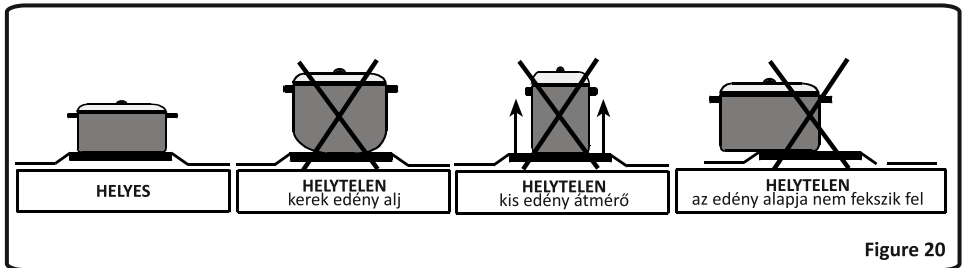
Figyelmeztetés:

- Csak megfelelő vastag alsó résszel rendelkező edényeket használjon.
- Győződjön meg arról, hogy száraz az edény alja, mielőtt azt a lángra teszi.
- A hozzáférhető alkatrészek hőmérséklete magas lehet a készülék használata közben. Így, nagyon fontos, hogy a gyermekeket és az állatokat a főzés alatt és után is, az égőtől érintési távolságon kívül tartsuk.
- Használat után, a tűzhely hosszú ideig forró marad, azt ne érintse meg és ne helyezzen rá semmit.
- Soha ne tegyen késeket, villákat, kanalat és fedeleket a tűzhelyre, mert az nagyon felforrósodhat, és komoly égési sérülést okozhat.
- Ne használjon a főzőfelületről túlnyúló főzőedényeket, melyek túlhevíthetik a vezérlő karokat

Figyelmeztetés:

Ha első alkalommal használja a főzőlapot vagy azt sokáig nem használta, akkor el kell tüntetni az elektronikus alkatrészek között esetlegesen összegyűlt nedvességet oly módon, hogy a főzőlapot a legalacsonyabb fokozaton, nagyjából 20 percig működteti.

- Csak megfelelő vastag alsó résszel rendelkező edényeket használjon.
- Soha ne használjon kisebb átmérőjű edényt, mint a főzőlap.
- Győződjön meg arról, hogy száraz az edény alja, mielőtt azt a főzőlapra teszi. Míg a főzőlap működik, fontos, hogy az edény pontosan a főzőlap felett, középen legyen.



- Soha nem működtesse a főzőlapot edény nélkül.
- A hozzáférhető alkatrészek hőmérséklete magas lehet a készülék használata közben. Így, nagyon fontos, hogy a gyermekeket és az állatokat a főzés alatt és után is, a főzőlapoktól érintési távolságon kívül tartsuk.
- Ha repedést fedez fel a főzőlapon, azt azonnal ki kell kapcsolni, és ki kell cserélni.

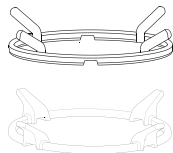
A TERMÉK HASZNÁLATA

- A hosszú élettartam biztosítása érdekében, a főzőlapot alaposan meg kell tisztítani a megfelelő tisztítószerekkel. A rozsdásodás elkerülése és az újszerű állapotban tartás érdekében, javasolt a tűzhelyet áttörölni egy kis olajos zsebkendővel. Ne használjon gőztisztítót.
- Használat után, a főzőlap hosszú ideig forró marad, azt ne érintse meg és ne helyezzen rá semmit.

4.4 Kiegészítők

- A terméket kiegészítőkkel együtt értékesítették. Használhat olyan kiegészítőket, melyeket az üzletben vásárolt, de azoknak hő és lángállóknak kell lenniük. Használhat üvegedényeket, süteményformákat, speciális tepsiket, melyek az ilyen sütőben való használathoz megfelelnek. Figyeljen oda a kiegészítők gyártói használati utasításaira.

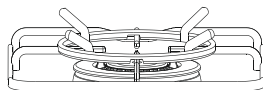
Wok adapter (opcionális)



A wok adaptert a wok égő edénytartójára kell helyezni.

FIGYELMEZTETÉS: A wok edények wok adapter nélküli használata az égő meghibásodását okozhatja.

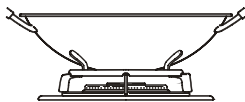
Kérjük, ne használja a wok adaptert lapos aljú edényekkel. Ennek megfelelően, ne használjon domború aljú edényeket a wok adapter nélkül.



HELYES



HELYTELEN



5. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

5.1 Tisztítás

Győződjön meg arról, hogy a kezelőkapcsolók le legyenek kapcsolva a készülékén, mielőtt tisztítani kezdi a sütőt. Húzza ki a készüléket. A tisztítószeres sütőben való használata előtt ellenőrizze, hogy azok megfelelőek-e és ajánlja-e azokat a gyártó. Mivel azok károsíthatják a felületet, ne használjon maró krémeket, súroló tisztító porokat, fém dörzsít vagy kemény eszközöket. Abban az esetben ha folyadék folyik ki az edényből, és odaé, az károsíthatja a zománcozott alkatrészeket. Azonnal törölje le a kiömlött folyadékokat.

Tűzhelyének tisztítása

- Emelje fel az edénytartókat, az égők fedeleit és koronáit.
- Egy szappanos ronggyal törölje le a hátlapot.
- Mossa el az égők fedeleit és koronáit, majd öblítse el azokat. Ne hagyja azokat nedvesen, azonnal szárítsa meg őket egy papírtörülővel.
- Tisztítás után, győződjön meg arról, hogy az alkatrészeket megfelelően szereli össze.
- Ne tisztítsa az égő semmilyen részét sem fém dörzsivel. Az megkarcolhatja a felületet.
- Az edénytartók a használat során is megkarcolódhatnak. Ebben az esetben ezek az alkatrészek rozsdásodnak, és ez nem gyártási hiba.
- A tűzhely lapjának tisztításakor, győződjön meg arról, hogy ne kerüljön folyadék az égő fedelekre, mert az elzárhatja a fűvókákat.

Égő fedelek:

Időnként a zománcozott edénytartókat, a zománcozott fedeleket, az égőfejeket meleg szappanos vízzel, majd le kell öblíteni és szárazra kell törölni. A teljes szárítás után, megfelelően helyezze vissza azokat.

Zománcozott alkatrészek:

Annak érdekében, hogy új állapotban tartsa azokat, fontos enyhe, szappanos vízzel, rendszeresen tisztítani azokat, majd egy ronggyal szárazra törölni. Soha ne mossa el azokat forróan, és ne használjon súrolóport vagy egyéb súroló tisztítószeret. Ne hagyjon ecetet, kávé, tejet, sót, vizet, citromot, vagy paradicsomlevet hosszú ideig a zománcozott felületen.

Rozsdamentes acél:

A rozsdamentes acél alkatrészeket rendszeresen kell enyhe szappanos vízzel és puha szivaccsal tisztítani, majd egy puha ronggyal szárazra törölni. Soha ne használjon súrolóport vagy egyéb súroló anyagokat. Ne hagyjon ecetet, kávé, tejet, sót, vizet, citromot, vagy paradicsomlevet hosszú ideig a rozsdamentes acél felületen.

A főzőlapok tisztítása:

Tisztítsa a főzőlapokat egy nedves szivaccsal, majd szárítsa meg azokat úgy, hogy egy pár másodpercre bekapcsolja azokat.

A megjelenés fenntartása érdekében, használjon egy kis mennyiségű olajat azok felületén.

A főzőlap körüli gyűrűket olyan szerekkel tisztítsa, amelyeket rozsdamentes acélhoz ajánlanak. A gyűrűk megsárgulhatnak a hő hatására. Ez normális.

Ha egy főzőlapot hosszú ideig nem használnak, azon rendszeresen használjon arra egy speciális zsírt.

5.2 Karbantartás

Rendszeresen ellenőrizze a gázcsatlakozás csövét. Ha a legegyszerűbb eltérést is tapasztalja, értesítse a szakszervizt, és cseréltesse ki azt. Javasoljuk, hogy évente cserélje le a gázcsatlakozót. Ha a vezérlő gombok használata során bármi rendelleneset tapasztal, hívja fel a szakszervizt.

6. SZERVIZ ÉS SZÁLLÍTÁS

6.1 Alap hibaelhárítás, mielőtt a szervizt hívná

Ha az elektromos gyújtás/főzőlap nem működik:

- Az lehet, hogy ki van húzva, vagy áramszünet volt.

Ha a főzőlap nem melegszik:

- Lehet, hogy nem állította be helyesen a főzőlap hőmérsékletét a gombbal.

A tűzhely égői nem működnek megfelelően:

- Ellenőrizze, hogy az égő alkatrészei megfelelően vannak-e összeszerelve (főleg tisztítás után).
- A gáznyomás túl magas/alacsony. A palackos PB-gázzal használt tűzhelyeknél, esetleg ki kell cserélni a PB-gázpalackot.

Ha ezeken felül még problémája van a termékkel, kérjük, hívja a szakszervizt.

6.2 Szállítással kapcsolatos információ

Ha szállításra van szüksége; tartsa meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa, ha szükséges. Kövesse a csomagoláson található szállítási utasításokat. Ragasztószalaggal rögzítse le a felső alkatrészeket, a fedeleket, koronákat és az edénytartókat a tűzhelyhez.

Ha nem áll rendelkezésére az eredeti csomagolás; készítsen elő egy szállítódobozt úgy, hogy az megvédje a külső felületeket (üveget és festett felületek) a külső behatásoktól.

