MAUNFELD

**ВСТРАИВАЕМЫЕ ГАЗОВАРОЧНЫЕ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ И КОМБИНИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ**

**ТИПЫ МОДЕЛЕЙ:**

**EGHG**

**EGHS**

**EGHE**

**EEHG**

**EEHS**

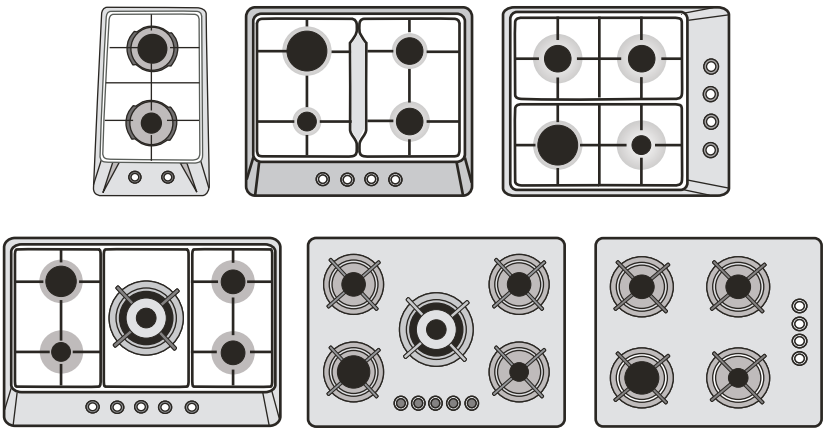
**EEHE**

DESIGNED IN BRITAIN

**ANKASTRE OCAK**
KULLANMA KLAVUZU

**BUILT IN HOB**
INSTRUCTION MANUAL

**Встраиваемые плиты**
Руководство по эксплуатации



# TURKISH

## Önemli Uyarılar ve Kullanım İçin İpuçları

- **ÖNEMLİ**

  Bu kullanma kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır. Cihazın tüm kullanım ömrü zarfında, zarar verilmeden ve kolay ulaşılabilir bir yerde saklanmalıdır. Ocağınızı kullanmadan önce, lütfen kullanma kılavuzunu okuyun ve talimatlara uyun. Cihazla birlikte verilen tüm yedek parçaları saklayın. Cihaz, yürürlükteki tüm normlara uyularak ve mutlaka kalifiye elemanlar tarafından monte edilmelidir.
  Bu cihaz, sadece ev içinde kullanılmak ve sadece pişirme ve yiyecekleri ısıtma işlemleri için tasarlanmış olup, diğer olası kullanım şekilleri, cihazın amacı dışında sayılacaktır.
  **Üretici firma, yanlış montaj, cihazın tahrif edilmesi, hatalı ve amacı dışında kullanılması gibi sebeplerden kaynaklanacak sonuçlardan sorumlu olmayacağını ilan eder.**
- Cihazın, nakliye esnasında zarar görmediğinden emin olunuz.
- Tüm ambalaj malzemelerini, potansiyel olarak tehlikeli olduğundan, çocuklardan uzak tutunuz.
- Ambalaj malzemeleri geri dönüşümlüdür ve üzerinde, ♺ geri dönüşüm işareti vardır.
- Bu cihaz sadece yetişkinler tarafından kullanılmalıdır. Çocukların kontrol paneline dokunmadığından ve cihazla oynamadığından emin olun.
- Gaz ve elektrik bağlantılarının, kalifiye elemanlarca kullanma kılavuzundaki talimatlara uyularak ve yürürlükteki kanunlar ve güvenlik normlarına tamamen itaat ederek yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik güvenliği, toprak bağlantısının yapılması şartıyla garanti adilebilir.
- Cihazda orijinalinin dışında değişiklikler yapmak, yada yapmaya çalışmak tehlikelidir. Arıza durumunda, cihazı kesinlikle kendiniz tamir etmeye çalışmayınız, ehliyetli bir servise müracaat edin.
- Ocağı kullandıktan sonra, kumanda düğmelerinin kapalı konuma getirilmesini sağlayın ve ana gaz musluğunu kapatın.
- Cihazı bir daha kullanmamaya karar verirseniz, çevre sağlığı ve güvenlik normlarına itaat ederek ve çocuklara zarar verebilecek parçaları etkisiz hale getirerek atınız.
- Cihazın, teknik bilgileri içeren etiketi, cihazın altına görülebilir şekilde yerleştirilmiştir ve ayrıca kullanma kılavuzunda da mevcuttur. Cihazın altında bulunan etiket, ne olursa olsun yerinden çıkartılmamalıdır.
- Cihazın kullanımına ilişkin şekilli anlatımlar, guruplanmış şekilde kılavuzun sonunda yer almaktadır.
- Kullanım ömrü 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

**Güvenlik Bilgileri ve Uyarılar**

*Cihaz standart olarak 230 Volta ayarlıdır.
*Cihazınızın fişi topraklı olduğundan prizinizinde topraklı olması gerekmektedir.
*Cihazınızın elektrik kablosunu sıcak bölgelerden geçirmemeye dikkat ediniz.
* Kullanacağınız gaz hortumunun TSE damgalı olmasına, sıcak bölgelerden geçmemesine ve mutlaka gaz kaçağı olup olmadığına sabun köpüğü ile kontrol edilmesine dikkat ediniz.
*Cihazınızda kullanacağınız gaz hortumunu hortum başlığına taktıktan sonra kelepçe ile sıkınız. Gaz kaçağı olup olmadığını yine sabun köpügü ile kontrol ediniz.
*Cihaz için kullanacagınız LPG dedantörlerde TSE damgasının ve 300 mmSS (30mbar) çıkış basıncında olması gerektigine dikkat ediniz.
*Dogalgaz basıncı 200mmSS (20mbar)'dır.Dogalgaza çevirmek iyin yetkili servise başvurunuz.
*Cihazınızı tüpe en kısa ve sızdırmayacak şekilde baglatınız. Kullanacagınız gaz hortumu emniyetiniz için 120 cm'den uzun olmamalıdır. Cihazın uzun süre çalışmasından dolayı ilave bir havalandırma isteyebilir. Bunun için dogal havalandırma delikleri açınız veya mekanik havalandırma tertibatı taktırınız.(Ocak üstü aspiratör gibi)
*Cihazınızın doğalgaz dönüşümünde yetkili servislerine başvurunuz. İlk kurumlum ücretsiz, dönüşüm işlemi ise ücretlidir.
*Beslenme kablosu hasarlandıgında bu kablo, özel bir kordonla veya imalatcısı yada servis acentasından temin edilen bir özel kordon takımı ile degiştirilmelidir.
*Her türlü problem ve tereddütlerinizde yetkili servislerimize haber veriniz.
NOT:Gaz hortumunuzu normal ve sağlam olsa dahi yaklaşık 4-5 senede bir yenileyiniz.

- Gaz hortumunu agırlık yada sert darbelere maruz bırakmayınız.
- Tencereyi ocak üzerine çarpmayınız.
- Beklerin üzerine büyüklükleri ile orantılı tencereyi yerleştiriniz. Küçük çaplı beklerde büyük tencere,
- Büyük bekte küçük tencereler kullanmayınız.

NOT:Yanan beklerin büyük alevle küçük alev işaretleri arasında da yanma ayarı yapabilirsiniz. Yardımcı bekte 12-18 cm çaplı tencereler, normal bekte 18-24 cm çaplı tencereler kullanmaya dikkat ediniz.

**Ocaklarda maksimum verim alabilmek için uygun çaplı ve tabanı düz tencere kullanmaya dikkat ediniz.**
- Yardımcı brülör için tavayı 12-18 cm yapında kullanın.
- Güçlü brülör iyin tavayı 24-28 cm çapında kullanın.
- Cam yüzeyine dogrudan aşırı ısı ileten tava kullanmayın.
- Tava ocak üzerindeki brülöre tam konulmalıdır.
- Ocağın üzerine keskin malzemeler koymayınız.

## Uygunluk Bildirimi

Bu cihaz, aşağıdaki EC direktiflerine uygun olarak üretilmiştir.
**90/396/EEC** "Gaz güvenlik standartları"
**73/23/EEC** "Düşük voltaj"
**89/336/EEC** "Elektromanyetik uygunluk"
**93/68/EEC** "Genel standartlar"
**89/109/EEC** "Yiyeceklerle temas halindeki nesneler"

**Bu talimatlar yalnızca, cihazda bulunan talimatlar el kitabındaki etikette yer alan, kodları belirtilmiş ülkeler için geçerlidir.**

## OCAK TALİMATLARI

### Uyarılar

Bu cihaz, bir modül içine yerleştirilmek üzere tasarlanmıştır.

- Montaj biçimi, gaz aksamları için "3" Tipi ve elektrik aksamları için "Y" Tipidir.
- Cihazın içine yerleştirileceği modül, 90 °C veya üzeri sıcaklıklara dayanıklı olmalıdır.
- Doğru montaj için, ilgili paragraf ve şekillere başvurunuz.
- Gazlı ocağın kullanımı, monte edildiği odada ısı ve nem oluşmasına yol açar. Camı açarak yada bacalı bir davlumbaz kullanarak, gerekli havalandırmayı sağlayın. Uzun süreli kullanımlarda, her iki işlemi aynı anda yaparak veya davlumbaz hızını artırarak havalandırmayı güçlendirin.

Bu el kitabı birkaç tip ocak için kullanılmaktadır. Arkadaki etikete bakarak, cihazınıza tekabül eden modeli tanımlayın (Mod. Tc). Bu başlangıç kısmı, ilerideki paragraflardaki talimatlar ve kullanma kılavuzunun arkasındaki şekillerle birlikte size cihazınıza ait özel direktifleri gösterecektir.

Örnek:

CE 1312 11

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| XXXXXXXXXXXXX | | | | CE ONAY KODU : 6430 | | |
| STOCK CODE | ********** | | | | | |
| TYPE: firmanın ce sertifika kodu olmalı | | | | | | |
| produced accordting to: ürünle ilgili yapılan testler hangi testler yapılıyorsa yazılmalı | | | | | | |
| GAS SUPPLY PRESSURE GAS TYPE | | | G-30-30mbar | | G-20-20mbar | |
| AUXILIARY BURNER | | HELP | 1Kw | 0,067KG/H | 1Kw | 0,095M3/H |
| MIDDLE BURNER | | NORMAL | 1,7Kw | 0,122KG/H | 1,7Kw | 0,166M3/H |
| MIDDLE BURNER | | STRONG | 2,6Kw | 0,213KG/H | 2,6Kw | 0,284M3/H |
| BIG BURNER | | WOK | 3Kw | 0,276KG/H | 3Kw | 0,360M3/H |
| CATEGORY | II2H3B/P | | CLASS | I | | |
| PIN | 131BV5481 | | PROTECTION CLASS | IP20 | DESTINATION COUNTRY | TR |
| CURERENT | kaç amper | | | | | |
| 230V AC 50HZ | | | | | | |
| DO NOT USE GAS HOSE IN THE WARM AREA BEHIND THE OVEN THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED AREA | | | | | | |
| SERIAL NR | | | | | ********** | |

## PİŞİRME GÖZLERİ

### Yandan Kumandalı Ocaklar

(Şekil / figure 1)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Yarı hızlı sol göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)

(Şekil / figure 2)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Elektrik gözü o 145 mm/180 mm
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)

(Şekil / figure 5)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Yarı hızlı sol göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)

### Önden Kumandalı Ocaklar

(Şekil / figure 4)

1. Yarı hızlı ön göz (SR)
2. Yarı hızlı arka göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)

(Şekil / figure 3)

1. Yarı hızlı ön göz (SR)
2. Elektrik gözü o 145 mm/180 mm
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)

(Şekil / figure 5A)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Yarı hızlı sol göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)
5. WOK ateşi gözü (TC)

(Şekil / figure 6)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Yarı hızlı sol göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)
5. WOK ateşi gözü (TC)

(Şekil / figure 7)

1.WOK ateşi gözü (TC)

(Şekil / figure 8)

1.Hızlı göz(R)
2.Yardımcı göz (A)

(Şekil / figure 5A)

1. Yarı hızlı sağ göz (SR)
2. Yarı hızlı sol göz (SR)
3. Yardımcı göz (A)
4. Hızlı göz (R)
5. WOK ateşi gözü (TC)

## OCAĞIN KULLANIMI

### Gaz Bekleri

Gazın beklere dağılımı, şekil 10'da gösterildiği gibi, düğmelerin çevrilmesi suretiyle gerçekleştirilir. İlgili semboller, modellere göre değişmekle birlikte, düğmelerin üzerinde yada kontrol panelinde gösterilmiştir. Göstergede resmedilmiş sembollerle eşleştirmek için aşağıdaki ayarlamalar yapılabilir.

