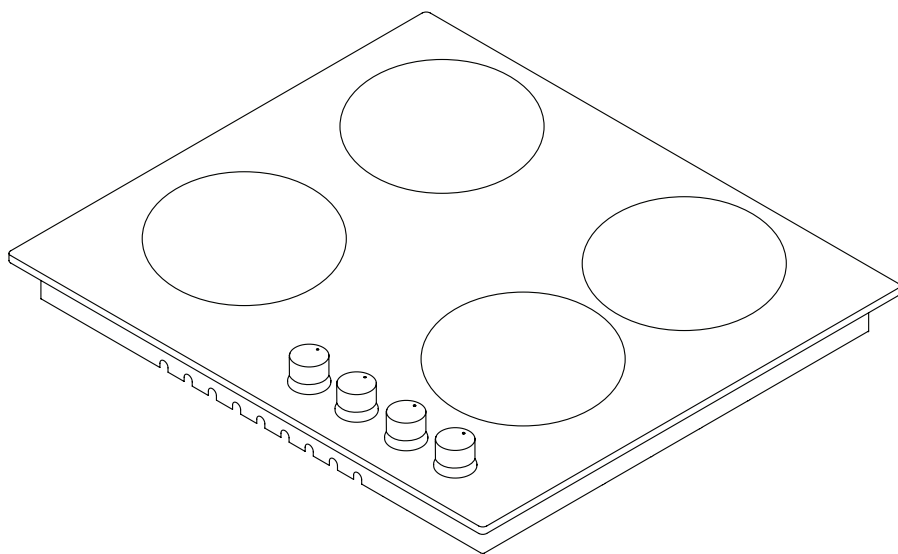


BUILT-IN COOKTOP

Gas & Electric Cooktop



H10-20-260-092 Rev 003

USER MANUAL **GB**
MANUAL DE UTILIZARE **RO**

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

CONTENTS

Important Warnings.....	4
Introduction Of The Appliance.....	6
Control Panel.....	7
Electrical Connection Scheme.....	7
Important Warnings.....	8
If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....	10
Installation Of Cookstop.....	10
Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....	12
Correct Place For Installation.....	13
Ventilation Of Room.....	13
Transformation From Natural Gas To Lpg And From Lpg To Natural Gas.....	14
Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....	14
Usage Of Your Cooktop.....	15
Pot Diameter.....	16
Wok Burner.....	17
Usage Of Hotplate.....	17
Maintenance And Cleaning.....	18
Troubles And Solution Proposals.....	19
Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....	19
Injector, Gas Flow And Power Table.....	20
Environmentally-Friendly Disposal And Package Information.....	21

IMPORTANT WARNINGS

- 1. WARNING: Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.**
- 2. WARNING: Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.**
- 3. WARNING: Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.**
- 4. WARNING: During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.**
- 5. WARNING: The appliance and its reachable sections become hot during usage.**
- The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- This appliance is not connected to a combustion product discharge system. This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.
- 9. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.**

10. This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

11. Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.

12. These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

13. Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

14. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

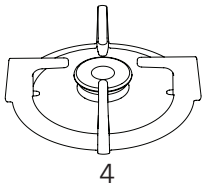
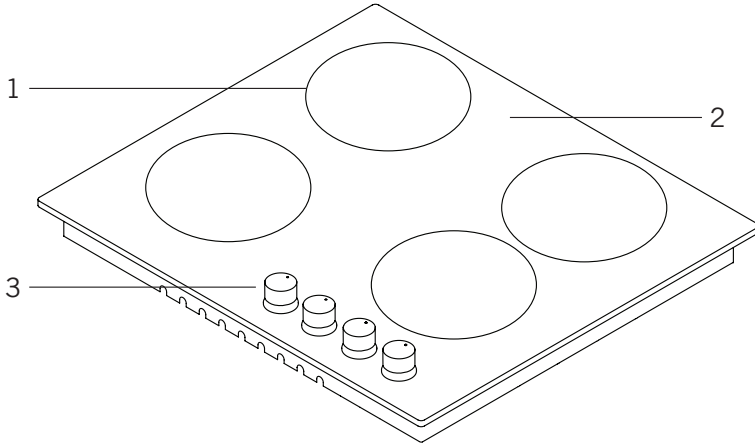
15. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

16. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

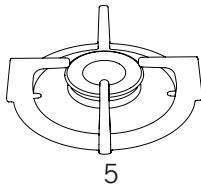
17. Pay attention for not to touch the heating elements.

18. 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.

