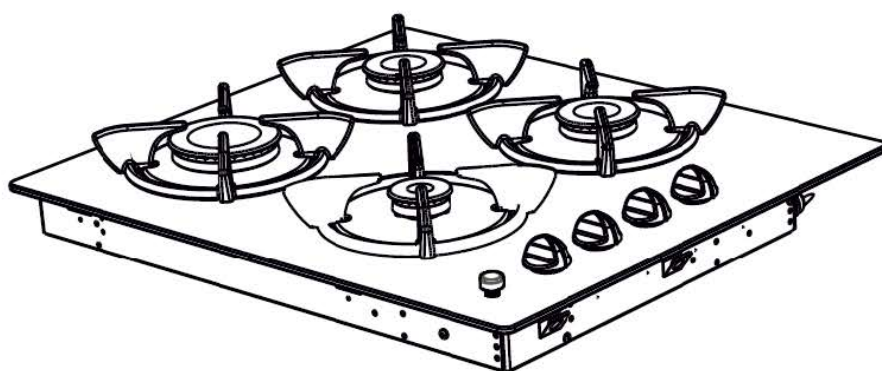


LAVAMAT

LVH66BG
LVH66WG

כיריים מזכוכית מחוסמת

מדריך שימוש



לקוחות יקרים,

היעד שלנו הוא להציע לכם מוצרים באיכות גבוהה העוברים את סף הציפיות שלכם. המכשיר שלכם יוצר במתקנים מודרניים תוך הקפדה ובדיקות איכות.

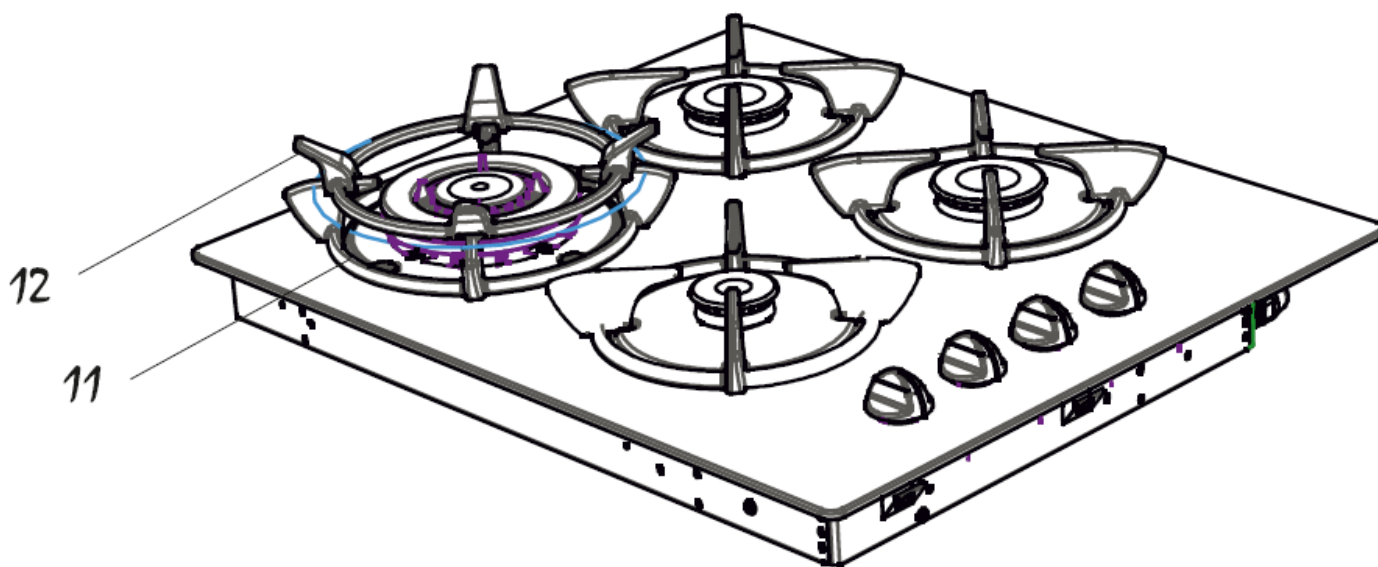
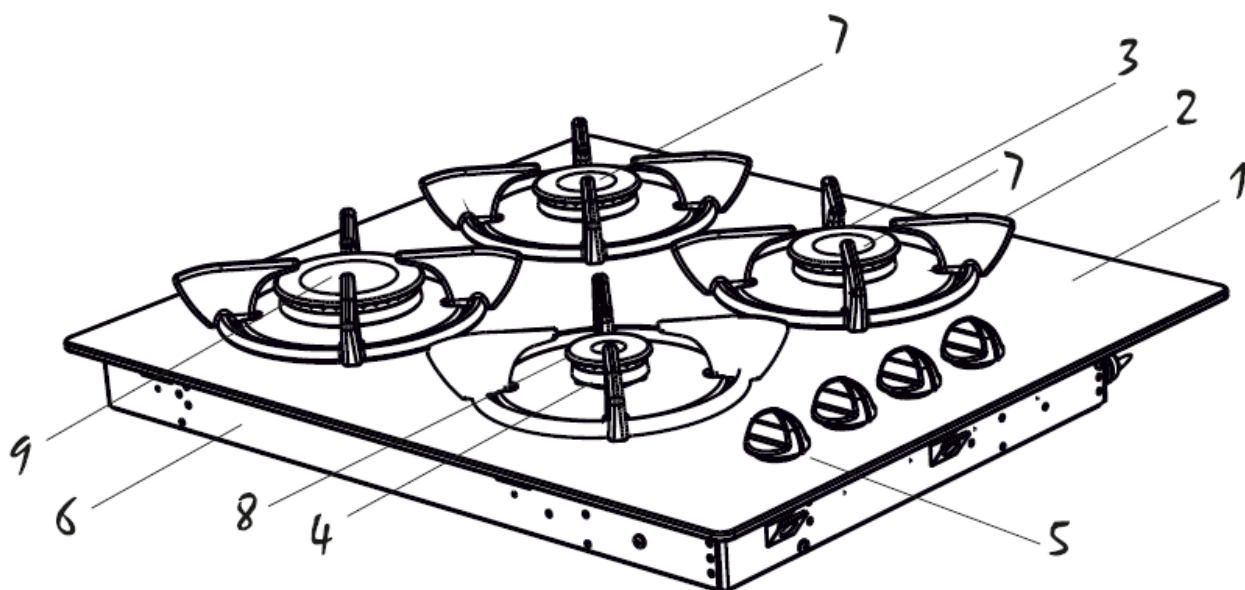
מדריך זה הוכן כדי לסייע לכם להשתמש במכשיר שיוצר בטכנולוגיה עדכנית, בביטחון וביעילות מרביים.

לפני השימוש במכשיר, קראו בתשומת לב מדריך זה הכולל את המידע הבסיסי להתקנה, תחזוקה ושימוש נכונים ובטוחים. אנא פנו לשירות המורשה הקרוב אליכם להתקנת המוצר שלכם.

תוכן:

- 1. מצגת קצרה של המוצר**
- 2. אזהרות בטיחות**
- 3. התקנה והכנה לשימוש**
 - 3.1 התקנת המוצר**
 - 3.2 חיבור גז**
 - 3.3 חיבור חשמל ובטיחות**
 - 3.4 המרת גז**
- 4. שימוש במוצר שלכם**
 - 4.1 שימוש במבערי גז**
 - 4.2 שימוש בכיריים**
 - 4.3 אביזרים**
- 5. ניקוי ותחזוקה**
 - 5.1 ניקוי**
 - 5.2 תחזוקה**
- 6. שירות והובלה**
 - 6.1 פתרון בעיות בסיסי לפני פנייה לשירות**
 - 6.2 מידע בנוגע להובלה**

1. מצגת קצרה של המוצר



תיאור:

- | | |
|------------------|----------------------|
| 1. זכוכית מחוסמת | 7. מבער מהיר למחצה |
| 2. תמיכת סירים | 8. מבער עזר |
| 3. כיפת מבער | 9. מכסה תחתון |
| 4. גוף מבער | 10. מבער גז |
| 5. מתג בקרה | 11. מתאם תמיכת סירים |
| 6. מבער מהיר | |

2. אזהרות בטיחות

קראו הוראות אלו בתשומת לב ובמלואן לפני השימוש במכשיר, ושמרו אותן במקום נוח לעיון בעת הצורך.

מדריך זה הוכן עבור מספר דגמים במשותף. יתכן כי במכשיר שלכם לא קיימים מאפיינים מסוימים המוסברים במדריך. שימו לב לביטויים המכילים מספרים בעת קריאת מדריך ההפעלה.

אזהרות בטיחות כלליות

- מכשיר זה ניתן לשימוש ילדים החל מגיל 8 ואנשים בעלי יכולות גופניות, חושיות ושכליות מוגבלות או חוסר ניסיון וידע, אם הם נמצאים תחת השגחה או אם ניתנה להם הדרכה הנוגעת לשימוש במכשיר באופן בטיחותי והם מבינים את הסיכונים הכרוכים. אסור לילדים לשחק במכשיר. פעולות ניקוי ותחזוקת משתמש לא יבוצעו על ידי ילדים ללא השגחה.
- **אזהרה:** המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים בעת השימוש. יש להיזהר ממגע בגופים חמים. הרחיקו ילדים מתחת לגיל 8 אלא אם הם נמצאים תחת השגחה מתמדת.
- **אזהרה:** בישול על כיריים עם שומן או שמן עלול להיות מסוכן ולגרור לשריפה.
- **לעולם אל תנסו לכבות אש בעזרת מים**, כבו את המכשיר ואז כסו את הלהבה, למשל בעזרת מכסה או שמיכת אש.
- **אזהרה:** סכנת שריפה: אל תאחסנו פריטים על משטחי הבישול.
- **אזהרה:** אם המשטח סדוק, כבו את המכשיר למניעת אפשרות התחשמלות.
- לכיריים עם מכסה, יש לנגב מן המכסה כל מזון שנשפך לפני הפתיחה. כמו כן, יש להניח למשטח הכיריים להתקרר לפני סגירת המכסה.
- המכשיר לא נועד להפעלה באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת שלט רחוק נפרדת.
- אל תשתמשו בחומרי ניקוי חריפים או בגורד מתכת לניקוי דלת הזכוכית של התנור ומשטחים אחרים, כיוון שהם עלולים להישרט, מה שעלול להוביל להיסדקות הזכוכית או נזק לפני השטח.
- אל תשתמשו במנקי קיטור לניקוי המכשיר.
- המכשיר שלכם מיוצר בהתאם לכל התקנים וההנחיות המקומיים והבינלאומיים.
- עבודת תחזוקה ותיקון חייבת להתבצע על ידי טכנאי שירות מורשים בלבד. עבודות התקנה ותיקון שיתבצעו על ידי טכנאים בלתי מורשים עלולות לסכן אתכם. מסוכן להכניס שינויים או לשנות מפרטים של המכשיר בכל דרך שהיא.
- לפני ההתקנה, ודאו כי תנאי האספקה המקומיים (סוג הגז ולחץ הגז, או מתח ותדר החשמל) תואמים לדרישות המכשיר. הדרישות עבור מכשיר זה מצוינות על גבי התווית.
- זehירות: מכשיר זה נועד רק לבישול מזון ולשימוש בתוך משק הבית בלבד ואסור להשתמש בו למטרה אחרת או לכל שימוש אחר, כגון שימוש לא ביתי בסביבה מסחרית או לחימום חדר.
- מכשיר זה אינו מחובר להתקן שאיבת ופינוי מוצרי בעירה. יש להתקינו ולחברו בהתאם לתקנות ההתקנה שבתוקף. יש להקפיד במיוחד על הדרישות המתאימות בנוגע לאוורור.