- Gaz musluğu kapalı : Gaz dağılımı yoktur.
- Maksimum kapasite : Maksimum gaz dağılımı
- Minimum kapasite : Minimum gaz dağılımı

### Bekin Ateşlenmesi

#### Emniyet ventili olmayan bekler

Ocağınızda elektronik ateşleme yoksa yada elektrik kesintisi esnasında bekleri ateşlemek için, çıplak ateşi bekin üzerine doğru tutun ve ilgili düğmeyi aşağı doğru bastırıp istediğiniz fonksiyona getirene dek saat istikametinin aksi yönünde çevirin.
Minimum gaz dağılımı için, düğmeyi küçük ateş sembolüne gelene kadar çevirin. **Gaz ayarı her zaman maksimum ve minimum dereceleri arasında yapılmalı, hiçbir surette maksimum ve kapalı (off) pozisyonu arasında gerçekleştirilmemelidir.**
Bek ateşini kapatmak için düğmeyi, 'gaz musluğu kapalı' pozisyonuna gelene kadar saat yönünde çeviriniz.

#### Elektronik ateşlemeli bekler

##### Ateşleme düğmeli modeller

Beki ateşlemek için, ateşleme düğmesine basarak ilgili düğmeyi 'maksimum gaz dağılımı' sembolüne gelecek şekilde çevirin. Bek ateş alana kadar, düğmeyi aşağı doğru basılı tutun ve yanma gerçekleştiğinde, istediğiniz gaz yoğunluğunu ayarlamak için düğmeyi çevirin.

**Düğme altında gizli ateşleme sistemine sahip modeller.**

Bu modeller, ⚡ sembolünün yanında, 🔥 sembolüyle tanımlanmıştır. (Maksimum gaz dağılımı en yüksek alev). Her hangi bir beki (gözü) yakmak için, ilgili düğmeyi aşağı doğru bastırıp en yüksek alev konumuna getirmek gerekir. Yanma gerçekleştiğinde, düğmeyi çevirmek suretiyle istenilen alev yoğunluğu ayarlanabilir.

**Emniyet ventilli bekler**

Bazı modeller, herhangi bir sebeple gazın kesilmesi durumunda gaz dağılımını otomatik olarak kapatan emniyet ventili sistemi ile donatılmıştır. Beki yeniden ateşlemek için düğmeyi ● bu pozisyona getirerek ateşleme işlemini aşağıdaki paragrafta anlatıldığı şekilde tekrarlayın.

**Beklerin kullanımı**

Sistemine bağlı olarak aşağıdaki prosedürleri uygulayın,

- Düğme altında gizli ateşleme sisteminde, düğmeyi 'maksimum gaz dağılımı' pozisyonuna getirin. Düğmeyi aşağıya bastırıp 4-5 saniye tutun. Bek ateşlendiğinde düğmeyi bırakarak, arzu ettiğiniz gaz yoğunluğunu ayarlamak için çevirin.

**Uyarı:**

- **Ateşleme tertibatını, 15 saniyeden uzun kullanmayınız. Bu süre içerisinde, bek ateşlenmezse yada gaz herhangi bir sebeple kesilirse, ateşleme işlemini 1 dakika bekledikten sonra gerçekleştiriniz.**
- Ateşleme düğmesi olan modellerde, düğmeyi 'maksimum gaz dağılımı' pozisyonuna getirin ve sonra gaz ve ateşleme düğmesine aşağıya doğru basarak 4-5 saniye kadar bekleyin. Ateşleme gerçekleştiğinde düğmeleri bırakarak arzu ettiğiniz gaz yoğunluğunu, gaz düğmelerini çevirmek suretiyle ayarlayın.

***Izgaraların kullanımı***

Tencere yerleştirme ızgaraları, cihazın kolay ve güvenli kullanımı için tasarlanmıştır. Cihaz kullanılmadan önce, her zaman ızgaranın doğru yerleştirildiğinden emin olunuz. Ayrıca lastik koruyucu ayakların mevcut ve doğru yerleştirilmiş olduğunu kontrol ediniz.

***Çaydanlık yada küçük tencere ızgarası***

Bu parça, yardımcı gözün (en küçük göz) üzerine yerleştirilir. Ocağa, küçük çaplı tencere yada çaydanlık konulduğunda, dengeyi sağlamak için kullanılır.(Şekil 19)

***Özel WOK ateşi ızgarası (opsiyonel)***

Bu parça, ocağa WOK tavası (iç bükey tabanlı tava) konulduğunda, bekin ciddi şekilde arızalanmasını önlemek için WOK ateşi gözü üzerine yerleştirilir. **WOK ateşi gözünü, mutlaka bu özel parça ile kullanınız. Yassı tabanlı tencere kullanıldığında ise bu parçayı kesinlikle kullanmayınız.**

## Doğru beki kullanmak

Kontrol panelinde (şekil **10**) resmedilen semboller, hangi düğmenin hangi beke tekabül ettiğini açıklamaktadır. En uygun beki belirlemek için, tencere çapını ve hacmini dikkate almalısınız. Yüksek verim almak için tencere çapı ve bek gücü uyumlu olmalıdır.

| Tencere çapı | | |
|---|---|---|
| **Bek** | **Minimum çap** | **Maksimum çap** |
| Yardımcı | 60 mm | 140 mm |
| Yarı hızlı | 160 mm | 200 mm |
| Hızlı | 200 mm | 240 mm |
| WOK ateşi | 240 mm | 260 mm |

## Elektrik gözleri

**Yiyecekleri, uygun tencere yada kap kullanmadan asla direkt olarak elektrik gözü üzerinde pişirmeyiniz.**

## Elektrik gözünü çalıştırmak

Elektrik gözünü çalıştırmak için, düğmeyi şekil 11' de gösterildiği şekilde istenilen pozisyona (1'den 3'e kadar) getirin, ocağın güç anahtarlı yada regülatörlü olmasına bağlı olarak, tabloda gösterilen işlemler için gerekli ayarları yapın. Elektrik gözü kullanımında olduğunda, kontrol panelindeki led ışığı yanacaktır.

## Elektrik gözünü kullanmak

Tencereniz kaynamaya başladığında, istenilen sıcaklık yoğunluğunu ayarlayın. Elektrik gözünün güç kesildikten sonra birkaç dakika daha ısı yayacağını unutmayın.
Elektrik gözünü kullandığınızda şu noktaları anımsayalım:

- **Her ne şart içinde olursa olsun, asla elektrik gözünü uygun bir kap olmadan kullanmayın. Bu tarz bir uygulama, özellikle uzun süreli pişirmelerde yangına sebebiyet verebilir.**
- Elektrik gözü sıcakken, üzerine sıvı dökülmesini önleyecek tüm tedbirleri alın.
- Elektrik gözü yüzeyinin tamamını kaplayacak uygun çaplı yassı tabanlı tencere kullanın.

| Düğme Konumu | Pişirme Tipleri |
|---|---|
| 0 | Kapalı |
| 1 | Eritmek için<br>(tereyağı, çikolata vb.)<br>Yiyecekleri sıcak tutmak ve sıvı olanları tekrar ısıtmak için |
| 2 | Fazla miktardaki yemekleri tekrar ısıtmak, sos ve krema yapımı için<br>Makarna, çorba, pilav, biftek ve kızartma gibi ağır pişecek yiyecekler için |
| 3 | Et ve balık kızartmak, patates ve çok miktarda haşlanarak yapılacak yiyecekler için<br>Çabuk kızartma ve iyi pişmiş etler için |

## Elektrik gözü tipi

Ocağınız geleneksel yada hızlı tip elektrik gözü ile donatılmış olabilir.
Geleneksel elektrik gözü tamamen siyahken, hızlı elektrik gözünün ortasında kırmızı bir bölge vardır.
Hızlı elektrik gözü, geleneksel elektrik gözünden özellikle şu noktalarda ayrılır:

- Daha fazla güç
- İstenilen sıcaklığa daha çabuk ulaşılması

# MONTAJ TALİMATLARI

## Önemli !

Bu talimatlar, yetkili servislerimiz ve kalifiye elemanlar tarafından uygulanmalıdır.
Cihaz, yürürlükteki normlara uygun olarak ve doğru şekilde monte edilmelidir.
**Herhangi bir işlem yapılmadan önce, mutlaka cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.**
**Cihazınız LPG gazı kullanıma uygun olarak teslim edilmiştir.**

## Cihazın tezgaha takılması

Ocağınız, en az 90°C' ye dayanıklı malzemeden imal edilmiş olması koşuluyla, her türlü tezgaha takılabilir

Montaj yuvasının ölçüleri ile cihazla yan ve arka duvar arasında bırakılması gereken mesafeyle, yukarı doğru bırakılması gereken mesafe ölçüleri, 60 ve 70 cm'lik ocaklar için şekil 9A' da, 90 cm'lik ocak içinse şekil 9B'de gösterilmiştir.
Şu hususları anımsayınız;

- Eğer ocağınız, altında fırın olmadan monte edilecekse, ocağın alt kısmı ve tezgah gövdesi arasında minimum 10 mm kalacak şekilde separatör panel koyulmalıdır.
- Eğer ocağınız, fırın üzerine monte edilecekse bu mesafe minimum 15 mm olmalı ve şekil 12' de gösterildiği gibi yeterli havalandırma sağlamak amacıyla kullanım kılavuzundaki talimatlar izlenmelidir.

**Her durumda, elektrik tesisatı ve sökme-takma işlemlerini kolaylaştırmak için cihazların elektrik bağlantıları birbirlerinden bağımsız yapılmalıdır.**
**Soğutma fanı tertibatına sahip fırınların kullanılması tavsiye edilir.**

## Ocağın yerine oturması

Ocağı gövdeye sabitlemek için aşağıdaki talimatları uygulayın:

- Yabancı maddelerin ve sıvıların ocak ile tezgah arasına girmesini engellemek için, ürününüzle birlikte verilen fitil, conta veya macunu montaj öncesinde tezgah yuvasının çevresine üst üste gelmeyecek şekilde yapıştırınız.
- Ocağınızı, dikkatlice tezgah üzerindeki açıklığa, montaj yuvasını ortalayacak şekilde yerleştiriniz.
- Şekil 16' de gösterildiği şekilde, ocağınızı verilen montaj sacı ve vidalarını kullanarak tezgaha sabitleyebilirsiniz.

## Montaj alanı ve yanmış gazların tahliyesi

- **Bu cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere göre ve sadece iyi havalandırılabilen yerlere monte edilmelidir.**

**Montaj elemanı, havalandırma ve yanmış gazların tahliyesini ilgilendiren kanun ve normları gözetmek zorundadır.**
**Yanma için gerekli hava 1 kW enerji (gaz) için 2m³ tür.**

## Montaj alanı

Cihazın monte edildiği alan, gazın doğru şekilde yanması yetecek düzeyde havadar olmalıdır. Doğal hava akımı, odanın bina dışına bakan duvarı üzerinde ve en az 100 cm² çalışma alanı bulunan bir açıklık vasıtasıyla gerçekleştirilmelidir. Eğer cihazınızda emniyet ventili yoksa, bu alan en az 200cm² olmalıdır.(şekil 14)
Bu açıklık, içeriden ve dışarıdan kapatılması mümkün olmayacak şekilde oluşturulmalı ve yer seviyesine yakın, duman tahliye cihazının aksi istikametinde oluşturulmalıdır. Bu mümkün olmadığında havalandırma, söz konusu alan, yatak odası tehlikeli bir bölge veya alçak basınçlı bir yer olmamak şartıyla, iyi havalanan bitişik odadan sağlanabilir.