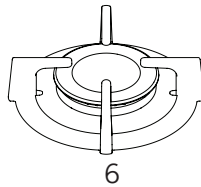
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



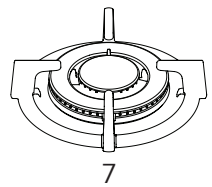
4



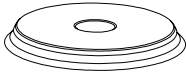
5



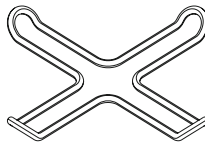
6



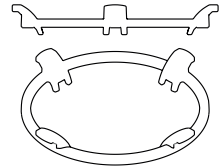
7



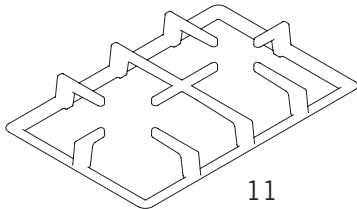
8



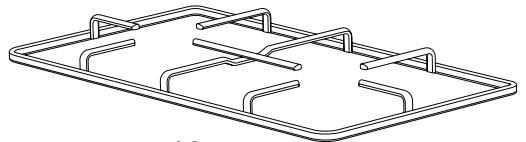
9



10



11

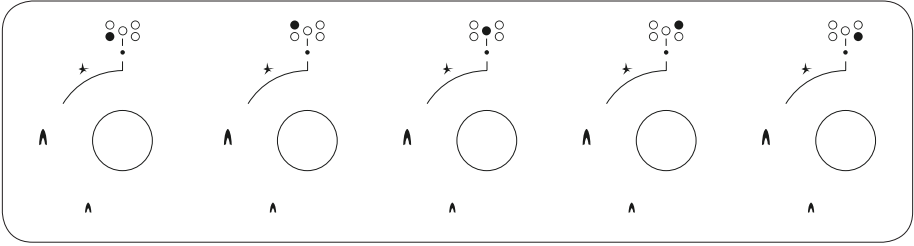


12

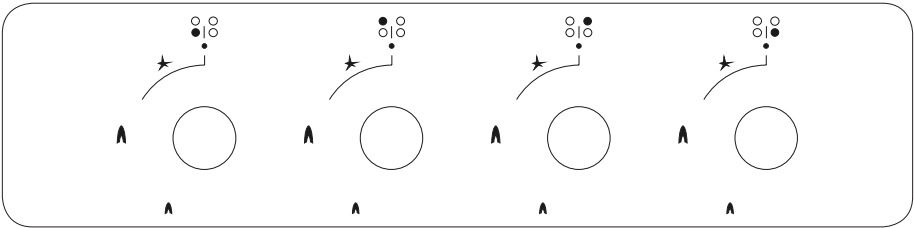
- 1- Burner positions
- 2- Glass or Metal Surface
- 3- Control Buttons
- 4- Small Burner
- 5- Medium Burner
- 6- Large Burner

- 7- WOK Burner
- 8- Hotplate
- 9- Coffee Adaptor
- 10- Wok Burner Adaptor
- 11- Cast Grill
- 12- Enamel Grill

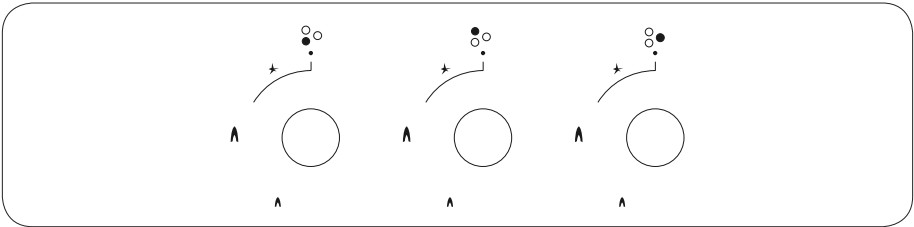
CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



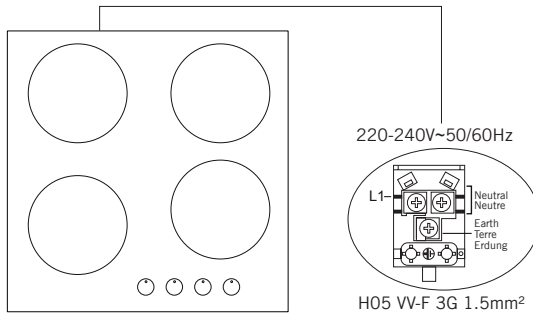
Cooktop Panel Visual of 60 cm



Cooktop Panel Visual of 45 cm

ELECTRICAL CONNECTION SCHEME

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.