Táblázat

G30 28-30 mbar 7,7 kW 560 g/h II2H3B/P RO Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
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
OCHI WOK		
Diam. Injector (1/100 mm)	125	90
Consum Nominal (kw)	3,2	3,2
Consum pe oră (la 15°C și 1013mbar)	305 l/h	233 g/h



A terméken vagy a csomagolásán található szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni. Azt át kell adni a megfelelő gyűjtőponton újrahasznosításra, mint elektromos és elektronikus berendezés. Ha segít abban, hogy ezt a terméket megfelelően ártalmatlanítsák, segít megelőzni a környezetre gyakorolt negatív következményeket, melyet a helytelen hulladékkezelés okozhat. A termék újrahasznosításával kapcsolatos további információkért, lépjen kapcsolatba a helyi hivatallal, a szemétszállító szolgálattal, vagy a bolttal, ahol azt vásárolta.

myria

MY1812

RO

**UTILIZAREA ȘI INSTRUCȚIUNI DE
MONTAJ A PLITEI ÎNCORPORATE**

Stimate client,

Scopul nostru este de a vă oferi produse cu o calitate ridicată care să vă depășească așteptările. Produsul dumneavoastră este produs în fabrici moderne testate cu grijă pentru calitate

Acest manual este întocmit pentru a vă ajuta pe dumneavoastră să utilizați produsul care este fabricat utilizând cea mai recentă tehnologie, cu încredere și eficiență maximă.

Înainte de a utiliza produsul dumneavoastră, citiți acest ghid ce include informații de bază pentru montajul corect și în siguranță, întreținerea și utilizarea. Pentru montarea aparatului, apălați la cel mai apropiat service autorizat.

Declarație de conformitate

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

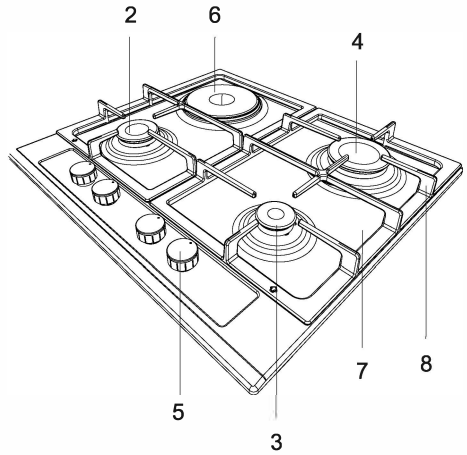
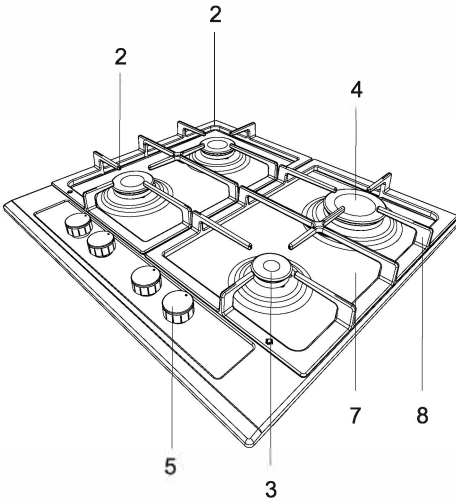


CUPRINS:

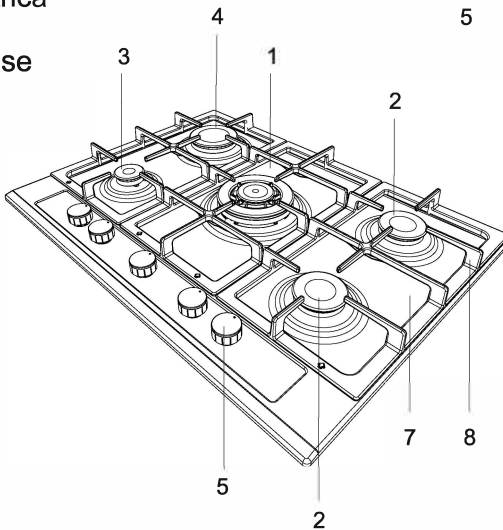
- 1. SCURTĂ PREZENTARE A PRODUSULUI**
- 2. AVERTISMENTE**
- 3. MONTAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE**
 - 3.1** Mediul unde produsul dumneavoastră urmează a fi instalat
 - 3.2** Montarea produsului
 - 3.3** Conexiunea gazului metan
 - 3.4** Conversia gazului metan
 - 3.5** Conexiunea electrică a plitei dumneavoastră
- 4. UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ**
 - 4.1** Utilizarea arzătoarelor
 - 4.2** Controlul arzătoarelor plitei
 - 4.3** Utilizarea plăcilor
 - 4.4** Accesorii
- 5. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**
 - 5.1** Curățarea
 - 5.2** Întreținerea
- 6. DEPANARE ȘI TRANSPORT**
 - 6.1** Depanare de bază înainte de contactarea service-ului
 - 6.2** Informații cu privire la transport

Notă: Toate imaginile din manual sunt schematice și au rol orientativ. Aparatul dumneavoastră poate diferi de aceste reprezentări.

1 SCURTĂ PREZENTARE A PRODUSULUI



- 1- Arzător wok
- 2- Semi arzător
- 3- Arzător auxiliar
- 4- Arzător rapid
- 5- Comutatoare de comandă
- 6- Plită electrică
- 7- Blat
- 8- Suport vase



* Aspectul plitei dumneavoastră poate diferi de modelele prezentate mai sus!

PARTEA 2-a AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

CITITI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAITE DE UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ, PĂSTRAȚI-LE ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU A FI UTILIZATE PE VIITOR.

INFORMAȚIILE DIN ACEST MANUAL SE REFERĂ LA MAI MULTE MODELE. ESTE POSIBIL CA PRODUSUL DUMNEAVOASTRĂ SĂ NU FIE PREVĂZUT CU TOATE DOTĂRILE PREZENTATE ÎN ACEST MANUAL. ÎN TIMPUL CITIRII MANUALULUI DE UTILIZARE, FIȚI ATENȚI LA EXPRESIILE ASOCIATE CU TEXTUL.

Avertismente generale de siguranță

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență dacă aceștia sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a produsului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu produsul. Lucrările de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de către copii fără supraveghere.

- AVERTISMENT: Produsul și componentele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Trebuie să fiți atenți pentru a evita atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani vor fi menținuți departe dacă aceștia nu sunt supravegheați permanent.

- AVERTISMENT: Gătirea nesupravegheată pe plită cu grăsime sau ulei poate fi periculoasă și poate degenera într-un incendiu. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, doar opriți plita și apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

- AVERTISMENT: Pericol de foc! nu depozitați obiecte inflamabile pe suprafețele de gătire.

- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpata, opriți produsul pentru a evita riscul electrocutării.

- Pentru plitele ce au un capac, orice obiecte trebuie înlăturate de pe capac înainte de a-l deschide.

De asemenea, suprafața plitei trebuie să fie lăsată să se răcească înainte de închiderea capacului.

- Produsul nu este destinat a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau sistem de control prin telecomandă.

- Nu utilizați substanțe abrazive puternice sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului sau alte suprafețe deoarece acestea pot zgâria suprafața, ce poate rezulta în spargerea acesteia sau avarierea suprafeței.

- Nu utilizați aparate de curățat pe bază de abur pentru curățarea produsului.

- Produsul dumneavoastră este produs conform cu standardele și reglementările locale și internaționale aplicabile.

- Lucrările de întreținere și reparare trebuie să fie efectuate de către tehnicieni autorizați de service. Reparațiile care sunt efectuate de tehnicieni neautorizați vă pot pune viața în pericol. Este periculos să schimbați sau să modificați specificațiile produsului în orice mod.

- Înainte de montare, asigurați-vă că condițiile locale de distribuție (natura și presiunea gazului sau tensiunea și frecvența curentului electric), și solicitările produsului sunt compatibile. Cerințele pentru acest produs sunt prezentate pe etichetă.

- **AVERTISMENT:** Acest produs este destinat doar pentru gătitul alimentelor și este destinat doar pentru uz casnic și nu trebuie utilizat în alte scopuri sau în alte medii, cum ar fi pentru utilizare non-comercială sau în mediu comercial sau pentru încălzirea camerei.

- Acest produs nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de combustie. Poate fi conectat conform reglementărilor curente de montare. Atenție particulară va fi acordată la solicitările relevante cu privire la ventilare.

- Dacă după 15 secunde, arzătorul nu s-a aprins, opriți utilizarea produsului și deschideți ușa compartimentului și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de a efectua o nouă aprindere a arzătorului.

AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

- Aceste instrucțiuni sunt valide dacă simbolul țării apare pe produs. Dacă nu apare pe produs, este necesar să consultați instrucțiunile tehnice care vor furniza informațiile necesare cu privire la modificarea produsului pentru a beneficia de condițiile de utilizare ale țării.
- Toate măsurile de securitate posibile au fost luate pentru a vă asigura siguranța. Dumneavoastră trebuie să fiți atent în timpul curățării pentru a evita zgârierea. Evitați lovirea sau ciocnirea sticlei cu accesoriile.
- Asigurați-vă că, cablul de alimentare nu este strivit în timpul montării. Dacă este avariat trebuie înlocuit de către agentul de service sau persoane calificate similar pentru a preveni un pericol.