## Yanmış gazların tahliyesi

Yanmış gazlar, bacalı davlumbaz vasıtasıyla tahliye edilmelidir.
Eğer davlumbaz kullanılmıyorsa, mutfak hacminin en az 3-5 katı havayı tahliye edebileceği garanti olan ve mutfağın bina dışına bakan duvarına veya penceresine monte edilecek bir elektrikli vantilatör kullanılmalıdır.

Şekil 14' de gösterilen bileşenler:

A : Havalandırma açıklığı
C : Bacalı davlumbaz
E : Elektrikli vantilatör

## Gaz bağlantısı

**Montajdan önce, lokal gaz besleme sisteminin, cihazla uyumlu olduğundan emin olunuz. Bunu yapabilmek için, cihazdaki etiketten ve kullanma kılavuzundaki tablodan yardım alabilirsiniz.**

Gaz bağlantısı, mevcut normlar gözetilerek kalifiye elemanlar vasıtasıyla yapılmalıdır.
Eğer bağlantı için metal boru kullanılıyorsa, hareketli bir parçayla temasa geçmeyeceğinden veya darbeye maruz kalmayacağından emin olunuz.

Bağlantı işlemini, cihaz üzerinde hiçbir şekilde baskı oluşmayacak şekilde tamamlayınız.
Gaz bağlantı musluğu G½" dişlidir.

**Bağlantı yapıldıktan sonra, olası gaz kaçaklarını kontrol etmek için sabunlu su kullanınız.**

## Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısını yapmadan önce, ocağın üzerindeki etikette bulunan değerlerle, voltajın ve güç kablolarının uyumlu olduğundan emin olunuz.
Eğer cihaz direkt olarak ana elektrik şebekesine bağlanacaksa, temas aralığı minimum 3 mm olan, cihaz yüküne ve standartlara uygun bir bağlantı kesici şalter kullanılmalıdır.

- **Fazla ısınmaya ve yangına sebebiyet verebileceğinden, elektrik bağlantısı için redüktör, adaptör ve şalter kullanmayınız.**
- **Şebeke kablosunu mutlaka topraklı prize takınız. Üretici firma, bu kurala uyulmadığı takdirde, tüm sorumluluklardan muaf olacağını ilan eder.**

Eğer güç kablosunun değiştirilmesi gerekirse, cihaz yükünü kaldırabilecek ve ısıya dayanıklı olan ve mutlaka üretici firmanın kullandığı standartlarda bir kablo kullanılmalıdır. (T90°C). Bu kablo, yetkili servislerden temin edilebilir. Ayrıca cihaza bağlanacak güç kablosunun ucunda, diğerlerinden 20 mm daha uzun sarı-yeşil topraklama bağlantısı bulunmalıdır.
Lütfen güç kablosunun boyutları için aşağıdaki tabloya başvurunuz.

| *Ocak tipi* | *Boyut* |
|---|---|
| *Yalnızca gaz gözü olanlar* | *3 X 0.50 mm²* |
| *1000 W güce kadar elektrikli olanlar* | *3 X 0.75 mm²* |
| *1000 W güçten fazlasını kullananlar* | *3 X 1.5 mm²* |

## DİĞER GAZ TİPLERİ İÇİN AYARLAMALAR

Ocak etiketimizde belirtilen gaz tipinden farklı bir gaz tipi kullanılacaksa, enjektörlerin değiştirilmesi gerekir. Eğer yedek enjektör cihazla birlikte verilmemişse, yetkili servislerden temin edilebilir.

Kullanılması gereken enjektör tipinin tespiti için, lütfen enjektör tablosundan yardım alınız.
Enjektörler çaplarına göre 100' lü milimetrelerle tanımlanır ve bu bilgi enjektörün üzerinde basılıdır.

### Enjektörlerin değiştirilmesi

- Izgara ve bek başlarını yerlerinden çıkartın.
- Yuvalı anahtar yardımıyla "J" enjektörünü gaz tipine uygun olanıyla değiştirin.
- Bekleri yerine yerleştirin.
- **Beklerde hava ayarı yapmaya gerek yoktur.**

### En kısık alev konumunun ayarlanması

Enjektörleri değiştirdikten sonra, beki ateşleyin ve kumanda düğmesini yerinden çıkartın. Gaz musluğunu en kısık ateş konumuna getirin ve kolun içine bir tornavida sokarak ateşi azaltmak için sıkıp, çoğaltmak için gevşetin. (şekil 18)

### (LPG)G30 tipi gazlar için vidayı tamamen sıkın

Bek tacı çevresinde alev küçük, muntazam ve düzenli olmalıdır.
Son olarak, gaz musluğu maksimum ateş konumundan minimum kunuma ani şekilde getirildiğinde, alevin sönmediğinden emin olunuz. Emniyet ventilli olan ocaklarda, alevin hafifçe temasta olması gerektiğini anımsayınız. Ayarların doğru yapıldığından emin olmak için, bekleri 5 dakika yanık bırakın. Eğer alev sönerse minimum alev ayarını artırın.

## OCAĞIN TEMİZLİĞİ

Ocağınızı en iyi durumda muhafaza etmek için, her kullanımdan sonra soğumasını bekleyerek düzenli olarak temizleyin.
**Temizlik esnasında kesinlikle kumanda düğmelerini yerinden çıkarmayın.**

* Emniyet tedbiri olarak dedantörü kapatınız. Eğer cihazınız doğalgaza ayarlı ise doğalgaz musluğunu kapatınız.
* Cihazınızın fişini prizden çekiniz.
* Ocağınızı temizlerken asit, tiner, benzin veya bu tür kimyasal maddeler kullanmayınız.

### Emaye parçalar

Tüm emaye parçalar sabunlu su veya uygun deterjanlar kullanarak, bir sünger vasıtasıyla temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkamayınız, renk değişimi yapabilir. İşlemden sonra ocak iyice kurulanmalıdır.

### Paslanmaz çelik yüzey

Paslanmaz çelik yüzey, folyoyu söktükten sonra bir temizlik bezi ve çelik temizliğinde kullanılan özel maddelerle temizlenmelidir.
İşlemden sonra, çelik yüzey tercihen yumuşak bir deri parçası ile kurulanmalıdır.

### Izgara

Emaye ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

### Bek

İki parçadan oluşan bekler, uygun deterjan kullanılarak temizlenebilir. Temizlik işleminden sonra bekler iyice kurulanmalı ve dikkatlice yerlerine konulmalıdır.
Elektronik ateşlemeli modellerde "E" elektrotunun her zaman temiz kalmasını sağlayınız.
Emniyet ventilli modellerde "T" ventilini, işlevini hatasız sürdürebilmesi için temizleyin.
İşlem tamamlandıktan sonra, bekler yerlerine doğru olarak yerleştirilmelidir.
Elektronik ateşleme sistemine zarar vermemek için, bekler yerinde değilken ateşleme sistemi kullanılmamalıdır.

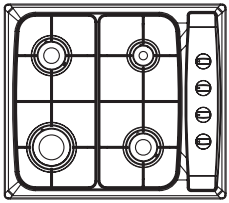
### Elektrik gözleri

Elektrik gözleri hafifçe ılıkken temizlenmelidir. Temizlik için, nemli bez kullanın. Daha sonra mineral yağ kullanarak temizliği tamamlayın.

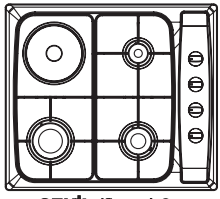
## BAKIM

Cihazın özel bir bakıma ihtiyacı yoktur. Bununla beraber her iki yılda bir kontrol edilmesinde fayda vardır.
Düğmelerin oynatılması zorlaşırsa yada gaz kokusu alınırsa, gaz musluğunu kapatarak,
yetkili servislerimizi arayınız.
Hatalı musluklar, contalarıyla birlikte değiştirilmelidir.

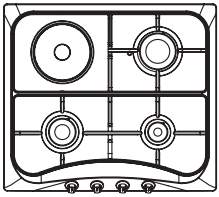
| GAZ TİPİ | | | G20(Doğalgaz) |
|---|---|---|---|
| GAZ BASINCI | | | 20 mbar |
| BEK | Güç girişleri Max(kW) | Güç girişleri Min(kW) | Enjektörler |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,72 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,97 |
| R | 2,60 | 0,75 | 1,15 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 1,24 |
| | | | |
| GAZ TİPİ | | | G30(LPG) |
| GAZ BASINCI | | | 28-30 mbar |
| BEK | Güç girişleri Max(kW) | Güç girişleri Min(kW) | Enjektörler |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,50 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,65 |
| R | 2,60 | 0,75 | 0,85 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 0,91 |
| | | | |



