

vestfrost

UA

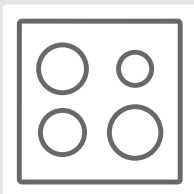
ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

Посібник користувача

EN

NOB

User manual



GHBE 241 CI

Ми вдячні за вибір нашої продукції.

Ця інструкція з використання містить важливу інформацію з техніки безпеки та вказівки з експлуатації та технічного обслуговування приладу.

Обов'язково знайдіть час, щоб ознайомитися з Інструкцією з використання перед початком експлуатації приладу. Зберігайте її для подальшого використання.

Знак	Тип	Значення
	ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Серйозне травмування чи ризик заподіяння смерті
	РИЗИК УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ	Ризик небезпечної напруги
	ПОЖЕЖА	Попередження; Ризик виникнення пожежі/загоряння легкозаймистих матеріалів
	ОБЕРЕЖНО	Ризик травмування чи заподіяння матеріальної шкоди
	ВАЖЛИВО/ПРИМІТКА	Використовуйте прилад належним чином

ЗМІСТ

1.ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	4
1.1 Загальні попередження з техніки безпеки.....	4
1.2 Застереження щодо встановлення.....	7
1.3 Під час використання.....	8
1.4 Під час чистки та технічного обслуговування.....	9
2.ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ.....	11
2.1 Вказівки зі встановлення.....	11
2.2 Встановлення плити.....	12
2.3 Газове з'єднання.....	13
2.4 Газова конверсія (у випадку наявності).....	15
2.5 Підключення до електромережі та техніка безпеки (у разі наявності).....	16
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ.....	17
4.ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ.....	18
4.1 Користування газовими конфорками.....	18
4.2 Функція контролю плити.....	18
5.ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	19
5.1 Чистка.....	19
5.2 Технічне обслуговування.....	20
6.ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ.....	21
6.1 Виявлення несправностей.....	21
6.2 Транспортування.....	21
7.ТЕХНІЧНІ УМОВИ.....	22
7.1 Таблиця інжекторів.....	22
7.2. Мікрофіша електроенергії.....	23

1. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ


- Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки. Зберігайте інструкцію в доступному для вас місці для подальшого використання.
- Дане керівництво розроблено для декількох моделей, тому цей прилад може не мати всіх характеристик, описаних у ньому. З цієї причини, читаючи керівництво користувача особливо важливо звертати увагу на цифри.

1.1 ЗАГАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



- Прилад може використовуватись дітьми від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, або особами без достатнього досвіду чи знань під наглядом та попередньо попередивши їх про небезпеку, яку може викликати неправильне використання приладу. Не слід дозволяти дітям гратись з приладом. Чистка та технічне обслуговування приладу не може виконуватись дітьми без нагляду.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Під час використання прилад та його робочі елементи нагріваються. Пильнуйте за тим, щоб уникнути безпосереднього контакту з гарячими поверхнями. За відсутності можливості постійного спостереження за дітьми, оберігайте дітей до 8 років від доступу до приладу.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Неакуратне приготування з використанням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтесь погасити пожежу водою, вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою або протипожежною тканиною.

 **ОБЕРЕЖНО:** Процес готування повинен відбуватись під наглядом. Не залишайте прилад без нагляду під час швидкого приготування.


  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Ризик пожежі: Не зберігайте предмети на варильній поверхні.

  **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня плити має тріщину, вимкніть прилад для уникнення ризику ураження електричним струмом.

- Для моделей з накриттям для плити, перед їх накриттям необхідно очищати прилад від будь-яких розсипаних залишків а також переконатись, що прилад охолов.
- Не експлуатуйте прилад за допомогою зовнішнього таймера часу, або системи дистанційного керування.
- Для поверхонь духової шафи не використовуйте жорстких абразивних засобів чи дротяних губок. Вони можуть подряпати поверхні, що може призвести до руйнування скла дверцят чи поверхонь.
- Не використовуйте парові засоби для чищення приладу.
- Ваш прилад виготовлено з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень.
- Технічне обслуговування та ремонт приладу повинні виконуватись виключно уповноваженим спеціалістом сервісного центру. Встановлення та ремонт приладу неуповноваженою особою може бути небезпечним. В жодному разі не змінюйте це керівництво з використання приладу. Використання приладу без відповідної


застережливості може спричинити нещасний випадок.

- Перед під'єднанням приладу переконайтесь у відповідності місцевих умов встановлення (вид і тиск газу, чи електрична напруга і частота) необхідним технічним умовам використання вашого конкретного приладу. Технічні умови використання приладу вказані на етикетці.

 **ОБЕРЕЖНО:** Даний прилад призначений виключно для готування їжі і лише для внутрішнього побутового використання. Не слід використовувати прилад для інших цілей, як наприклад, для комерційного використання чи для обігріву приміщень.

- Цей прилад не приєднано до вентиляційного пристрою. Його можна під'єднати відповідно до чинних правил встановлення. Необхідно приділити особливу увагу дотриманню відповідних вимог встановлення вентиляції.
- Якщо протягом 15 секунд плита не запалюється, зупиніть роботу плити та відкрийте дверцята відсіку. Зачекайте 1 хвилину перед тим як знову запалювати конфорку.
- Ця інструкція чинна у випадку використання приладу в країні призначення. Якщо на приладі нема відповідного символу, знайдіть відповідну інформацію щодо зміни приладу для можливості його застосування у відповідній країні в інструкції з використання.
- Для гарантування вашої безпеки застосовуйте всі можливі засоби захисту. Будьте обережними під час чистки вашого приладу, оскільки це може призвести до пошкодження скляних поверхонь. Уникайте ударяння скляних поверхонь

аксесуарами.

- Під час встановлення приладу переконайтесь, щоб провід електроживлення був ізольований і не був пошкоджений. У випадку пошкодження електропроводу, його необхідно замінити для уникнення небезпеки. Заміна повинна бути забезпечена виробником, працівником його сервісного центру чи іншою компетентною особою.
- Якщо ваш прилад обладнано варильною поверхнею зі скла або кераміки:
 **ОБЕРЕЖНО:** «У випадку пошкодження скляної варильної поверхні»:
 - негайно вимкніть прилад та відключіть його від елементів електричного нагрівання та мережі електроживлення,
 - не торкайтесь поверхні приладу,
 - не використовуйте прилад.
- Не допускайте доступу дітей та тварин до приладу.

1.2 ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО ВСТАНОВЛЕННЯ

- Не користуйтесь приладом до його остаточного встановлення.
- Прилад повинен бути встановлений уповноваженим спеціалістом. Виробник не несе відповідальності за пошкодження під час неправильного встановлення приладу неуповноваженою на це особою.
- Під час розпакування приладу переконайтесь у відсутності пошкоджень, що могли бути спричинені перевезенням. У випадку наявності пошкоджень не користуйтесь приладом і негайно зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центра. Пакувальний матеріал

(нейлон, скріпки степлера, пінопласт тощо.) можуть завдати шкоду дітям, тому їх необхідно одразу зібрати і викинути.

- Прилад повинен бути захищений від можливого шкідливого впливу навколишнього середовища. Не встановлюйте прилад в місця можливого контакту з сонцем, дощем, снігом, пилом чи в приміщення з надлишковою вологістю.
- Предмети, що оточують прилад (наприклад, шафи) повинні бути розраховані на можливість витримувати температуру щонайменше 100°C.
- Під час роботи плити нижня поверхня плити може нагріватись, тому між плитою та підлогою повинна бути встановлена дошка.

