

FINLUX

FXV 622S

BG

**ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА И
МОНТАЖ НА ВГРАДЕН ГАЗОВ
КОМБИНИРАН ПЛОТ**

Уважаеми клиенти,

Целта ни е да ви предложим висококачествен продукт, надхвърлящ очакванията ви. Уредът се произвежда в модерни фабрики внимателно и с внимание към качеството.

Това ръководство е изготвено с цел да Ви помогне при използването на този уред, произведен чрез най-модерната технология, с доверие и максимална ефективност.

Преди да използвате уреда, прочетете внимателно настоящото ръководство, включващо основна информация за правилно и безопасно монтиране, поддръжка и употреба. Моля обърнете се към най-близкия оторизиран сервис за монтаж на вашия уред.

СЕ Декларация за съответствие

Този уред е предназначен да се използва само и единствено за приготвяне на храна в домашни условия. За друго използване (като напр. отопление на стая) е необходимо и опасно.

Този уред е проектиран, конструиран и пуснат на пазара в съответствие с:

- Изискванията за безопасност на директива „Газ“ 2009/142/ЕО;
- Изискванията за безопасност на директива „Ниско напрежение“ 2006/95/ЕО;
- Изискванията за безопасност на директива „Електромагнитна съвместимост“ 2004/108/ЕО;
- Изискванията на Директива 93/68/ЕО.

СЪДЪРЖАНИЕ:

1. КРАТКО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

3. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

3.1 Място за монтаж на вашия уред

3.2 Монтаж на уреда

3.3 Свързване към газопреносната мрежа

3.4 Преустройство за газ

3.5 Електрическо свързване на газовия котлон

4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ПРОДУКТ

4.1 Използване на газови горелки

4.2 Управление на горелките на газовия котлон

4.3 Управление на електрическите котлони

4.4 Аксесоари

5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 Почистване

5.2 Поддръжка

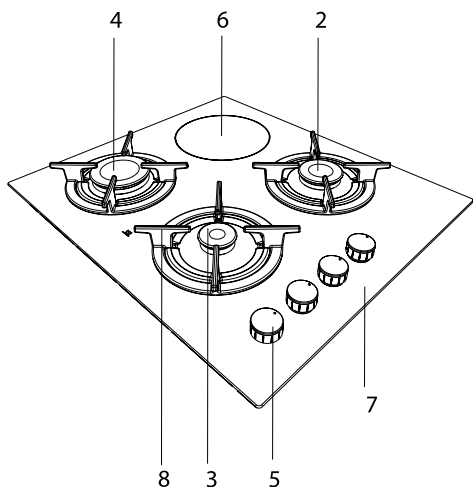
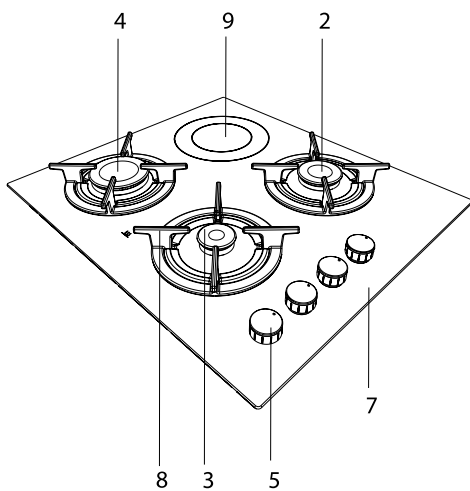
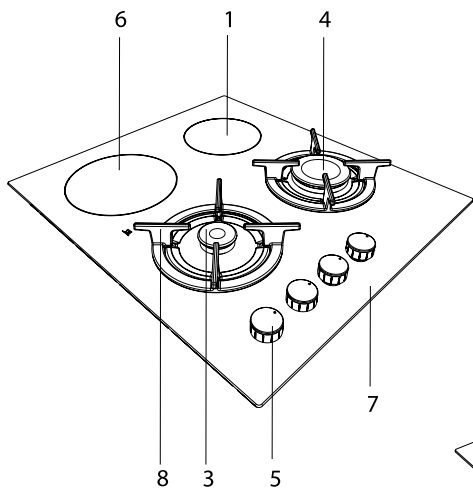
6. СЕРВИЗ И ТРАНСПОРТ

6.1 Отстраняване на основни неизправности, преди да се свържете със сервиза

6.2 Транспортна информация

Забележка: Всички фигури в ръководството са схематични.

1. КРАТКО ПРЕДСТАВЯНЕ НА ПРОДУКТА



- 1-Електрически плоча (145 мм)
- 2- Полубърза горелка
- 3- Допълнителна горелка
- 4- Бърза горелка
- 5- Бутони за управление
- 6- Електрическа плоча (180 мм)
- 7- Плот
- 8- Скара
- 9- Електрическа плоча (двойна 180 мм)

* Външният вид на Вашия плот може да се различава от модела, показан по-горе, поради неговата конфигурация.

2. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ВЗЕТЕТЕ ВСИЧКИ ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРОЧЕТЕТЕ ИЗЦЯЛО ТОВА РЪКОВОДСТВО ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

Общи указания за безопасност

- Тези предупреждения са в интерес на вашата безопасност. Прочетете внимателно настоящото ръководство, преди да използвате уреда.
- Този уред е предназначен за използване само в домашни, непрофесионални условия.
- Този уред не е предназначен за използване от лица (включително деца) с нарушени физични, сензитивни или умствени способности или от такива, които нямат опит и знания, освен ако преди това не са били инструктирани относно начина на използване на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Уредът е произведен в съответствие с местните и международни стандарти и приложимите наредби.
- Поддръжката и ремонтът трябва да се извършват само от оторизирани сервизни техници. Съществува риск за Вашата безопасност, ако извършвате инсталация и ремонтни работи на уреда, без нужните знания.
- Ако захранващият кабел е повреден, същият трябва да се смени от производителя, неговият сервизен специалист или друго квалифицирано лице с цел предотвратяване на опасности.
- Ако уредът притежава стъклен плот;



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете токов удар.

- Опасно е да промените или модифицирате спецификациите на уреда по какъвто и да е начин

Монтаж

- Този уред трябва да се монтира и пусне в експлоатация от правоспособен техник. Производителят не носи отговорност за повреди, причинени от неправилно поставяне и настройка от неоторизирано лице.
- При разопаковане на уреда, уверете се, че не е повреден по време на транспортиране. Ако откриете такива, не използвайте уреда, а веднага се свържете с оторизиран сервиз по поддръжка. Тъй като материалите, използвани за опаковката (найлон, подшивачи телчета, твърда пяна) могат да причинят нараняване на децата, те трябва да се отстранят незабавно.

За оторизирани лица;

- Сравнете характеристиките на електрическата мрежа с техническата информация върху фирмената табелка на уреда, преди да го включите.
- Преди инсталацията проверете дали условията за поставяне на уреда (вид на газта и налягане) и неговото регулиране са подходящи. Условията за регулиране на уреда са посочени на етикета.
- Този уред не е свързан към аспиратор за продукти от процеса на горене. Трябва да се инсталира и свърже съгласно действащите предписания за инсталиране. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания за вентилация.
- Вграждащият се нагревателен плот трябва да се постави в направения отвор на шкафа за вграждане. Той трябва да бъде електрически свързан с контакта под него, специално предназначен за тази цел. Потребителят на уреда трябва да гарантира, че монтажът се извършва в съответствие с нормативната уредба и се използва в съответствие с инструкциите.


По време на използване

- Не се отдалечавайте от уреда, ако готвите с твърди или течни мазнини. Те могат да се запалят при силно нагряване. Никога не потушавайте пламъжките причинени от мазнината, с вода. Покрийте съда или тигана с капак, за да потушите пламъците, които може да възникнат в този случай и веднага изключете уреда.
- **⚠ ВНИМАНИЕ:** Използването на газов уред за готвене води до образуване на топлина, влага и запалими вещества в помещението, в което е монтиран. Уверете се, че кухнята е добре вентилирана, особено при използване на уреда, дръжте естествените вентилационни отвори отворени или монтирайте механичен вентилатор (механичен аспиратор).
- **⚠ ВНИМАНИЕ:** Уредът е предназначен само и единствено за готвене. Не трябва да се използва за други цели, напр. за отопление.
- Изключете уреда от мрежата в случай, че няма да го ползвате за дълъг период от време. Оставете изключен главния прекъсвач. Също така, когато не използвате уреда, затваряйте вентила на газта.
- Пазете уреда от атмосферни въздействия. Не го оставяйте под пряко въздействие на слънце, дъжд, сняг, прах и др.
- Не поставяйте запалими материали в близост до уреда по време на работа.
- Проверете дали кабелите на други електрически прибори, работещи в близост до уреда, не се допират до неговите горещи точки. Уредът не е предназначен за употреба с външни таймери или отделна система с дистанционно управление.
- Това ръководство е изготвено и за други уреди с близки характеристики. Вашият уред може да не притежава някои от възможностите, дадени в това ръководство. При четенето му, обърнете внимание на текста, към който са приложени фигури.
- Продължителното интензивно използване на уреда може да изисква допълнителна вентилация, напр. отваряне на прозорец или по ефективна вентилация, напр. увеличаване нивото на механичната вентилация, ако има такава.
- По време на работа, външните повърхности на уреда се нагряват. Дори и след изключване на уреда, тези части остават нагreti за известно време. Не докосвайте горещите повърхности и дръжте децата далече от уреда.
- Враждащият се нагревателен плот трябва да се постави в направения отвор на шкафа за враждане. Той трябва да бъде електрически свързан с контакта под него, специално предназначен за тази цел. Потребителят на уреда трябва да гарантира, че монтажът се извършва в съответствие с нормативната уредба и се използва в съответствие с инструкциите.
- Върху индуктивните нагреватели не поставяйте метални предмети, като ножове, вилици, лъжици и капаци, тъй като същите могат да се нагорещат.
- След използване изключете печката от ключа и не докосвайте индикатора.
- При индукционни нагреватели, метални предмети, като напр. ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху горещи повърхности, тъй като могат да се нагорещат.
- При индукционни нагреватели, след приключване на употребата им, изключете плочата от бутона за управление и не се осланяйте на детектора на тенджерата.