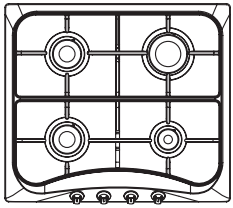
**ŞEKİL** (figure) **1**



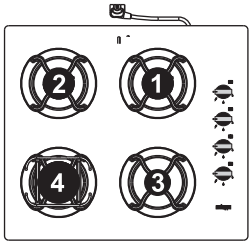
**ŞEKİL** (figure) **2**



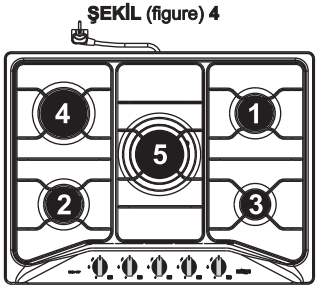
**ŞEKİL** (figure) **3**



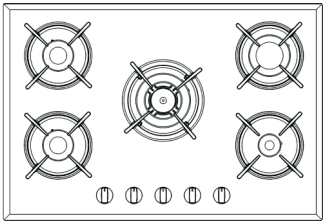
**ŞEKİL** (figure) **4**



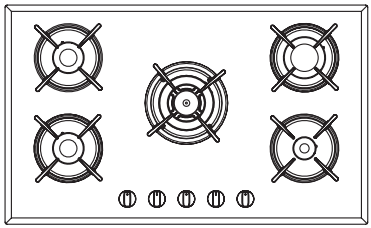

**ŞEKİL** (figure) **5**



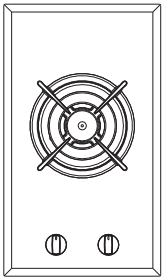

**ŞEKİL** (figure) **6**



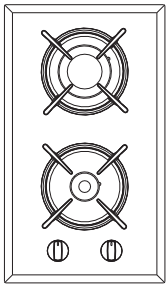
**ŞEKİL** (figure) **5A**



**ŞEKİL** (figure) **5B**

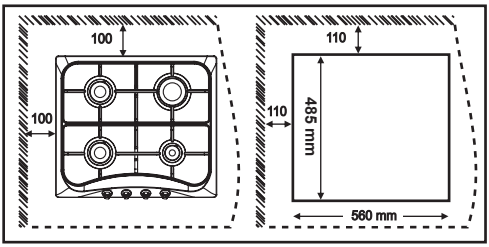


**ŞEKİL** (figure) **7**

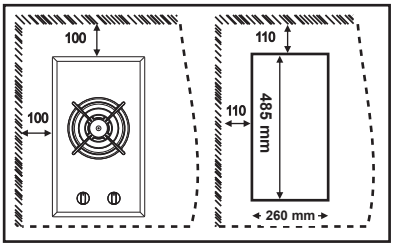


**ŞEKİL** (figure) **8**

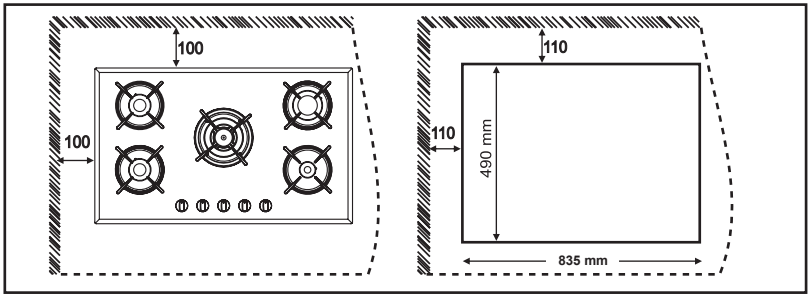
**ŞEKİL** (figure) **9A**



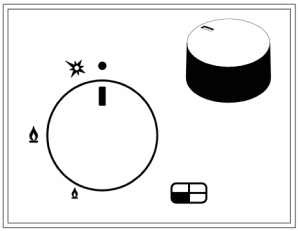

**ŞEKİL** (figure) **20**



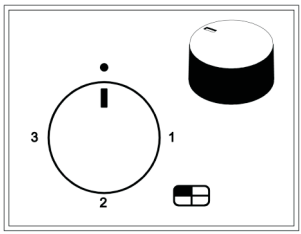

**ŞEKİL** (figure) **9B**



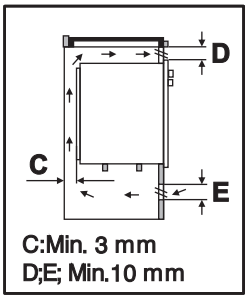

**ŞEKİL** (figure) **10**



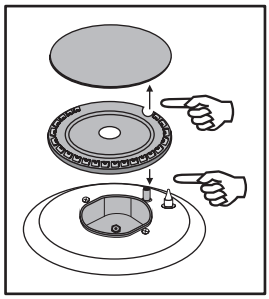
**ŞEKİL** (figure) **11**



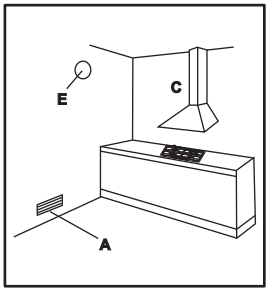

**ŞEKİL** (figure) **12**



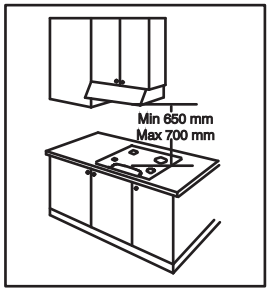

**ŞEKİL** (figure) **13**



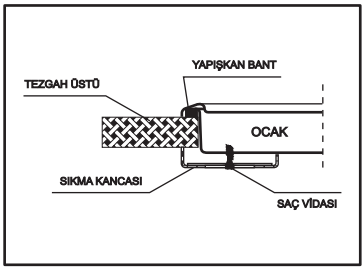
**ŞEKİL** (figure) **14**



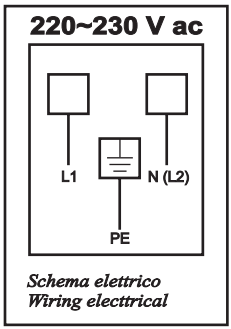

**ŞEKİL** (figure) **15**




**ŞEKİL** (figure) **16**

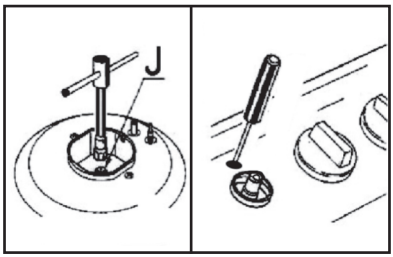



**ŞEKİL** (figure) **17**

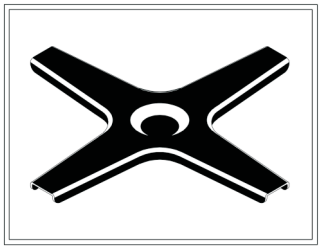



*Schema elettrico*
*Wiring electtrical*

**ŞEKİL** (figure) **18**




**ŞEKİL** (figure) **19**



# ENGLISH

**Important Warnings and Tips for Use**

- **IMPORTANT**
  This User's Guide is an essential part of the equipment. It shall be preserved at an easily accessible place during whole lifetime of the equipment without being damaged. Before using your cooker, please read the user's guide thoroughly and follow the instructions. Keep the parts which are given together with the equipment. Equipment shall be installed following all applicable directives by a qualified staff. This equipment is designed to be used for food cooking and heating purposes in the house. Other possible usage types will be considered as usage out of purpose. **Manufacturing company states that he will not be responsible from the results that may occur due to incorrect installation, perversion, and incorrect usage of the equipment out of its purpose.**
- Make sure that equipment was not damaged during transportation.
- Keep all packing materials out of reach of children since they are potentially dangerous.
- Packing materials are recycleable and they have ♺ sign on them.
- This equipment shall be used by adults only. Make sure that children do not touch on the control panel and do not play with the equipment.
- Gas and electrical connections shall be made by qualified staff while following the applicable laws, security directives and instructions given in the user's guide.
- Electrical safety of the equipment can be ensured by making a ground connection.
- Performing or an attempt to perform modifications on the equipment to change its original setup is dangerous. In case of a fault, do not try to repair it by yourself, please contact with an authorized service.
- After you use the cooker, switch off the control buttons and shut off the main gas valve.
- If you decide not to use the equipment again, dispose it by following the environmental safety and security directives and by destroying the parts which may have any potential harm for the children.
- The label which bears technical information about the equipment is located at a position under the equipment that can easily be seen and these data are also included in the user's guide. The label which is located under the equipment shall not be torn out by any means.
- Descriptions about the usage of the equipment are grouped at the end of the guide.

**Notification of Compliance**

This equipment is manufactured to comply with the following EC directives:

**90/396/EEC**"Gas security standards"
**73/23/EEC**"Low Voltage"
**89/336/EEC**"Electromagnetic compatibility"
**93/68/EEC**"General standards"
**89/109/EEC**"Objects which are in contact with foods"

These directives are valid only for the countries whose codes are specified on the label that is included in the instructions handbook of the equipment.

## INSTRUCTION FOR USE FOR THE COOKER

### Warnings

This equipment has been designed to be positioned in a module.

- Installation method is Type "3" for gas elements and Type "Y" for electrical elements.
- Module which the equipment will be installed shall cope with temperatures above 90°C.
- For a proper installation, please refer to the corresponding paragraphs and figures.
- Usage of gas cooker causes heat and moisture formation in the room where it is installed.

Provide the necessary ventilation by opening the windows or by using a paddle box. During long time use, strengthen the ventilation by performing the same operation simultaneously or by increasing the paddle box speed.

This handbook is used for various types of cookers. Identify the model which corresponds to your equipment by looking at the label in the back (Mod. Tc). This header section will show special directives about your equipment together with the figures at the end of the user's guide and instructions in the following paragraphs.

Example:

CE 1312 11

| XXXXXXXXXXXX | | | CE ONAY KODU : 6430 | | |
|---|---|---|---|---|---|
| STOCK CODE | ********** | | | | |
| TYPE:firmanın ce sertifika kodu olmalı | | | | | |
| produced accortding to: ürünle ilgili yapılan testler hangi testler yapılıyorsa yazılmalı | | | | | |
| GAS SUPPLY PRESSURE GAS TYPE | | G-30-30mbar | | G-20-20mbar | |
| AUXILIARY BURNER | HELP | 1Kw | 0,067KG/H | 1Kw | 0,095M3/H |
| MIDDLE BURNER | NORMAL | 1,7Kw | 0,122KG/H | 1,7Kw | 0,166M3/H |
| MIDDLE BURNER | STRONG | 2,6Kw | 0,213KG/H | 2,6Kw | 0,284M3/H |
| BIG BURNER | WOK | 3Kw | 0,276KG/H | 3Kw | 0,360M3/H |
| CATEGORY | II2H3B/P | CLASS | I | | |
| PIN | 131BV5461 | PROTECTION CLASS | IP20 | DESTINATION COUNTRY | TR |
| CURERENT | kaç amper | | | | |
| 230V AC 50HZ | | | | | |
| DO NOT USE GAS HOSE IN THE WARM AREA BEHIND THE OVEN THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED AREA | | | | | |
| | | SERIAL NR: | | ********** | |

**COOKING COMPARTMENTS**

**Side Controlled Cookers**

**(Figure 1)**

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Semi rapid left compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

**(Figure 2)**

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Electrical compartment ø 145mm/180 mm
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

**Mod. HX21-44 (Figure 5)**

1. Semi rapid right compartment (SR)
2. Semi rapid left compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

**Front Controlled Cookers**

**(Figure 4)**
1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

**Mod. (Figure 6 )**
1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

**(Figure 3)**
1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Electrical compartment ø 145 mm
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)

**Mod. (Figure7)**
1.WOK fire compartment (TC)

**Mod. (Figure8)**
1.Rapid compartment (R)
2.Semi rapid compartment (SR)

**(Figure 5A)**
1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

**(Figure 5B )**
1. Semi rapid front compartment (SR)
2. Semi rapid back compartment (SR)
3. Auxiliary compartment (A)
4. Rapid compartment (R)
5. WOK fire compartment (TC)

## USAGE OF THE COOKER

**Gas Burners**

Distribution of gas to the burners is performed by turning the switches as shown in figure 8. Corresponding symbols change from model to model and they are shown on the switches or on the control panel. The following adjustments can pe done in order to match to the symbols shown on the display:

- Gas valve is closed : No gas distribution
- Maximum capacity : Maximum gas distribution
- Minimum capacity : Minimum gas distribution

**Firing the Burner**

**Burners without security valve**

If there is no electronic ignition in your cooker or to fire the burners in case of an electricity outage, point the blaze towards the burner and turn the switch in counter clokwise direction until it shows the function you need while pushing it down at the same time.
For minimum gas distribution, turn the switch until it comes to small fire symbol .
**Gas setting shall always be done between maximum and minimum values and it shall never be done from maximum to off positions or vice versa.**
In order to switch of the burner's flame, turn the gas valve until it comes to "gas switch off" position.

**Burners with electronic ignition**

**Models with ignition switch**

To ignite the burner, turn the corresponsing switch until it shows "maximum gas distribution" symbol while pushing it down at the same time. Continue pushing the switch until the burner is fired out and when the burner starts to blaze, turn the switch to adjust the required gas density.

**Models with hidden ignition system under the switch**

These models are identified with a ⚡ symbol near 🔥 symbol (Largest flame for maximum gas distribution). In order to ignite any burner (compartment), it is necessary to switch it to the large flame position while pushing it down at the same time. When the burner is ignited, the required flame density can be adjusted by turning the switch.

**Burners with security valve**

Some models are equipped with security valves which are automatically switched off in ● case of gas cutouts due to any reason. In order to re-ignite the burner, turn the switch to position and repeat the ignition procedure as described in the following paragraph.

**Usage of the burners**

Apply the following procedure according to the system,

- For system with a hidden ignition system under the switch, turn the switch to "maximum gas distribution position". Push the switch down and hold it there for 4-5 seconds. When the burner is ignited, turn the switch in order to adjust for required gas density.

**Warning:**

- **Do not use ignition equipment longer than 15 seconds. If the burner is not ignited during this period or if the gas is cutout for any reason, then perform the ignition procedure after 1 minute.**
- For models with an ignition button, turn the switch to "maximum gas distribution" position and push down the gas and ignition buttons at the same time and wait for 4 5 seconds. When the ignition is performed, adjust the required gas density by turning the gas switches.

**Usage of grills**

Stewpot placement grills are designed for secure and easy usage of the equipment. Before using the equipment, make sure that the grill is placed correctly. In addition, verify that plastic protective stands are present and they are placed properly.

**Teapot or small stewpot grill**

This part is placed on the auxiliary compartment (the smallest compartment). When a stewpot with a small diameter or a teapot is placed on the cooker, it is used to maintain balance (Figure 19).

**Special WOK blaze grill (optional)**

This part is placed on the WOK blaze compartment in order to protect the burner being seriously damaged when a WOK pan (pan with a concave base) is placed on the cooker. **Always use the WOK blaze compartment together with this special piece. When skewpot with flat base is used, never use this part.**

**To use the correct burner**

Symbols which are shown on the control panel (figure 10) describe the correspondance of switches and burners. To identify the most suitable burner, you must take the diameter and volume of the skew pot into account. The skew pot diameter and power of the burner shall be compatible in order to get the utmost efficiency.

| Diameter of the skew pot | | |
|---|---|---|
| **Burner** | **Minimum diameter** | **Maximum diameter** |
| Auxiliary | 60 mm | 140 mm |
| Semi rapid | 160 mm | 200 mm |
| Rapid | 200 mm | 240 mm |
| WOK blaze | 240 mm | 260 mm |

Electrical Compartments

**Never cook foods on the electrical compartment directly without using an appropriate skew pot or pan.**

**Operation of the electical compartment**

In order to operate the electrical compartment turn the switch to a position shown in figure 11 (from 1 to 3). Make the necessary settings shown in the following table according to the type of cooker, whether the cooker is with a power switch or with a regulator. When electrical compartment is in use, led on the control panel will switch on.