1.3 ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ


- Під час роботи приладу не кладіть зверху на нього чи всередину легкозаймисті чи вибухонебезпечні матеріали.



Не залишайте прилад без нагляду під час готування з використанням масла чи олії. Вони можуть спричинити пожежу у випадку перегрівання. Не намагайтесь погасити полум'я, спричинене загорянням олії, водою, негайно виключіть плиту та накрийте сковорідку кришкою, чи протипожежною тканиною.

- Сковороду завжди розміщуйте посередині варильної поверхні, і повертайте ручки так, щоб не пошкодити їх полум'ям.
- Якщо прилад не використовується протягом тривалого періоду, повністю вимкніть його. Якщо газова плита не використовується протягом тривалого періоду, перекрийте газовий кран.

- Переконайтесь, що кнопки керування приладу знаходяться в положенні “0” (зупинка) завжди, коли прилад не використовується.

 **ОБЕРЕЖНО:** Використання газового приладу для готування призводить до вироблення тепла, вологи та випуску продуктів згоряння в приміщенні, в якому він встановлений. Переконайтесь, що кухня добре провітрюється, особливо під час використання приладу. Зберігайте отвори природної вентиляції чи встановіть механічні пристрої вентиляції (механічна витяжка).

- Тривале інтенсивне використання приладу може вимагати додаткової вентиляції, наприклад, відкриття вікна або більш ефективної вентиляції, наприклад, у випадку необхідності підвищення рівня механічної вентиляції.

1.4 ПІД ЧАС ЧИСТКИ ТА ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед тим, як розпочинати чистку чи технічне обслуговування приладу, переконайтесь, що він відключений від електроживлення.
- Для чистки панелі управління не знімайте кнопки керування.
- Для забезпечення ефективності та безпечності роботи вашого приладу рекомендується застосовувати оригінальні запчастини, та, за необхідності, звертатись до уповноважених працівників сервісного центру.

2. ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Прилад повинен бути встановлений працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

- Неправильне встановлення може спричинити травмування чи пошкодження, за які виробник не нестиме відповідальність, та на які не поширюватиметься гарантія.
- Перед встановленням переконайтесь у відповідності умов встановлення (електрична напруга і частота та/чи вид і тиск газу) необхідним умовам для встановлення конкретного приладу. Умови встановлення приладу вказані на етикетці.
- Необхідно дотримуватись положень чинних у відповідній країні законів, указів, директив та стандартів (правил техніки безпеки, правил відповідного повторного використання згідно з технічними умовами тощо.).

2.1 ВКАЗІВКИ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ

Вимоги щодо вентиляції

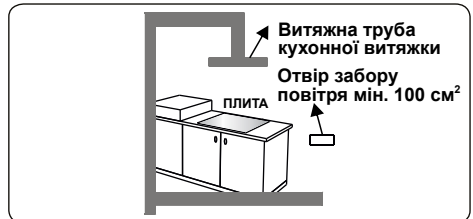
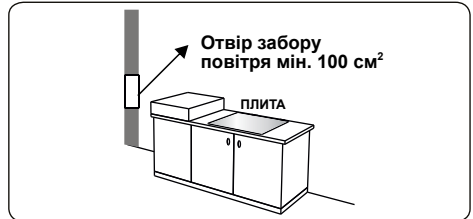
- Для приміщень об'ємом менше 5 м³, необхідно забезпечити 100 см² живої площі для постійної вентиляції.
- Для приміщень об'ємом від 5 м³ до 10 м³, необхідно забезпечити 50 см² живої площі для постійної вентиляції у випадку відсутності дверей з доступом назовні. В разі наявності таких дверей забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.
- Для приміщень об'ємом більше 10 м³, забезпечення постійної вентиляції не є необхідним.

Важливо: Залежно від розмірів приміщення, всі приміщення з технічними приладами повинні мати прямий доступ до зовнішнього провітрювання за допомогою вікон, що відкриваються, чи подібних елементів.

Випуск продуктів згорання з приміщення

Газові прилади випускають продукти

згорання назовні напряму, або за допомогою витяжки через витяжну трубу. Якщо неможливо встановити вентилятор на вікні чи стіні з доступом до свіжого повітря. Необхідно встановлювати такий вентилятор, який здатний забезпечити циркуляцію повітря на кухні хоча б 4-5 раз на годину.

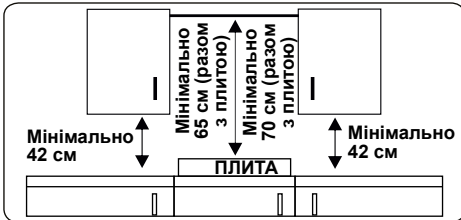


Загальні вказівки

- Після розпакування приладу та аксесуарів переконайтесь, що вони не пошкоджені. Якщо ви підозрюєте наявність пошкодження, негайно зв'яжіться з відповідним працівником уповноваженого сервісного центру чи компетентним технічним спеціалістом.
- Переконайтесь, що в безпосередній близькості відсутні легкозаймисті

та вибухонебезпечні матеріали, наприклад, штори, олія, одяг і тому подібне, що може призвести до виникнення пожежі.

- Стільниця та інші меблі навколо приладу повинні витримувати температуру вище 100°C.
- Якщо над приладом необхідно встановити кухонну витяжку чи варильну поверхню, необхідно забезпечити безпечну відстань між стільницею та будь-якою такою варильною поверхнею/кухонною витяжкою як це показано на рисунку нижче.



- Не слід встановлювати прилад безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною

машиною чи сушкою для одягу.

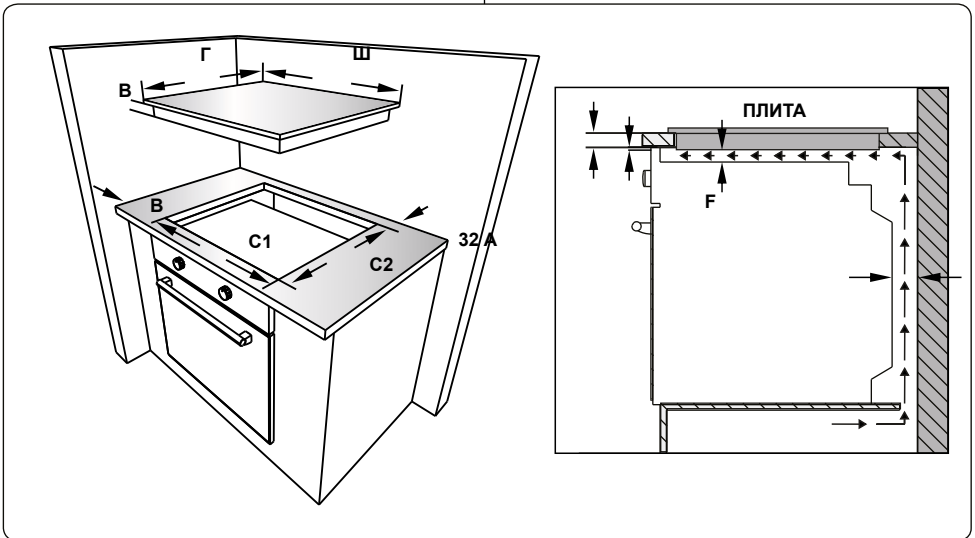
- Якщо до нижньої частини приладу є прямий доступ, під такою нижньою частиною приладу необхідно встановити спеціальний бар'єр так, щоб закрити доступ.
- Прилад може бути встановлено біля іншого кухонного приладдя за умови, що таке приладдя не буде вищим за варильну поверхню.