Avertismente de montaj

- Nu utilizați produsul înainte ca acesta să fie montat complet.
- Produsul trebuie să fie montat și pus în funcțiune de către un tehnician autorizat. Responsabil pentru orice defecțiuni care pot fi cauzate de plasarea defectivă sau de montarea inadecvată de către persoane neautorizate.
- În momentul când dezambalați produsul, asigurați-vă că acesta nu este avariat în timpul transportului. În cazul oricărui defect, nu utilizați produsul și contactați imediat service-ul de întreținere autorizat. Deoarece materialele utilizate pentru ambalare (nailon, capse, polistiren ... etc) pot fi periculoase pentru copii, acestea trebuie să fie colectate și îndepărtate imediat.
- Protejați-vă produsul împotriva efectelor atmosferice. Nu-l expuneți, direct, la condițiile atmosferice cum ar fi razele solare, ploaia, etc.
- Materialele din jurul aparatului (dulapului) trebuie să reziste la o temperatură de minimum 100°C

În timpul utilizării

- Nu introduceți materiale inflamabile sau combustibile în sau lângă produs atunci când acesta este utilizat.
- Nu lăsați nesupravegheat arzătorul în timpul gătirii cu ulei solid sau lichid. Acestea se pot aprinde atunci când sunt în combinație cu încălzirea extremă. Nu turnați niciodată apă pe flăcările care sunt provocate de ulei. Acoperiți tigaia sau oala cu capacul acesteia pentru a înăbuși flacăra care a apărut în acest caz și opriți arzătorul.
- Întotdeauna poziționați tigăile peste partea centrală a zonei de gătire și rotiți mânerul spre o poziție sigură pentru a nu fi lovite sau arse de flăcără.
- Dacă dumneavoastră nu utilizați produsul pentru o perioadă lungă de timp, deconectați-l de la priză. Mențineți comutatorul principal de control în poziția închis. Atunci când nu utilizați produsul, mențineți supapa de gaz închisă.
- Asigurați-vă că butoanele de control a produsului se află întotdeauna în poziția "0" (oprit) atunci când acesta nu este utilizat.
- **AVERTISMENT:** Utilizarea unui aparat de gătit care funcționează cu gaz produce căldură și umezeală în încăperea în care este instalat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată în special când produsul este utilizat, mențineți orificiile naturale de ventilare deschise sau montați un dispozitiv mecanic de ventilare (hotă cu extractor mecanic).
- În cazul unei utilizări prelungite a aparatului, asigurați ventilarea suplimentară a încăperii, de exemplu deschideți un geam sau măriți nivelul de ventilare mecanică.

În timpul curățării și întreținerii

- Opriți întotdeauna produsul și lăsați-l să se răcească complet înainte de efectuarea operațiilor de curățare sau întreținere.
- Pentru curățarea panoului de control, nu scoateți comutatoarele de control.

PENTRU MENȚINEREA EFICIENȚEI ȘI SIGURANȚEI PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ, NOI RECOMANDĂM SĂ UTILIZAȚI ÎNTOTDEAUNA COMPONENTE ORIGINALE ȘI SĂ APELAȚI LA SERVICE-URILE NOASTRE AUTORIZATE ÎN CAZ CĂ AVEȚI NEVÔIE.

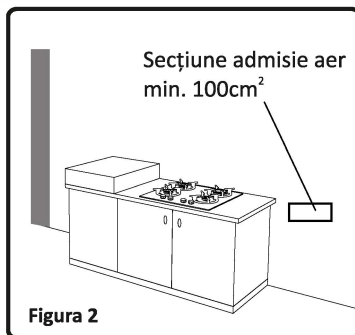
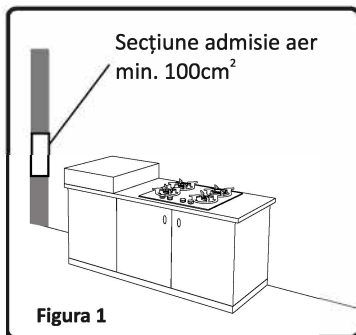
3. MONTAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Această mașină de gătit modernă, funcțională și practică, care a fost fabricată cu componente și materiale de înaltă calitate, va satisface nevoile dumneavoastră de gătit la fiecare aspect. Dumneavoastră trebuie să citiți acest manual de utilizare pentru a nu avea probleme în viitor și să beneficiați de rezultate satisfăcătoare. Informațiile de mai sus reprezintă regulile necesare pentru procesele corecte de montare și service. Acestea trebuie să fie citite în special de tehnicienii care montează produsul.

⚠ Important: Acest produs trebuie să fie montat de către persoane calificate conform cu instrucțiunile de montaj ale producătorilor, reglementările locale de construcție, standardele autorității de gaz și instrucțiunile cablajului electric.

3.1. Mediul unde produsul dumneavoastră urmează a fi instalat

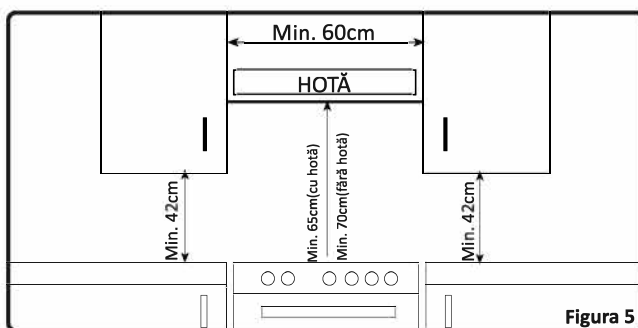
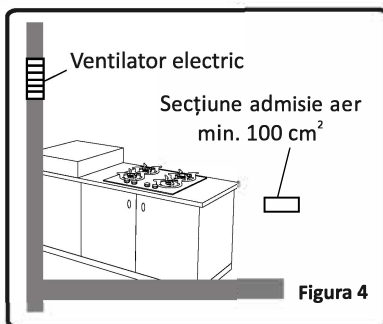
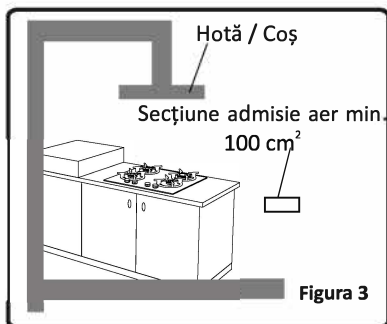
- Produsul dumneavoastră trebuie să fie montat și utilizat într-un loc unde va fi întotdeauna ventilat.
- Trebuie să fie suficientă ventilație naturală pentru a furniza oxigenul care este utilizat în timpul arderii. Debitul mediu trebuie să vină direct prin intermediul orificiilor de aer care vor fi deschise în pereți poziționați spre exterior.



- Aceste orificii de ventilare trebuie să aibă o secțiune efectivă de 100cm^2 pentru o circulare proaspătă a aerului (Unul sau mai multe orificii de ventilare pot fi deschise). Acest orificiu (sau orificii) trebuie să fie deschise în așa fel încât să nu se blocheze. Preferabil, acestea trebuie să fie plasate foarte aproape de partea inferioară și în partea opusă a orificiului de emanare a gazelor arse care au fost evacuate. Dacă nu este posibil să aveți aceste orificii de ventilare acolo unde produsul este montat, aerul necesar poate fi obținut din următoarea cameră, numai dacă această cameră nu este un dormitor sau o cameră cu materiale inflamabile. În acest caz, această "următoare cameră" trebuie să fie de asemenea ventilată.

Evacuarea gazelor arse

Mașinile de gătit care funcționează pe gaz, emană gazele arse direct spre partea exterioară sau spre hotele care sunt conectate la un șemineu legat cu exteriorul prin intermediul unei conducte de ventilare. În cazul în care nu este posibilă montarea unei hote, este necesar montarea unui ventilator electric în fereastră sau în perete care are acces la exterior. Acest ventilator electric trebuie să aibă capacitatea să înlocuiască aerul aflat în bucătărie de 4-5 ori volumul propriu per oră.



3.2 Montarea produsului

La montarea mașinii de gătit, trebuie să țineți cont de următoarele aspecte. Fiți atenți când montați produsul dumneavoastră. Fiți atenți la instrucțiunile de mai jos pentru a preveni orice probleme și/sau situații periculoase care pot apărea mai târziu.

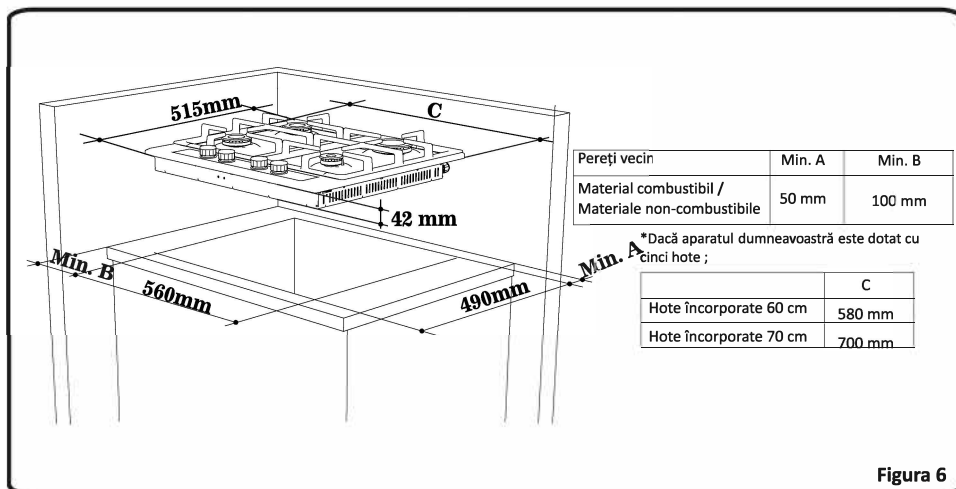
- Produsul poate fi plasat lângă alte corpuri de mobilier cu condiția ca zona unde cuptorul este montat, înălțimea corpurilor de mobilier să nu depășească înălțimea panoului aragazului.
- Fiți atenți să nu plasați produsul lângă congelator, nu trebuie să fie plasat lângă materiale inflamabile cum ar fi perdele, material textil hidrofug, etc care se pot aprinde foarte rapid.
- Este necesar să lăsați cel puțin un spațiu liber de 2 cm în jurul produsului pentru circulația aerului.
- Mobilierul din jurul produsului trebuie să fie fabricat din material rezistent la temperaturi de până la 100°C.
- Dacă mobilierul de bucătărie este mai sus decât suprafața de gătit, acesta trebuie să fie la cel puțin 10 cm depărtare de partea laterală a produsului.

Înălțimile minime de la suportul de tigaie și corpurile de mobilier la hote dotate cu ventilat peste produs sunt prezentate în figura 5. Din acest motiv, hota trebuie să fie montată la o înălțime minimă de 65 cm față de suportul de tigaie. Dacă nu există hotă, înălțimea nu trebuie să fie mai mică de 70 cm.