Указания за безопасност при почистване и поддръжка

- Винаги изключвайте уреда преди почистване или техническо обслужване. Това трябва да стане с изваждане на щепсела от контакта или изключване с главния прекъсвач.
- Не използвайте разяждащи абразивни почистващи препарати или остри метални стръгалки за почистване на уреда, тъй като те могат да надраскат повърхността.

Безопасност за децата

-  **ВНИМАНИЕ:** При използване на уреда, някои части могат да бъдат много горещи. Децата трябва да се държат далече от уреда.
- Внимавайте деца да не играят с уреда.

ЗА ЕФЕКТИВНОСТ И БЕЗОПАСНОСТ НА УРЕДА, ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ, А В СЛУЧАЙ, ЧЕ СЕ НУЖДАЕТЕ ОТ ТЯХ, СВЪРЗАЙТЕ СЕ САМО С НАШИТЕ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗИ.

3. МОНТАЖ И ПОДГОТОВКА ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ

Тази съвременна, функционална и практична печка, произведена от най-качествени части и материали, ще отговори на Вашите нужди във всяко отношение. На всяка цена трябва да прочетете това ръководство, за да нямате проблеми в бъдеще и за да получите добри резултати при използване. Следната информация е необходима за правилен монтаж и обслужване. Тя трябва да се прочете от техника, който ще прави монтажа.



Важно: Този уред трябва да се монтира от квалифициран персонал в съответствие с инструкциите на производителя за монтаж, местните наредби, изискванията на газовата компания и инструкциите за окабеляване.

3.1. Място за монтаж на вашия уред

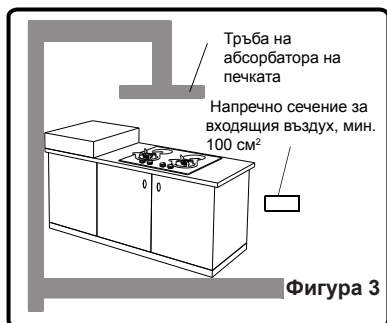
- Уредът трябва да бъде поставен и използван на място с постоянна вентилация.
- По време на работа, уредът се нуждае от 2м³/ч въздух за всеки вложен киловат.
- В стаята трябва да има достатъчно добра естествена вентилация, за да може да се използва газ. Въздушният поток трябва да преминава директно през въздушните отвори, които ще бъдат направени на стената за извеждане навън.



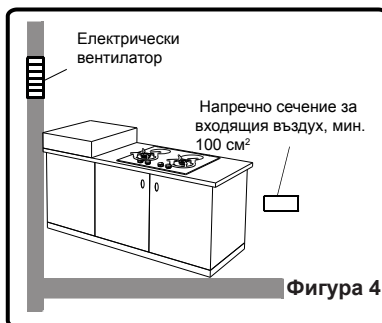
- Тези въздушни отвори трябва да имат напречно сечение поне 100 см², за да действат ефективно при преноса на въздуха (могат да се отворят един или повече отвора). Отворът (или отворите) трябва да се отворят, така че да не се блокират. За предпочитане е да не се поставят близко до пода и на обратната страна на изпарените изгорели газове. Ако е невъзможно да отворите вентилационните отвори на мястото, където е уредът, нужният въздух може да се получи от съседното помещение, при условие, че не е в спалнята или друго опасно място. В този случай това "съседно помещение" трябва също така да се вентилира, ако е необходимо.

Извеждане на изгорелите газове от помещението

Готварските уреди, които работят на газ, изхвърлят изгорелите газове директно навън или през абсорбаторите, които са свързани към комин, отварящ се директно навън. Ако не е възможно да се инсталира такъв абсорбатор, трябва да се монтира електрически вентилатор на прозореца или стената с отвор, който се отваря навън. Електрическият вентилатор трябва да има капацитет, позволяващ обмяната на въздуха в кухнята 4-5 пъти на час спрямо нейния въздушен обем.



Фигура 3



Фигура 4



Фигура 5

3.2 Монтаж на уреда

По време на монтаж на уреда, трябва да се обърне внимание на някои важни фактори. Бъдете изключително внимателни при монтажа на уреда. Вземете предвид и нашите предложения по-долу, с цел да избегнете проблеми и/или рискови ситуации, които могат да възникнат с времето.

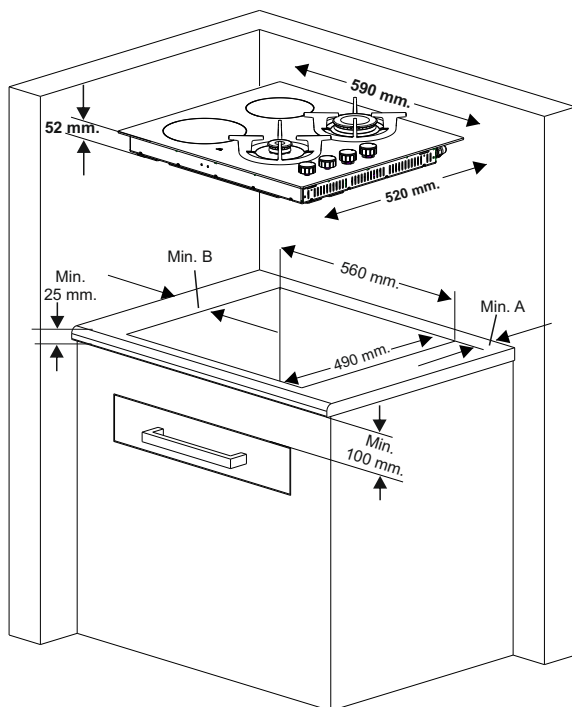
Този уред може да бъде поставен в близост до други прибори, само при условие, че тяхната височина не превишава нивото на нагревателния панел на печката.

- Когато избирате място на уреда, не го поставяйте в близост до хладилник, както и до лесно запалими и други материали (като пердета, водоустойчиви тъкани и др.), които могат лесно да се подпалят.
- Необходимо е да има поне 2 см празно пространство около уреда с цел по-добра циркулация на въздуха.
- Мебелите в близост до уреда трябва да е произведен от материал, устойчив на температури до 100°C.
- Ако кухненските мебели са по-високи от плота, същите трябва да са на разстояние от поне 10 см от страната на плота.

Минималните височини от скарата и стенните абсорбатори са показани на фигура 5. Поради тази причина абсорбаторът трябва да се монтира минимум на 62 см. над скарата. Ако няма абсорбер, то височината не трябва да е под 70 см.

Обемът на доставка на уреда включва комплект за монтаж, включващ уплътнителен материал, фиксиращи скоби и винтове.

- Изрежете отворите, както е показано на фигура 1. Разположете отвора върху работния плот, така че след монтажа на плота да са изпълнени следните изисквания;



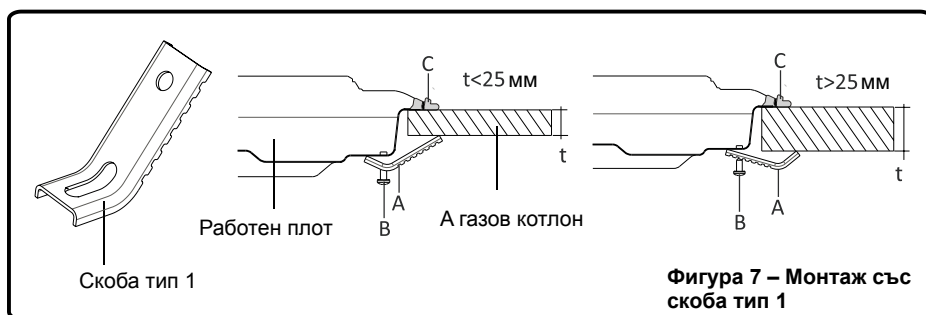
Фигура 6

Съседни стени	A (мм)	B (мм)A шммщ
Възпламеняем	60	150
Невъзпламеняем	40	50

- Нанесете уплътнителен материал “С” около целия отвор на работния плот, така че да паснат на външния тъб на уреда. Уверете се, че точките на съединение се припокриват и не е оснато хлабина по уплътнителния материал.
- Проверете типа на включните в комплекта за монтаж скоби, показани на фигура 2 и фигура 3 и продължете;