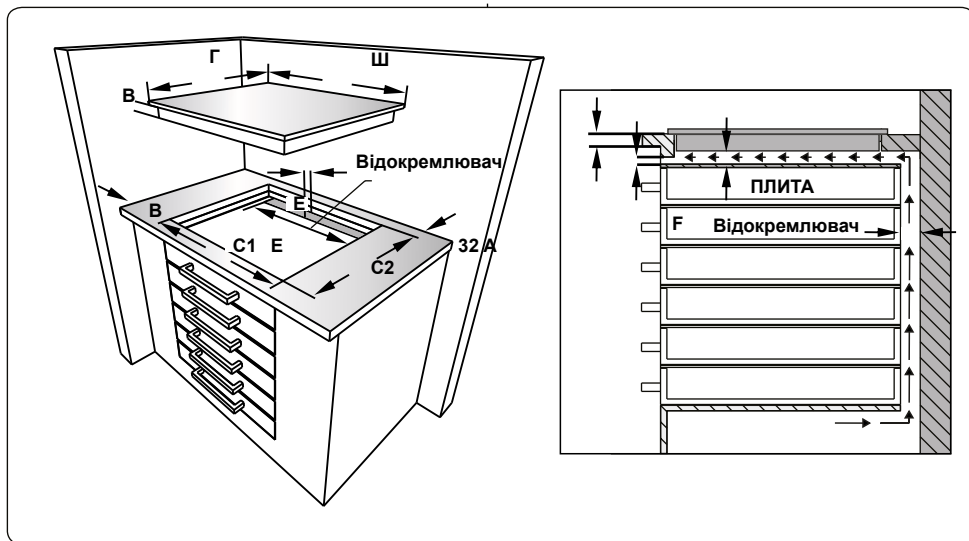
2.2 ВСТАНОВЛЕННЯ ПЛИТИ

В комплекті разом з приладом передбачено матеріали ущільнення, затискачі та гвинти.

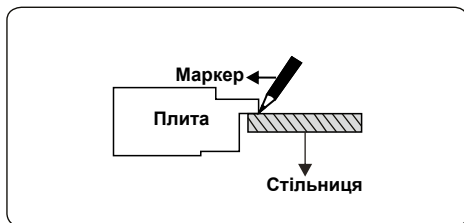
- Виріжте отвір (виріз) необхідних розмірів, як показано на рисунку. Розмістіть виріз поверх стільниці таким чином, щоб встановити плиту з дотриманням всіх необхідних вимог.

Ш (мм)	590	мін. А (мм)	50
Г (мм)	515	мін. В (мм)	100
В (мм)	39,5	Е (мм)	10
С1 (мм)	560	мін. F (мм)	10
С2 (мм)	490		

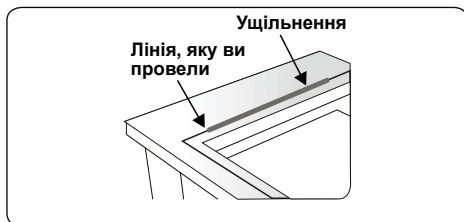




- Розмістіть плиту у вирізі. Відмітьте маркером положення плити на варильній поверхні.

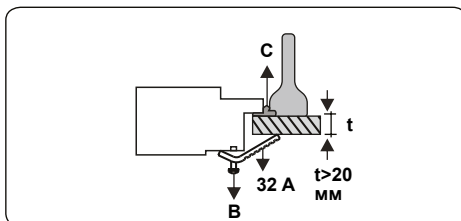


- Витягніть плиту. Розташуйте ущільнення на лінії, яку ви провели. Переконайтесь, що лінія знаходиться посередині ущільнення. Переконайтесь, щоб з'єднання перекривались в кутах, та матеріал ущільнень не мав проміжків.



- Вставте прилад у виріз та за допомогою кронштейнів (А) та гвинтів (В) зафіксуйте його положення. Відрегулюйте кронштейни в залежності від товщини стільниці,

та рівномірно закрутіть гвинти. Обережно відріжте надлишковий матеріал ущільнення (С) навколо пристрою.



2.3 ГАЗОВЕ З'ЄДНАННЯ

Набір газової подачі та перевірка герметичності

Під'єднайте прилад з дотриманням відповідних місцевих та міжнародних стандартів та нормативних положень. Перш за все перевірте вид газу, який застосовується плитою. Така інформація міститься на етикетці з задньої сторони плити. В таблиці технічних характеристик ви можете знайти всю необхідну інформацію щодо виду газу та відповідних газових інжекторів. Перевірте, щоб тиск подачі газу відповідав значенням, зазначених в таблиці технічних характеристик, для забезпечення найбільш ефективного та найменш газозатратного використання приладу. Якщо тиск газу відрізняється від значень, зазначених в таблиці технічних

характеристик, або якщо у вашій місцевості тиск подачі газу нестабільний, необхідно встановити відповідний регулятор подачі газу. Для вимірювання вказаних значень необхідно зв'язатись з уповноваженим сервісним центром.

Обов'язкові для проведення перевірки елементи для визначення придатності гнучких шлангів в зборі:

- Якщо газ під'єднано до плити за допомогою гнучкого шланга для подачі газу, його необхідно закріпити за допомогою спеціального фланця для труб.
- З'єднайте прилад з коротким та міцним шлангом так, щоб він знаходився якомога ближче до джерела подачі газу.
- Максимально дозволена довжина шланга 1,5 м.
- Прилад слід під'єднувати відповідно до місцевих стандартів встановлення газових приладів.
- Шланг необхідно зберігати в місцях, віддалених від приладів, що можуть нагріватись до температури більше 90°C.
- Шланг не може мати тріщин, бути порваним, зігнутих чи будь-яким чином складеним.
- Оберігайте шланг від гострих кутів та об'єктів, що рухаються.
- Перед під'єднанням приладу, необхідно перевірити, що шланг не має пошкоджень. Для перевірки використовуйте спінену воду або фільтровану рідину. Не перевіряйте наявність витoku газу за допомогою відкритого вогню.
- Всі металеві елементи, що використовуються для під'єднання плити до газу, не можуть мати іржі. Перевіряйте термін придатності для будь-яких елементів, які ви використовуєте для під'єднання.

Елементи, що є обов'язковими для проведення перевірки щодо визначення придатності під'єднання вільного газу (сорбованого) газу:

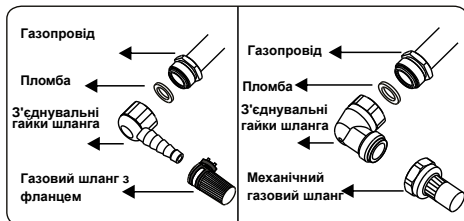
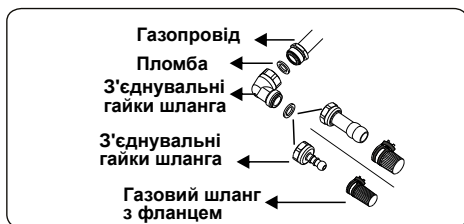
Методи під'єднання приладу до подачі вільного газу (газові з'єднання за допомогою потоку, наприклад, з використанням спіральних гвинтів)

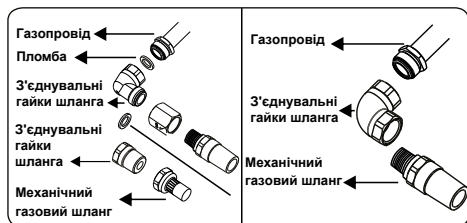
залежать від країни вашого знаходження. Найбільш часто застосовні деталі для встановлення таких під'єднань поставляються в комплекті з вашим приладом. Будь-які інші необхідні деталі можуть бути замовлені як запасні частини.