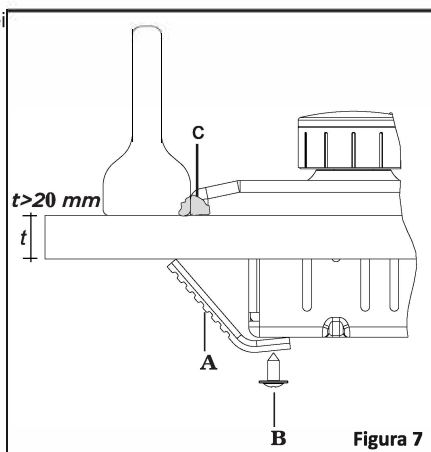
MONTAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Produsul este furnizat împreună cu un kit de montaj ce include material de etanșeizare și suportți de fixare împreună cu șuruburile care vin împreună cu produsul.

- Tăiați dimensiunile orificiului așa cum este indicat în Figura - 6. Localizați orificiul pe blatul după cum este montată plita și asigurați-vă că următoarele cerințe sunt asigurate;



- Aplicați materialul de etanșeizare "C" în jurul marginii plitei ce se sprijină pe blat pentru a se potrivi cu marginea exterioară a produsului. Asigurați-vă că îmbinările se suprapun la colțuri și nu sunt zone libere de-a lungul materialului de etanșeizare.
- Fixați plita în poziție prin intermediul brățărilor de fixare (A) și a șuruburilor (B). Depinzând de grosimea blatului de lucru, ajustați poziția brățărilor de fixare așa cum este specificat în Figura 7 și strângeți șuruburile pornind de la marginea inferioară frontală.
- Îndepărtați cu atenție excesul de material "C" din jurul aparatului.



3.3 Conexiunea gazului metan

Asamblarea alimentării cu gaz și verificarea scurgerilor

Conexiunile produsului trebuie să fie efectuate conform standardelor și reglementărilor locale și internaționale aplicabile. Dumneavoastră puteți găsi informații cu privire la tipurile de gaz corespunzătoare și injectoarele de gaz corespunzătoare în tabelul tehnic de date. Dacă presiunea gazului utilizat este diferită față de valorile prezentate sau nu este stabilă în zona dumneavoastră, este necesar să montați un regulator de presiune pe conducta de admisie a gazului. Pentru realizarea acestor conexiuni, este necesar să contactați service-ul autorizat.

Punctele care trebuie să fie verificate în timpul asamblării furtunului flexibil

Dacă conexiunea la gaz este efectuată prin intermediul furtunului flexibil care este fixat pe conducta de alimentare cu gaz a produsului, aceasta trebuie să fie fixată utilizând o brățară de conductă. Conectați produsul dumneavoastră utilizând un furtun scurt și rezistent poziționat foarte aproape de sursa de gaz. Lungimea maximă permisă a furtunului este de 1,5 m. Pentru siguranța dumneavoastră, furtunul de gaz trebuie să fie înlocuit o dată pe an.

Furtunul trebuie să fie menținut departe de zonele care se pot încălzi la temperaturi în exces (90°C). Acesta trebuie să fie menținut departe de colțuri tăioase, lucruri mobile și nu trebuie să fie defect. Înainte de asamblare, acesta trebuie să fie verificat dacă prezintă defecte de fabricație.

Pe măsură ce gazul este pornit, toate componentele de conectare și furtunul trebuie să fie verificate cu apă cu săpun sau fluide de scurgere. Pentru verificarea scăpărilor de gaz nu utilizați flacăra deschisă. Toate componentele metalice utilizate în timpul conexiunii gazului trebuie să fie fără rugină. De asemenea, verificați datele de expirare ale componentelor care urmează a fi utilizate.

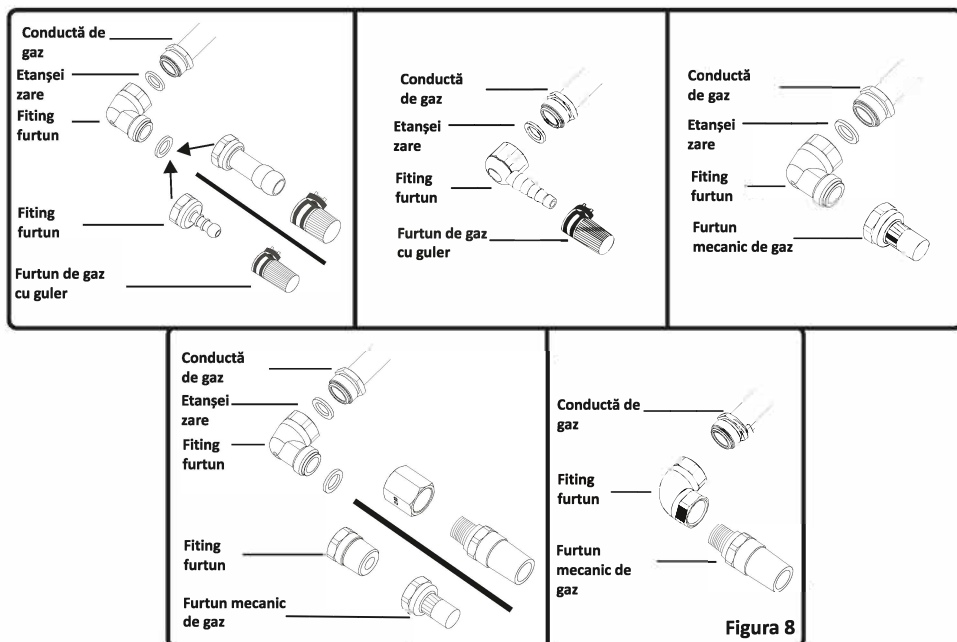
Punctele care trebuie să fie verificate în timpul asamblării furtunului flexibil

Pentru asamblarea unei conexiuni de gaz fixe (conexiune de gaz efectuată prin intermediul filetelor de ex. o piuliță), sunt diferite metode utilizate în diferite țări. Cele mai întâlnite componente sunt deja furnizate împreună cu produsul dumneavoastră. Orice altă componentă poate fi furnizată ca componentă de rezervă.

MONTAREA ȘI PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

În timpul conexiunilor, întotdeauna mențineți piulița fixă pe conducta de gaz, în timp ce rotiți cealaltă componentă. Pentru o conexiune sigură, utilizați chei de dimensiuni corespunzătoare. Întotdeauna utilizați garnituri de etanșeizare furnizate în trusa de converseie. Garniturile de etanșeizare utilizate în timpul conexiunilor trebuie să fie aprobate pentru a fi utilizate la efectuarea de conexiuni de gaz. Nu utilizați garnituri de instalatii sanitare pentru conexiunile de gaz.

Amintiți-vă că acest produs este pregătit pentru a fi conectat la alimentarea cu gaz a țării pentru care a fost produs. Țara principală de destinație este marcată pe protecția posterioară a produsului. Dacă trebuie să utilizați produsul în altă țară, orice alte conexiuni precum cele din figura de mai jos pot fi necesare. În astfel de cazuri, contactați autoritățile locale pentru a afla modalitatea corectă de conectare a gazului.



Este necesar să apelezi la service-ul autorizat pentru a putea efectua conexiunile de gaz corespunzător și în conformitate cu standardele de siguranță.

⚠ ATENȚIE! Nu utilizați chibrite sau brichete pentru verificarea eventualelor scurgeri de gaze.

3.4 Conversia gazului metan

Atenție : Următoarele operațiuni trebuie să fie efectuate de către persoane de service autorizate.

Produsul dumneavoastră este reglat pentru a fi utilizat cu GPL. Arzătoarele pot fi adaptate la tipuri diferite de gaz, prin înlocuirea injectoarelor corespunzătoare și reglarea lungimii minime a flăcării potrivită pentru gazul utilizat. Din acest motiv, următorii pași trebuie să fie efectuați:

Înlocuirea injectoarelor:

- Întrerupeți alimentarea cu gaz și deconectați alimentarea cu energie electrică.
- Scoateți protecția arzătorului și adaptorul (Figura 9).
- Deșurubați injectoarele. Pentru a deșuruba injectoarele, utilizați o cheie dreaptă de 7 mm (Figura 10)
- Înlocuiți injectorul cu un injector din kitul de conversie, având diametrele corespunzătoare tipului de gaz care urmează a fi utilizat conform diagramei de informații (ce este de asemenea furnizată împreună cu kitul de conversie).

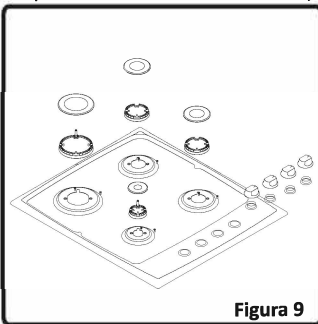


Figura 9

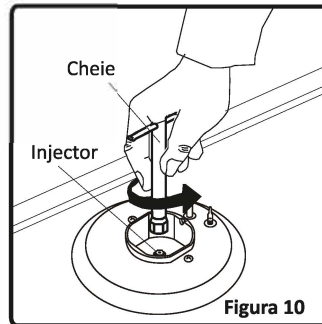


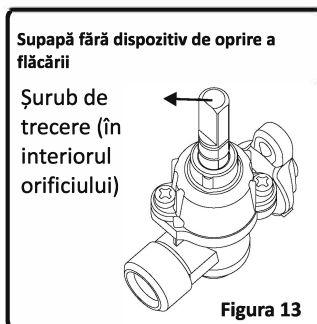
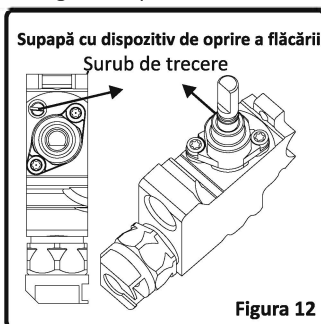
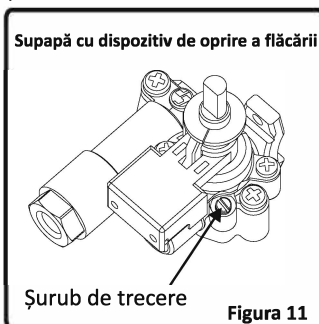
Figura 10

Reglarea poziției flăcării reduse:

Lungimea flăcării în poziția minimă este reglată cu un șurub cu cap drept localizat pe supapă. Pentru supapele cu dispozitiv de oprire a flăcării, șurubul este localizat în partea laterală a tijeii supapei (Figura 11-12). Pentru supapele fără dispozitiv de oprire a flăcării, șurubul este localizat în interiorul tijeii supapei (Figura 13). Pentru o reglare mai ușoară a flăcării, este recomandat să scoateți panoul de control (și să micro-comutați, dacă este prezent) în timpul reglării.