Скоби тип 1

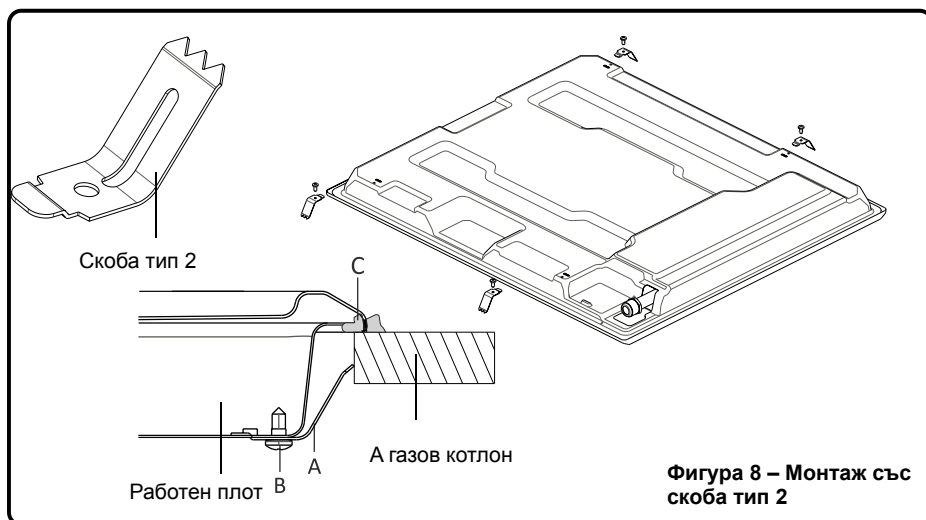
Поставете уреда в отвора и фиксирайте с помощта на скобите (А) и винтовете (В). Настройте позицията на скобите в зависимост от дебелината на работния плот, както е показано на фигура 2, и затегнете винтовете равномерно.



Фигура 7 – Монтаж със скоба тип 1

Скоби тип 2

Фиксирайте скобите (А) с помощта на винтовете (В) към долния капак на уреда, както е показано на фигура 8. Поставете уреда в отвора и приложете натиск върху плота; уверете се уредът е позициониран здраво.



Фигура 8 – Монтаж със скоба тип 2

- Внимателно изрежете излишния уплътнителен материал "С", останал около уреда.



Важно: Ако уредът трябва да се монтира над шкаф или чекмедже, абсолютно необходимо е да поставите разделител между основата на уреда и чекмеджето.

3.3. Свързване към газопреносната мрежа

Монтаж на газоснабдителния тръбопровод и проверка за течове

Свързването на уреда трябва да се извърши в съответствие с местните и международни стандарти и приложимите разпоредби. Информацията относно съответните видове газ и газовите инжектори може да намерите в таблицата за технически данни. Ако налягането на използвания газ е различно от стойностите, посочени или неприложими във вашия район, може да се наложи монтаж на регулатор на налягането на входа на газа. За да направите тези регулировки е необходимо да се свържете с оторизиран сервиз.

Точки, които трябва да бъдат проверени по време на монтажа на гъвкавия маркуч

Ако свързването към газопреносната мрежа се извършва посредством гъвкав маркуч, фиксиран към входа на газа на уреда, същият трябва да се фиксира и към пръстена на тръбата. Свържете уреда към източника на газ с непромокаем и къс маркуч, възможно най-близо към източника на газ. Максималната позволена дължина на маркуча е 1,5 м. От съображения за безопасност, входящият газов маркуч на уреда трябва да се сменя веднъж годишно.

Маркучът трябва да се държи на разстояние от зони, които могат да се нагреят до температури над 900С. Маркучът не трябва да бъде пробит, пристегнат или прегънат. Същият трябва да се държи далеч от остри и движещи се предмети и не трябва да са дефектирали. Преди да пристъпите към монтажа се уверете, че няма какъвто и да е производствен дефект.

Тъй като подаването на газ е включено, всички свързващи части и маркучът трябва да се проверят за течове със сапунена вода. Не използвайте открити пламъци за проверка за теч на газ. Всички метални компоненти, използване за свързване към газопреносната мрежа, не трябва да са ръждясали. Освен това проверете срока на годност на компонентите, които ще бъдат използвани.

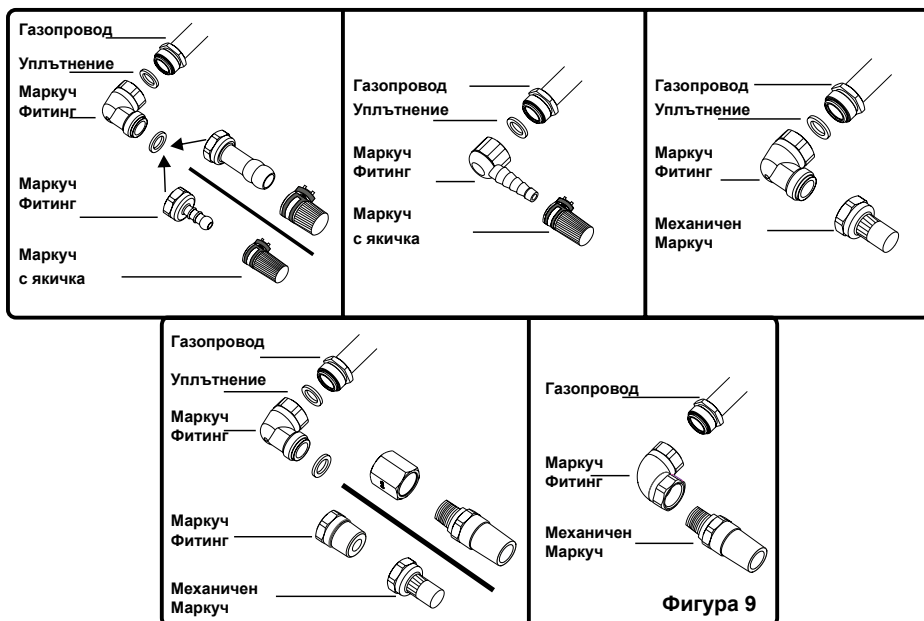
Точки, които трябва да бъдат проверени по време на монтажа на гъвкавия маркуч

В различните държави съществуват различни методи за монтаж на неподвижна връзка към газопреносната мрежа (газови връзки с резба, напр. гайка). Повечето от частите са включени в обема на доставката. Останалите могат да се доставят като резервна част.

По време на свързването винаги дръжте гайката фиксирана на газовия колектор, докато въртите насрещният детайл. Използвайте ключ с размер, подходящ за безопасно свързване. За всички повърхности между различните компоненти винаги използвайте уплътненията, включени в комплекта за свързване към газопреносната мрежа. Уплътненията, използвани по реме на свързването, трябва да са одобрени за употреба при свързване към газопреносната мрежа. Не използвайте водопроводни уплътнения за свързване към газопреносната мрежа.

Не забравяйте, че този уред е готов за свързване към газопреносната мрежа в държавата, за която е произведен. Държавата, за която е произведен уредът, е маркиран на задния капак на уреда. Ако ще използвате уреда в друга държава, може да се наложи да направите някои от показаните на фигурата по-долу връзки.

В такъв случай се свържете с местните власти, за да свържете уреда правилно към газопреносната мрежа.



Необходимо е да се обадите на оторизиран сервис, за да свържете уреда към газопреносната мрежа по подходящ начин в съответствие със стандартите за безопасност на гзовите връзки.

⚠ ВНИМАНИЕ! В никакъв случай не използвайте кибритени клечки или запалки, за да проверите дали няма изтичане на газ.

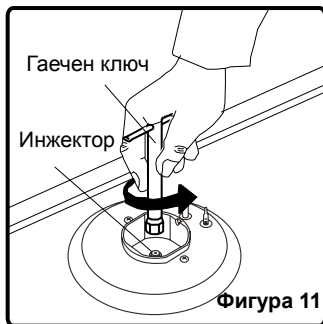
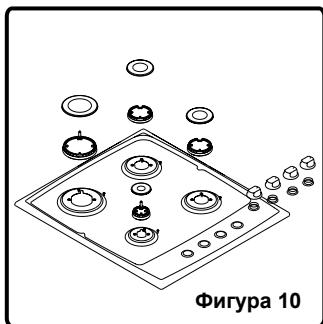
3.4 Преустройство за газ

Внимание: Следните процедури трябва да бъдат извършени от упълномощен сервизен персонал.

Уредът е проектиран да работи както с природен газ, така и с пропан-бутан. Газовите горелки могат да се адаптират към различни видове газ чрез замяна на съответните инжектори и коригиране на минималната дължина на пламъка, подходяща за използвания газ. За тази цел, следвайте следните стъпки:

Смяна на инжекторите:

- Прекъснете газоподаването и изключете от електрическата мрежа.
- Свалете капачката на горелката и адаптера (Фиг. 10).
- Развийте инжекторите. За тази цел използвайте 7-милиметров гаечен ключ (Фиг. 11).
- Сменете инжектора с някой от комплекта за преустройство за газ със съответните диаметри, подходящи за вида газ, който ще се използва, съгласно диаграмата (включена в комплекта за преустройство газ).



Регулиране пламъка на ниско ниво:

Дължината на пламъка в минимална позиция се регулира с винт с плоска глава, разположен върху клапана. При клапани с индикатор за неизправност на газта, винтът е разположен от страната на шпиндела на клапана (Фиг. 8-9). При клапани с индикатор за неизправност на газта, винтът е разположен от страната на шпиндела на клапана (Фиг. 10-9). За по-лесно намаляване на пламъка, по време на регулирането е препоръчително да свалите контролния панел (и микровключвателя, ако има такъв).