- אם המבער אינו נדלק כעבור 15 שניות, הפסיקו את הפעלת המכשיר ופתחו את דלת התא ו/או המתינו לפחות דקה 1 לפני שתנסו להצית שוב את המבער.
- **אזהרה:** אם המשטח סדוק, כבו את המכשיר למניעת אפשרות התחשמלות.
- הוראות אלו תקפות רק אם סמל המדינה שלכם מופיע על גבי המכשיר. אם סמל המדינה אינו מופיע על המכשיר, יש לעיין בהוראות הטכניות אשר תספקנה את ההוראות הדרושות בנוגע לשינויים שיש לבצע במכשיר להתאמה לשימוש במדינה שלכם.
- ננקטו כל אמצעי הבטיחות האפשריים על מנת להבטיח את בטיחותכם. כיוון שהזכוכית עלולה להישבר, עליכם להיזהר בעת הניקוי כדי למנוע שריטות. הימנעו מחבטות או מכות על הזכוכית בעזרת אביזרים.
- ודאו כי כבל החשמל אינו תקוע בעת ההתקנה. אם כבל החשמל ניזוק, חובה להחליפו על ידי היצרן, סוכן שירות שלו או אדם מוסמך באופן דומה למניעת סיכון.

אזהרות התקנה

- אל תפעילו את המכשיר לפני השלמת ההתקנה.
- המכשיר חייב להיות מותקן ומוכנס לשימוש על ידי טכנאי מורשה. היצרן לא יהא אחראי לנזק העלול להיגרם מהתקנה לקויה על ידי אנשים בלתי מורשים.
- כאשר אתם פותחים את אריזת המכשיר, ודאו כי לא ניזוק בעת ההובלה. במקרה של נזק כלשהו, אל תשתמשו במכשיר וצרו קשר מייד עם סוכן שירות מוסמך. היות והחומרים המשמשים באריזה (ניילון, מהדקים, קלקר וכו') עלולים לגרום להשפעות מזיקות לילדים, יש לאסוף ולפנות אותם מייד.
- הגנו על המכשיר מפני השפעות מזג אוויר. אל תחשפו אותו להשפעת שמש, גשם, שלג וכו'.
- החומרים המקיפים את המכשיר (ארונית) חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של 100°C לפחות.
- טמפרטורת המשטח התחתון של הכיריים עלולה לעלות במהלך ההפעלה. לכן, יש להתקין לוח מתחת למוצר.

במהלך השימוש

- אל תמקמו חומרים דליקים או חומרי בעירה בתוך או ליד המכשיר כאשר הוא פועל.
- אל תעזבו את הכיריים במהלך טיגון בשומן מוצק או שמן. הם עלולים להידלק במקרה של חימום קיצוני. לעולם אל תשפכו מים על להבות שנגרמו משמן. כסו את הסיר או המחבת במכסה שלהם על מנת לחנוק את הלהבות ובמקרה כזה כבו את תנור הבישול.
- מקמו תמיד את הסירים במרכז אזור הבישול, וסובבו את הידיות לעמדה בטוחה כך שלא ייחבטו ולא יאחזו בהן.
- אם אינכם משתמשים במכשיר לאורך זמן, נתקו את התקע מן החשמל. שמרו את מתג הבקרה בעמדת OFF. כמו כן, כאשר המכשיר אינו בשימוש, שמרו את שסתום הגז סגור.
- ודאו כי מתגי הבקרה של המכשיר נמצאים תמיד בעמדה "0" (עצור) כאשר אינם בשימוש.

- **זהירות:** שימוש במכשיר בישול בגז יוצר חום, לחות ומוצרי בעירה בחדר בו הוא מותקן. ודאו כי המטבח מאוורר היטב, במיוחד כאשר המכשיר נמצא בשימוש. שמרו על חורי אוורור טבעיים פתוחים או התקינו מכשירי אוורור מכאניים (קולטי אדים).
- שימוש אינטנסיבי ממושך במכשיר עשוי להצריך אוורור נוסף, למשל פתיחת חלון או אוורור יעיל יותר, לדוגמה הגברת רמת האוורור המכאני במידה וקיים.

בעת ניקוי ותחזוקה

- כבו תמיד את המכשיר לפני ביצוע פעולות כגון ניקוי או תחזוקה. תוכלו לעשות זאת לאחר ניתוק המכשיר מן החשמל או כיבוי מתגי החשמל.
 - אל תסירו את מתגי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
- על מנת לשמור על יעילות ובטיחות המכשיר, אנו ממליצים להשתמש תמיד בחלקי חילוף מקוריים ולפנות רק לסוכני שירות מורשים במקרה הצורך.**

3. התקנה והכנה לשימוש

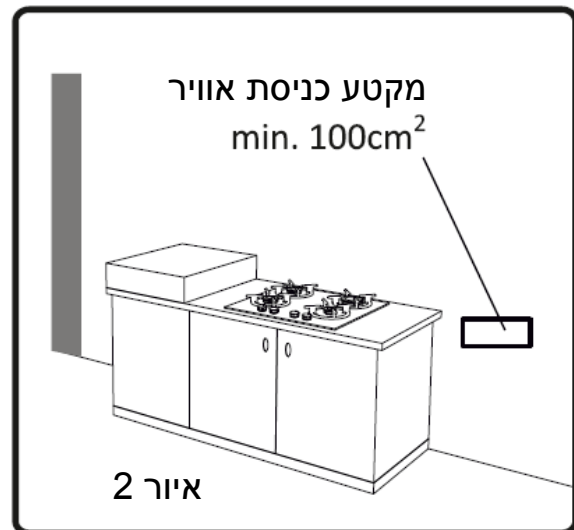
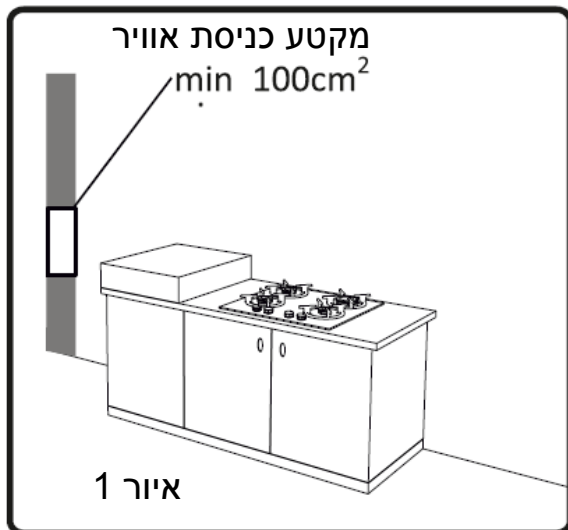
תנור בישול מודרני, שימושי ומעשי זה, אשר יוצר עם החלקים והחומרים באיכות הגבוהה ביותר, יעמוד בכל צורכי הבישול שלכם מכל בחינה. עליכם לוודא לקרוא מדריך זה כך שלא תהיה לכם בעיה כלשהי בעתיד ותוכלו לקבל תוצאות משביעות רצון. במידע שלהלן תמצאו את הכללים הדרושים לתהליכי התקנה ושירות נאותים. במיוחד הטכנאי שיתקין את המכשיר חייב לקרוא מידע זה.



חשוב: מכשיר זה חייב להיות מותקן על ידי אנשים מוסמכים בהתאם להוראות ההתקנה של היצרן, לתקנות הבנייה המקומיות, לחוקי רשויות הגז ולהוראות חיווט החשמל.