Під час під'єднання, здійснюючи закручування спіральних гвинтів, необхідно слідкувати, щоб гайки були добре зафіксовані на газопроводі. Застосовуйте гайковий ключ відповідного розміру для забезпечення безпечного під'єднання. Для щілин між різними деталями завжди використовуйте пломби, передбачені в комплекті для конверсії газу.

Використання пломб, що застосовуються під час газового під'єднання, повинно бути схвалено. Для газових з'єднань не застосовуйте метод пломбування за допомогою паяння.

Пам'ятайте, що ваш прилад призначений для встановлення в країні, для якої він був виготовлений. Основна країна призначення позначена на етикетці на задній поверхні приладу. Якщо ви будете використовувати прилад в іншій країні, можуть знадобитись будь-які з нижче наведених на рисунку з'єднань. В такому випадку, зв'яжіться з органами місцевої влади для визначення, якого саме газового з'єднання потребує встановлення приладу у відповідній країні.





Плита повинна бути встановлена та обслуговуватись відповідним компетентним газовим технічним працівником відповідно до чинного законодавства з техніки безпеки.

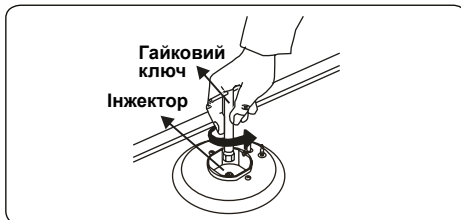
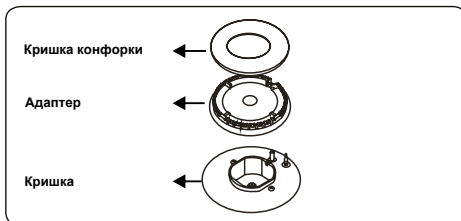
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Не перевіряйте наявність витoku газу за допомогою відкритого вогню.

2.4 газова конверсія (у випадку наявності)

Ваш прилад призначений для газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу/ природного газу. Газова конфорка може бути пристосована для різних типів газу, замінивши відповідні інжектори та вимірявши мінімальну довжину полум'я, необхідного для конкретного виду газу. Для цієї мети необхідно виконати наступні дії.

Заміна інжектора Конфорка плити

- Відключіть прилад від подачі газу та від мережі електроживлення.
- Зніміть кришку конфорки і адаптери.
- Щоб відкрутити інжектори використовуйте 7-міліметровий гайковий ключ.
- Замініть інжектор на новий з набору для газової конверсії, підібравши правильний діаметр для відповідного виду газу, що застосовується, відповідно до таблиці газових інжекторів.



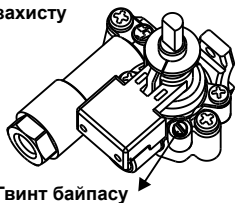
Вимірювання довжини зменшеного рівня полум'я

Перш за все, переконайтесь, що прилад відключений від мережі електроживлення, а газовий привід відкритий. Мінімальна довжина полум'я вимірюється за допомогою розміщення гвинта з плоскою головою на крані. На кранах з системою захисту від витoku газу обвідний гвинт розташований збоку, як показано на рисунку. На кранах без вказаного пристрою обвідний гвинт розташований всередині осі, як показано на рисунку. Щоб виміряти довжину полум'я було легше, під час замірів рекомендується зняти панель управління (а мікроперемикач у разі наявності).

Щоб визначити мінімальну довжину полум'я, запаліть конфорки та залиште їх на мінімальному положенні. За допомогою маленької викрутки закріпіть та ослабте гвинти байпасу приблизно на 90 градусів. Коли довжина полум'я складає не менше 4 мм, газ розподілено рівномірно. Переконайтесь, що при скручуванні кнопки керування з максимуму до мінімуму, полум'я не зникає. Створіть ефект штучного вітру для перевірки стійкості газу.

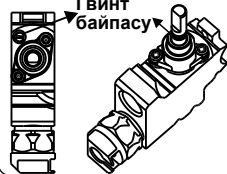
Для переходу з газу зі зниженим вмістом вуглекислого газу на природний газ, необхідно послабити гвинти байпасу. Для переходу з природного газу на газ зі зниженим вмістом вуглекислого газу, необхідно затягнути гвинти байпасу. Переконайтесь, що прилад відключений від мережі електроживлення, а газовий привід відкритий.

Кран з системою захисту від витoku газу



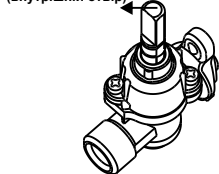
Гвинт байпасу

Кран з системою захисту від витoku газу



Гвинт байпасу

Кран без системи захисту від витoku газу



Гвинт байпасу (внутрішній отвір)

Заміна патрубку для подачі газу

В деяких країнах, патрубок для подачі газу може відрізнятись для газу зі знизеним вмістом вуглекислого газу та для природного газу. В такому випадку, зніміть деталі під'єднання та спіральні гвинти (у разі застосування), та під'єднайте прилад за допомогою відповідного обладнання. За будь-яких умов, використання будь-яких деталей для газових з'єднань повинно бути схвалено органами місцевої влади та/або відповідними міжнародними установами. Для інформації про будь-які газові з'єднання дивіться пункт «Набір газової подачі та перевірка герметичності» вище.

2.5 ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ТА ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ (У РАЗІ НАЯВНОСТІ)

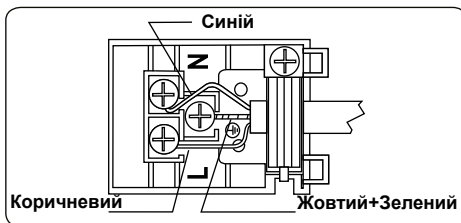
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Підключення приладу до електромережі повинно бути встановлено працівником уповноваженого сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом відповідно до вказівок в цій інструкції та згідно з чинними нормативними положеннями.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРИЛАД НЕОБХІДНО ЗАЗЕМЛИТИ.


- Перед підключенням приладу до електромережі необхідно перевірити можливу потужність електромережі на відповідність з максимально допустимою потужністю приладу (вказану на табличці з технічними даними приладу), а також спроможність електричної проводки

подавати напругу максимальної потужності для приладу (також вказано на табличці).