За да определите минималната позиция, запалете горелките и ги оставете в минимална позиция. С помощта на малка отвертка завийте или развийте байпасния винт с около 90 ъглови градуса. Когато пламъка е с височина поне 4 мм, газта е добре разпределена. Проверете дали пламъка не изгасва при преминаване от максимално към минимално положение. Създайте изкуствен вятър с ръката си срещу пламъка, за да видите дали е стабилен.

Багпасният винт трябва да се разхлаби, когато преминавате от пропан-бутан към природен газ. При преминаване от природен газ към пропан-бутан, този винт трябва да бъде затегнат. Проверете дали уреда е изключен от електрическата мрежа и подаването на газ е отворено.

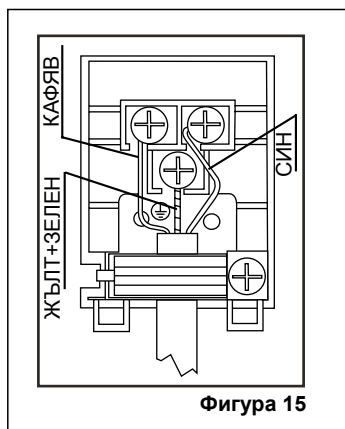


Смяна на входящия газов отвор:

В някои държави входящият газов отвор може да е различен за природен газ и пропан-бутан. В такъв случай премахнете текущите свързващи компоненти и гайки (ако има такива) и свържете новото подаване на газ. Във всички случаи всички компоненти, използвани за свързването към газопреносната мрежа, трябва да бъдат одобрени от местни и/или международни органи. За всички газови връзки, вижте в точка "In all gas connections, refer to the "Монтаж на газоснабдителния тръбопровод и проверка за течове".

3.5 Електрическо свързване на газовия котлон

- Преди да пристъпите към свързването към електрическата мрежа, уверете се, че капацитетът на системата и щепселът са достатъчни да издържат максималната мощност на плота.
- Електрическата инсталация на жилището и щепселът, който ще се използва, трябва да се заземят в съответствие с нормите за безопасност.
- Ако няма отделна електрическа верига за нагревателния плот и отделен изключващ предпазител, те трябва да бъдат инсталирани от правоспособен електротехник преди свързването на плота.
- След като нагревателния плот бъде инсталиран, изключващият предпазител трябва да бъде поставен на лесно достъпно място.
- Не използвайте адаптери, щепсели с няколко гнезда и/или удължители.
- Уредът отговаря на изискванията на следните Директиви на ЕИО:
 1. Стъклокерамичен плот Директива 73/23 ЕИО и Директива 93/68/ЕИО, Директива 89/336/ЕИО относно радиосмущенията
 2. Директива 89/109/ЕИО относно контакта с храни.
- Прекъсвач с отвор най-малко 3 мм трябва да се монтира вътре в захранващата верига.
- За бутона, управляващ стъклокерамичния плот с два нагревателни елемента, кабелът трябва да е H05VV-F 3X1,5 мм². За бутона, управляващ стъклокерамичния плот с един нагревателен елемент, кабелът трябва да е H05VV-F 3X1,0 мм². Тук ще намерите схемата на свързване, показана на долната част на вашия уред.



4. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВАШИЯ ПРОДУКТ

4.1 Използване на газови горелки

Запалване на горелките

За да упределите, кое копче управлява горелката, проверете позицията на символа над копчето.

• **Ръчно запалване**

Ако уредът не е оборудван с помощен уред за запалване или в случай на неизправност в електрическата мрежа, следвайте изброените по-долу процедури:

За да запалите една от горелките, натиснете и завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка, така че копчето да застане в максимална позиция. Дръпнете източника на запалване веднага след създаване на стабилен пламък.

• **Електрическо запалване**

Запалването на горелката на печката може да стане по два начина, в зависимост от модела на уреда.



Запалване с бутона за искра: Натиснете клапана на горелката, който искате да заработи, и завъртете клапана обратно на часовниковата стрелка, така че копчето да застане в максимална позиция, а в същото с другата ръка време натиснете бутона за запалване (Фиг. 16). Натиснете бутона на запалването незабавно, тъй като ако изчакате, образуваият се газ може да доведе до разпространяване на пламъка. Продължете да натискате бутона за запалване, докато не видите стабилен пламък от горелката.

Запалване от бутона за управление на плота: Натиснете копчето за управление на плота на горелката, който искате да заработи и завъртете регулатора на плота в посока, обратна на часовниковата стрелка, така че копчето да е в максимална позиция, при запазване натиснат копчето. Свещите ще генерира искри толкова дълго, колкото можете да регулатора натиснат. Микропрекъсвача, поставени под копчето автоматично ще създаде искри през свещта на горелката. Продължете да натискате бутона за запалване, докато не видите стабилен пламък от горелката.

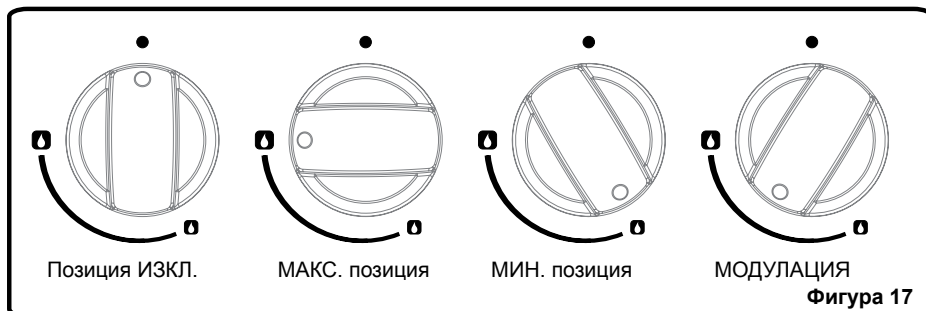
Уред за предпазване от пламъци:

Горелки (ако плотът е оборудван с устройство за безопасност)

Плотове оборудвани с устройство пламък недостатъчност предостави обезпечение в случай на случайно погасява пламък. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Изчакайте 90 секунди преди повторно запалване изгаснала газова горелка.

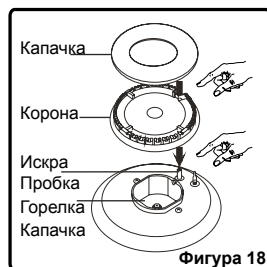
4.2 Управление на горелките на газовия котлон

Управление на горелките на газовия котлон



Фигура 17

Копчето има 3 позиции: Изкл. (0), максимална (символът с голям пламък) и минимум (символът с малък символ). След като възпламени горелката в максимално положение, можете да регулирате дължината на пламъка между максималната и минималната позиции. Не работете горелки, когато копчето позиция е между максималните и извън позиции.



Фигура 18

След запалването, проверете пламъците визуално. Ако видите жълт връх, висок или несъстабилен пламък; спрете подаването на газ, както и проверете монтажа на капачките на горелките и короните (Фиг. 18). Също така, уверете се, че не е лелял течност в горелката чаши. Ако пламъка на горелката излиза случайно, изключете горелката, проветрявайте кухнята с чист въздух, и не се опитвайте повторно запалване за 90 сек.

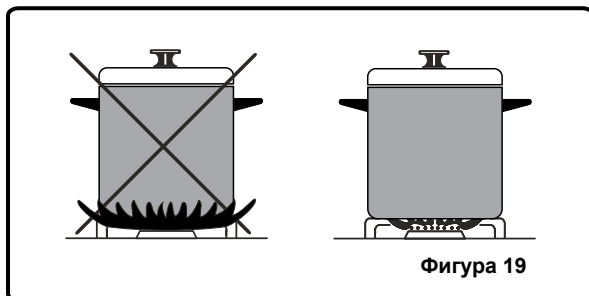
При завъртане на плота, завъртете в посока на часовниковата стрелка, така че копчето показва „0“ позиция или маркер на копчето сочи нагоре.

Вашият котлон има горелки с различен диаметър. Най-икономичния начин за използване на газ е да се избере правилният размер газова горелка за вашия размер готвене тиган и да се приведат пламъка до минимум позиция, след като се достигне точката на кипене. Препоръчително е да се покриват винаги тиган за готвене.

За да получи максимална производителност от основните горелки, използвайте съдове със следните плоски диаметър на дъното. Използването на малки саксии от минималните размери, посочени по-долу, ще доведе до загуба на енергия.

Бърза / Работна
горелка: 22-26
см Средно-бърза
горелка: 14-22 см
Допълнителна
горелка: 12-18 см

Уверете се, че върховете на пламъците не се разпространяват от външната обиколка на тиган, тъй като това може да навреди на пластмасови аксесоари целия тиган (дръжки и др.).



Фигура 19

Когато горелките не се използва за продължителни периоди от време, винаги изключвайте главния управляващ вентил газ отстъпка.