**To use the electrical compartment**

When your skew pot starts to boil, adjust the required temperature density. Please note that electrical compartment will radiate heat for a couple of mintues after it is switched off.

Do not forget the following points while using the electrical compartment:

- **Never use the electrical compartment without a suitable pot. This kind of an application may cause fire especially for long lasting cooking operations.**
- Take the precautions which are necessary to prevent liquid outpourings on the compartment while it is hot.
- Use a flat based skew pot with an appropriate diameter which will cover the whole surface of the electrical compartment.

| Switch Position | Cooking Types |
|---|---|
| 0 | Off |
| 1 | For melting (butter, chocolate etc.)<br>To keep the foods hot and to heat up the liquids again. |
| 2 | To heat up excess foods again and to prepare sauce and cream. For slow cooked foods like macaroni, soup, pilau, beef and fry-up. |
| 3 | To fry meat and fish and for foods which will be prepared by rowing such as potatoes.<br>For rapid frying and well cooked meats |

**Electrical compartment type**

Your cooker may be equipped with a traditional type or rapid type electrical compartment. Traditional compartment is totally black, where as rapid type has a red area at its center. Rapid electrical compartment differs from the traditional compartment with the following points:

- More power
- Rapid reaching at the required temperature

**Installation Instructions**

**Important!**
These instructions shall be applied by qualified personnel.
Equipment shall be installed in accordance with the applicable directives in a correct way.
**Before performing any operations, electrical connection of the equipment shall be disconnected.**
**Your equipment is delivered to you being suitable to be used with LPG.**

**Installation of the equipment on a workbench**
Your cooker may be installed on any kind of workbench which is capable of coping with at least 90°C.

Dimensions of the installation hole and distance which must be rezerved between the wall and the back of the equipment for 60 cm and 70 cm hobs as shown in figure9A and for 90 cm hobs as shown in figure 9B.

Please do not forget the following points:

- If your cooker will be installed without an oven under it then a separator panel shall be installed to provide at least 10 mm space between the body of the workbench and the bottom of the cooker.
- If your cooker will be installed on an oven, then this distance shall be at least 15 mm and instructions given in the user's guide shall be followed to provide enough ventilation as shown in figure 12.

**In every case, electrical connections of the devices shall be made being independent from each other to make electrical installation and installation uninstallation works easier.**
**Usage of cookers with a cooling fan is recommended.**

**Positioning the cooker**
Follow the instructions given below in order to fix the cooker on the body:

- Prevent foreign objects and liquids entering between the cooker and the workbench, stick the seal, putty and gasket, which which is given together with the cooker, around the workbench hole before the installation such that seals will not overlap on each other.
- Install your cooker in the hole in the workbench such that cooker will be at the center of the hole.
- Fix your cooker on the workbench by using installation plate and screws that are provided with the cooker, as shown in figure 16.

**Installation area and exhaustion of the combusted gases**

- **This device shall be installed as per the applicable directives at well ventilated places only.**

**Installation staff must observe laws and directives which are related with ventilation and exhaustion of combusted gases.**
**Air which is necessary for combustion having 1 kW energy is 2 $m^3$.**

**Installation area**
Area where the equipment is installed shall have enough ventilation to provide appropriate combustion of the gases. Natural air flow shall be provided above the outside wall of the room and via a hole with at least 100 $cm^2$ of workspace. If there is no security valve on the equipment, then this area shall be at least 200 $cm^2$ (figure 14).
This hole shall be formed so that it will not be possible to block it either from inside or outside and it shall be formed near the ground level opposite to the smoke exhaustion direction of the equipment. When this is not possible, ventilation may be provided from a well ventilated adjacent room with the condition that this room is not being a bedroom, a dangeroys area or a low pressure location.

**Exhaustion of the combusted gases**

Combusted gases shall be exhausted by using a paddle box with a chimney.
If a paddle box is not used, then an electrical fan which will be installed on the outside wall or window of the kitchen shall be used and it shall ensure that it will be capable of exhaustin at least 3 5 times more air than the volume of the kitchen.

Components which are shown in figure 14 are:

A: Ventilation hole
C: Paddle box with chimney
E: Electric powered fan

**Gas connection**

**Make sure that local gas supply system is in compliance with the equipment. In order to make this, you can make use of the label on the equipment and table in the user's guide.**

Gas connection must be performed by qualified personnel while following the present directives.
If metal pipes are used for connection, make sure that it won't contact with a moveable part or it won't sustain
a shock.

Complete the connection wihout causing any pressure on the equipment. Gas connection valve has G½" knurls
on it.

**Use soap and water in order to test the possible gas leakage after you complete the connection.**

**Electrical Connection**
Before making the electrical connections of the equipment, make sure that voltage and power cables are in compliance with the values shown on the label located on the equipment.
If the equipment will be connected to the main electricity network directly, a circuit breaker with a contact distance of minimum 3 mm and which is in compliance with the equipment load and standards shall be used.

- **Since it may cause external heating and fire, do not use reductors, adaptors and switches for the electrical connection.**
- **Always connect the power cable to a grounded socket. Manufacturer states that he will not be responsible from any matters that may occur if this rule is not followed.**

If the power cable is needed to be replaced, a heat resistant cable (T90°C) which can cope with the equipment load and which has the same standards used by the manufacturer shall be used. This cable can be provided from authorized services. In addition, there shall be a yellow green grounding connection, which is 20 mm longer than the others, at the end of the power cable that will be connected on the equipment.
Please refer to the following cable for the dimensions of the power cable.

| *Type of cooker* | *Dimensions* |
|---|---|
| *Cookers with gas compartment only* | *3 X 0.50 mm²* |
| *Electric powered cookers up to 1000 W* | *3 X 0.75 mm²* |
| *Electric powered cookers with more than 1000 W power* | *3 X 1.5 mm²* |

**SETTINGS FOR OTHER GAS TYPES**
If another gas type other than the ones specified on the equipment label will be used, injectors shall be changed. If spare injector has not been given together with the equipment, then it may be provided from the authorized services.

In order to identify the injector type that must be used, please refer to the injector table. Injectors are identified with 100s of mm's according to their diameters and this data is printed on the injector.

**Changing the injectors**
- Uninstall the grill and the burner caps.
- By using a wrench, replace injector "J" with the a typ suitable for the gas type.
- Replace the burners back into their positions.
- **It is not necessary to make air adjustment for the burners.**

**Adjustment of minimum flame position**
After you change the injectors, ignite the burner and take out the control switch. Turn the gas valve to its minimum position, insert a screwdriver into the knob and screw down to decrease the flame and screw up to increase the flame (figure 18).

**Screw down the screw completely for (LPG) G30 type gases**
Flame shall be small and uniform around the burner's ring.
At last, make sure that flame does not go out when the gas valve is turned instantly from maximum flame position to minimum position. Remember that flame shall be in contact gently for the cookers with a security valve. In order to make sure that settings are correct, leave the burners blazing for 5 minutes. If the flame dies out, increase the minimum flma setting.

**CLEANING THE COOKER**
In order to maintain your cooker in its best condition, wait for the cooker to cool down after each use and clean it regularly.
**Never uninstall the control switches during cleaning.**

**Enamel parts**
All enamel parts shall be cleaned with a soap water solution or other suitable detergents by using a sponge. Cooker shall be dried out thoroughly after cleaning.

**Stainless Steel Surfaces**
Stainless steel surfaces shall be cleaned with a cleaning cloth and special agents used for cleaning of steel. After cleaning, stainless steel surfaces shall be wiped out preferably with a soft wash leather.
**Grill**
Enamel grills canbe washed in a washing machine.
**Burner**
Burners which are composed of two parts can be used by using an appropriate detergent.
After cleaning, burners shall be thorougly dried out and they shall be placed into their original positions carefully.
For models with electronic ignition, keep electrode "E" clean at all times.
For models with security valve, clean valve "T" in order for it to continue its operation without any problems.
After the operation is completed, burners shall be placed into their original positions correctly.
In order not to damage the electronic ignition system, ignition system shall not be used when burners are not in their original places.
**Electrical Compartments**
Electrical compartments shall be cleaned while they are warm. Use a moist cloth for cleaning.
Complete the cleaning operation by using mineral oil.

## MAINTENANCE

Equipment does not need any special maintenance. Besides, it is useful to check it once in two years. If it becomes harder to turn the switches or if a gas smell is felt, shut off the gas valve and call authorized services.
Faulty valves shall be replaced with their gaskets.

| GAS TYPE | | | G20 (Natural Gas) |
|---|---|---|---|
| GAS PRESSURE | | | 20 mbar |
| BURNER | Power Inputs Max (kW) | Power Inputs Min (kW) | Injectors |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,72 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,97 |
| R | 2,60 | 0,75 | 1,15 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 1,24 |
| | | | |

| GAS TYPE | | | G30(LPG) |
|---|---|---|---|
| GAS PRESSURE | | | 28-30 mbar |
| BURNER | Power Inputs Max (kW) | Power Inputs Min (kW) | Injectors |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,50 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,65 |
| R | 2,60 | 0,75 | 0,85 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 0,91 |
| | | | |