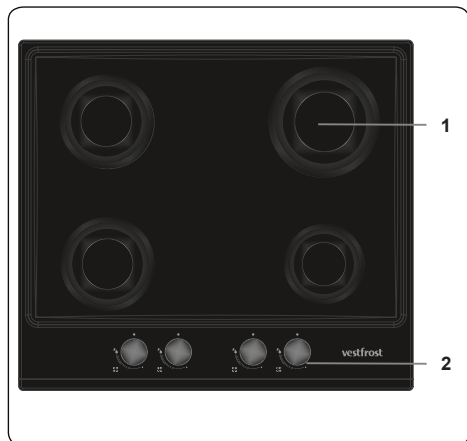
- Протягом встановлення обов'язково переконайтесь, щоб використовувались ізолювані кабелі. Неправильне встановлення може пошкодити вашому приладу. В разі пошкодження електричної проводки та необхідності її заміни, це повинно бути виконано компетентним працівником.
- Не використовуйте адаптери, розгалужувачі та/або подовжувачі.
- Провід електроживлення повинен бути віддалений від гарячих поверхонь. Запобігайте перегинанню чи перетисненню проводу. Інакше він може бути пошкоджений, що може спричинити коротке замикання.
- Якщо прилад не під'єднано за допомогою вилки до електромережі, для дотримання нормативних положень з правил техніки безпеки таке під'єднання необхідно забезпечити за допомогою роз'єднувача всіх полюсів (з кроком між контактами такого з'єднання не менше 3 мм).
- Вмикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.
- Переконайтесь, щоб всі з'єднання були закріплені належним чином.
- Закріпіть електропровід в скобу для кріплення кабелю та закрийте його.
- Щит обліку та розподілу розміщений у відповідній шафі.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБАДУ

 **Важливо:** Технічні характеристики приладів відрізняються, вигляд вашої духової шафи може відрізнятись від зображеного на рисунку.

Список деталей



1. Газова Конфорка
2. Панель управління

4. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

4.1 КОРИСТУВАННЯ ГАЗОВИМИ КОНФОРКАМИ

Запалювання конфорок

Символ положення над кожною кнопкою керування показує за яку саме конфорку відповідає конкретна кнопка керування.

Самостійне запалювання газової конфорки

Якщо ваш прилад не обладнано запалювальним пристроєм, або у випадку поломки в системі електроживлення, дотримуйтесь вказівок, зазначених нижче.

Для конфорок плити: Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення «максимального» її положення. Продовжуйте затискати кнопку та піднесіть сірник, гніт чи інший допоміжний засіб для запалювання конфорки до верхньої поверхні конфорки. Як тільки конфорка загориться, заберіть засоби запалювання від конфорки.

Електричне запалювання за допомогою кнопки керування

Натисніть на кнопку конфорки, яку ви бажаєте ввімкнути, і затисніть її, повертаючи проти годинникової стрілки до досягнення положення 90 градусів. На мікроперемикачі, що знаходиться над кнопкою конфорки, появляться іскри за допомогою свічки запалювання. Поки кнопка конфорки затиснута, мікроперемикач буде іскритись. Тримайте кнопку затиснутою, поки не з'явиться полум'я.

Система газ-контроль Конфорка плити

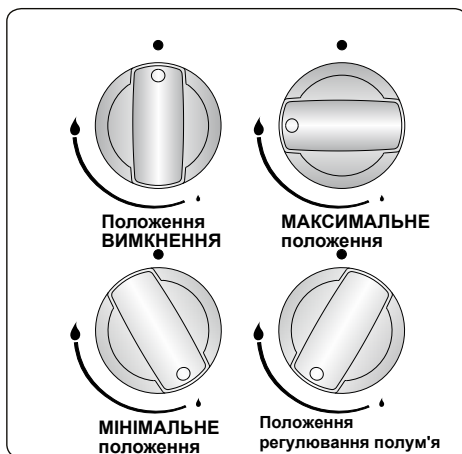
Плити оснащені системою захисту від витоку газу для захисту від випадкового загоряння. В разі виникнення такої ситуації прилад блокує газову конфорку, запобігаючи накопиченню невідгорілого газу. Перед тим як запалити газову конфорку зачекайте 90 секунд.

4.2 ФУНКЦІЯ КОНТРОЛЮ ПЛИТИ

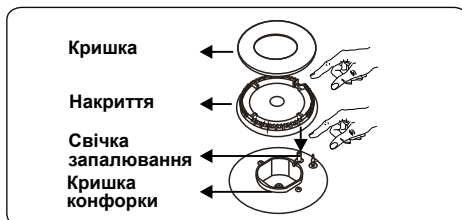
Газова конфорка

Кнопка має 3 положення: вимкнено (0), максимальне (символ великого полум'я) і мінімальне (символ

маленького полум'я). Запаліть конфорку за допомогою повернення кнопки на максимальне положення; після цього ви зможете вибрати необхідне положення, повернувши кнопку між позначкою «максимуму» та «мінімуму». Не експлуатуйте конфорку при положенні кнопки між «максимумом» та «вимкнено».



Після запалювання, візуально перевірте полум'я. Якщо полум'я жовте, занадто високе чи нестабільне, вимкніть потік газу. Як тільки конфорки охолонуть, перевірте чи кришки та накриття конфорок встановлені правильно. Переконайтесь, що в конфорці нема жодної рідини. Якщо випадково полум'я конфорки збільшилось, вимкніть конфорку, провітрити приміщення кухні та зачекайте 90 секунд перш ніж спробувати запалити конфорку знову.



Щоб вимкнути конфорку, поверніть кнопку керування за годинниковою стрілкою до положення «0», або таким чином, щоб позначка на кнопки конфорки була направлена вверху.

Конфорки вашої плити мають різні розміри. Ви виявите, що вибір правильної конфорки, необхідної для розміру вашої

сковороди, а також експлуатація плити на мінімальних положеннях, сприяють економії при використанні плити. Рекомендується завжди накривати сковороду кришкою для зберегання температури нагрівання.

Для досягнення максимальної продуктивності експлуатації плити, рекомендується використовувати каструлі з плоским дном розмірів, вказаних нижче. Використання каструл менших розмірів призводить до втрати тепла.

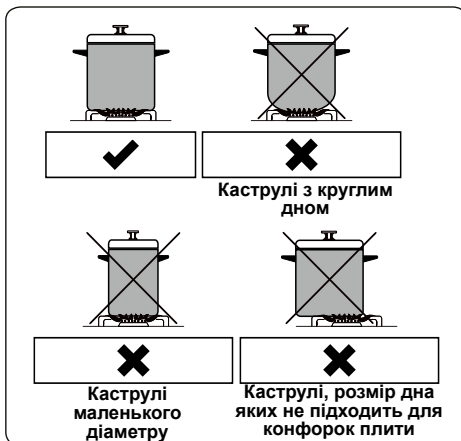
Конфорка швидкого нагрівання/ Для казанів	22-26 см
Конфорка напів-швидкого нагрівання	14-22 см
Допоміжна конфорка	12-18 см

Переконайтесь, що язички полум'я конфорки не виступають за межі дна сковороди, щоб запобігти пошкодженню пластикових деталей посуду, наприклад, ручок.

Якщо конфорки не використовуватимуться впродовж тривалого часу, вимкніть клапан регулювання подачі газу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

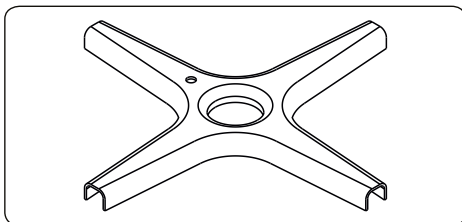
- Використовуйте сковороду виключно з плоским товстим дном.
- Перед тим, як ставити сковороду на конфорку, переконайтесь, що її дно сухе.
- Під час роботи приладу деталі, що використовуються, можуть нагріватись. Обов'язково запобігайте доступу дітей та тварин до плити під час та після її експлуатації.
- Після використання плити, вона охолоджується впродовж тривалого часу. Не торкайтесь її, а також не кладіть нічого зверху.
- Ніколи не кладіть ножі, вилки, ложки та кришки на плиту, оскільки вони можуть нагрітись та завдати серйозних пошкоджень.
- Уникайте того, щоб ручки сковороди чи інші кухонні прилади виступали за краї варильної поверхні.