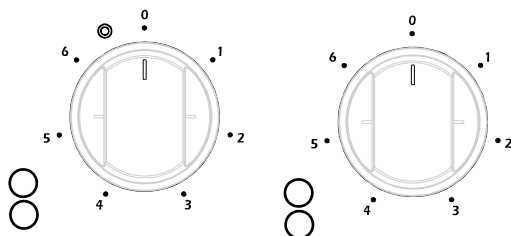


Предупреждение:

- Използвайте само плоски тигани и с достатъчно плътна основа.
- Уверете се, че основата на тигана е суха, преди да го поставите на горелките.
- Температурата на достъпните части може да е висока, когато уредът работи. Затова е наложително да се пазят децата и животни далеч от обсега на горелките по време и след готвене.
- След употреба на плота остава много горещо за продължителен период от време, не го докосвайте и не поставяйте предмети върху горната част на плота.
- Никога не поставяйте ножове, вилици, лъжици и капаци върху плочата, тъй като те ще получават топла и може да причини сериозни изгаряния.
- Не използвайте готварски съдове, които изпъкват от масата печки и които има вероятност да прегрява лостовете за управление.

4.3. Управление на електрическите котлони

Уредът се управлява с помощта на бутоните, а съхранената топлина се потвърждава от лампата на индикатора за остатъчна топлина върху повърхността на стъклокерамичния плот.



Управляваната от бутони печка е проектирана да работи с 6 нива на топлина:

- 1 Поддържане на топлина
- 2-3 Ниска топлина
- 4-5-6 Готвене – позиция за варене и печене

Двойните нагреватели имат две нагревателни зони. За да активирате външната зона на двойния нагревател, завъртете копчето веднъж в позиция ☉. В този случай и двете външни зони се включват.

За да деактивирате външната зона на двойния нагревател, завъртете копчето веднъж в позиция ☉. В този случай и двете външни зони се изключват.

Функции на остатъчната топлина

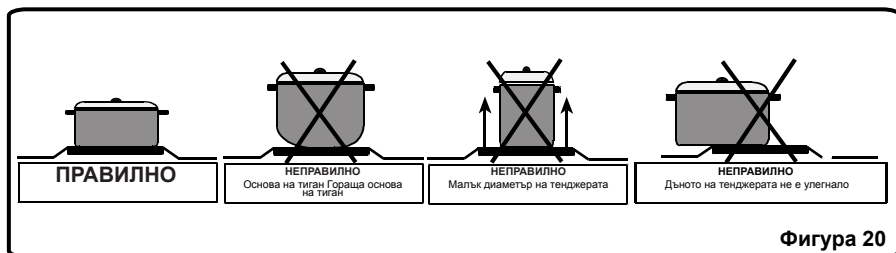
След приключване на готвенето в стъклокерамичния плот остава топлина, наречена остатъчна топлина. Може да се изчисли приблизително по това, колко горещо е стъклото в най-лошия случай. Ако изчислената температура е по-висока от + 60 °C, това ще бъде отразено в съответната лампа на индикатора за остатъчна топлина. Дисплеят на остатъчната топлина се показва докато нагревателят изчислява температура от над + 60 °C.

Възстановяването на захранващото напрежение на плота след неговото прекъсване води до мигане на дисплея за остатъчна топлина, ако остатъчната топлина в съответния нагревател е над + 60 °C преди прекъсване на захранването. Дисплеят ще продължи да мига до изтичане на времето на максималната остатъчна топлина или след избиране и активиране на нагревателя.

**Предупреждение:**

Когато не е на работа за първи път или когато плочата се използва за продължителен период от време е необходимо да се елиминират всички влажност, които могат да бъдат натрупани около електрическите елементи на плаката от експлоатация на котлон на най-ниското си настройка за около 20 минути.

- Използвайте само плоски тигани и с достатъчно плътна основа.
- Никога не използвайте тиган с по-малък диаметър, отколкото на плочата.
- Уверете се, че основата на тигана е суха, преди да го поставите на горелките. Докато плочата е в действие, е важно да се гарантира, че везната е центриран правилно над плочата.

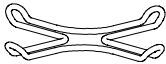
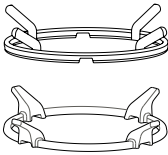
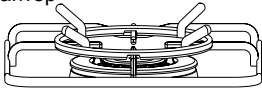
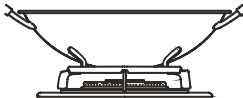




- Никога не работете с котлони без тенджери на котлона.
- Температурата на достъпните части може да е висока, когато уредът работи. Затова е наложително да се пазят децата и животни далеч от обсега на горелките по време и след готвене.
- Ако забележи пукнатина на плочата тя трябва да бъде незабавно изключен и заменен.

- За да се гарантира дълъг живот, плочата трябва да се почиства старателно с подходящи продукти за почистване. За да се избегне ръждиво и да ги нов, се препоръчва да се търка котлона леко с тъкан с малко количество масло. Не използвайте парочистачка.
- След употреба на плота остава много горещо за продължителен период от време, не го докосвайте и не поставяйте предмети върху горната част на плота.

4.4 Аксесоари

- Продуктът вече се предлага с аксесоари. Можете да използвате и аксесоари, които сте закупили от пазара, но те трябва да бъдат топлинно и пожароустойчиви. Можете също да използвате стъклени съдове, торта форми, специални тави за фурна, които са подходящи за употреба във фурната. Обърнете внимание с инструкции от производителя на тези принадлежности.

Кафе адаптер (опция)	
	<p>Поставете адаптер за кафе върхи решетката на допълнителната газова горелка при използване на малка кафеварка, за да я предпазите от падане.</p>
Уок адаптер (опция)	
	<p>Wok адаптер трябва да бъде поставен на тиган подкрепа на тигани. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използване на тиган уок тигани без адаптер може да доведе до неизправност на горелката. Моля, не използвайте адаптер тиган с плоско дъно тенджери. По същият начин, не използвайте съд с изпъкнало дъно без уок адаптер</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>ПРАВИЛНО</p>  </div> <div style="text-align: center;">  <p>НЕПРАВИЛНО</p>  </div> </div>

5. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

5.1 Почистване

Преди да започнете да почиствате печката, проверете дали всички регулиращи ключове са изключени и уреда е изстинал. Изключете уреда от мрежата. Преди да използвате почистващи материали върху печката, проверете дали те са подходящи и са препоръчани от производителя. Не използвайте разяждащи пасты, абразивни почистващи прахове, дебела метална тел и твърди инструменти, тъй като те могат да повредят повърхностите. В случай, че изтеклите мазнини около фурната са загорели, те могат да повредят емайлираната повърхност. Незабавно ги почистете.

Почистване на плота

- Повдигнете скарите, капците и короните на плота горелки.
- Избършете и почистете задния панел с кърпа, напоена със сапунена вода.
 - Измийте шапки и корони на плота горелки и ги изплакнете. Не оставяйте ги wet, незабавно ги подсушете с хартиена кърпа.
- След почистването, уверете се, че отново се съберат частите правилно.
- Не почиствайте всяка част на плота с гъба метал. Тя може да надраска повърхността.
 - Повърхностите на скарите могат да се издраскат със времето от използване. В този случай, тези части могат да се ръждясало и това не е грешка в производството.
 - По време на почистване на плота плоча, уверете се, че не водата тече вътре в капачките на горелката, тъй като това може да блокира инжекторите.

Капаци на инжекторите:

Периодично, емайлиран тиган поддръжка, емайлирани корици, глави на горелката трябва да се измият със сапунена топла вода, изплакват и сушат. След като ги сушене старателно, да ги замени правилно.

Емайлирани части:

За да ги имате под ръка нова, е необходимо често да ги почисти с леко топла сапунена вода и след това подсушете с кърпа. Не измийте ги, докато горещо и никога не използвайте абразивни прахове или абразивни почистващи материали. Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон, или доматен сок, за да останат в контакт с емайлирани части за дълги периоди от време.

Неръждаема стомана:

Неръждаема стомана части трябва да се почистват често с леко топла сапунена вода и мека гъба и след това подсушете с мека кърпа. Не използвайте абразивни прахове или абразивни materials почистване. Не оставяйте оцет, кафе, мляко, сол, вода, лимон, или доматен сок, за да останат в контакт с емайлирани части за дълги периоди от време.

Почистване на котлоните:

Почистете котлони с влажна гъба и след това ги оставете да изсъхнат от превръщането им в продължение на няколко секунди. Да поддържа външния си вид, нанесете малко количество масло върху повърхността на котлона.

Плочата декоративни пръстени могат да се почистват с продукти, предназначени за неръждаема стомана. Пръстените могат да станат пожълтели като резултат на отопление. Това е нормално.

Ако плочата е да бъде извън употреба за дълго време, да се прилага специална грес периодично.

5.2 Поддръжка

Периодично проверявайте тръбата за свързване с газта. Ако установите дори и най-малката аномалия, информирайте техническия сервиз с искане за смяна.

Препоръчваме тя да бъде сменяна всяка година. Ако установите дори и най-малката аномалия при работа с регулиращите ключове на котлоните и фурната, свържете се оторизирания сервиз.

6. СЕРВИЗ И ТРАНСПОРТ

6.1 Отстраняване на основни неизправности, преди да се свържете със сервиза

Ако електрическото запалване/котлонът не работи:

- Котлонът може да е изключена от мрежата или може да има прекъсване на тока.

Ако котлонът не нагрява:

- Нагряването може да не е зададено с регулиращия бутон на котлона.

Горелките не работят правилно:

- Проверете дали частите на горелката са правилно сглобени (особено след почистване).
- Налягане на доставките на газ може да бъде твърде ниско / високо. За уреди, работещи с бутилка пропан-бутан, бутилка пропан-бутан може да се изчерпа.