3.1 הסביבה בה יותקן המכשיר שלכם

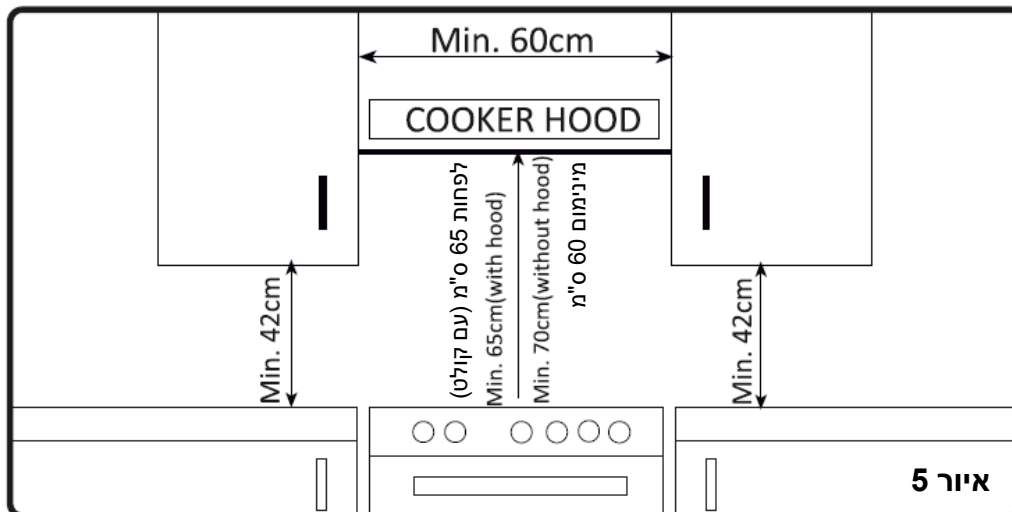
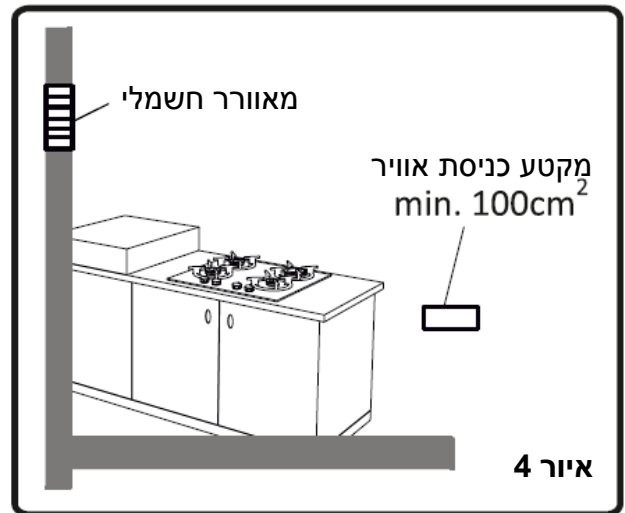
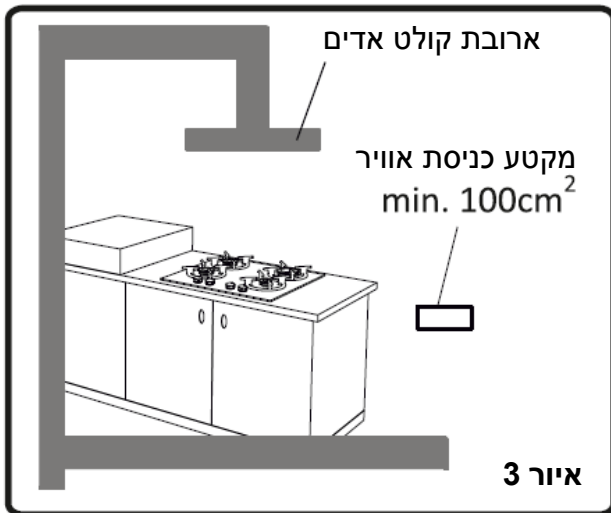
- המוצר שלכם חייב להיות מותקן וייעשה בו שימוש במקום בו יש תמיד אוורור נאות.
- חייב להיות אוורור טבעי מספיק כדי לספק את הגז בו נעשה שימוש בסביבה. זרימת האוויר הממוצעת חייבת להגיע ישירות מפתחי האוורור אשר יפתחו בקירות הפונים כלפי חוץ.



- לפתחי אוויר אלה חייב להיות חתך רוחב יעיל של 100 סמ"ר לפחות לזרימת אוויר צח (ניתן לפתוח חור אוורור אחד או יותר). פתיחת חור (או חורים) אוורור זה חייבת להתבצע כך שלא ניתן יהיה לחסום אותו. עדיף למקם את פתחי האוורור קרוב לתחתית ובצד המנוגד לעשן או לגזים המובערים שמתרוקנים. אם נראה כי לא ניתן לפתוח חורי אוורור אלה במקום בו הותקן המכשיר, ניתן לקבל את האוויר הדרוש דרך החדר הסמוך, בתנאי שמקום זה אינו חדר שינה או מקום מסוכן. במקרה כזה, "החדר הסמוך" חייב גם הוא להיות מאוורר כדרוש.

ריקון גז שהובער מן הסביבה

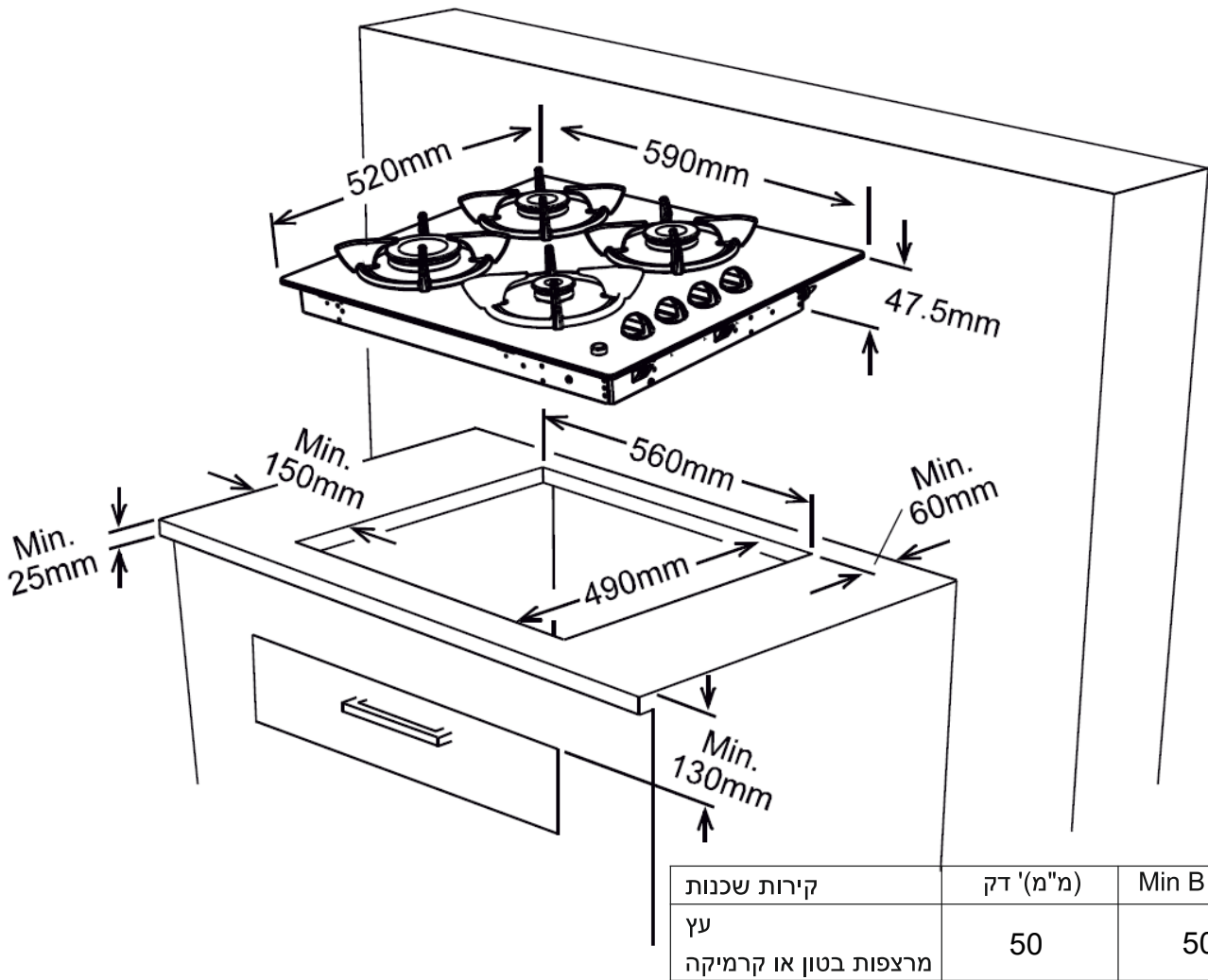
מכשיר בישול המופעל בגז מפנה את פסולת הגז שהובער ישירות החוצה או דרך קולט אדים המחובר לארובה ונפתח ישירות החוצה. אם נראה כי לא ניתן להתקין קולט אדים, יש להתקין מאוורר חשמלי בחלון או בקיר כך שתהיה גישה לאוויר צח. למאוורר חשמלי זה צריכה להיות קיבולת מספקת להחלפת האוויר בסביבת המטבח פי 4-5 מנפח האוויר שלו עצמו לשעה.



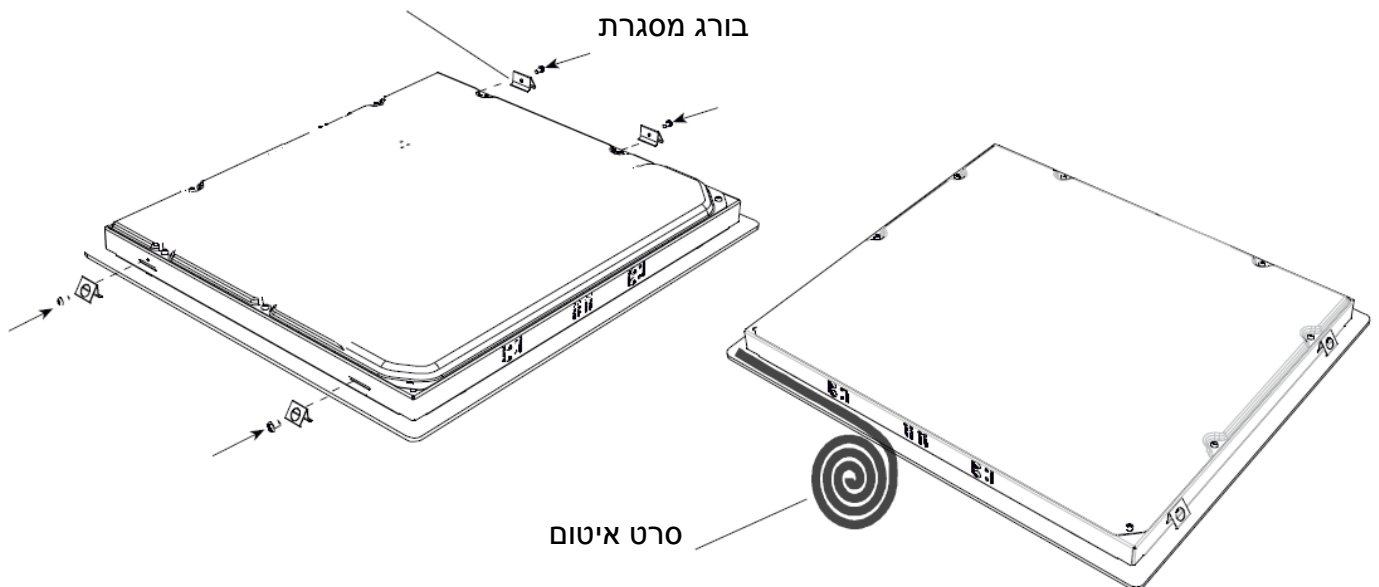
3.2 התקנת המוצר

קיימים מספר גורמים שיש להתייחס אליהם בעת התקנת המוצר שלכם. ודאו להיות זהירים מאוד בעת התקנת המוצר. שימו לב להוראות שלהלן על מנת להיות מסוגלים למנוע בעיות ו/או מצבים מסוכנים העלולים להתרחש מאוחר יותר.