Pentru determinarea poziției minime, aprindeți arzătoarele și lăsați-le la poziția minimă. Scoateți utilizând o șurubelniță mică prin strângerea și slăbirea șurubului de trecere cu aproximativ 90 de grade. În momentul când flacăra are o înălțime de cel puțin 4 mm, gazul este distribuit corect. Asigurați-vă că flacăra nu se stinge în momentul când treceți de la poziția maximă la poziția minimă. Creați o briză artificială de vânt utilizând palma dumneavoastră pentru a vedea dacă flacăra este stabilă.

Poziția șurubului de bypass trebuie să fie slăbită pentru conversia de la GPL la GN. Pentru conversia de la GN la GPL, același șurub trebuie să fie strâns. Asigurați-vă că produsul este deconectat de la priza de alimentare iar alimentarea cu gaz este pornită.



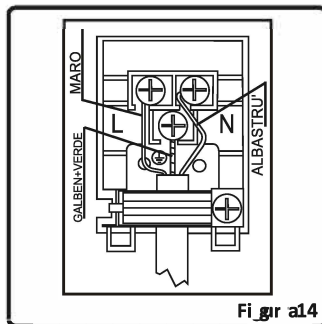
Modificarea racordului de gaz :

Pentru unele țări, tipul de racord de gaz poate fi diferit pentru gazele de tip GN/GPL. În astfel de cazuri, scoateți componentele curente ale conexiunii și piulițele (dacă sunt) și conectați noua alimentare cu gaz. În toate condițiile, toate componentele utilizate la efectuarea conexiunilor de gaz ar trebui să fie aprobate de către autoritățile locale și/sau internaționale. În toate conexiunile cu gaz, consultați clauza "Asamblarea alimentării cu gaz și verificarea scurgerilor" explicată mai sus.

3.5. Conexiunea electrică a plitei dumneavoastră

În timpul efectuării conexiunii electrice, respectați instrucțiunile prezentate în manualul de utilizare.

- Cablul de împământare trebuie să fie conectat la terminalul de împământare.
- **Trebuie să vă asigurați că folosiți un cablu de alimentare cu o izolație potrivită ce urmează a fi conectat la sursa de alimentare în timpul conexiunii.** Dacă nu există o priză cu împământare conformă cu reglementările în vigoare, acolo unde produsul urmează a fi montat, contactați service-ul autorizat. Priza de împământare trebuie să fie în apropierea produsului.
- Nu utilizați un prelungitor.
- Cablul de alimentare nu trebuie să vină în contact cu suprafețele fierbinți ale aparatului.
- În cazul în care cablul este avariât, contactați service-ul autorizat pentru a fi înlocuit.
- Orice conexiune electrică greșită poate avaria produsul, precum și amenințarea siguranței dumneavoastră, anulând garanția dumneavoastră.
- Produsul dumneavoastră este reglat pentru un curent electric de 230V 50Hz. Dacă curentul electric este diferit, contactați service-ul autorizat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie menținut departe de componentele fierbinți ale produsului. În caz contrar, cablul poate fi avariât, cauzând un scurt circuit.
- Producătorul declară că nu își asumă responsabilitatea împotriva oricăror tipuri de avarii și pierderi care sunt cauzate de conexiunile necorespunzătoare efectuate de personal neautorizat.



4. UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ

4.1 Utilizarea arzătoarelor

Aprinderea arzătoarelor

Pentru determinarea cărui comutator controlează arzătorul, verificați simbolul de poziție înscris deasupra comutatorului.

- **Aprindere manuală**

Dacă produsul dumneavoastră nu este echipat cu un echipament de aprindere sau în cazul unei defecțiuni a rețelei electrice, respectați procedurile prezentate mai jos:

Pentru aprinderea unui arzător, apăsați și rotiți comutatorul său în sensul invers al acelor de ceasornic în așa fel comutatorul să fie în poziție maximă. Aproiați-vă cu un chibrit aprins, sau alt echipament manual, de partea superioară a circumferinței arzătorului. Mișcați sursa de aprindere departe de arzător de îndată ce vedeți o flăcără stabilă.

- **Aprindere electrică**

Aprinderea electrică a arzătoarelor poate fi efectuată utilizând două căi în funcție de configurația produsului dumneavoastră.



Fig. 15

Aprinderea utilizând butonul de scânteie: Apăsați supapa arzătorului pe care-l doriți să-l utilizați și rotiți supapa în direcția inversă a acelor de ceasornic în așa fel încât comutatorul se află în poziția maximă iar cu cealaltă mână, apăsați butonul de aprindere (Figura 15) în același moment. Apăsați imediat butonul de aprindere deoarece dacă așteptați, o acumulare de gaz poate cauza extinderea flăcării. Continuați să apăsați butonul de aprindere până când dumneavoastră vedeți o flăcără stabilă pe arzător.

Aprinderea utilizând comutatorul de control al plitei: Apăsați supapa arzătorului pe care-l doriți să-l utilizați și rotiți supapa în direcția inversă a acelor de ceasornic (direcția sensului acelor de ceasornic pentru arzătorul de grill) în așa fel încât comutatorul se află în poziția maximă în timp ce mențineți comutatorul apăsat. Bujiiile vor genera scânteie atât timp cât dumneavoastră mențineți apăsat comutatorul de control. Micro comutatorul plasat sub comutator va crea în mod automat scânteie prin intermediul electrodului arzătorului. Continuați apăsarea comutatorului până când vedeți o flăcără stabilă pe arzător.

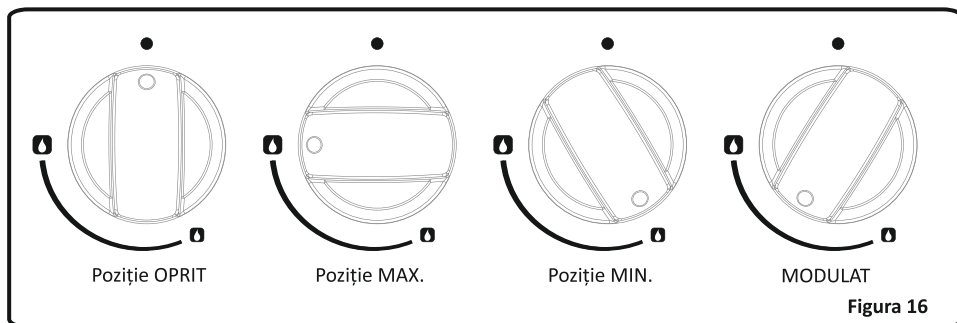
Dispozitiv de siguranță a flăcării:

Arzătoarele plitei (dacă plita este echipată cu dispozitiv de siguranță a gazului)

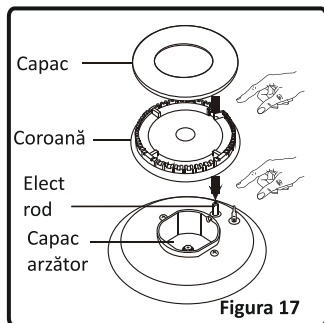
Plitele echipate cu dispozitiv de absență a flăcării furnizează securitate în cazul unei flăcări stinse accidental. Dacă un astfel de caz apare, dispozitivul va bloca conductele de gaz și va evita orice acumulare de gaz neașteptată. Așteptați 90 de secunde înainte de reaprinderea unui arzător stins.

4.2 Controlul arzătoarelor plitei

Controlul arzătoarelor plitei



Comutatorul este prevăzut cu 3 poziții: Oprit (0), maximum (simbolul flăcării mari) și minim (simbolul flăcării mici). După ce dumneavoastră aprindeți arzătorul în poziția maximă, dumneavoastră puteți regla înălțimea flăcării între pozițiile maxime și minime. Nu utilizați arzătoarele în momentul când poziția comutatorului se află în pozițiile maxime și oprit.



După aprindere, verificați în mod vizual flacăra. Dacă dumneavoastră vedeți un vârf galben, flăcări ridicate sau instabile, opriți debitul de gaz, și verificați ansamblul protecției arzătoarelor și coroanelor (Figura 17). De asemenea, asigurați-vă că niciun lichid nu a intrat în cupele arzătoarelor. Dacă flacăra arzătorului se oprește în mod accidental, opriți arzătorul, ventilați bucătăria cu aer proaspăt, și nu încercați să reaprindeți timp de 90 sec. În momentul când opriți plita, rotiți comutatorul în direcția acelor de ceasornic în așa fel încât comutatorul indică poziția "0" pe markerul aflat mai sus.

Plita dumneavoastră este prevăzută cu arzătoare de diferite diametre. Cea mai economică cale de a utiliza gazul este de a alege arzătoarele de dimensiuni corecte pentru dimensiunea tigăii dumneavoastră și să aduceți flacăra la poziția minimă după ce punctul de fierbere s-a atins. Este recomandat ca întotdeauna să acoperiți tigaia.

Pentru a obține performanța maximă de la arzătoarele principale, utilizați căni având următoarele diametre. Utilizarea cănilor mai mici decât dimensiunile minime prezentate mai jos va cauza pierderea energiei.