Ако и след тези проверки продължавате да имате проблеми с Вашия уред, моля обадете се в оторизирания сервиз.

6.2 Транспортна информация

Ако имате нужда от транспорт; запазете оригиналната опаковка на продукта, за да я използвате при необходимост за транспортиране. При поставяне на уреда в кашона, следвайте указващите знаци за транспортиране, означени върху него. Залепете с лепенки горните части на печката и нейните съставни части към панелите.

Ако оригиналната опаковка липсва; подгответе оригиналната кутия, така че уредът, особено външните повърхности (стъкло и боядисани повърхности) на фурната да са защитени срещу външни заплахи.

Таблица

G30 28-30mbar 4,8 kW 345g/h II2H3B/P BG Клас 3	Пропан-бутан G30 28-30mbar	Природен газ G20 20 mbar
ГОЛЯМА ГОРЕЛКА		
ДИАМЕТЪР на ИНЖЕКТОРА (1/100 мм)	85	115
НОМИНАЛНА СТОЙНОСТ (кВт)	3	3
КОНСУМАЦИЯ	218,1 g/h	285,7 l/h
СРЕДНА ГОРЕЛКА		
ДИАМЕТЪР на ИНЖЕКТОРА (1/100 мм)	65	97
НОМИНАЛНА СТОЙНОСТ (кВт)	1,75	1,75
КОНСУМАЦИЯ	127,2 g/h	166,7 l/h

Марка		FINLUX
Модел		FXV 622S
Тип на котлона		Комбиниран
Брой на зоните за готвене		4
Нагревателна технология - 1		Газ
Размер -1		Полу-бърз
Енергоефективност - 1	%	59,0
Нагревателна технология - 2		Газ
Размер -2		Бърз
Енергоефективност - 2	%	57,0
Нагревателна технология - 3		Лъчист
Размер -3	cm	Ø14,5
Енергоконсумация - 3	Wh/kg	192,0
Нагревателна технология - 4		Лъчист
Размер - 4	cm	Ø18,0
Енергоконсумация - 4	Wh/kg	192,0
Енергоконсумация на котлона	Wh/kg	192,0
Енергоефективност на котлона	%	58,0
Котлонът съответства на EN 60350-2, EN 30-2-1		

Съвети за спестяване на енергия

Котлон

- Използвайте домакински съдове с плоска основа.
- Използвайте домакински съдове с подходящ размер.
- Използвайте домакински съдове с капак.
- Минимизирайте количеството на течностите или мазнините.
- При завиране на течността намалете настройката.



Символът върху продукта или върху неговата опаковка показва, че този продукт не трябва да се третира като битов отпадък. Вместо това, той трябва да бъде предаден в подходящо място за събиране и рециклиране на електрическо и електронно оборудване. Като осигурите изхвърлянето на този продукт по правилен начин, Вие ще способствате за предотвратяване на потенциални негативни последствия върху околната среда и човешкото здраве, които в противен случай могат да бъдат причинени поради неподходящо му третиране като отпадък. За по-подробна информация за рециклирането на този продукт, моля обърнете се към местната градска управа, службата за изхвърляне на отпадъци или магазина, откъдето сте закупили продукта.

FINLUX

FXV 622S



OPERATING AND INSTALLATION

INSTRUCTIONS OF

BUILT-IN HOB



Dear Customer,

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

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

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

CE Declaration of conformity

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

This appliance has been designed, constructed, and marketed in compliance with:

- Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC;
- Safety requirements of the "Low voltage" Directive 2006/95/EC;
- Safety requirements of the "EMC" Directive 2004/108/EC;
- Requirements of the Directive 93/68/EC.

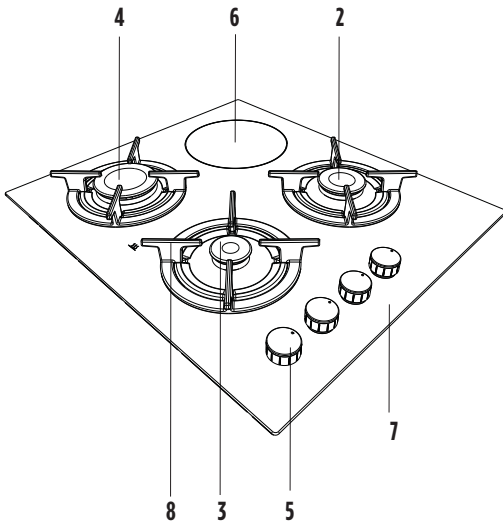
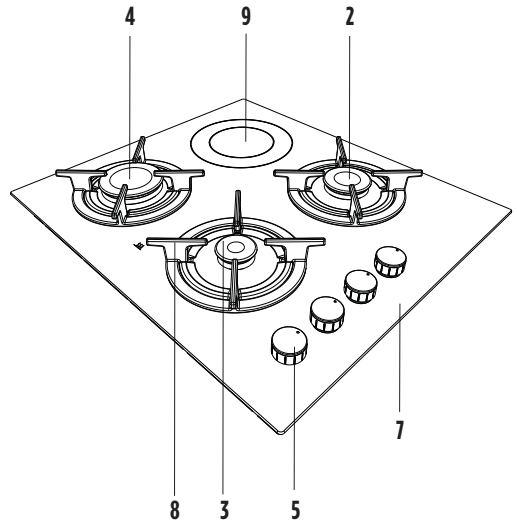
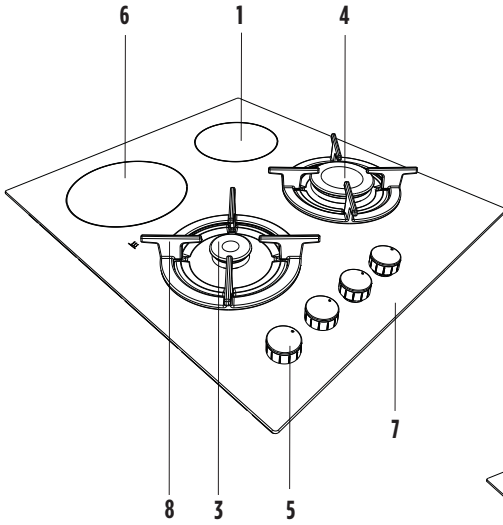


CONTENTS:

- 1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT**
- 2. WARNINGS**
- 3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE**
 - 3.1 Environment where your appliance will be installed
 - 3.2 Installation of product
 - 3.3 Gas connection
 - 3.4 Gas conversion
 - 3.5 Electrical Connection Of Your Hob
- 4. USE OF YOUR PRODUCT**
 - 4.1 Use of gas burners
 - 4.2 Control of the hob burners
 - 4.3 Control of the electric hobs
 - 4.4 Accesories
- 5. CLEANING AND MAINTENANCE**
 - 5.1 Cleaning
 - 5.2 Maintenance
- 6. SERVICE AND TRANSPORT**
 - 6.1 Basic troubleshooting before contacting service
 - 6.2 Information related to the transport

Note:All figures in manual are schematic.

1. BRIEF PRESENTATION OF PRODUCT



- 1- Electrical Heater (145 mm)
- 2- Semi-Rapid Burner
- 3- Auxiliary Burner
- 4- Rapid Burner
- 5- Control Knobs
- 6- Electrical Heater (180 mm)
- 7- Worktop
- 8- Pan Support
- 9- Electrical Heater (Dual 180 mm)

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

SAFETY WARNINGS

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

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

General Safety Warnings

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

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

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

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

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

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

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

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

SAFETY WARNINGS

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

Installation Warnings

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

During usage

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

During cleaning and maintenance

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

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

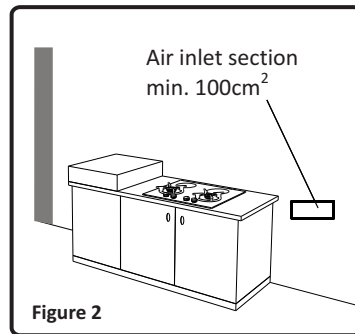
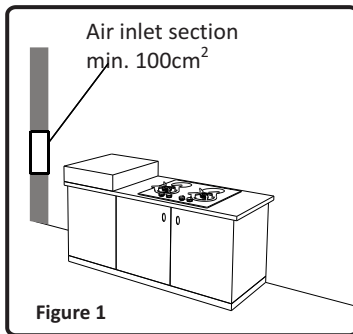
3. INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

3.1. Environment where your appliance will be installed

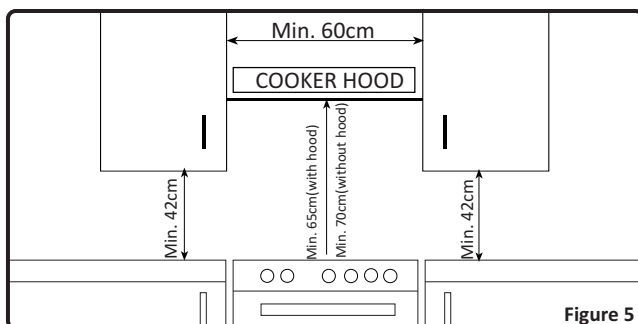
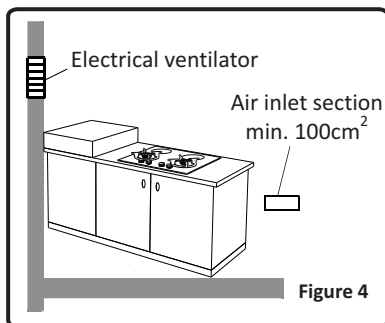
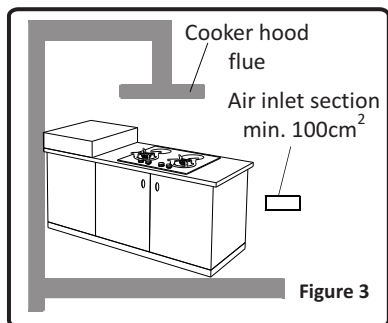
- Your product must be set up and used in a place where it will always have ventilation.
- While operating, this appliance needs $2\text{m}^3/\text{h}$ air per kw input.
- There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The average air flow must directly come in through the air holes that will be opened on the walls that are opened towards outside.