- ניתן למקם מכשיר זה קרוב לרהיטים אחרים בתנאי שבסביבה בה מותקן התנור, גובה הרהיטים אינו חורג למעלה מגובה לוח הכיריים.
- הקפידו לא למקם אותו סמוך למקרר, אסור שיהיו חומרים דליקים כגון וילונות, בד אטום למים וכו', אשר נדלקים במהירות.
- הריהוט הסמוך למוצר חייב להיות עמיד בטמפרטורה של עד 100°C.
- אם הריהוט במטבח גבוה יותר מן הכיריים, עליו להיות במרחק של לפחות 10 ס"מ מצד הכיריים. הגבהים המינימאליים מתומכי הסירים וארונות המטבח לקולטי אדים עם מאוורר מעל המוצר מוצגים באיור 5. לכן, קולט האדים חייב להיות ממוקם בגובה של 65 ס"מ לפחות מתומך הסיר. אם אין קולט אדים, גובה זה חייב להיות לא פחות מ-70 ס"מ.



מסגרת מכלול דלפק עבודה



3.3 חיבור גז

חיבור המכשיר חייב להתבצע בהתאם לתקנים ולהנחיות המקומיים והבינלאומיים שבתוקף. תחילה בדקו מהו סוג הגז המותקן בתנור הבישול. מידע זה נמצא על מדבקה בצדו האחורי של תנור הבישול. תוכלו למצוא את המידע הנוגע לסוגי הגז וברזי הגז המתאימים בטבלת הנתונים הטכניים. ודאו כי לחץ הזנת הגז תואם לערכים הרשומים בטבלת הנתונים הטכניים, על מנת שתוכלו להפיק את היעילות המרבית ולוודא צריכה מינימאלית. אם לחץ הגז בו נעשה שימוש שונה מן הערכים הרשומים, או אם הלחץ אינו יציב בסביבה שלכם, יתכן כי יהיה צורך להרכיב וסת לחץ זמין על פתח כניסת הגז. יש צורך מפורש ליצור קשר עם נותן השירות המוסמך לצורך ביצוע התאמות אלו.

הנקודות שיש לבדוק בעת הרכבת צינור גמיש

אם חיבור הגז נעשה באמצעות צינור גמיש המחובר לכניסת הגז של המכשיר, חובה לחבר אותו גם בעזרת מהדק צינור. חברו את המכשיר שלכם לצינור קצר ועמיד קרוב ככל הניתן למקור הגז. אורך הצינור המרבי המותר הוא 1.5 מ'. יש להחליף את הצינור המזרים את הגז למכשיר פעם בשנה למען בטיחותכם.

הצינור חייב להיות מרוחק מאזורים העלולים להתחמם לטמפרטורות העולות על 90°C . אסור שהצינור יהיה קרוע, כפוף או מקופל. הוא חייב להיות מרוחק מפינות חדות, חפצים נעים, ואסור שיהיה פגום. לפני ההרכבה, חובה לבדוק אם יש פגמי ייצור.

בעת פתיחת הגז, חובה לבדוק את כל חלקי החיבור ואת הצינור בעזרת מי סבון או נוזלים לבדיקת דליפה. אסור שיופיעו בועות. אם יש בועות, בדקו את מפרקי החיבור ובצעו שוב את הבדיקה. אל תשתמשו בלהבה חשופה לבדיקת דליפת גז. כל רכיבי המתכת המשמשים בעת ביצוע חיבורי גז חייבים להיות ללא חלודה. בדקו גם את תאריכי התפוגה של הרכיבים בהם נעשה שימוש.

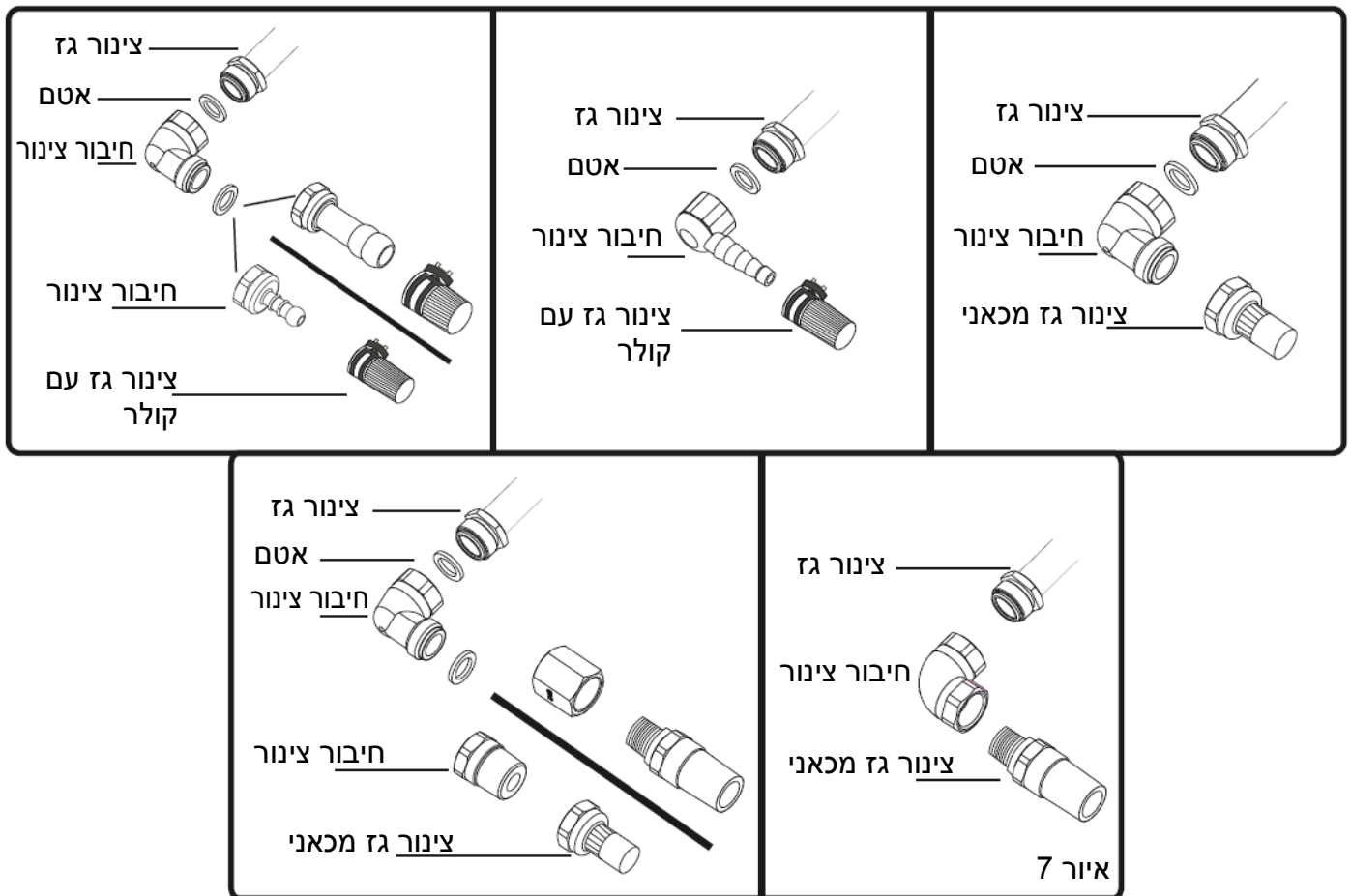
הנקודות שיש לבדוק בעת הרכבת חיבור גז קבוע

להרכבת חיבור גז קבוע (חיבור גז הנעשה בהברגה, כגון אום), קיימות שיטות שונות במדינות שונות. החלקים הנפוצים ביותר כבו סופקו עם המכשיר שלכם. חלקים אחרים ניתן לספק כחלקי חילוף.

התקנה והכנה לשימוש

בעת ביצוע החיבור שמרו תמיד את האום או סעפת הגז במיקום קבוע ויציב, תוך סיבוב החלק הנגדי. השתמשו במפתחות ברגים בגודל מתאים לחיבור בטיחותי. עבור כל המשטחים בין הרכיבים השונים, השתמשו תמיד באטמים המסופקים בערכת המרת הגז. האטמים בהם נעשה שימוש בעת ביצוע חיבור הגז חייבים גם הם להיות מאושרים לשימוש בחיבורי גז. אל תשתמשו באטמי שרברבות לחיבורי גז.

זכרו כי מכשיר זה מוכן לחיבור לאספקת גז במדינה עבודה הוא יוצר. מדינת היעד הראשית מסומנת על המכסה האחורי של המכשיר. אם עליכם להשתמש במכשיר במדינה אחרת, יתכן כי יהיה צורך באחד מן החיבורים באיור שלהלן. במקרה כזה, צרו קשר עם הרשות המקומית כדי ללמוד מהו חיבור הגז הנכון.



עליכם לפנות לנותן השירות המוסמך על מנת שתוכלו לבצע חיבורי גז נאותים ובהתאם לתקני הבטיחות.

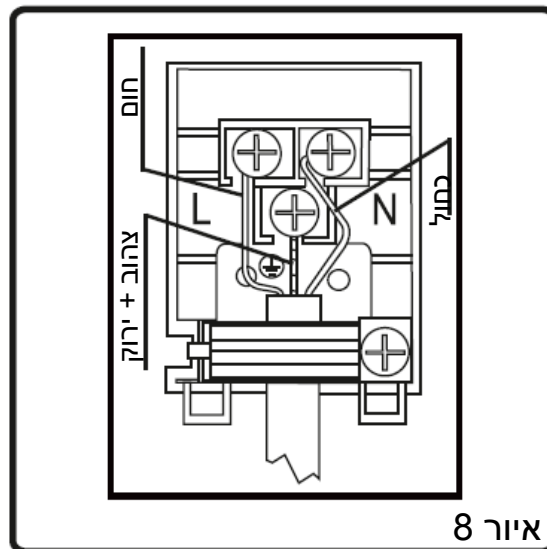
זהירות! ודאו לא להשתמש בגפרורים או מצת לבדיקת דליפת גז. 