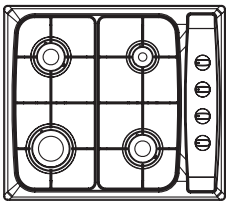


Figure1

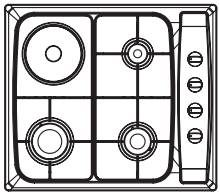


Figure2

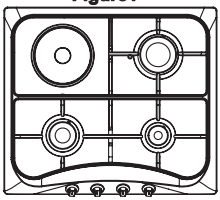


Figure3

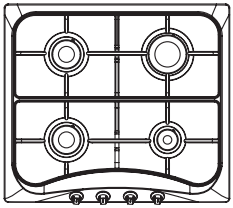


Figure4

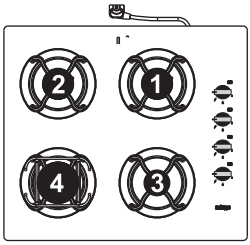



Figure5

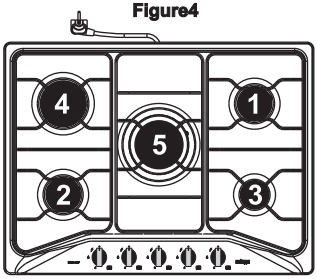



Figure6

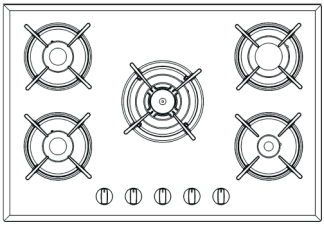


Figure5A

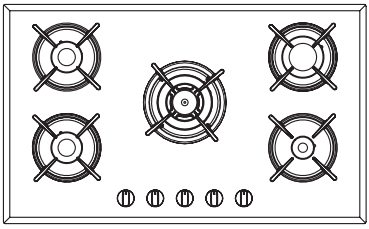


Figure5B

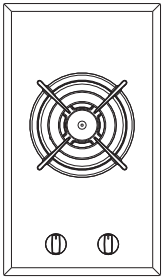


Figure 7

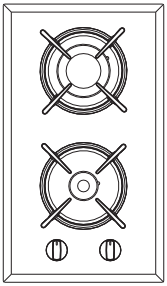


Figure 8

FIGURE 9A

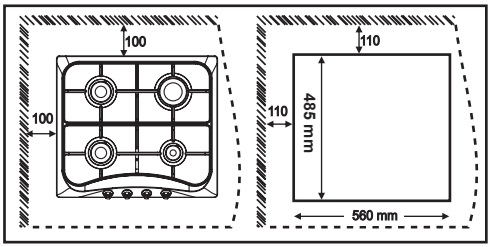



FIGURE 20

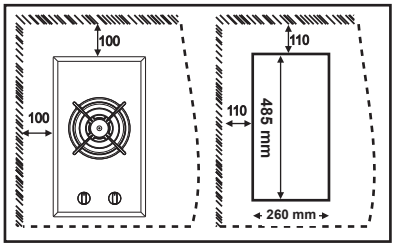



FIGURE 9B

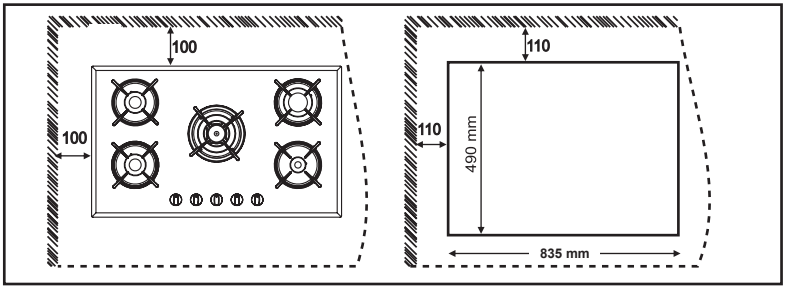



FIGURE 10

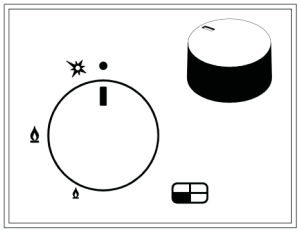


FIGURE 11

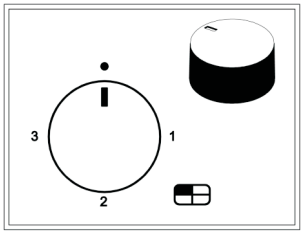



FIGURE 12

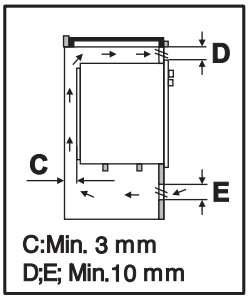



FIGURE 13

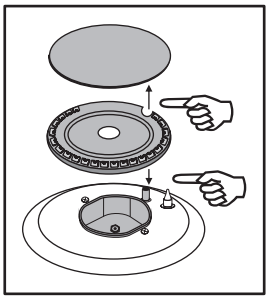


**FIGURE 14**

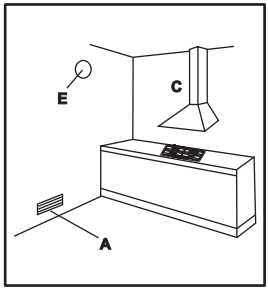



**FIGURE 15**

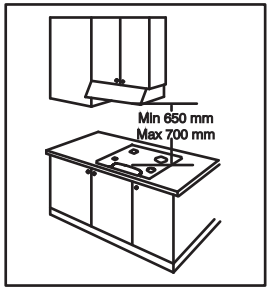



**FIGURE 16**

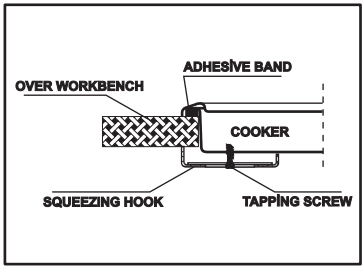
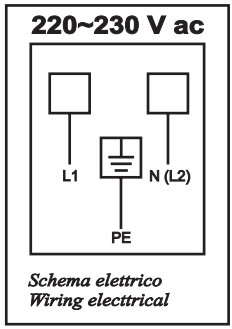



**FIGURE 17**




*Schema elettrico*
*Wiring electrical*

**FIGURE 18**

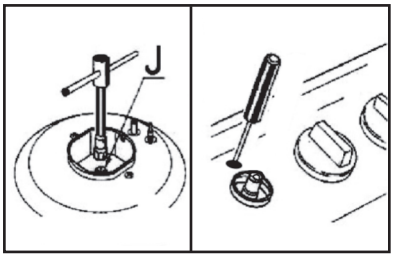
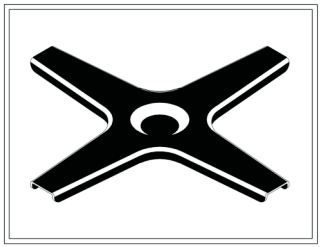



**FIGURE 19**



# RUSSIAN

**Особые предостережения и наводящие указания для использования**

· **ВНИМАНИЕ.**

Настоящая инструкция по использованию является неотъемлемой частью прибора. Храните её в надежном и доступном месте в течение всего срока использования прибора. Перед применением просьба внимательно ознакомиться с ней и соблюдать указанные правила. Обязательно храните запчасти, входящие в комплект прибора. Плита устанавливается только специально обученными техниками в соответствии с настоящими правилами. Настоящий прибор сконструирован исключительно для бытового использования с целью приготовления и подогревания пищи, а все другие способы использования выходят за рамки её предназначения.

**Фирма производитель заявляет, что она не будет нести какой либо ответственности за последствия, вызываемые неправильной установкой, поломкой прибора, а также неправильным его применением или использованием не по назначению.**

· Проверьте, не поврежден ли прибор при транспортировке.

· Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они представляют потенциальную опасность.

· Упаковочные материалы являются вторьсырем и на них имеется знак годности для вторсырья.

· Плиткой вправе пользоваться только совершеннолетние. Следите за тем, чтобы дети не имели контакта с пультом управления и контроля, а также не играли с прибором.

· Все подключения и соединения к газовой и электрической сети должны быть выполнены специальным персоналом строго в соответствии с настоящей инструкцией, действующими нормами, стандартами и правилами техбезопасности.

· Электротехническая безопасность прибора может быть гарантирована с условием её заземления.

· Изменение прибора вопреки её заводской конструкции или попытки внесения таких переделок представляют опасность для жизни. Категорически не следует браться за ремонт прибора при поломках и неисправностях, обращайтесь в таких случаях к специализированным службам.

· После использования прибора приведите её переключатели в позицию «Выключено» и закройте основной газовый кран.

· Если решите в дальнейшем не пользоваться прибором, то выбростье её, соблюдая правила безопасности и охраны окружающей среды, обезвредив опасные для детей части.

· Технические характеристики прибора помещены на нижней части прибора на видном месте, а также включены в настоящую инструкцию. Этикетку на нижней части прибора следует оставить в любом случае.

· Правила применения, изложенные вместе с изображениями, помещены в конце инструкции.

Заявление о соответствии стандартам.

Настоящий прибор сделан в соответствии со следующими положениями ЕС:

**90/396/EEC** «Стандарты по газовой безопасности»
**73/23/EEC** «Низковольтные устройства»
**89/336/EEC** «Электромагнетическое соответствие»
**93/68/EEC** «Общие стандарты»
**89/109/EEC** «Кухонные приборы и утварь»

**Эти инструкции имеют силу только в тех странах, коды которых перечислены на этикетке в брошюре инструкции для использования прибора.**

## ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ПРИБОРА

**Предостережения**

Настоящий прибор сконструирован для вмонтирования в определенный модуль.

- Тип установки для газовых деталей 3, а для электротехнических деталей Y.
- Для правильной установки прибора пользуйтесь соответствующими пунктами и изображениями в инструкции.
- Использование газовой плиты приводит к образованию тепла и влаги в данном помещении. Следует обеспечить вентиляцию воздуха, открывая окно или пользуясь аспиратором с воздуховодом. При длительном использовании следует усилить вентиляцию обеими способами или путем увеличения скорости аспиратора.

Настоящая инструкция по использованию применяется для нескольких видов плит. Из этикетики, помещенной сзади, можете уточнить модель вашего прибора (Mod. Tc). Эта начальная часть укажет особые для Вашего прибора правила вместе с инструкциями последуюших пунктов и рисунками в конечной части брошюры.

Образец:

CE 1312 11

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| XXXXXXXXXXXX | | | CE ONAY KODU : 6430 | | |
| STOCK CODE | ********** | | | | |
| TYPE:firmanın ce sertifika kodu olmalı | | | | | |
| produced accortding to:ürünle ilgili yapılan testler hangi testler yapılyorsa yazılmalı | | | | | |
| GAS SUPPLY PRESSURE GAS TYPE | | G-30-30mbar | | G-20-20mbar | |
| AUXUARY BURNER | HELP | 1Kw | 0,067KG/H | 1Kw | 0,095M3/H |
| MIDDLE BURNER | NORMAL | 1,7Kw | 0,122KG/H | 1,7Kw | 0,166M3/H |
| MIDDLE BURNER | STRONG | 2,6Kw | 0,213KG/H | 2,6Kw | 0,284M3/H |
| BIG BURNER | WOK | 3Kw | 0,276KG/H | 3Kw | 0,360M3/H |
| | | | | | |
| CATEGORY | II2H3B/P | CLASS | I | | |
| PIN | 131BV5461 | | IP20 | DESTINATION COUNTRY | TR |
| CURERENT | kaç amper | PROTECTION CLASS | | | |
| 230V AC 50HZ | | | | | |
| DO NOT USE GAS HOSE IN THE WARM AREA BEHIND THE OVEN.THIS APPLIANCE SHOULD BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED AREA. | | | | | |
| | | SERIAL NR. | | ********** | |

**ГОРЕЛКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**
**Плиты с переключателями сбоку**

**(Рис. 1)**
1. Правая горелка полускоростная (SR)
2. Левая горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)

**(Рис. 5)**
1. Правая горелка полускоростная (SR)
2. Левая горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)

**(Рис. 2)**
1. Правая горелка полускоростная(SR)
2. Электрическая плитка O 145 мм3 / O 180 мм3
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)

**Плиты с переключателями спереди**

**(Рис. 4)**
1. Передняя горелка полускоростная (SR)
2. Задняя горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)

**(Рис. 6)**
1. Передняя горелка полускоростная (SR)
2. Левая горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)
5. Горелка для применения сковородки

**(Рис. 3)**
1. Передняя горелка полускоростная (SR)
2. Электрическая плитка O 145 мм
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)

**(Рис. 7)**
1. Горелка для применения сковородки

**(Рис. 8)**
1. Скоростная горелка (R)
2. Запасная горелка (A)

**(Рис. 5A)**
1. Правая горелка полускоростная (SR)
2. Левая горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)
5. Горелка для применения сковородки

**(Рис. 5B)**
1. Правая горелка полускоростная (SR)
2. Левая горелка полускоростная (SR)
3. Запасная горелка (A)
4.Скоростная горелка (R)
5. Горелка для применения сковородки

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

### Газовые горелки

Подача газа в горелки производится, как указана на Рис. 10, включением через соответствующие переключатели. Соответствующие знаки меняются в зависимости от моделей и находятся на переключателях или пултах. Для сравнения с изображенными знаками можете применять следующую регулировку:

- Газовый переключатель выключен: Газ не подается.
- Максимальная мощность: Максимальная подача газа
- Минимальная мощность: Минимальная подача газа

### Зажигание горелки

#### Горелки без предохранителей

Если плита не снабжена электрическим зажиганием или отключено электричество, для зажигания горелки придержите огонь у горелки и, прижав вниз соответствующий переключатель, переворачивайте его по направлению часовой стрелки до приведения в желаемую позицию.
Для минимальной подачи газа переворачивайте преключатель до позиции знака малого огня . **Регулировку газа в любое время необходимо производить на промежутке между максимальным и минимальным пределами, категорически не допускается регулировка мужду позициями максимальной подачи газа и его выключения.**
Чтобы потушить огонь горелки, переворачивайте данный переключатель до положения «Закрыто».

**Горелки с электрозажиганием.**
**Модели с переключателями зажигания.**

Чтобы зажечь горелку, нажмите на переключатель зажигания и переворачивайте его до положения макисмальной подачи газа . Придержите переключатель в положении, прижатом вниз, до воспламенения горелки, после чего отрегулируйте силу огня по своему усмотрению.

**Модели с устройством зажигания под переключателем.**

Эти модели имеют знак ⚡ рядом с знаком 🔥 **(Максимальная подача газа, самое высокое пламя). Для зажигания какой либо горелки, прижав вниз соответствующий переключатель, переворачивайте его до положения наивысшего пламени. После воспламенения можете отрегулировать силу огня, переворочивая переключатель.**

**Горелки с предохранителем.**

**Некоторые модели плит имеют предохранители, которые автоматически отключают подачу газа в случае отсутствия газа по какой либо причине. Для зажигания горелки вновь, следует привести преключатель на позицию и ● повторить зажигание в нижеизложенном порядке.**

**Использование переключателей.**

**В зависимости от системы следует выполнить следующую процедуру:**

·Если система снабжена устройством зажигания под переключателем, приведите его до положения максимальной подачи газа.. Прижав вниз, придержите его в течение 4 5 секунд. После воспламенения горелки отпустите переключатель. Затем, переворочивая его, можете отрегулировать силу огня.