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

Emptying of the Burned Gases from Environment

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



3.2 Installation of product

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

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

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

INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

- Cut the aperture dimensions as indicated in Figure - 1. Locate the aperture on the worktop such that after the hob is installed the following requirements are ensured;

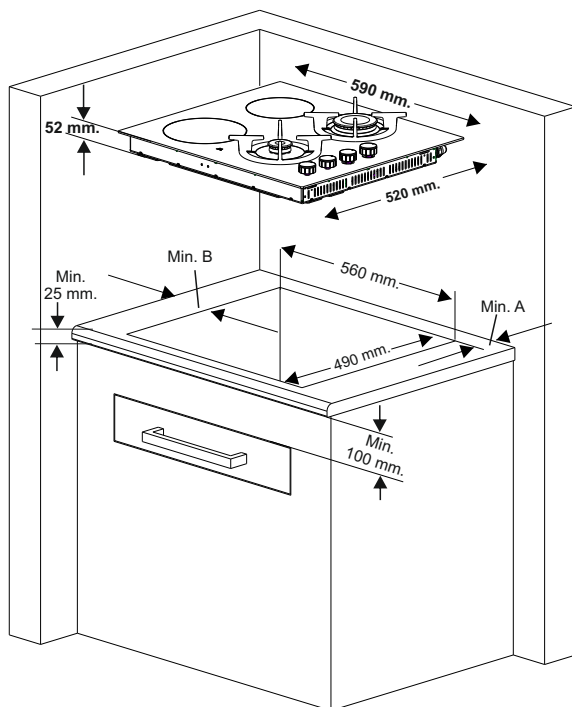


Figure 6

If your appliance have five hobs ;

Neighbourhood walls	A[mm]	B[mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	40	100

If your appliance have four hobs ;

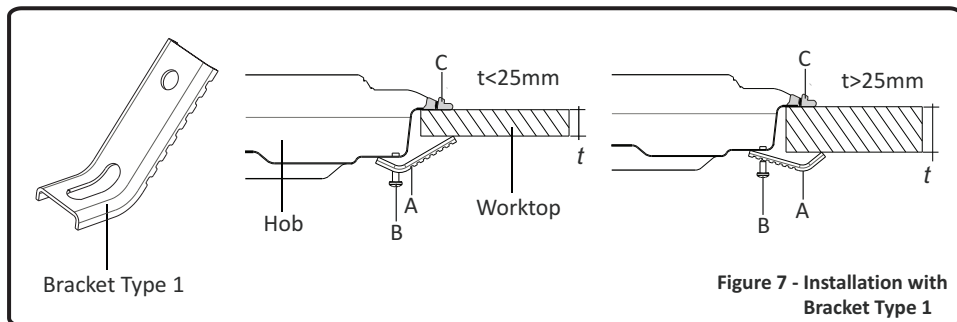
Neighbourhood walls	A[mm]	B[mm]
Combustible	60	150
Non-combustible	40	50

INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

- Apply the adhesive sealing material "C" all the way round the aperture on the worktop to match the outer perimeter edge of the appliance. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.
- Check the type of the brackets supplied in the assembly kit in Figure-7 and Figure-8 and continue accordingly;

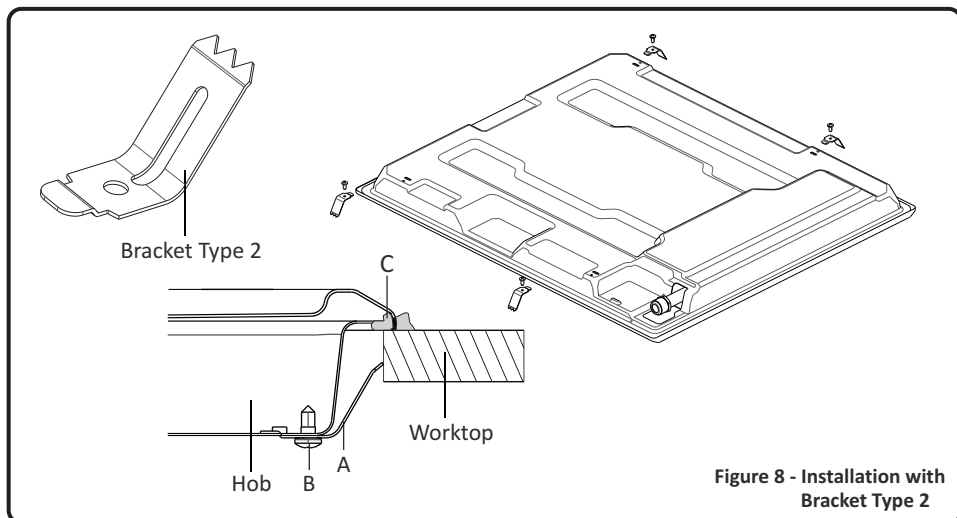
Brackets of Type-1

Insert the appliance into the aperture and fix in position via the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop as indicated in Figure-7 and tighten the screws evenly.




Brackets of Type-2

Fix the brackets (A) via the screws (B) on the bottom cover of the appliance as shown in Figure-8. Insert the appliance into the aperture and apply pressure on the cooktop, ensure the appliance is positioned tightly.



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

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

3.3. Gas connection

Assembly of gas supply and leakage check

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

The points that must be checked during flexible hose assembly

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

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

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

The points that must be checked during fixed gas connection assembly

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

INSTALLATION AND PREPARATIONS FOR USE

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

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

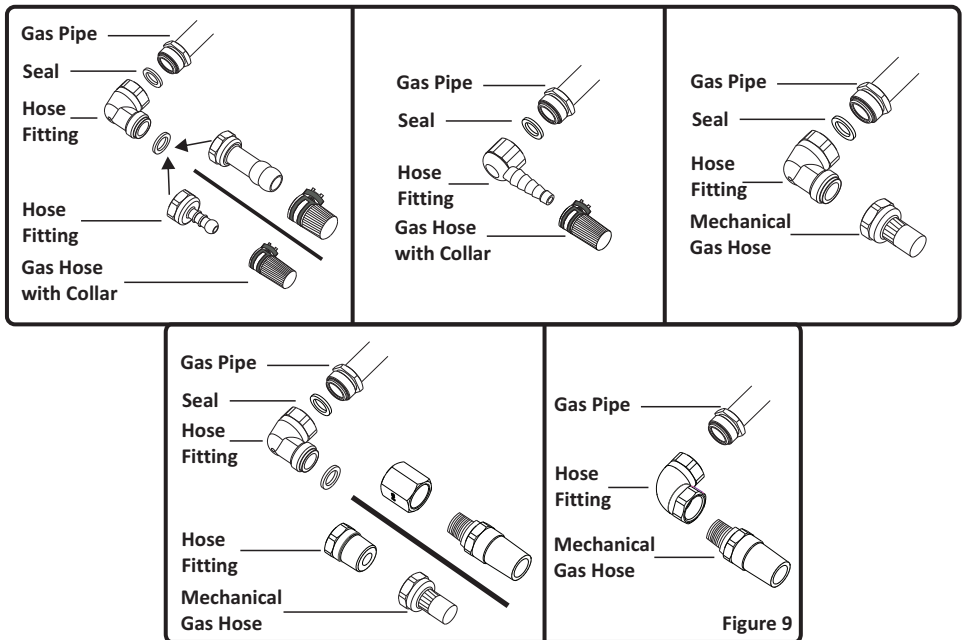


Figure 9

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

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

3.4 Gas conversion

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

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

Changing injectors:

- Cut off the main gas supply and unplug from the electric mains.
- Remove the burner cap and the adapter(Figure 10).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner(Figure 11).
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with corresponding diameters suitable to the type of gas that is going to be used, according to the information chart (which is also supplied in the gas conversion kit).