Arzătorul rapid / wok: 22-26cm

Arzător semi-rapid de 14-22cm

Arzător auxiliar 12-18cm

UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ

Asigurați-vă că vârfulurile flăcărilor nu se distribuie în afara circumferinței tigăii, deoarece acest lucru ar putea avaria accesoriile din plastic din jurul tigăii (mânerele etc).

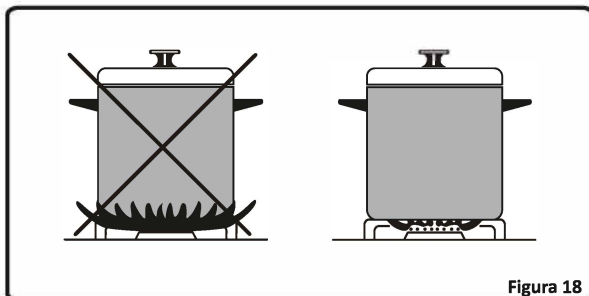


Figura 18

În momentul când arzătoarele nu sunt utilizate timp îndelungat, întotdeauna opriți supapa de control a gazului.

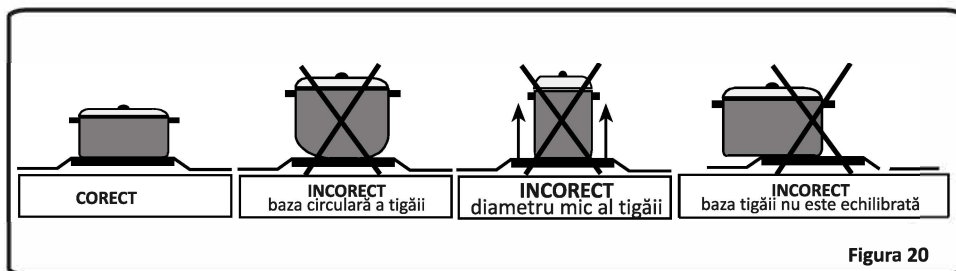
AVERTISMENT:

- Utilizați tigăi drepte cu o suficientă grosime a bazei.
- Asigurați-vă că baza tigăii este uscată înainte de a o plasa pe arzătoare.
- În momentul când produsul este în funcțiune, temperatura componentelor accesibile poate să crească. Deci este imperativ, să mențineți copiii și animalele departe de arzătoare în timpul și după gătire.
- După utilizare, plita rămâne foarte fierbinte pentru o perioadă lungă de timp, nu o atingeți și nu amplasați obiecte pe partea superioară a plitei.
- Niciodată nu amplasați cuțite, furculițe, linguri sau capace pe plită deoarece acestea devin fierbinți și vă pot provoca arsuri grave.
- Nu utilizați recipiente de gătire care pătrud prin suportul arzătoarelor și care pot duce la supraîncălzirea manetelor de control.

⚠️ Avertisment:

În momentul când utilizați pentru prima dată sau dacă plita nu a mai fost utilizată de mult timp, este necesar să eliminați umiditatea acumulată în jurul elementelor electrice ale plitei prin utilizarea acesteia la cea mai joasă setare timp de 20 de minute.

- Utilizați tigăi drepte cu o suficientă grosime a bazei.
- Nu utilizați o tigaie cu un diametru mai mic decât ochiul plitei electrice.
- Asigurați-vă că baza tigăii este uscată înainte de a o plasa pe arzător. În timp ce arzătorul este în funcțiune, este important să vă asigurați că tigaia este centrată corect peste acesta.



- Nu utilizați niciodată plita fără vase pe plită.
- În momentul când produsul este în funcțiune, temperatura componentelor accesibile poate să crească. Deci este imperativ, să mențineți copiii și animalele departe de placă în timpul și după gătit.
- Dacă observați crăpături în plită, opriți-o imediat și înlocuiți-o la un service autorizat.

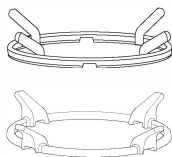
UTILIZAREA PRODUSULUI DUMNEAVOASTRĂ

- Pentru asigurarea unei durate lungi de viață, plita trebuie să fie curățată complet cu produse corespunzătoare. Pentru evitarea ruginii și pentru a menține componentele ca noi, recomandăm să frecăți, ușor, plita cu un șervețel și cu o cantitate mică de ulei. Nu utilizați aparate de curățat pe bază de abur.
- După utilizare, plita rămâne foarte fierbinte pentru o perioadă lungă de timp, nu o atingeți și nu amplasați obiecte pe partea superioară a plitei.

4.4 Accesorii

- Produsul este deja furnizat cu accesorii. De asemenea, dumneavoastră puteți utiliza accesoriile pe care le-ați achiziționat de la magazine, dar acestea trebuie să fie termorezistente. De asemenea, dumneavoastră puteți utiliza farfuri de sticlă, forme pentru prăjituri, tăvi speciale de cuptor care sunt corespunzătoare pentru a fi utilizate în cuptor. Fiți atenți la instrucțiunile de utilizare menționate de către producătorul acestor accesorii.

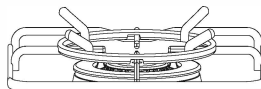
Adaptor cafea



Adaptor wok trebuie să fie plasat pe suportul tăvii al arzătorului wok.

AVERTISMENT: Utilizarea tigăilor wok fără adaptor wok poate cauza defecțiunea arzătorului.

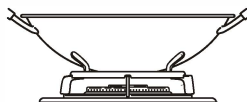
Vă rugăm să nu utilizați adaptorul wok cu tigăi cu fund drept. În caz contrar, nu utilizați tigăi cu fund convex fără adaptor wok



CORECT



INCORECT



5. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

5.1 Curățarea

Înainte de curățarea cuptorului, asigurați-vă că toate comutatoarele sunt oprite și produsul dumneavoastră s-a răcit. Deconectați aparatul. Înainte de a utiliza materiale de curățare în cuptor, asigurați-vă că acestea sunt corespunzătoare și recomandate de către producător. Deoarece pot avaria suprafețele, nu utilizați creme caustice, prafuri abrazive de curățare, burete gros de sârmă sau instrumente dure. În cazul în care lichidele care se scurg în jurul plitei se ard, componentele emailate se vor avaria. Curățați imediat lichidele scurse.

Curățarea plitei

- Ridicați suporturile de tigăi, capacele și coroanele arzătoarelor plitei.
- Ștergeți și curățați panoul posterior cu material textil înmuiat în apă cu săpun.
- Spălați capacele și coroanele arzătoarelor plitei și clătiți-le. Nu le lăsați umede, uscați-le imediat utilizând un prosop de hârtie.
- După curățare, asigurați-vă că montați corect componentele.
- Nu curățați componentele plitei cu burete metalic. Acesta produce zgârieturi.
- Suprafețele superioare ale suportului de tigaie pot fi zgâriate în timp datorită utilizării. Aceste componente nu vor rugini și acest lucru nu reprezintă un defect de producție.
- În timpul curățării plitei, asigurați-vă că apa nu intră în capacele arzătoarelor, deoarece poate bloca injectoarele.

Capacele arzătoarelor:

În mod periodic, suportul emailat al plitei, protecția emailată, capetele arzătoarelor trebuie să fie curățate cu apă cu săpun, clătite și uscate. După uscarea în totalitate, **montați-le la locul lor.**

Componentele emailate:

Pentru a menține componentele ca noi, este necesar să le curățați în mod frecvent cu apă cu săpun și apoi să le uscați cu un material textil. Nu le spălați în timp ce acestea sunt fierbinți și nu utilizați niciodată materiale abrazive tip pudră sau substanțe abrazive de curățare. Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii să rămână în contact cu componentele emailate pentru perioade lungi de timp.

Oțel inoxidabil:

Componentele din oțel inoxidabil trebuie să fie curățate frecvent cu apă cu săpun și burete moale, iar apoi uscate cu un material textil moale. Nu utilizați pudre abrazive sau substanțe abrazive de curățare. Nu lăsați oțet, cafea, lapte, sare, apă, lămâie sau suc de roșii să rămână în contact cu componentele din oțel inoxidabil pentru perioade lungi de timp.

Curățarea plăcilor:

Curățați plăcile cu un burete umed și apoi uscați-le prin aprinderea acestora timp de câteva minute.

Pentru a-și menține înfățișarea, aplicați o cantitate mică de ulei pe suprafața plăcii.

Inelele plăcii pot fi curățați cu produse destinate pentru oțel inoxidabil. Inelele pot deveni galbene ca rezultat al încălzirii acestora. Acest lucru este normal.

Dacă o placă nu este folosită pentru o perioadă lungă de timp, aplicați periodic puțină vaselină specială.

5.2 Întreținerea

Verificați în mod periodic conducta de conectare a gazului. Dacă simțiți orice anormalitate, informați service-ul autorizat pentru a fi schimbată. Noi recomandăm ca, componentele de conectare a gazului să fie schimbate odată pe an. Dacă simțiți orice anormalitate în timpul utilizării comutatoarelor de control a aragazului, contactați service-ul autorizat.

6. DEPANARE ȘI TRANSPORT

6.1 Depanare de bază înainte de contactarea service-ului

Dacă aprinderea electrică/plita nu funcționează?

- Cuptorul poate fi oprit, dacă a fost o pană de curent.

Dacă plita nu încălzește :

- Reglați temperatura cuptorului cu ajutorul comutatorului de reglare a temperaturii.

Arzătoarele plitei nu funcționează corect :

- Verificați dacă componentele arzătorului sunt montate corect (în special după curățare).
- Presiunea de alimentare a gazului poate fi prea scăzută/ridicată. Pentru produsele ce funcționează pe butelie GPL, butelia GPL poate fi goală.

În cazul în care problema persistă, contactați service-ul autorizat.

6.2 Informații cu privire la transport

Dacă aveți nevoie de transport păstrați ambalajul original al produsului și transportați-l în ambalajul original în momentul când trebuie transportat. Respectați instrucțiunile de pe cutie cu privire la transport. Fixați componentele superioare ale aragazului, capacele, coroanele și suporturile de tigaie pe panoul de gătire.