**Внимание:**

·**Не пользуйтесь устройством зажигания дольше 15 секунд. Если горелка не возгорится в течение этого времени или поступление газа прекратится по какой либо причине, повторите процедуру зажигания, переждав 1 минуту.**

·Если модель плиты имеет включатель зажигания, следует привести его в положение максимальной подачи газа. Затем, прижав вниз включатель зажигания и переключатель, придержите в течение 4 5 секунд. После воспламенения горелки отпустите переключатель. Затем, переворочивая переключатели, можете отрегулировать силу огня.

**Использование колосников.**

Колосники для поставки кастрюль и т.д. изготовлены с учетом практичного, надежного и легкого использования прибором. Постоянно перед применением плиты проверьте правильность положения колосника. В то же время проверьте наличие и правильность положения резиновых защитных ножек.

**Колосник для чайника или маленькой кастрюли.**
Эта деталь ставится на запасную (самую маленькую) горелку. Она предназначена для обеспечения равновесия, когда на плиту ставится кастрюли, чайник и т.д. малых размеров (Рис. 19)

**Специальный колосник для пламени (выборочно)**

Эта деталь ставится на горелку с целью предотвращения серьезной порчи и повреждения прибора при применении сковородки и т.д с вогнутым дном. **Горелкой огня для такого рода емкостей следует пользоваться толко с этой специальной деталью. Когда пользуетесь кастрюлями с плоским дном, категорически противопоказано пользоваться этой деталью.**

**Правильный выбор горелки**

Знаки на пульте (Рис. 10) указывают какой горелке принадлежит каждый из переключателей. Чтобы выбрать самую подходящую горелку, следуеть учесть диаметр и размеры кастрюли. Для обеспечения высокой эффективности, должны совпадать диаметр кастрюли и мощность горелки.

| Диаметр кастрюли | | |
|---|---|---|
| **Горелка** | **Минимальный диаметр** | **Максимальный диаметр** |
| Запасная | 60 mm | 140 mm |
| Полускоростная | 160 mm | 200 mm |
| Скоростная | 200 mm | 240 mm |
| Горелка для вогнутых емкостей | 240 mm | 260 mm |

**Электроплитки**

**Категорически не допускается приготовление пищи непосредст венно на электроплитке без использования подходящей кастрюли или посуды. Включение электроплитки.**

Для включения электрической плитки прибора приведите переключатель в желаемое положение (с 1 по 3), как указано на Рис. 11, и производите регулировку для процедуры, указанной на таблице с учетом оснащенности прибора переключателем мощностей или регулятором.

**Использование электроплитки.**

Когда кастрюля скипит, можете отрегулировать теплотдачу. Учтите, что после отключения электроэнергии электроплитка отдает тепло в течение ещё нескольких минут.

Когда пользуетесь электроплиткой, обратите внимание на следующее:

- Ни в коем случае не следует пользоваться электроплиткой без подходящей посуды. В особенности при длительном использовании это может вызвать пожар.
- Примите все меры, чтобы предотвратить попадание жидкости на горячую электроплитку.
- Пользуйтесь кастрюлей с большим диаметром и плоским дном, которая накроет всю поверхность плитки.

| Положение переключателя | Способы приготовления |
|---|---|
| 0 | Выключено |
| 1 | Для топления (сливочного масла, шоколада и т.д)<br>Для поддержания пищи в теплом состоянии или<br>для подогревания жидких блюд. |
| 2 | Для повторного подогрева излишков еды,<br>приготовления соусов и кремов.<br>Для блюд, которые готовятся медленно<br>(макароны, плов, бифштекс, жареное и т.д.) |
| 3 | Для жарения мяса и рыбы, а также для блюд с<br>картофелем, отварными продуктами.<br>Для быстрого пригтовления и хорошо зажаренного мяса. |

**Типы электроплиток**

Прибор может быть оснащен обычной или скоростной электроплиткой. Поверхность обычных электроплиток покрыта сплошным черным цветом, а на поверхности скоростной электроплитки посередение имеется красная часть. Скоростная электроплитка отличается от обычной следующими свойствами:

- Выше мощность
- Быстрее достигается желаемое тепло.

## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ПРИБОРА

**Внимание!**
Эти инструкции выполняются специально обученным персоналом.
Прибор следует установить в соответствии с действующими нормами и правилами.
**Перед любой операцией обязательно отсоединить прибор от электросети.**
**Поставленный прибор годен для экпслуатации с применением сжиженного нефтяного газа.**

**Установка прибора при стойке кухни.**
Плиту можете пристроить к любой стойке, если его материал выдерживает температуру не менее 90С.
Размеры места для установки прибора, а также требуемые расстояния между прибором и стенами сбоку и сзади, а также расстояние между прибором и потолком указаны на Рис 9А для 60 см и 70 см плиты , и на Рис 9В для 90 см плиты.

- Если плита устанавливается без печки под ним, между его низжной частью и корпусом стойки следует оставлять отделяющий панель с промежутком не менее 10 мм.
- Если плита устанавливается над печью, этот промежуток должен составить не менее 15 мм, и при этом следует соблюдать условия, предусмотренные в инструкции для обеспечения достаточной вентиляции (согласно Рис. 12).

**В любом случае, чтобы обеспечить легкость подключения к электросети и операций по разборке и сборке, электрические соединения приборов следует выполнить отдельно друг от друга.**
**Рекомендуется использование печей с охлаждающим вентилятором.**

**Обеспечение неподвижности плиты**
Для обеспечения неподвижности плиты следует выполнить следующие правила:

- Чтобы предотвратить попадание построних предметов и жидкости между плитой и стойкой, кант, поставленный в комплекте, перед установкой плиты следует приклеить по краям пространства у указаны на Рис9А для 60 см и 70 см плиты , и на Рис 9В для 90 см плиты. где устанавливается плита. Кант фитиль не должен накладываться друг на друга.
- Осторожно поставьте плиту прямо посередине открытого места стойки.
- Прикрепите плиту к стойке, обеспечив её неподвижность, пользуясь монтажным Листовым щитом и болтами (согласно Рис. 16)

**Помещения для установки плиты и удаление газов.**

- Настоящий прибор следует установить в хорошо проветриваемых помещениях в соответствии с действующими правилами и предписаниями.

**Лицо, производящий установку прибора, обязано соблюдать соответствующие требования, предъявляемые инструкциями и нормами к вентиляции и удалению газов. Для сгорания предусмотрен 2 м$^3$ воздуха на 1 кВт энергии (газа).**

**Помещения для установки плиты**
Помещение для установки плиты должно проветриваться в достаточной степени для нормального сгорания газа. Естественный поток воздуха доджен быть обеспечен за счет простора на наружной стене помещения с рабочией площадью не менее 100 см$^2$. Если прибор не оснащен предохранителем, эта площадь должна составить не менее 200 см$^2$ (Рис. 14)
Этот простор следует обеспечить таким образом, чтобы он не закрывался снаружи и изнутри, ближе к уровню земли и протовоположно к направлению дымоходного прибора. Если это невозможно, вентиляцию можно производить через примыкающее помещение, но с условием, что оно не является спальней, опасным участком или помещением с низким давлением.

**Удаление горелых газов.**

Газы следует удалить из помещения заслонкой с воздуховодом (дымоходом).
Ели не пользуетесь дымоходом, следует пользоваться электровентилятором, вмонтированным к наружной стене кухни или окну. Этот вентилятор должен грантированно удалить воздух 3 5 раза больше объема кухни.

Составляющие, указанные на Рис. 14:
A: Простор вентиляции
C: Залонка с дымоходом
E: Электровентилятор

**Подключение газа.**

**Перед установкой проверьте соответствие прибора местной системе газообеспечения. Для этого можете пользоваться сведениями на этикетке прибора и данными таблицы, помещенной в настоящей инструкции.**

Подключение газа производит только специально обученый персонал, соблюдая установленные правила и нормы.
Если дял подключения используются металлические трубы, то следует полностью исключить риск её контакта с подвижным предметом или получения удара.
Подключение осуществляется без какого либо давления на прибор сверху. Кран подключения газа имеет нарез G¼".

**После подключения газа для контроля утечки следует пользоваться мыльной водой.**

**Подключение к электросети**
Перед подключением к электросети проверьте соответствие параметров, указанных на этикетке прибора, напряжению и силовым кабелям.
Если прибор подключается непосредственно к главной электросети, следует пользоваться переключательем прерывателем на расстоянии контакта не менее 3 мм. Он должен соответствовать заряду прибора и принятым стандартам.

- **Во избежание чрезмерного нагревания и пожара не пользуйтесь редуктором, адаптером и рубильником.**
- **Шнур должен быть подключен только к заземленной электророзетке. Фирма производитель заявляет, что не несет никакой ответственности, если эти правила не соблюдаются.**

Если необходимо заменить силовой кабель, обязательно пользуйтесь теплоустойчивым кабелем, соответствующим стандартам фирмы производителя и годным для мощности прибора (T90C). Такой кабель поставляется спеализированными уполномоченными службами. В то же время на концах силового кабеля, соединяемого с прибором, должно быть соединение для заземления, длина которого должна превысить другие на 20 мм.
Для уточнения и проверки характеристики кабелей, можете пользоваться следующей таблицей:

| Тип плиты | Параметры |
|---|---|
| *Газовые плиты без электроплитки* | *3 X 0.50 mm²* |
| *С электроплитками мощностью до 1000 кВт* | *3 X 0.75 mm²* |
| *С электроплитками мощностью долее 100 кВт* | *3 X 1.5 mm²* |

**ПРОЦЕДУРЫ ДЛЯ ДРУГИХ ВИДОВ ГАЗА**
Если будете пользоваться газом, отличающимся от перечесленных на этикетке прибора, следует заменить инжекторы. Если в комплекте с прибором запасной инжектор не поставлен, его можно приобрести в специализированных службах.

Для определения необходимого вида инжектора просьба пользоваться данными таблицы инжекторов. Инжекторы характеризуются в завимости от диаметров по 100 мм, что указывается на инжекторе.
**Замена инжекторов:**
•Снимите колосник и головки горелок
•Пользуясь разводным ключом, замените инжектор J инжектором, соответствующим виду газа.
•Вставьте головки горелок обратно.
•**Регулировки воздуха на горелках не требуется.**

**Регулировка наиболее слабого огня**
Заменив инжектор, зажгите горелку и снимите переключатель. Приведите газовый кран в положение самого слабого огня и, просунув отвертку в рычаг, завертите для сбавления огня и отвертите для его усиления (Рис. 18).

**Если пользуетесь сжиженным газом СНГ (LPG G30), болт следует завинтить до отказа.**
Вокруг коронки горелки огонь должен быть малым и равномерным. Наконец, когда газовый кран из положения максимальной подачи газа приводится в положение минимальной подачи газа, проверьте, потух ли огонь. Помните, что на плитах с предохранителем огонь слегка должен контактировать. Чтобы убедиться в правильности регулировки, оставьте в таком положении горелки в течение 5 минут. Если огонь потухнет, прибавьте минимальную подачу газа.
**ЧИСТКА ПЛИТЫ**
Чтобы поддержать плитку в наилучшем состоянии, его следует регулярно чистить после каждого применения, когда он остынет.
**При чистке ни в коем случае не снимите переключатели.**

**Эмалированные части**
Все эмалированные части следует чистить губкой, пользуясь водой и мылом или подходящим моющим средством, после чего плиту необходимо вытирать досуха.

**Нержавеющая стальная поверхность**
Нержавеющую стальную поверхность следует чистить тряпкой и специальными средствами для чистки стальных материалов. После чистки стальную поверхность следует вытирать желательно куском мягкой кожи.