Акcesуари

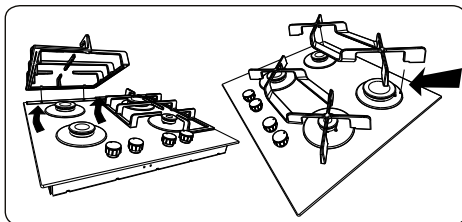
Перехідник для кави

Розмістіть перехідник для кави на решітці допоміжної конфорки задля запобігання перекидання посуду під час використання малої конфорки.




Встановлення решітки для сковорідок (AOB-6124)

Після завершення очистки необхідно пересвідчитись, що решітки для сковорідок правильно встановленні.




5. ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

5.1 ЧИСТКА


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед чисткою вимкніть прилад та зачекайте, поки він повністю охолоне.

Загальна інформація

- Перед застосуванням засобів для чистки перевірте, чи вони підходять для чистки вашого приладу, та чи вони рекомендовані виробником приладу.
- Використовуйте кремopodobні чи рідкі засоби, що не містять твердих порошкоподібних домішок. Не використовуйте їдкі (корозійні) кремopodobні засоби, абразивні порошки, щільні дротяні мочалки, що можуть пошкодити поверхню духової шафи.

 Не використовуйте засоби для чистки, що місять тверді домішки, що можуть подряпати скляну поверхню вашого приладу, чи покриті емаллю та/або намальовані на ньому деталі.



- У випадку пролиття рідкого засобу на прилад, негайно витріть його для уникнення пошкодження духової шафи.

 Не використовуйте парові засоби для чищення жодної з поверхонь духової шафи.

Чистка газової плити

- Регулярно очищайте газову плиту.
- Зніміть решітку для сковорідок, кришки чи покриття конфорок на вашій плиті.
- Протирайте плиту м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть поверхню вологою серветкою, і витріть насухо.
- Окремо промийте та прополощіть кришки конфорок. Не залишайте їх вологими. Зразу протріть їх серветкою насухо.
- Переконайтесь, що після чистки ви правильно встановили всі деталі.
- З часом поверхня решітки для сковорідок в результаті її

використання може подряпатись. Це не є ознакою браку приладу.


-  Не використовуйте дротяні щітки з металевого ворсу для очищення деталей вашої плити.
-  Переконайтесь, що в отвір конфорок не потрапила вода. Це може призвести до блокування роботи інжекторів.


Чистка скляних поверхонь (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте скляні поверхні вашого приладу.
- Для чистки внутрішніх та зовнішніх скляних поверхонь використовуйте засоби для чистки скла. Потім прополощіть серветку, протріть начисто і насухо витріть.

Очищення деталей, покритих емаллю


- Регулярно промивайте поверхні вашого приладу, покриті емаллю.
- Протирайте деталі, покриті емаллю, м'якою серветкою, змоченою в спіненій воді. Потім, ще раз протріть їх вологою серветкою, і витріть насухо.


 Не промивайте такі деталі, поки вони не охололи.

 Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні, покритій емаллю.


Чистка деталей з нержавіючої сталі (у випадку наявності)

- Регулярно промивайте деталі з нержавіючої сталі.
- Витирайте такі поверхні серветкою, змоченою в чистій воді. Потім витріть насухо.

 Не промивайте такі поверхні, поки вони не охололи.

 Не залишайте оцет, каву, молоко, сіль, воду, лимонний або томатний сік протягом тривалого часу на поверхні з нержавіючої сталі.

5.2 ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Технічне обслуговування приладу повинно виконуватись виключно уповноваженою особою сервісного

центру або компетентним технічним працівником.

Інші заходи контролю

- Потрібно проводити періодичну перевірку терміну придатності труби під'єднання газу.
- Періодично перевіряйте трубки газового з'єднання. В разі виявлення пошкоджень, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром для проведення заміни такого елемента.
- У разі виявлення пошкоджень під час роботи кнопок керування приладу, зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром.

6. ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

6.1 ВИЯВЛЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ



Якщо після перевірки по основним крокам виявлення несправностей, духова шафа не працює, зв'яжіться з уповноваженим працівником сервісного центру або компетентним технічним спеціалістом.

Проблема	Можлива причина	Вирішення проблеми
Конфорка плити не працює.	Конфорки можуть бути вимкнені. Тиск подачі газу налаштований неправильно. Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте положення кнопки керування духової шафи та/чи конфорки гриля. Перевірте подачу та тиск газу. Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Конфорка плити не запалюється.	Неправильно встановлена кришка та накриття конфорки. Тиск подачі газу налаштований неправильно. Термін служби циліндру зниження рівня вуглекислого газу вичерпано (у випадку наявності). Прилад відключено від електромережі (у випадку наявності електричного під'єднання).	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Перевірте подачу та тиск газу. Можливо необхідно замінити циліндр зниження рівня вуглекислого газу. Перевірте чи духова шафа підключена до мережі електроживлення. Перевірте, чи працюють інші технічні пристрої на кухні.
Копір полум'я газу оранжевий/жовтий.	Неправильно встановлена кришка та накриття конфорки. Відмінний склад газу.	Перевірте, чи деталі конфорки встановлені правильно. Відповідно до розробки конфорки в деяких місцях горіння полум'я може бути оранжевим/жовтим. Якщо ви використовуєте природний газ, склад природного газу у вашій місцевості може відрізнятися. Не використовуйте прилад протягом тривалого часу без зупинок.
Конфорка не запалюється або запалюється лише частково.	Деталі конфорки нечисті або вологі.	Переконайтесь, що деталі конфорки чисті та сухі.
Конфорка шумить.	-	Це нормально. Шум може зменшитись при нагріванні конфорки.
Шум	-	Деякі металеві частини плити можуть шуміти під час використання.

6.2 ТРАНСПОРТУВАННЯ

Якщо вам необхідно перевезти прилад, використовуйте оригінальне пакування, помістіть в оригінальну упаковку. Дотримуйтесь вказівок пакування для перевезення приладу. Обмотайте всі незакріплені деталі приладу для уникнення їх пошкодження під час перевезення.

Якщо ви не маєте оригінальної упаковки, підготуйте коробку для перевезення приладу, щоб захистити його, особливо його зовнішні поверхні, від зовнішніх пошкоджень.