Dacă nu mai aveți ambalajul original; pregătiți o cutie în așa fel încât suprafețele externe (suprafețele din sticlă și cele vopsite) ale cuptorului să fie protejate împotriva amenințărilor externe.

Tabel

G30 28-30 mbar 7,7 kW 560 g/h II2H3B/P RO Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
OCHI MEDIU		
Diam. Injector (1/100 mm)	97	65
Consum Nominal (kw)	1,75	1,75
Consum pe oră (la 15°Cși 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°Cși 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°Cși 1013mbar)	95,2 l/h	72,7 g/h
OCHI WOK		
Diam. Injector (1/100 mm)	125	90
Consum Nominal (kw)	3,2	3,2
Consum pe oră (la 15°Cși 1013mbar)	305 l/h	233 g/h



Acest simbol afișat pe produs sau pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca reziduu menajer. Acesta trebuie transportat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Prin casarea corespunzătoare a acestui produs, contribuiți la prevenirea consecințelor negative pentru mediu și pentru sănătate ce pot rezulta în urma casării incorecte a acestui produs. Pentru informații detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați primăria, serviciul de salubritate sau magazinul din care ați achiziționat produsul.

myria

MY1812

EN

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.

Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

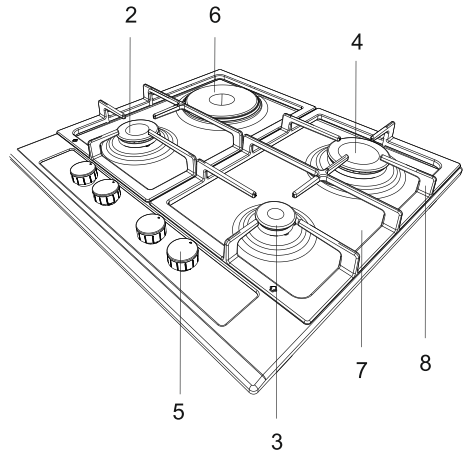
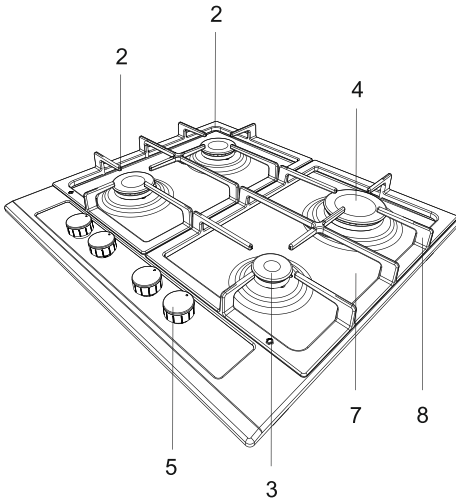


CONTENTS:

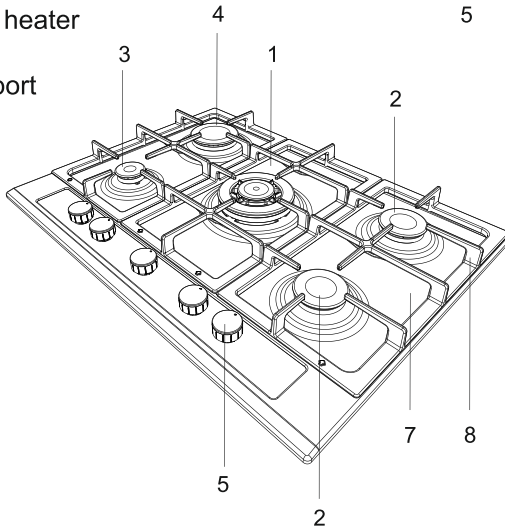
- 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**
- 2. WARNINGS**
- 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
 - 3.1 Environment where your appliance will be installed
 - 3.2 Installation of product
 - 3.3 Gas connection
 - 3.4 Gas conversion
 - 3.5 Electrical Connection Of Your Hob
- 4. USE OF YOUR PRODUCT**
 - 4.1 Use of gas burners
 - 4.2 Control of the hob burners
 - 4.3 Use of Hotplates
 - 4.4 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

Note:All figures in manual are schematic.

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



- 1- Wok Burner
- 2- Semi Rapid Burner
- 3- Auxillary Burner
- 4- Rapid Burner
- 5- Control Knobs
- 6- Electrical heater
- 7- Worktop
- 8- Pan Support



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

PART 2 SAFETY 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.

SAFETY WARNINGS

- 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.

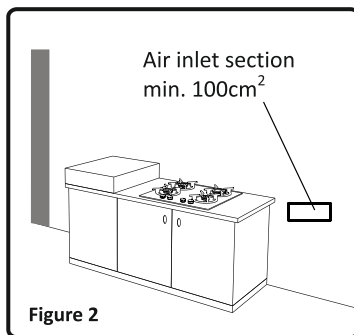
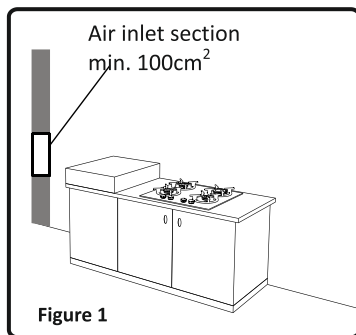
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

This modern, functional and practical cooker, that was manufactured with the parts and materials of highest quality, will meet your cooking needs in every aspect. You must surely read this manual so that you don't have any problem in future and to be able to have satisfactory results. The following information are the required rules for right installation and service processes. It must be read especially by the technician who will install the appliance.

⚠ 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. Environment where your appliance will be installed

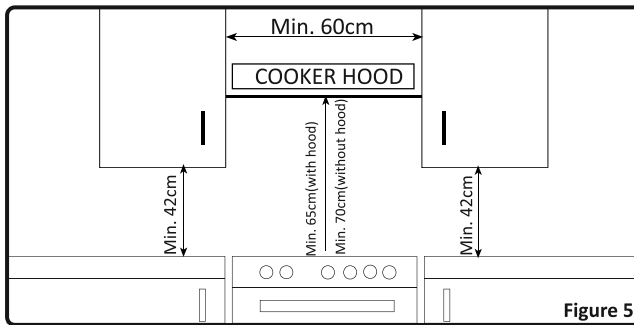
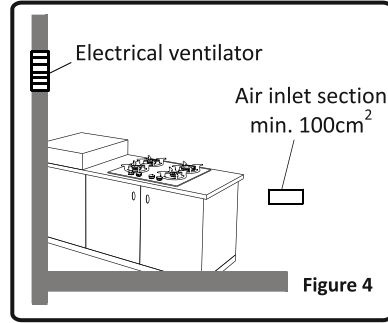
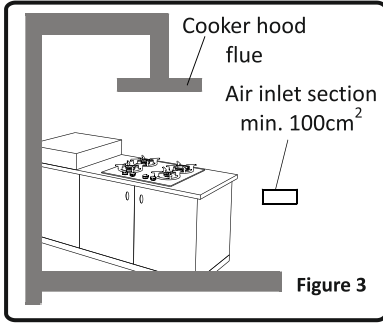
- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



- These air holes must have at least the effective cross section of 100cm^2 for fresh air circulation (One or more air holes can be opened.). This hole (or holes) must be opened so that they shouldn't be blocked. Preferably they must be placed close to the bottom and at opposite side of the smokes of the burned gases that were emptied. If it seems not possible to open these ventilations in the place where the appliance is set up, the needed air can also be obtained through the next room, provided that this place is not a bedroom or a dangerous place. In this case this "next room" must also be ventilated as required.

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 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 Installation of product

There are some factors that must be paid attention to while installing your product. Surely be very careful to while installing your product. Pay attention to our below instructions in order to be able to prevent any problems and/or dangerous situations that may occur later.

- The appliance can be placed close to other furniture on condition that in the area where the oven is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooker panel.
- Pay attention not to place it near the refrigerator, there must be no flammable or inflammable materials such as curtain, waterproof cloth, etc. that will begin to burn quickly.
- It is required that there must be least a 2cm blank space around the product for air circulation.
- The furniture close to product must be manufactured resistant to temperatures up to 100°C.
- If the kitchen furniture are higher than the cooktop, it must be at least 10cm away from the cooker's side.

The minimum heights from the pan support and wall cupboards to cooker hoods with fan over the product, are shown in figure 5. Thus, the cooker hood must be at minimum 65cm height from the pan support. If there is no cooker hood, this height must not be less than 70cm.

INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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 - 6. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;

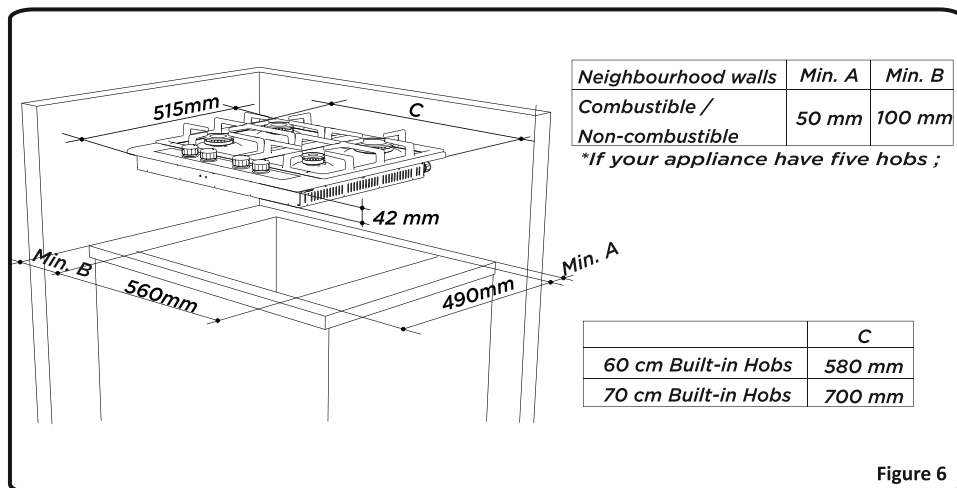


Figure 6

- Apply the adhesive sealing material "C" all the way round the aperture on the worktop to match the outer perimeter edge of the appliance. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.
- Insert the appliance into the aperture and fix in position via the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure7 and tighten the screws evenly.
- Carefully trim away the excess sealing material "C" from around the appliance.