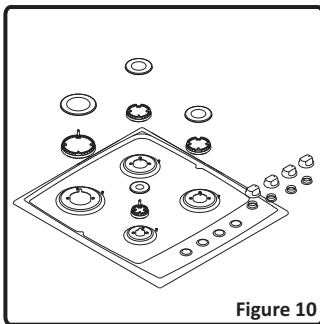


Figure 10

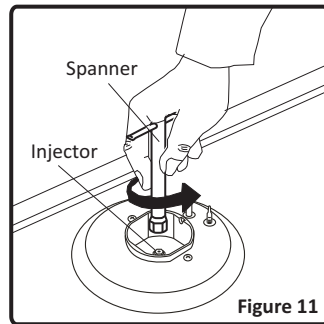


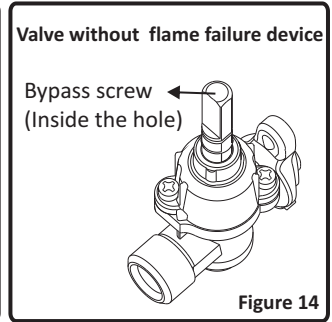
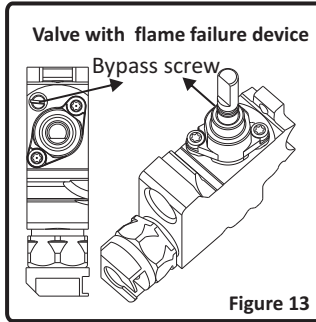
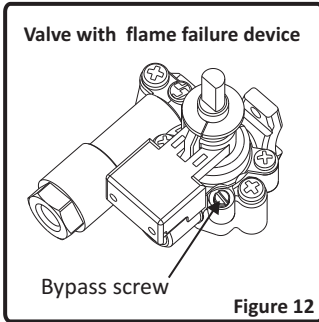
Figure 11

Adjusting the reduced flame position:

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

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

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



Changing the gas inlet:

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

3.5 Electrical Connection Of Your Hob

- Before proceeding with the electrical connection, verify that the current carrying capacity of the system and the socket is adequate for the maximum power rating of the hob.
- Electrical installation of the residence and the electrical current plug in use must be earthed and conform with safety regulations.
- If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.
 - Fused switch must be easily accessible once the hob has been installed.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- This appliance conforms with the requirements of the following EEC Directives:
 1. Vitroceramic hob EEC/73/23 and 93/68, EEC/89/336 relating to radio interference,
 2. EEC/89/109 relating to contact with foods.
- A circuit breaker with a contact opening of at least 3mm must be installed inside the supply circuit.
- For the knob controlled vitroceramic hob with two heating elements, the cable must be H05VV-F 3X1,5mm². For the knob controlled vitroceramic hob with one heating elements, the cable must be H05VV-F 3X1,0mm². You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.

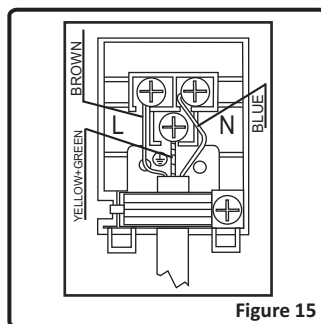


Figure 15

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.

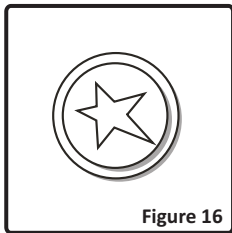
- **Manual Ignition**

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 16) at the same time. Press the ignition button immediately, because if you wait, a build up of gas may cause the flame to spread. Continue pressing the ignition button until you see a stable flame on the burner.

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

Flame safety device:

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

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

4.2 Control of the hob burners

Control of the hob burners

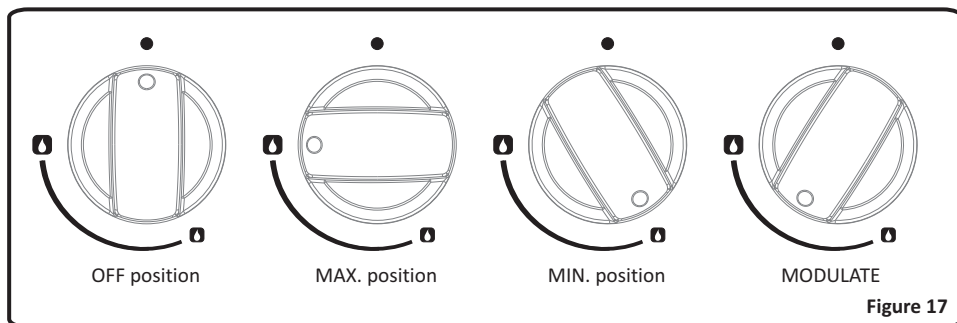


Figure 17

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.

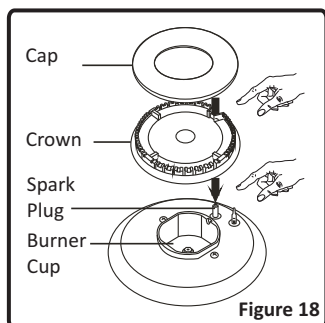


Figure 18

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 18). Also, make sure that no liquid has flown into the burner cups. If the burner flame goes out accidentally, turn the burner off, ventilate the kitchen with fresh air, and do not attempt re-ignition for 90 sec.

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

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

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

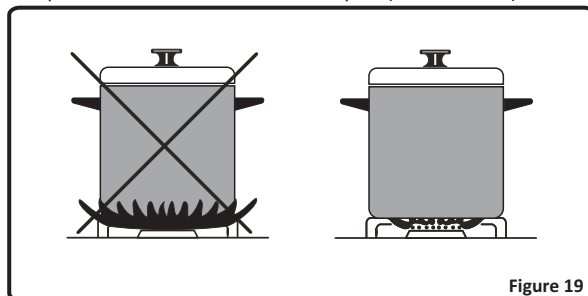
Rapid / Wok Burner: 22-26cm

Semi-rapid Burner: 14-22cm

Auxiliary Burner: 12-18cm

USE OF YOUR PRODUCT

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



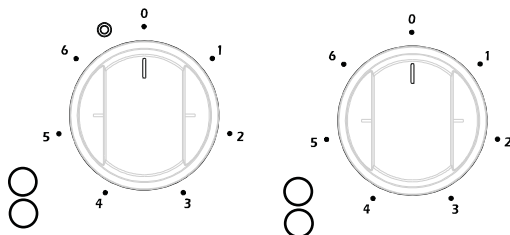
When the burners are not in use for prolonged periods, always turn the main gas control valve off.

Warning:

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


4.3. Control of the electric hobs


The appliance is operated by using knob control and the heat stored is confirmed by residual heat indicator lamp on the vitroceramic surface.



Knob controlled cooker is designed for operating at 6 heat levels:

- 1 Keeping warm position
- 2-3 Heating position at low heat
- 4-5-6 Cooking – roasting and boiling position

Dual heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual heater, turn the knob to  position once. In this way both outer zones switches on.

To deactivate the outer zone of a dual heater, turn the knob to  position once. In this way, both outer zones switches off.

Residual Heat Functions

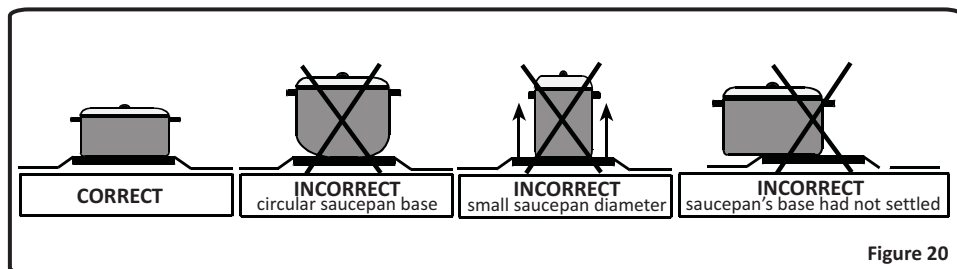
After all cooking processes there is some heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. The control can calculate roughly how hot the glass is in the worst case. If the calculated temperature is higher than + 60 °C, then this will be indicated in the related residual heat indicator lamp. The residual heat display is shown as long as the calculated heater temperature is > + 60 °C.

After reapplying the supply voltage to the hob control after an interruption of the supply voltage occurred, causes that the residual heat display flashes, if the corresponding heater had a residual heat of greater + 60 ° C before the power interruption occurred. The display will flash until the max. residual heat time has expired or the heater will be selected and activated.

Warning:

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

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



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

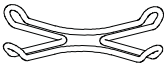
USE OF YOUR PRODUCT

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

4.4 Accesories

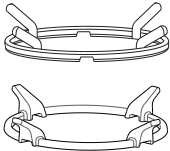
- The product already supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from the market, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the using instructions by the manufacturer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

Coffee Adaptor (Optional)



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

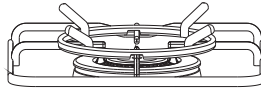
Wok Adaptor (Optional)



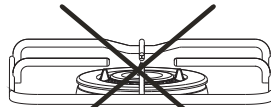
Wok adaptor should be placed on the pan support of wok burner.

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

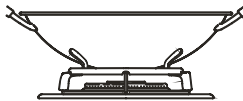
Please do not use wok adaptor with flat-bottomed saucepans. Likewise, do not use convex-bottomed saucepans without the wok adaptor.



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

Burner Caps:

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

Enamelled Parts:

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

Stainless Steel:

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

Cleaning hotplates:

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

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

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

5.2 Maintenance

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

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Basic troubleshooting before contacting service

If the electrical ignition/hotplate does not operate :

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

If the hotplate does not heat :

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

The hob burners do not operate correctly :

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

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

6.2 Information related to transport

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

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

Table

G30 28-30mbar 4,8 kW 345g/h I12H3B/P BG Classe 3	LPG G30 28-30mbar	NG G20 20 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	85	115
NOMINAL RATING (KW)	3	3
CONSUMPTION	218,1 g/h	285,7 l/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65	97
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h	166,7 l/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.