3.4 חיבור חשמל ובטיחות

בעת ביצוע חיבור חשמל, פעלו לפי ההוראות הרשומות במדריך השימוש.

- כבל ההארקה חייב להיות מחובר למסוף הארקה.

- ודאו לחבר כבל חשמל עם בידוד מתאים למקור החשמל בעת ביצוע החיבור. אם אין יציאת חשמל מוארקת מתאימה העומדת בתקנות המקום בו יותקן המכשיר, צרו קשר עם השירות המורשה שלנו. יציאת החשמל המוארקת חייבת להיות סמוכה למכשיר.
- אל תשתמשו בכבל הארכה.
- אסור שכבל החשמל יבוא במגע עם משטחים חמים של המוצר.
- במקרה של כבל פגום, פנו לשירות מוסמך להחלפתו.
- כל חיבור חשמלי שגוי עלול להזיק למכשיר ואף לסכן את בטיחותכם, ותוקף האחריות שלכם יוסר.
- יש להתאים את המכשיר לחשמל של 230 וולט 50 הרץ. אם אספקת החשמל שונה, פנו לשירות מוסמך.



- יש להרחיק את כבל החשמל ממשטחים חמים של המוצר. אחרת הכבל עלול להינזק ולגרום לקצר.
- היצרן מצהיר כי לא יישא באחריות לנזק ואובדן כלשהם שייגרמו מחיבורים לקויים שלא יבוצעו על ידי אנשים מורשים.

3.5 המרת גז

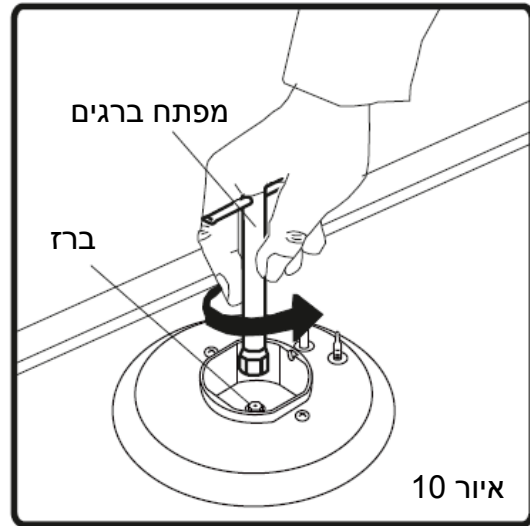
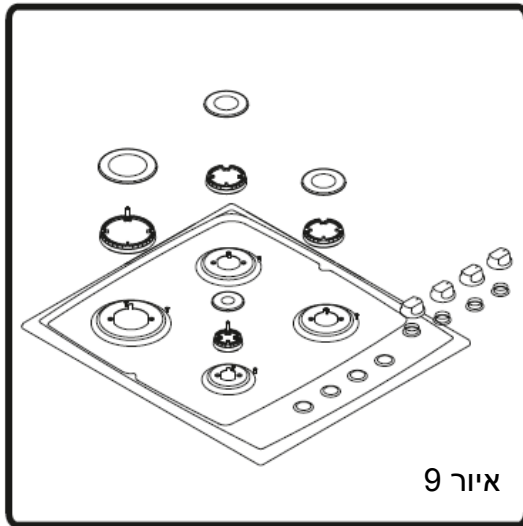
זהירות: התהליכים שלהלן חייבים להתבצע על ידי אנשי שירות מורשים.

המכשיר שלכם מכוון להפעלה עם גז NG / LPG. ניתן להתאים את מבערי הגז לסוגי גז שונים, באמצעות החלפת הברזים המתאימים וכיוון אורך להבה מינימאלי המתאים לגז בשימוש. למטרה זו, יש לנקוט בצעדים שלהלן:

החלפת ברזים:

- סגרו את אספקת הגז הראשית ונתקו מאספקת החשמל.
- הסירו את כיפת המבער ואת המתאם (איור 6).
- פתחו את הברגת הברזים. לצורך זה, השתמשו במפתח ברגים 7 מ"מ (איור 7).
- החליפו את ברזי הגז בברזים מתאימים מערכת המרת הגז, בעלי קוטר מתאים לסוג הגז בו ייעשה שימוש, בהתאם לטבלת המידע (המסופקת אף היא עם ערכת המרת הגז).

התקנה והכנה לשימוש



כיוון עמדת להבה מופחתת:

את גובה הלהבה בעמדת מינימום ניתן לכוון בעזרת בורג שטוח הנמצא בשסתום. לשסתומים עם התקן מגן במקרה של כשל להבה, הבורג נמצא בצד ציר השסתום (איורים 11-12). לשסתומים ללא התקן מגן במקרה של כשל להבה, הבורג נמצא בתוך ציר השסתום (איור 13). לכיוון קל יותר של גובה הלהבה מופחת, מומלץ להסיר את לוח הבקרה (ואת מתג המיקרו, אם קיים) בעת ביצוע הכיוון.

כדי לקבוע עמדת מינימום, הציתו את המבערים והשאירו אותם בעמדת מינימום. הוציאו בעזרת מברג קטן והדקו או שחררו את בורג המעקף סביב 90 מעלות בערך. כאשר הלהבה נמצאת בגובה של 4 מ"מ לפחות, הגז מתפזר היטב. ודאו כי הלהבה לא תכבה בעת מעבר מעמדת מקסימום לעמדת מינימום. צרו משב רוח מלאכותי בעזרת היד כלפי הלהבה כדי לוודא כי הלהבה יציבה.



החלפת כניסת גז:

במדינות מסוימות, סוג כניסת הגז עשוי להיות שונה עבור גז LPG / NG. במקרה כזה, הוציאו את רכיבי החיבור הנוכחי ואת האומים (אם קיימים) וחברו לאספקת הגז החדשה בהתאם לצורך. בכל מקרה, כל הרכיבים המשמשים בחיבורי גז חייבים להיות מאושרים על ידי הרשויות המקומיות ו/או הבינלאומיות. בכל חיבורי הגז, ראו את פסקת "הרכבת אספקת גז ובדיקת דליפה" שהוסברה קודם לכן.

4. שימוש במוצר שלכם

4.1 שימוש במבערי גז

הצתת המבערים

כדי לקבוע איזה מתג שולט באיזה מבער, בדקו את סמלי המיקום מעל המתג.

• הצתה ידנית

אם המכשיר שלכם אינו מצויד בעזרי הצתה או במקרה של תקלה ברשת החשמל, פעלו לפי ההליכים הרשומים מטה:

להצתת אחד מן המבערים, לחצו וסובבו את המתג נגד כיוון השעון כך שהמתג ימצא בעמדת מקסימום, קרבו גפרור, נר או אמצעי הצתה ידני אחר להיקף העליון של המבער. העבירו את מקור ההצתה רחוק ככל הניתן עד שתראו להבה יציבה.

• הצתה חשמלית

הצתה חשמלית של מבערי גז ניתנת לביצוע בשני אופנים, מותנה בתצורת המכשיר שלכם.

הצתה באמצעות מתג מצת: לחצו את שסתום המבער שברצונכם להפעיל וסובבו את השסתום נגד כיוון השעון כך שהשסתום ימצא בעמדת מקסימום, ובעזרת היד השנייה לחצו את מתג ההצתה (איור 14) בו זמנית. לחצו על מתג ההצתה מייד, כיוון שאם תמתינו, הצטברות גז עלולה לגרום להתפשטות הלהבה. המשיכו ללחוץ על מתג ההצתה עד שתראו להבה יציבה במבער.



הצתה חשמלית באמצעות מתג הבקרה של הכיריים: לחצו את שסתום המבער שברצונכם להפעיל וסובבו את השסתום נגד כיוון השעון (בכיוון השעון למבער הגריל), כך שהשסתום ימצא בעמדת מקסימום תוך המשך לחיצה על המתג. המצתים יפיקו גזים כל עוד תמשיכו ללחוץ על המתג. מתג המיקרו הנמצא מתחת למתג יפיק גזים אוטומטית באמצעות מצת המבער. המשיכו ללחוץ על המתג עד שתראו להבה יציבה במבער.

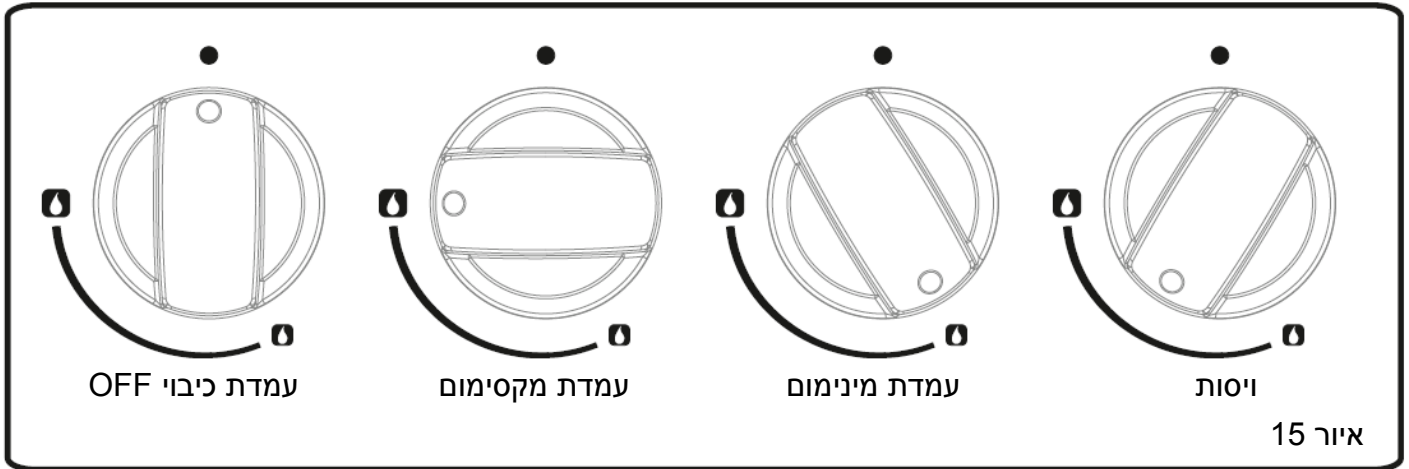
התקן בטיחות להבה:

מבערי הכיריים (אם המוצר שלכם מצויד בהתקן בטיחות להבה)

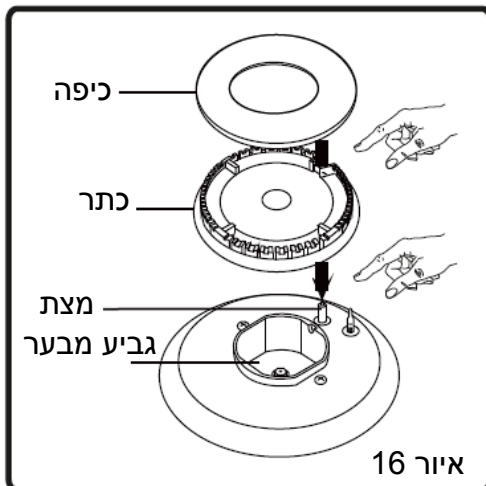
הכיריים המצוידים בהתקן בטיחות להבה מספקים בטיחות למקרה של כיבוי מקרי של הלהבה. במקרה כזה, ההתקן יחסום את קווי הגז של המבערים וימנע הצטברות גז שלא בער. המתינו 90 שניות לפני הצתה חוזרת של מבער אשר כבה.

4. שימוש במוצר שלכם

בקרה של מבערי הכיריים



למתג 3 עמדות: OFF (0), מקסימום (סמל להבה גדולה) ומינימום (סמל להבה קטנה). לאחר שתציתו את המבער בעמדת מקסימום, תוכלו לכוון את אורך הלהבה בין עמדות מינימום ומקסימום. אל תפעילו את המבערים כאשר עמדת המתג היא בין עמדת מקסימום ועמדת OFF.



לאחר ההצתה, בצעו בדיקה חזותית של הלהבה. אם אתם רואים קצה צהוב, להבות מורמות או בלתי יציבות, כבו את זרם הגז ובדקו את הרכבת כיפות וכתרי המבערים (איור 16). כמו כן, ודאו כי לא חדר נוזל לתוך כיפות המבערים. אם להבת המבער כבתה במקרה, כבו את המבער, אווררו את המטבח באוויר צח, ואל תנסו להצית מחדש במשך 90 שניות.

בעת כיבוי הכיריים, סובבו את המתג בכיוון השעון כך שהמתג יראה עמדת "0" בסימון של המתג הפונה כלפי מעלה.

בכיריים שלכם יש מבערים בקטרים שונים. הדרך החסכונית ביותר להשתמש בגז היא לבחור את גודל מבער הגז הנכון לגודל סיר הבישול שלכם ולהביא את הלהבה לעמדת מינימום לאחר הגעה לנקודת הרתיחה. מומלץ לכסות תמיד את סיר הבישול.

על מנת להפיק ביצוע מרבי מן המבערים הראשיים, השתמשו בסירים בהתאם לקוטר התחתית השטוחה. שימוש בסירים קטנים יותר מן המידות המצוינות להלן יגרום לאובדן אנרגיה.

מבער מהיר / ווק: 22-26 ס"מ

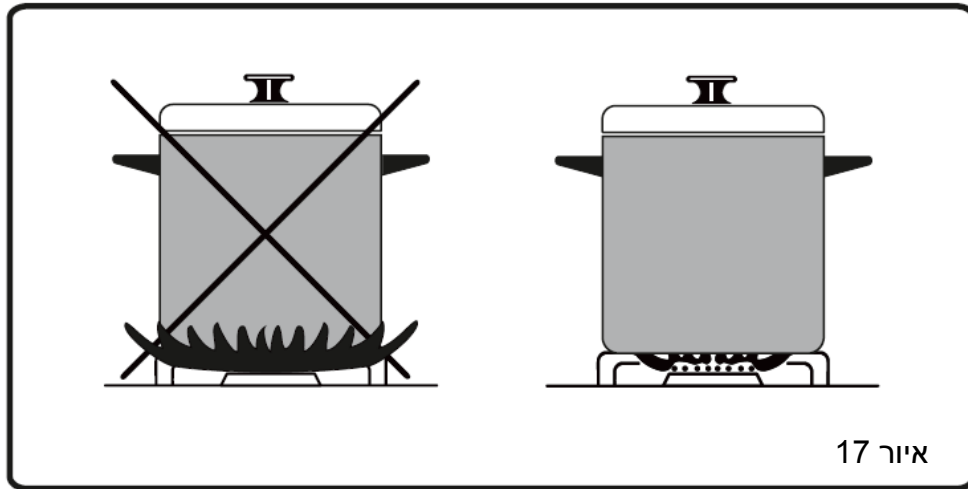
מבער מהיר למחצה: 14-22 ס"מ

מבער עזר: 12-18 ס"מ

4. שימוש במוצר שלכם

FJ-GHG750W

ודאו כי קצות הלהבות אינם מתפשטים מעבר להיקף הסיר, כיוון שעלול להיגרם נזק לאביזרי הפלסטיק המקיפים את הסיר (ידיעות וכו').



כאשר המבערים אינם בשימוש לאורך זמן, סגרו תמיד את שסתום בקרת הגז הראשי.

אזהרה

- השתמשו בסירים שטוחים בלבד בעלי תחתית בעובי מספיק.
- ודאו כי בסיס הסיר יבש לפני הנחתו על המבערים.
- טמפרטורת החלקים הנגישים עלולה להיות גבוהה כאשר המכשיר פועל. לכן חיוני להרחיק ילדים ובעלי חיים מהישג יד של המבערים בעת ולאחר הבישול.
- לאחר השימוש, הכיריים נותרים חמים מאוד למשך זמן ממושך. אל תגעו בהם ואל תניחו אף חפץ על הכיריים.
- לעולם אל תניחו סכינים, מזלגות, כפות ומכסים על הכיריים כיוון שהם יתחממו ועלולים לגרום לכוויות חמורות.

5. ניקוי ותחזוקה

5.1 ניקוי

ודאו כי כל מתגי הבקרה כבויים והמכשיר שלכם התקרר לפני ניקוי התנור. נתקו את המכשיר מן החשמל. בדקו אם יש הוראות והמלצות יצרן מתאימות לפני שימוש בחומרי ניקוי בתנור הבישול שלכם. היות והם עלולים להזיק למשטחים, אל תשתמשו במשחות מאכלות, אבקות קרצוף, ספוגיות מתכת או כלים חדים. במקרה של הצפת נוזלים סביב המבער, עלול להיגרם נזק לחלקי האמייל. נקו מייד נוזלים שנשפכו.

ניקוי הכיריים שלכם

- הרימו את תומכי הסירים, כיפות וכתרי המבערים (איור 13).
- נגבו ונקו את הלוח האחורי במטלית ספוגה בסבון.
- נקו את הכיפות והכתרים של המבערים ושטפו אותם. אל תשאירו אותם רטובים, ייבשו מייד במגבת נייר.
- לאחר הניקוי, ודאו להרכיב חזרה כהלכה את כל החלקים.
- אל תנקו אף חלק של הכיריים בספוגית מתכת. היא גורמת לשריטת פני השטח.
- פני השטח של תומכי הסירים עלולים להישרט במשך הזמן עם השימוש. חלקים אלה לא יחלידו ותופעה זו אינה נחשבת לתקלה במוצר.
- בעת ניקוי לוח הכיריים, ודאו כי מים לא יחדרו לתוך כיפות המבערים, כיוון שהם עלולים לסתום את הברזים.

כיפות המבערים:

מעת לעת, חובה לשטוף תומכי סירים מאמייל, מכסים מאמייל, ראשי מבערים מאמייל במי סבון חמים ואז לשטוף ולייבש. לאחר ייבוש יסודי, החזירו אותם למקומם באופן תקין.

חלקי אמייל:

על מנת לשמור אותם כחדשים, יש לנקות אותם לעתים תכופות במי סבון פושרים ואז לייבש במטלית. אל תשטפו אותם כאשר הם חמים ולעולם אל תשתמשו באבקות או חומרי ניקוי מקרצפים. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במגע עם חלקי אמייל לאורך זמן.

פלדת אל חלד:

חלקים מפלדת אל חלד חובה לנקות לעתים תכופות במי סבון חמים ובספוג רך ואז לייבשם במטלית רכה. אל תשתמשו באבקות או חומרי ניקוי מקרצפים. אל תשאירו חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במגע עם חלקי פלדת אל חלד לאורך זמן.

ניקוי ותחזוקה

ניקוי פלטות חמות:

נקו את הפלטות החמות בספוג לח ואז ייבשו אותם על ידי הפעלתם למשך מספר שניות. לשימור מראה פלטות חמות, מרחו כמות קטנה של שמן על פני השטח של הפלטות החמות. את טבעות העיטור של הפלטה החמה ניתן לנקות את מוצר שנועד לניקוי פלדת אל חלד. טבעות אלו עשויות להצהיב כתוצאה בחימום. זו תופעה רגילה. אם לא נעשה שימוש בפלטה חמה לאורך זמן, מרחו עליה גריז מיוחד מעת לעת.

5.2 תחזוקה

מעת לעת בדקו את צינור חיבור הגז. אם הבחנתם בחריגה, אפילו קלה, הודיעו לשירות הטכני ודאגו להחלפתו. אנו ממליצים להחליף את חלקי חיבור הגז פעם בשנה. אם חשתם בחריגה בעת הפעלת מתגי הבקרה של תנור הבישול, צרו קשר עם שירות מורשה.

6. שירות והובלה

6.1 פתרון בעיות בסיסי לפני פנייה לשירות

אם ההצתה החשמלית / הפלטה החמה אינם פועלים:

- יתכן כי הכיריים מנותקים מן החשמל, הייתה הפסקת חשמל.

אם הפלטה החמה אינה מחממת

- יתכן כי החום אינו מכוון במתג בקרת החימום של הכיריים.