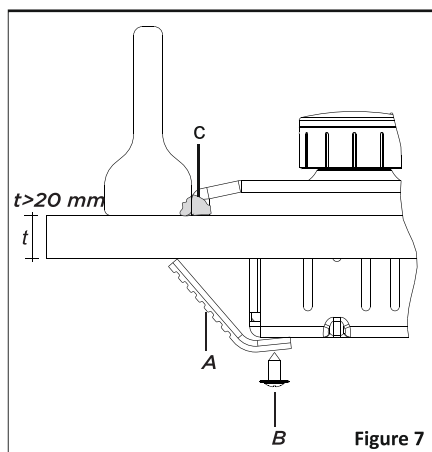


Figure 7

3.3. Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

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.

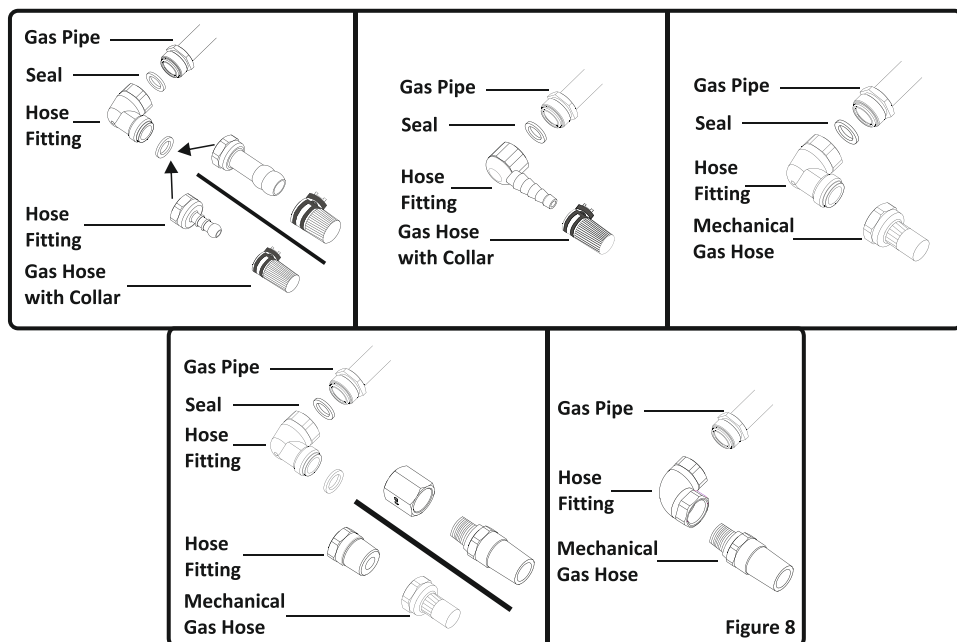
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

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.

INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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.

3.4 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 9).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 10).
- 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).

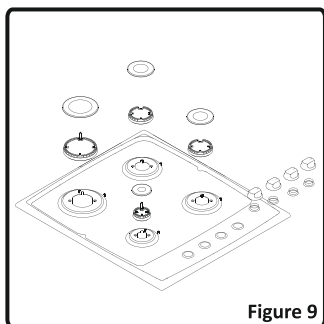


Figure 9

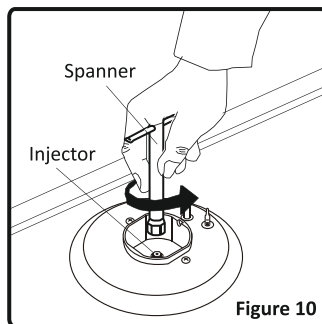


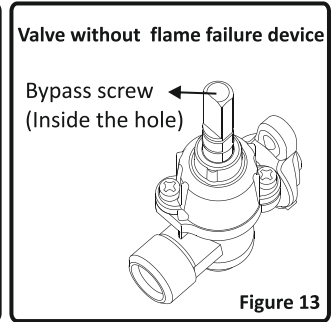
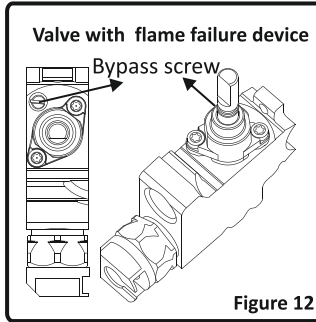
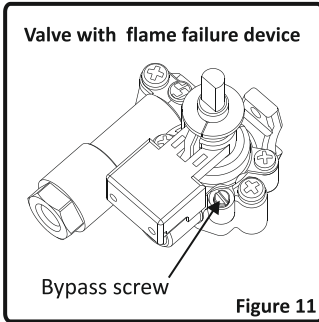
Figure 10

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 11-12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle(Figure 13). 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.

The position the bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the same screw must be fastened. Make sure that the appliance is unplugged from the electric mains and the gas supply is open.



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.

3.5. Electrical Connection Of Your Hob

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.

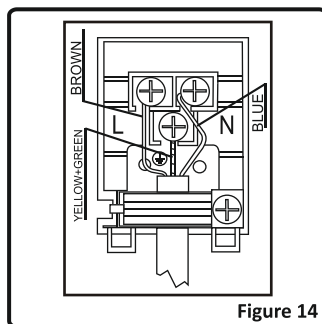


Figure 14

- 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.

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.

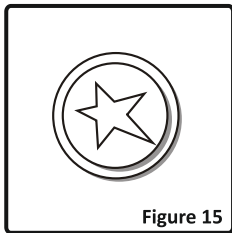
- **Manual Ignition**

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 15) 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.

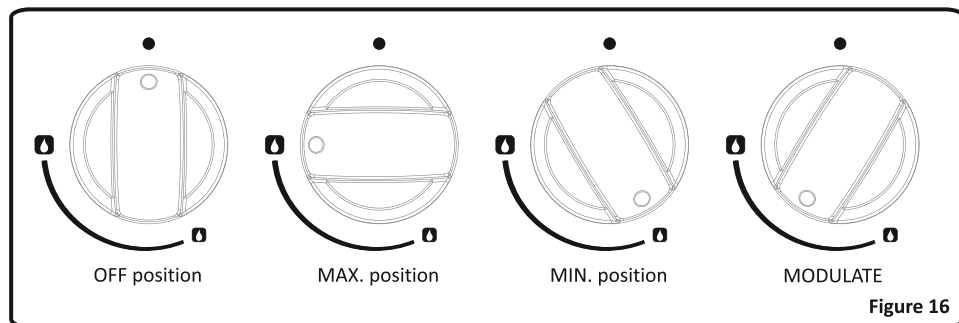
Flame safety device:

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

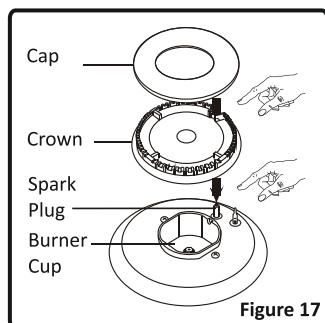
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4.2 Control of the hob burners

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 17). 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.

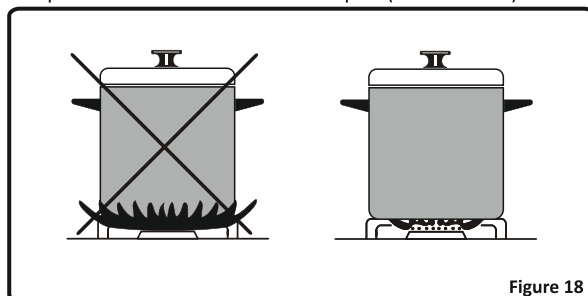
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

USE OF YOUR PRODUCT

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.

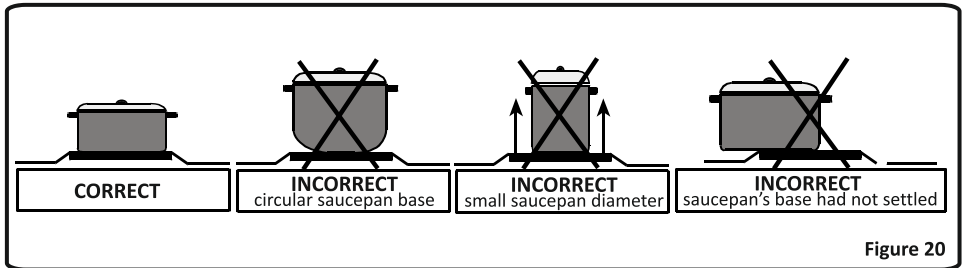
Warning:

- 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.
- Do not use cooking containers that protrude from the cookers' table and which are likely to overheat the control levers

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.



- 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.

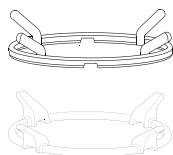
USE OF YOUR PRODUCT

- 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.

4.4 Accesories

- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer of those accessories.

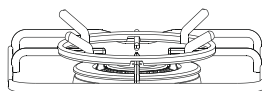
Wok Adaptor (Optional)



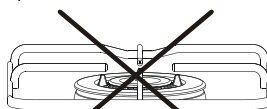
Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

WARNING: Using wok pans without wok adaptor may cause the burner to malfunction.

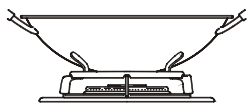
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



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.
- 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. In this case, these parts may 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.

Table

G30 28-30 mbar 7,7 kW 560 g/h II2H3B/P RO Class:3	G20 20 mbar	G30 28-30 mbar
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
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	125	90
NOMINAL RATING (KW)	3,2	3,2
CONSUMPTION	305 l/h	233 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.