**Колосник**
Эмалированные колосники можно мыть в посудомоечной машине.
**Горелки**
Горелки, состоящие из двух частей, чистят, пользуясь подходящим моющим средством, после чего плиту необходимо вытирать досуха и поставить на место.
Чтобы переключатель «Е» моделей плит с электрическим зажиганием работал без погрешностей, его следует чистить. После чистки горелки её следует правильно поставить на место. Во избежание повреждения устройства электрозажигания, не слудет пользоваться им, если горелки сняты.
**Поверхности электроплиток**
Электроплитки следует почистить, когда они слегка остыли. Пользуйтесь влажной тряпкой. Затем следует завершить чистку, пользуясь минеральным маслом.

## УХОД ЗА ПЛИТОЙ

Плита не нуждается в специальном уходе за ней. Вместе с тем, желательно производить её техосмотр через каждые два года. Если переключатели легко не поддаются или пахнет газом, закройте газовый кран и обратитесь в соответствующие службы.
Неисправные краны следует заменить вместе с прокладками.

| ВИД ГАЗА | | | G30 (Природный газ) |
|---|---|---|---|
| ДАВЛЕНИЕ ГАЗА | | | 20 мбар |
| Горелка | Вход мощности (кВт) | Вход мощности (кВТ) | Инжекторы |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,72 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,97 |
| R | 2,60 | 0,75 | 1,15 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 1,24 |
| | | | |

| ВИД ГАЗА | | | G30 (Природный газ) |
|---|---|---|---|
| ДАВЛЕНИЕ ГАЗА | | | 28-30 мбар |
| Горелка | Вход мощности (кВт) | Вход мощности (кВТ) | Инжекторы |
| A | 1,00 | 0,30 | 0,50 |
| SR | 1,70 | 0,44 | 0,65 |
| R | 2,60 | 0,75 | 0,85 |
| TC | 3,00 | 1,50 | 0,91 |
| | | | |

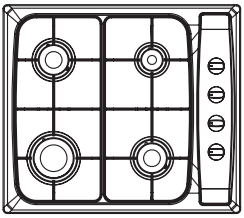


Рис. 1

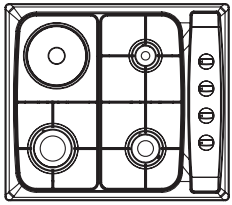


Рис. 2

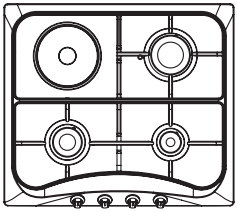


Рис. 3

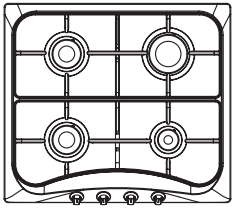


Рис. 4

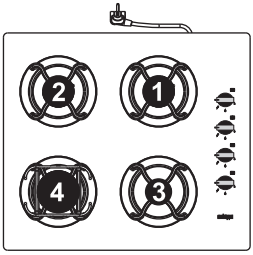



Рис. 5

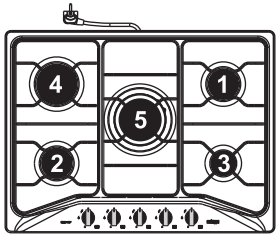



Рис. 6

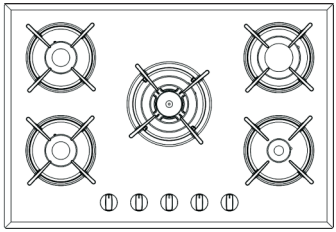


Рис. 5A

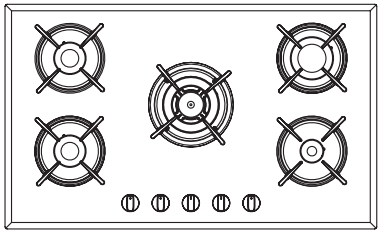


Рис. 5B

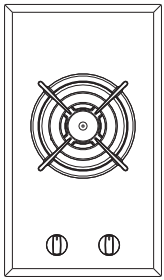


Рис. 7

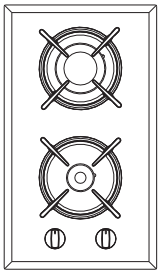


Рис. 8

Рис. 9A

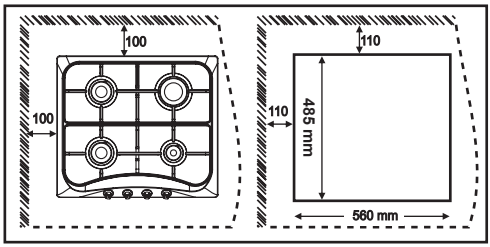



Рис. 20

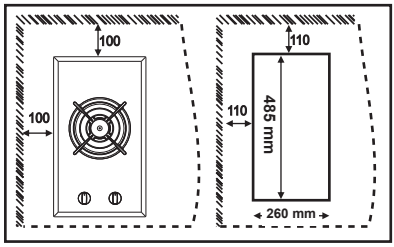



Рис. 9B

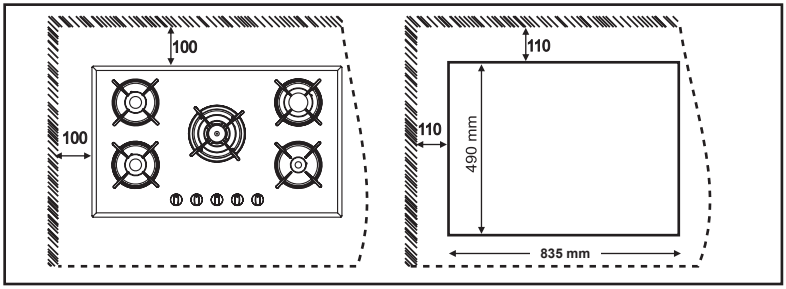



Рис. 10

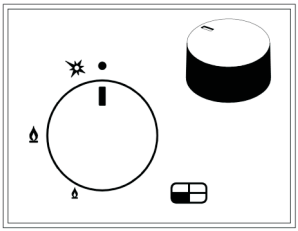


Рис. 11

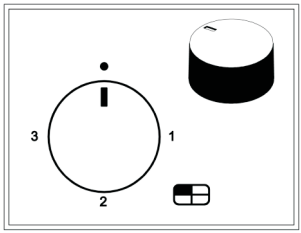



Рис. 12

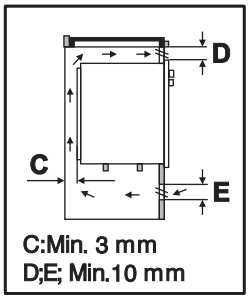



Рис. 13

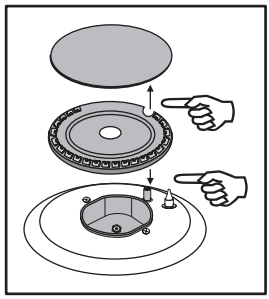


Рис. 14

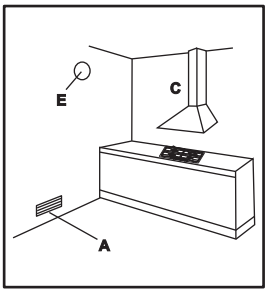



Рис. 15

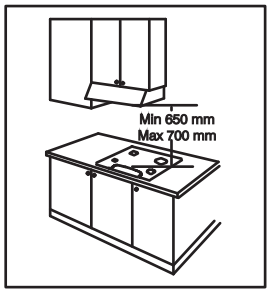



Рис. 16

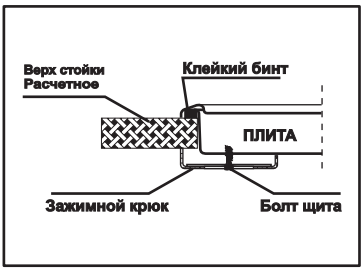



Рис. 17

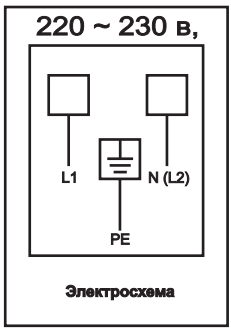



Рис. 18

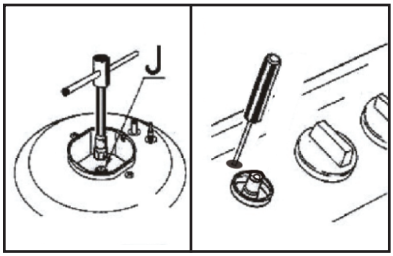
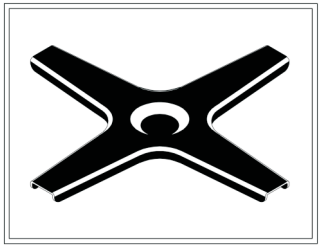



Рис. 19



**Гарантийная карта**

**МАРКА: ……..**

**МОДЕЛЬ: ……..**

**СЕРИЯ: ……**

Дата продажи ……..

Печать торгующей организации

Печать газовой службы (о подключении)……..

Дата подключения ……

**ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

1. Гарантия на изделие - 24 месяца с даты продажи
2. Гарантия не распространяется на изделия, имеющие механические повреждения, либо повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.
3. Гарантия не распространяется на электрические лампочки подсветки.
4. В случае неисправности по вине производителя или при выходе из строя в течение гарантийного срока изделие ремонтируется в течение 1 месяца.

| | | |
|---|---|---|
| Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . | Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . | Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . |

Гарантия не действительна в результате**:**

механических повреждений, загрязнений, переделок, конструкторских изменений, неправильной установки оборудования, неправильной эксплуатации оборудования, действий, связанных с неправильным содержанием и чисткой оборудования, аварий, стихийных бедствий, химического воздействия, атмосферных явлений (обесцвечивания и т.п.), неправильного хранения, ремонтов не гарантийными мастерскими. Все гарантийные требования будут отвергнуты. Так же, гарантия не принимается во внимание требований вследствие неправильных расчетов, которые возникли во время подбора технических параметров покупателем.

**Импортёр в РФ: ООО «МАУНФЕЛД РУС**Юридический адрес: **Россия, 123182, г. Москва, ул. Щукинская, д.2**

**Список сервисных центров см на сайте: www.shop.maunfeld.ru**

Эксклюзивный дистрибьютор в РБ: **ООО «Маунфелд Бай», г. Минск, ул. Янки Мавра, 47/21www.maunfeld.by; info@maunfeld.by**

DESIGNED IN BRITAIN

**Гарантийная карта**

**МАРКА: ……..**

**МОДЕЛЬ: ……..**

**СЕРИЯ: ……**

Дата продажи ……..

Печать торгующей организации

**ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА**

1. Гарантия на изделие – 24 месяца с даты продажи
2. Гарантия не распространяется на изделия, имеющие механические повреждения, либо повреждения, возникшие в результате неправильной эксплуатации.
3. Гарантия не распространяется на электрические лампочки подсветки.
4. В случае неисправности по вине производителя или при выходе из строя в течение гарантийного срока изделие ремонтируется в течение 1 месяца.

| | | |
|---|---|---|
| Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . .<br>. . . . . | Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . .<br>. . . . . | Дата сдачи в ремонт:<br>. . . . . .<br>Дата окончания ремонта:<br>. . . . . .<br>Продление гарантии:<br>. . . . . .<br>Опись произведенных работ, замен деталей:. . . . . .<br>. . . . . .<br>Подпись и печать ремонтной мастерской:<br>. . . . . .<br>. . . . . |

Гарантия не действительна в результате**:**

механических повреждений, загрязнений, переделок, конструкторских изменений, неправильной установки оборудования, неправильной эксплуатации оборудования, действий, связанных с неправильным содержанием и чисткой оборудования, аварий, стихийных бедствий, химического воздействия, атмосферных явлений (обесцвечивания и т.п.), неправильного хранения, ремонтов не гарантийными мастерскими. Все гарантийные требования будут отвергнуты. Так же, гарантия не принимается во внимание требований вследствие неправильных расчетов, которые возникли во время подбора технических параметров покупателем.

**Импортёр в РФ: ООО «МАУНФЕЛД РУС»**

Юридический адрес: **Россия, 123182, г. Москва, ул. Щукинская, д.2**

**Список сервисных центров см на сайте: www.shop.maunfeld.ru**

Эксклюзивный дистрибьютор в РБ: **ООО «Маунфелд Бай», г. Минск, ул. Янки Мавра, 47/21**

**www.maunfeld.by; info@maunfeld.by**

DESIGNED IN BRITAIN