מבערי הכיריים אינם פועלים כהלכה

- בדקו אם חלקי המבער הורכבו נכון (במיוחד לאחר ניקוי).

- יתכן כי לחץ אספקת הגז נמוך / גבוה מדי. למכשירים הפועלים על בלונים של גז LPG, יתכן כי בלון הגז התרוקן.

למעט האמור לעיל, אם יש לכם עדיין בעיות עם המוצר, אנא צרו קשר עם שירות מורשה.

6.2 מידע בנוגע להובלה

אם אתם זקוקים להובלה, שמרו את הקופסה המקורית של המוצר והובילו אותו בקופסה המקורית. פעלו לפי סימוני ההובלה על האריזה. הדביקו את הכיריים בסרט דביק בחלקים העליונים, את כיפות המבערים, את הכתרים ואת תומכי הסירים ללוחות הבישול.

אם לא שמרתם את האריזות המקוריות: הכינו קופסה להובלה כך שהמכשיר, במיוחד המשטחים החיצוניים (זכוכית ומשטחים צבועים) של התנור יהיו מוגנים מפני איומים חיצוניים.

G30 28-30mbar 8.16 kW 589 g/h IL I3B/P Class:3	G30 28-30 mbar
מדיום מבער	
צ'תתתתתתת (1/100) (טמ)	65
דירוג נומינלי (kW)	1,75
הצריכה 1h	127,2 g/h
מדיום מבער	
צ'תתתתתת (1/100) (טמ)	65
דירוג נומינלי (kW)	1,75
הצריכה 1h	127,2 g/h
עזר מבער	
צ'תתתתתת (1/100) (טמ)	50
דירוג נומינלי (kW)	1
הצריכה 1h	72,7 g/h
#YOK	
צ'תתתתתת (1/100) (טמ)	96
דירוג נומינלי (kW)	3,6
הצריכה 1h	261,8 g/h



הסמל על המוצר או על האריזות מציין כי אסור להתייחס למוצר זה כאל אשפה ביתית. יש להעביר אותו לנקודת איסוף מתאימה למיחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. בכך שתבטיחו השלכה נאותה של מוצר זה, תסייעו במניעת השלכות שליליות אפשריות על הסביבה ועל בריאות האדם, העלולות להיגרם מטיפול בלתי נאות בפסולת מוצר זה. למידע מפורט יותר על מיחזור מוצר זה, אנא פנו למשרדי הרשות המקומית, לשירותי השלכת פסולת ביתית או לחנות בה רכשתם מוצר זה.

EN

**SECURIT GLASS
HOB
USER'S MANUAL**

Dear Customer,

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

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

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





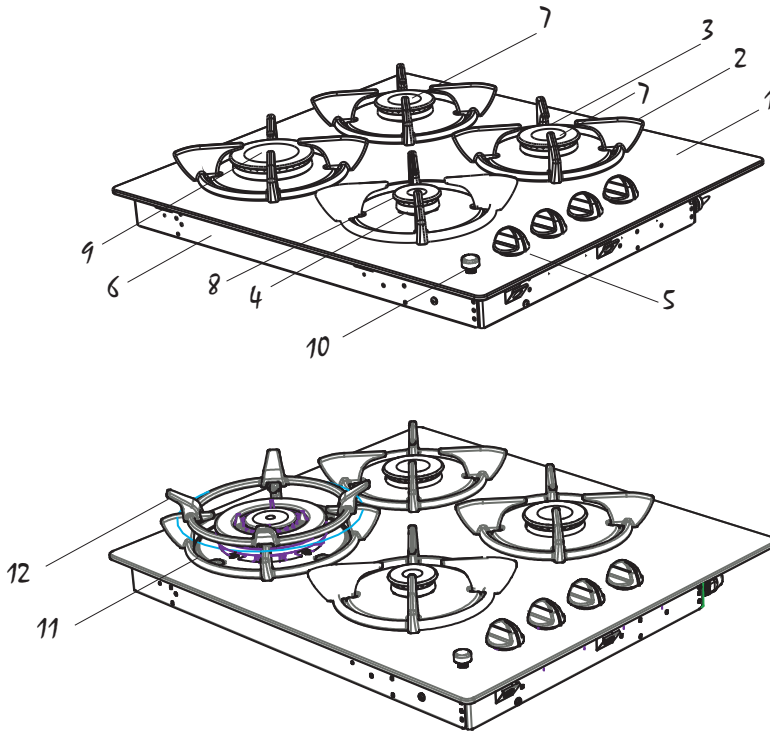
CONTENTS:

- 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**
- 2. SAFETY WARNINGS**
- 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
 - 3.1 Installation of product
 - 3.2 Gas connection
 - 3.3 Electric connection and safety
 - 3.4 Gas conversion
- 4. USE OF YOUR PRODUCT**
 - 4.1 Use of gas burners
 - 4.2 Use of hotplate
 - 4.3 Accesories
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE**
 - 5.1 Cleaning
 - 5.2 Maintenance
- 6. SERVICE AND TRANSPORT**
 - 6.1 Basic troubleshooting before contacting service
 - 6.2 Information related to the transport

Note:All figures in manual are schematic.



1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



Descriptions:

- | | |
|------------------|----------------------------------|
| 1. Securit glass | 7. Semi-rapid burner |
| 2. Pan support | 8. Auxillary burner |
| 3. Burner cap | 9. Lower cover |
| 4. Burner body | 10. Ignition button (if present) |
| 5. Control knob | 11. Wok burner |
| 6. Rapid burner | 12. Pan support adaptor |

2. SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

- WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. And also the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

2.SAFETY WARNINGS

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

Installation Warnings

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

During usage

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

During cleaning and maintenance

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

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

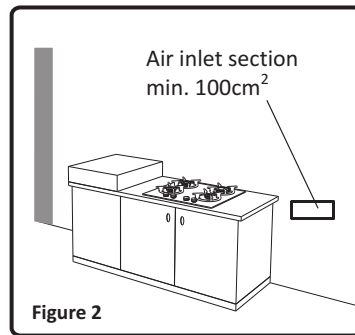
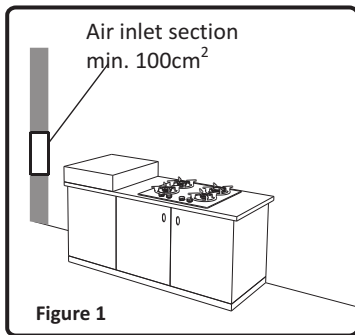
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

3.1. Environment where your appliance will be installed

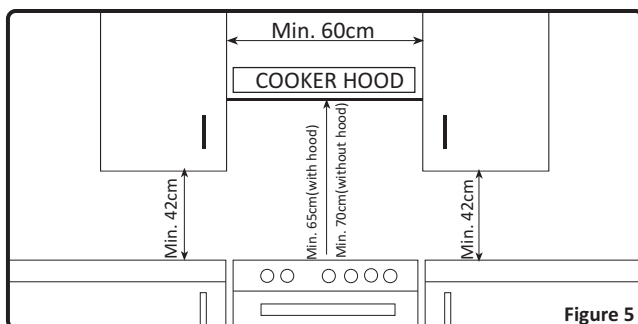
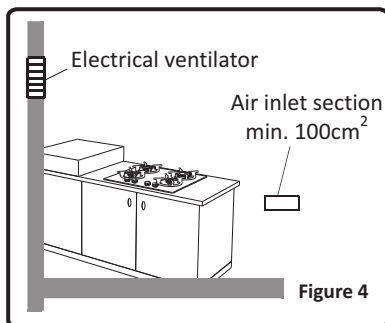
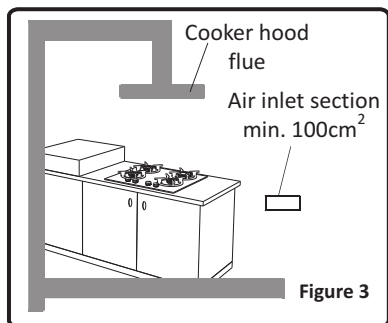
- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards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



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

Emptying of the Burned Gases from Environment

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



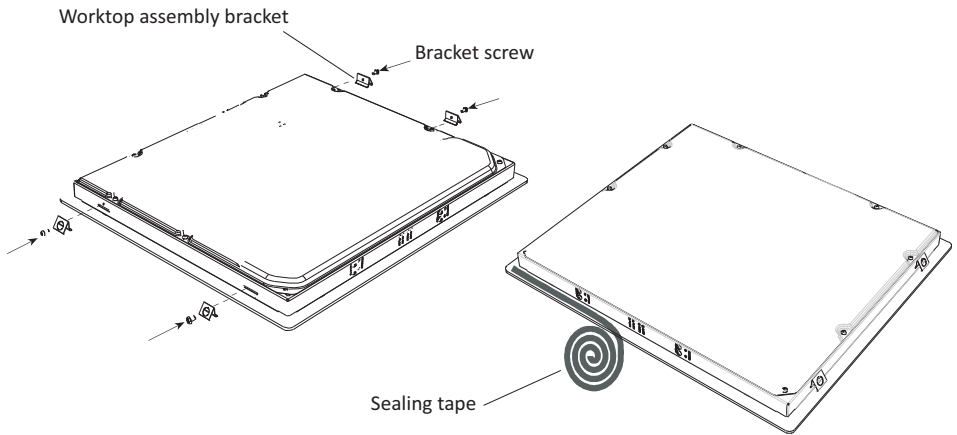
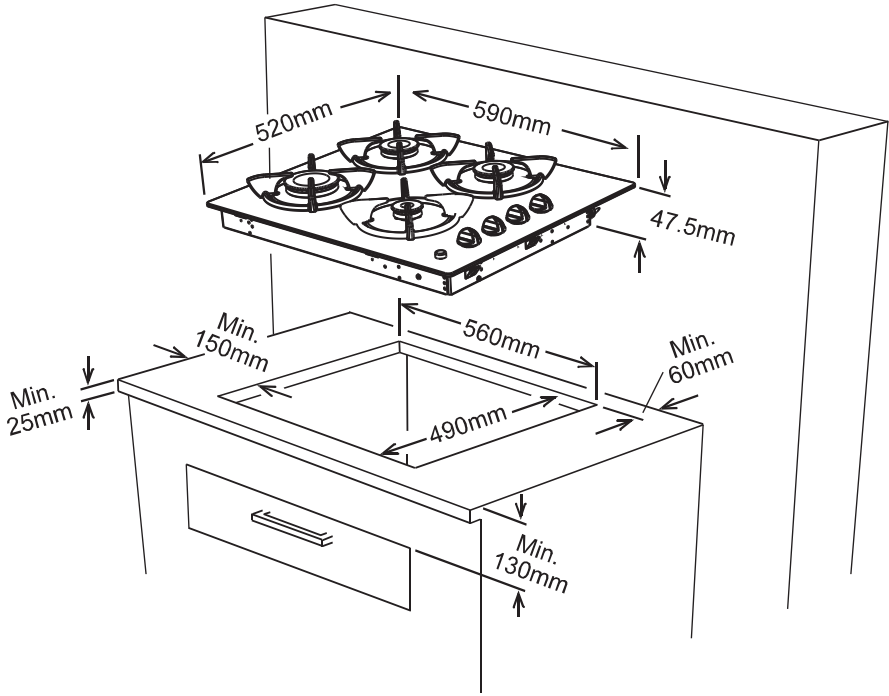
3.2 Installation of product