7. ТЕХНІЧНІ УМОВИ

7.1. ТАБЛИЦЯ ІНЖЕКТОРІВ

G30/28 mbar 7.7. kW 560 g/h UA II2H3B/P Class3	G20/ 13 mbar	G30/28 mbar
СЕРЕДНЯ КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 мм)	110	65
Номінальна (кВт)	1,75	1,75
Споживання У 1 півріччі	166,7 л/год	127,2 г/год
СЕРЕДНЯ КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 мм)	110	65
Номінальна (кВт)	1,75	1,75
Споживання У 1 півріччі	166,7 л/год	127,2 г/год
МАЛЕНЬКА КОНФОРКА		
Інжектор (1/100 мм)	84	50
Номінальна (кВт)	1	1
Споживання У 1 півріччі	95,2 л/год	72,7 г/год
ВОК КОНФОРКИ		
Інжектор (1/100 мм)	155	90
Номінальна (кВт)	3,2	3,2
Споживання У 1 півріччі	305 л/год	233 г/год






7.2 МІКРОФІША ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Марка		vestfrost
Модель		GHBE 241 CI
Тип варильної поверхні		Газова
Кількість зон варіння		4
Технологія нагріву-1		Газова
Розмір-1	см	Допоміжна
Енергоефективність-1	%	н.д.
Технологія нагріву-2		Газова
Розмір-2		Напівшвидка
Енергоефективність-2	%	59,0
Технологія нагріву-3		Газова
Розмір-3		Напівшвидка
Енергоефективність-3	%	59,0
Технологія нагріву-4		Газова
Розмір-4		Швидка
Енергоефективність-4	%	57,0
Енергозбереження варильної поверхні	%	58,3
Ця варильна поверхня відповідає вимогам EN 30-2-1		
<p>Поради щодо енергозбереження</p> <p>Варильна поверхня</p> <ul style="list-style-type: none"> - При готуванні використовуйте посуд із пласким дном. - При готуванні використовуйте посуд відповідного розміру. - Використовуйте для готування посуд із кришкою. - Використовуйте якнайменшу кількість рідини або жиру. - Коли рідина закипить, зменшіть потужність. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	11
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (If available).....	13
2.5 Electrical Connection and Safety (If available).....	14
3.PRODUCT FEATURES	16
4.USE OF PRODUCT	17
4.1 Use of gas burners	17
4.2 Accessories	18
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
5.2 Maintenance.....	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Injector Table	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.

 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 - ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE


- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the

cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

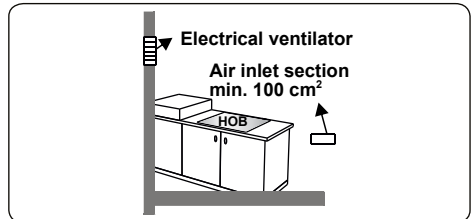
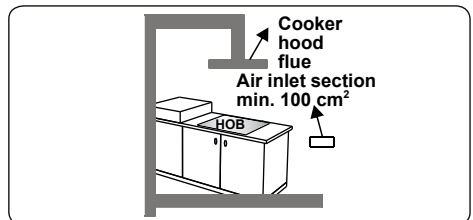
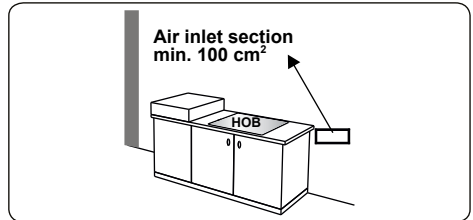
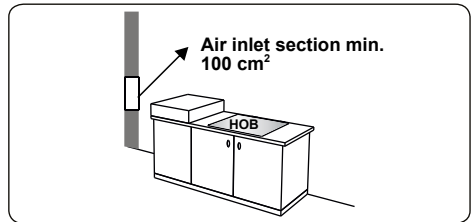
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

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

Emptying of burned gases from the environment

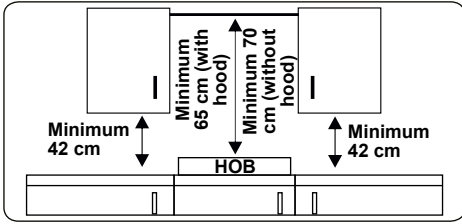
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety

distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown in the figure below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

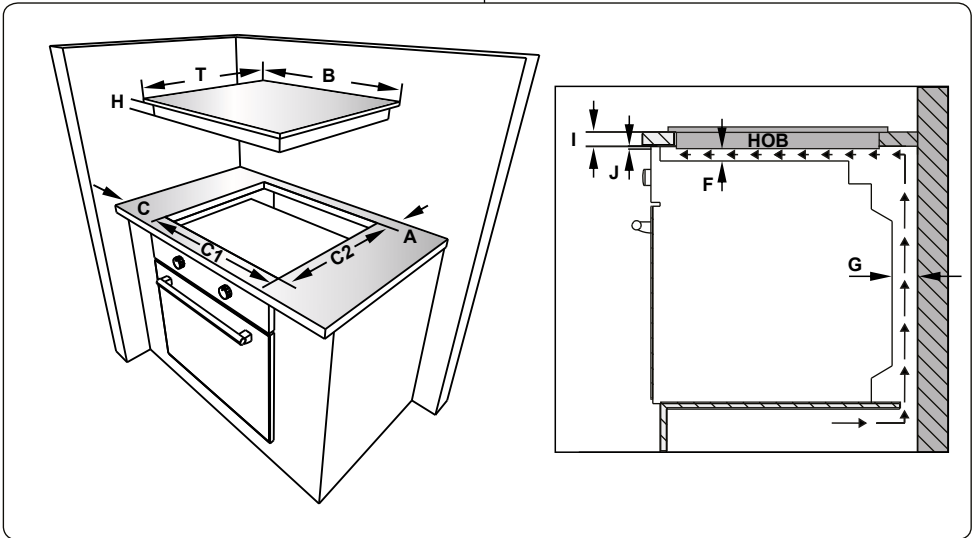
other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

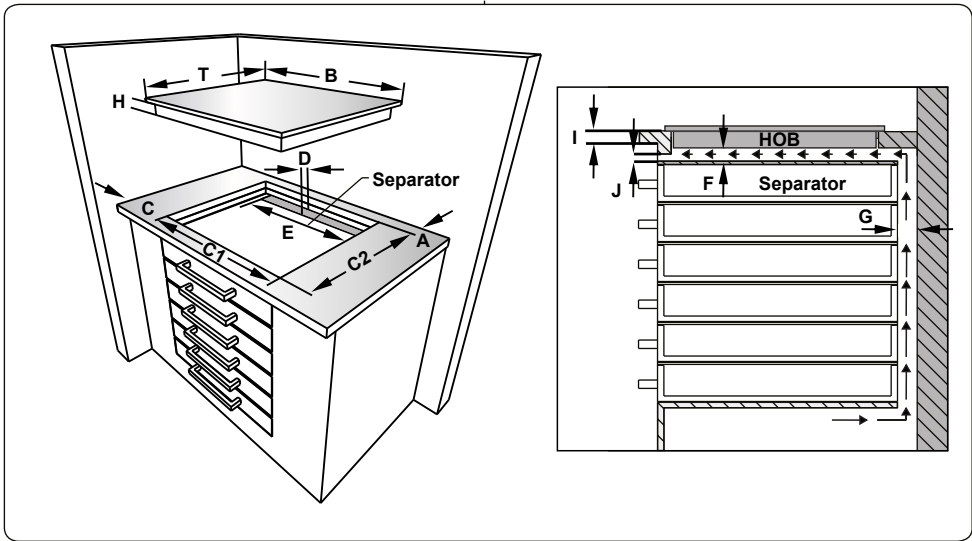
2.2 INSTALLATION OF THE HOB

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

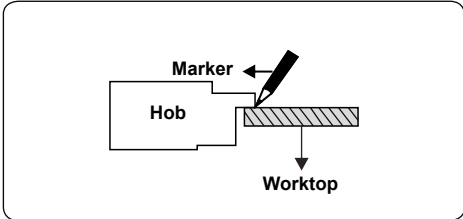
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	515	min. C (mm)	50
H (mm)	42	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		

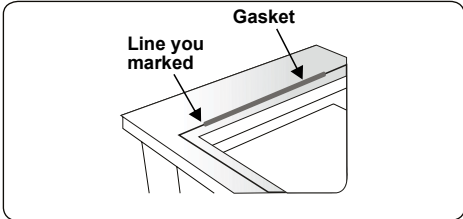




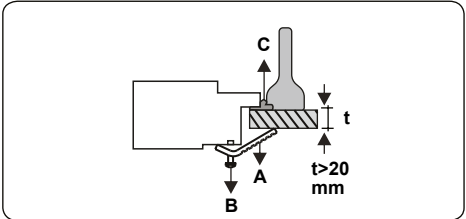
- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.



- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact an authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a

flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.

- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

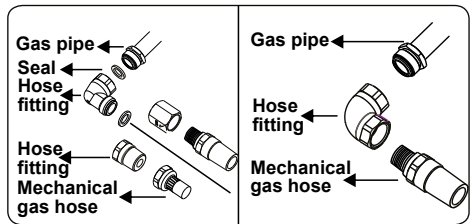
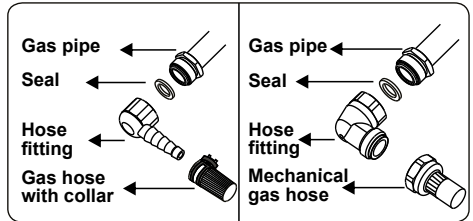
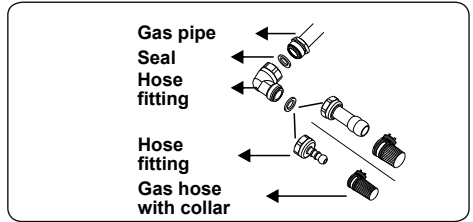
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below

may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

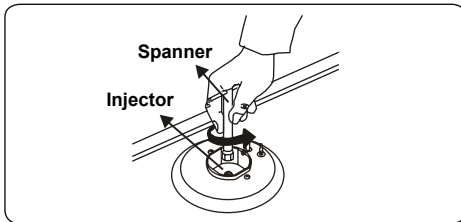
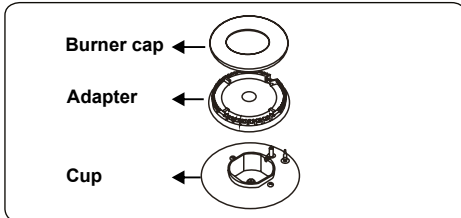
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adaptors.

- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



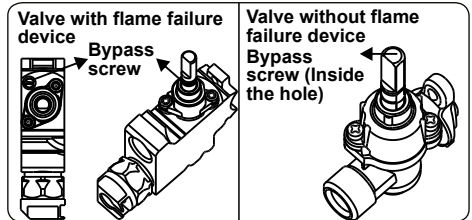
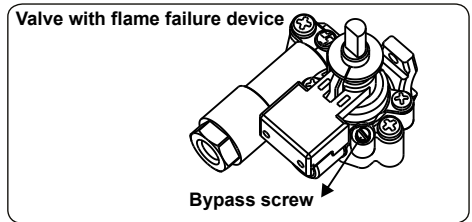
Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

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

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion

from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



Changing the gas inlet

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

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

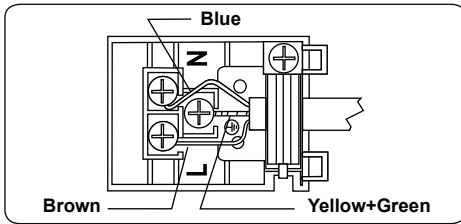
⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

⚠ WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance’s power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure

that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.

- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

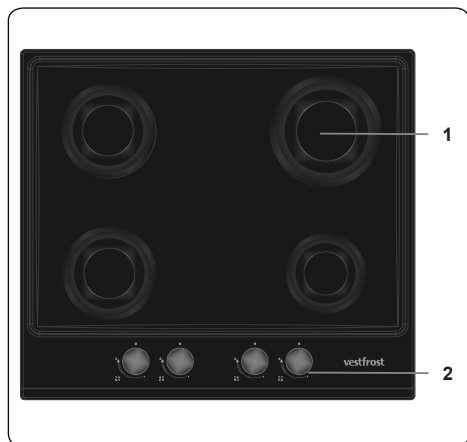


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

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

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

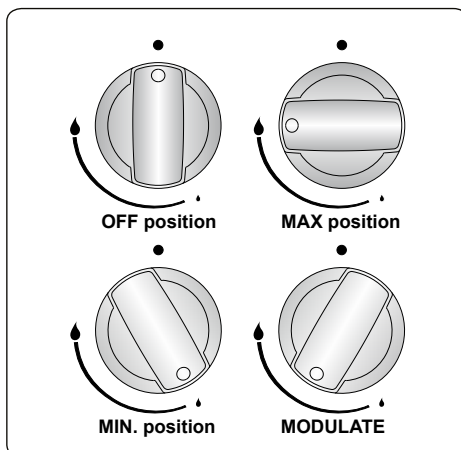
Flame safety device

Hob burners

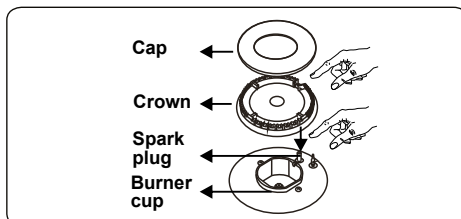
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

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



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

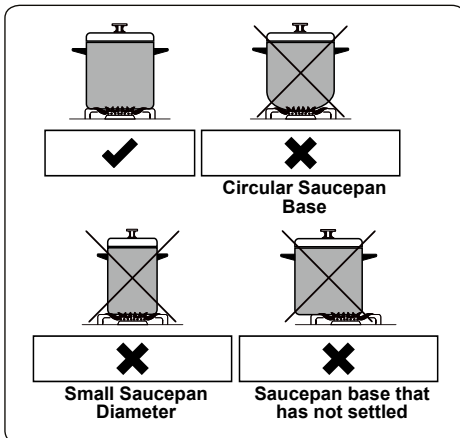
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.

WARNING:

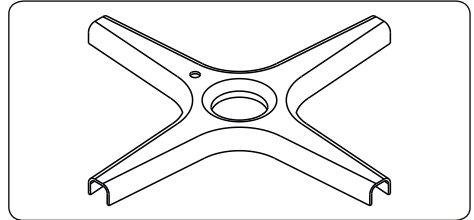
- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.



4.2 ACCESSORIES

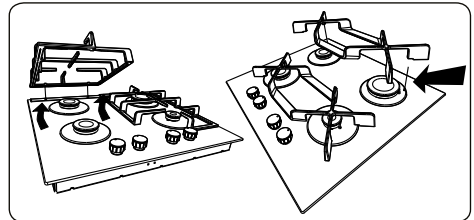
The Coffee Adaptor

Place the coffee adaptor on the auxiliary burner grid to prevent the cookware from tipping over when the small burner is in use.




Pan Support Installation(AOB-6124)

Please ensure the pan supports are correctly placed after cleaning.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.


 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.


- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

-  Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.

-  Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.


-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.


Cleaning the Glass Parts (if available)

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts


- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.


-  Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.


Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

-  Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE

-  **WARNING:** The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30/28 mbar 7.7. kW 560 g/h UA II2H3B/P Class3	G20/ 13 mbar	G30/28 mbar
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	110	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	110	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	84	50
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
WOK BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	155	90
NOMINAL RATING (KW)	3,2	3,2
CONSUMPTION	305 l/h	233 g/h