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

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

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

Locating the built-in hob



3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

3.3. Gas connection

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

The points that must be checked during flexible hose assembly

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

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

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

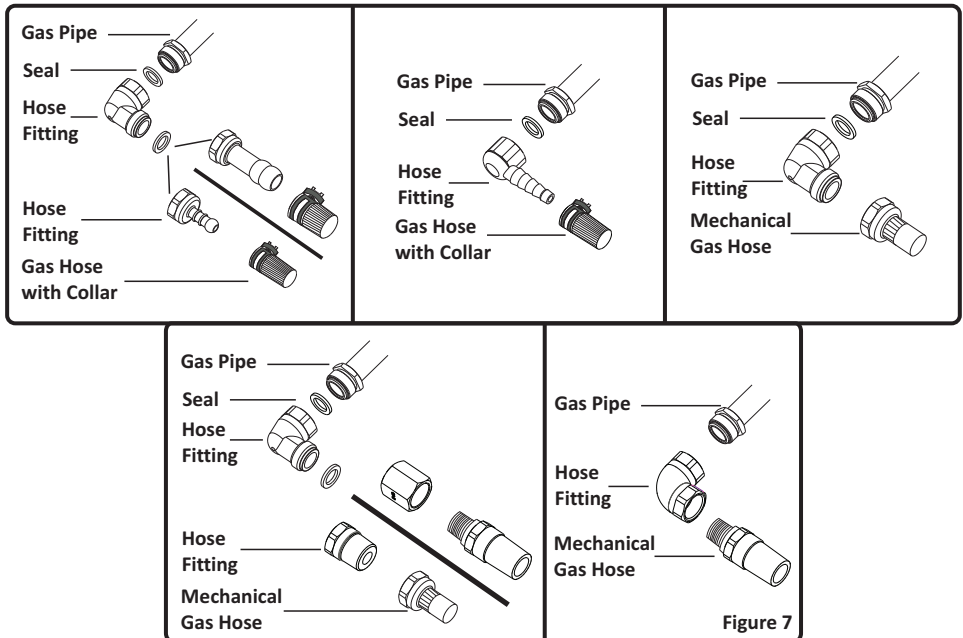
The points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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



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



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

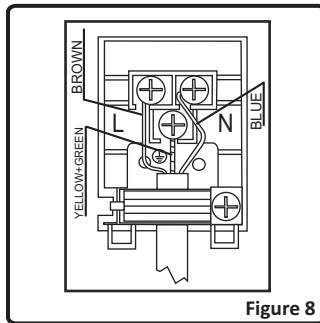
3.4. Electric connection and safety

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

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

3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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



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

3.5 Gas conversion

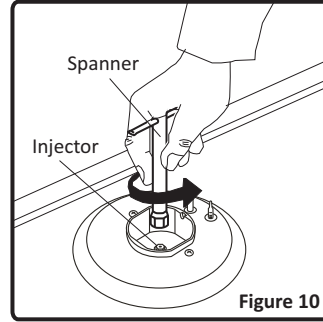
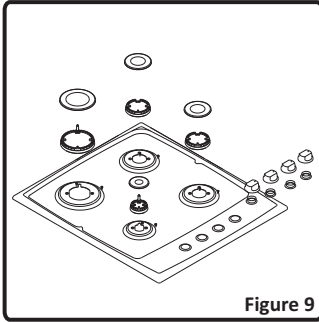
Caution: The following procedures must be undertaken by authorized service people.

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

Changing injectors:

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

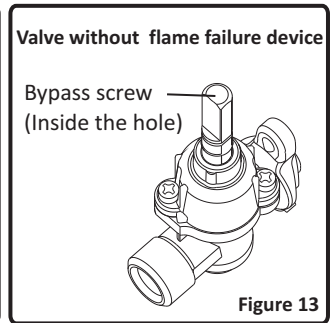
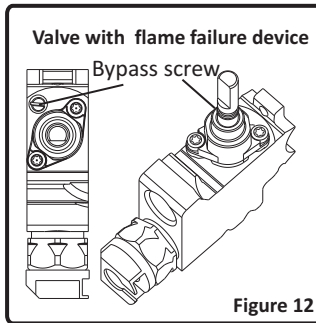
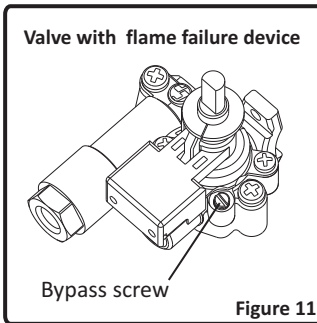
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE



Adjusting the reduced flame position:

The flame length in the minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with flame failure device, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 11-12). For valves without flame failure device, the screw is located inside the valve spindle (Figure 13). For easier reduced flame adjustment, it is advised to remove the control panel (and microswitch, if present) during adjustment.

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



Changing the gas inlet:

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

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Use of gas burners

Ignition of the burners

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

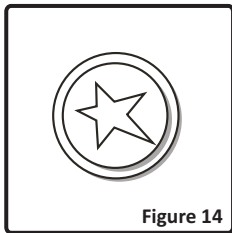
- **Manual Ignition**

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

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

- **Electrical Ignition**

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



Ignition by Spark Button: Press the valve of the burner you want to operate and turn the valve in the counter-clockwise direction so that the knob is in maximum position and with your other hand, press the ignition button (Figure 14) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

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

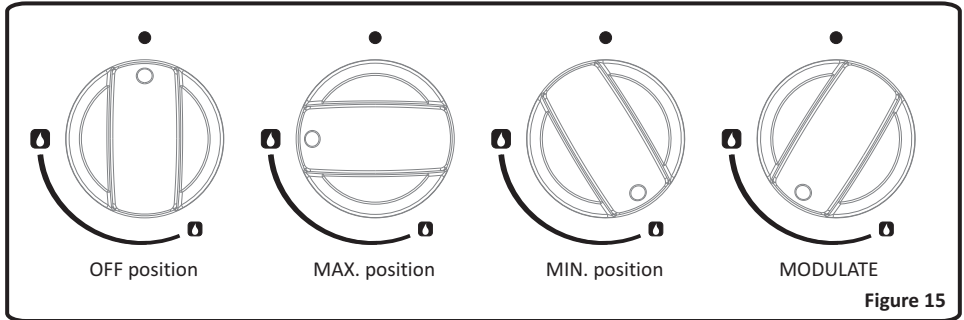
Flame safety device:

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

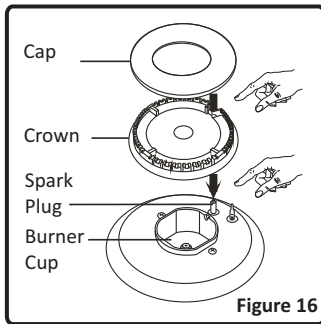
Hobs equipped with flame failure device provide security in case of accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner.

4. USE OF YOUR PRODUCT

Control of the hob burners



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



After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the assembly of burner caps and crowns (Figure 16). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

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

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

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

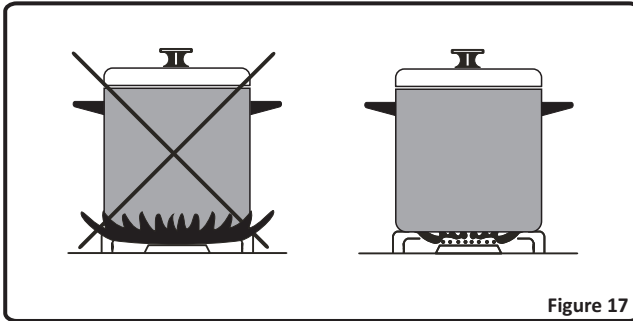
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

4. USE OF YOUR PRODUCT

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



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

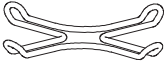
Warning:

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

4. USE OF YOUR PRODUCT

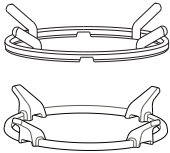
4.3 Accesories

Coffee Adaptor (Optional)



Place coffee adaptor on the Auxiliary burner grid when small cookware is used to prevent the cookware from tipping over.

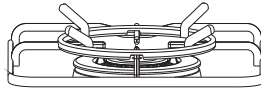
Wok Adaptor (Optional)



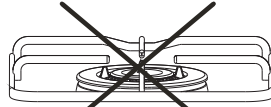
Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

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

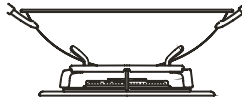
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



CORRECT



INCORRECT



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

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

Cleaning of Your Hob

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

Burner Caps:

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

Enamelled Parts:

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

Stainless Steel:

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning hotplates:

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

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

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

5.2 Maintenance

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

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

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

If the hotplate does not heat :

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

The hob burners do not operate correctly :

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

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

6.2 Information related to transport

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

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

GAS CONSUMPTION TABLE

G30 28-30mbar 8.16 kW 589 g/h IL 13B/P Class:3	G30 28-30 mbar
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h
SMALL BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	50
NOMINAL RATING (KW)	1
CONSUMPTION	72,7 g/h
WOK BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	96
NOMINAL RATING (KW)	3,6
CONSUMPTION	261,8 g/h



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