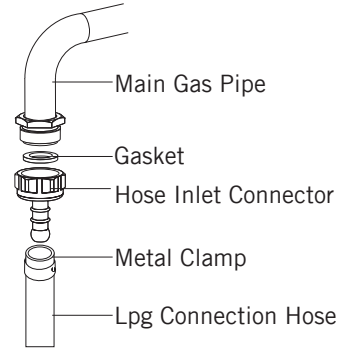
IMPORTANT WARNINGS

Electrical Connection and Safety

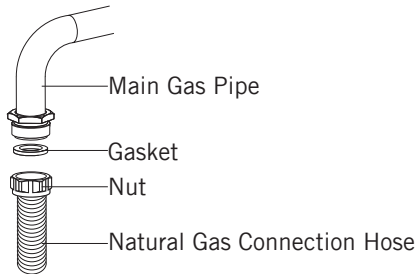
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
4. Your appliance should be connected to an appropriate fuse according to electric power. If necessary, it is recommended that connection is made by authorized service.
5. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V, 50/60Hz.
6. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
7. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
8. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
9. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
10. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
11. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.
12. During operation of cooktop, some parts may be hot. When you also bring switches closed position, it may remain hot for a while. Children should be kept away every time and not be left without observation. Do not touch surface of cooktop while warning lights flashes. When you bring your appliance closed position, hot parts being still dangerous are stated with warning lights. (Vitreoceran models)

Gas Connection and Safety

1. For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.



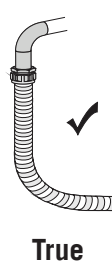
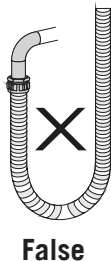
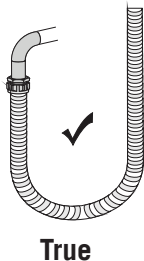
NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



2. Natural gas connection should be done by authorized service. For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.



Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



3. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.

4. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.

5. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.

6. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

IF BUILT-IN OVEN IS PLACED UNDER COOKTOP;

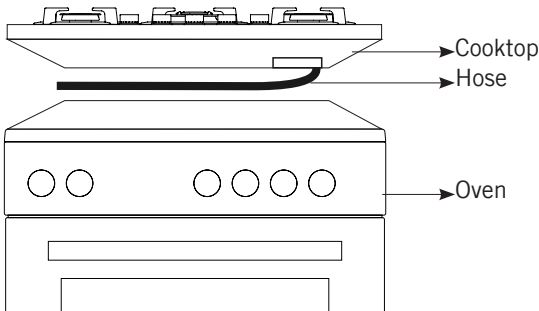


Figure 1

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

INSTALLATION OF COOKSTOP

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.

2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.

3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.

4. Turn cooktop again and align with and place on counter.

5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

On the assembly chart given in next page, it is shown how to assemble your cooktop.

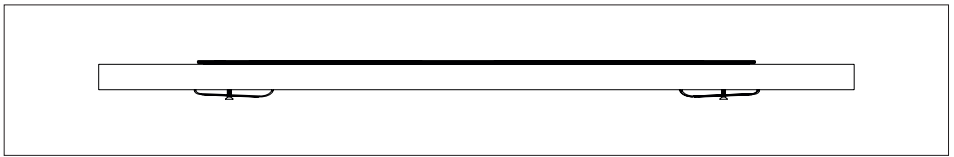
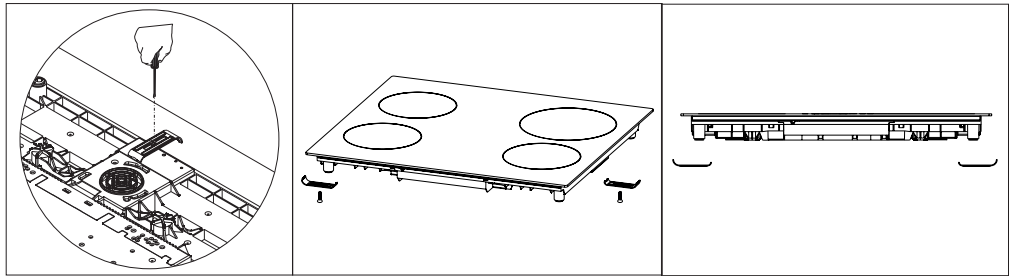
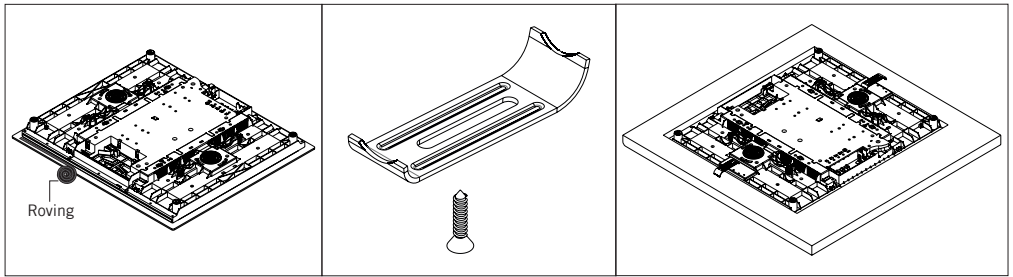


Figure 2

6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.

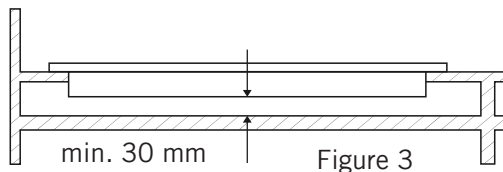


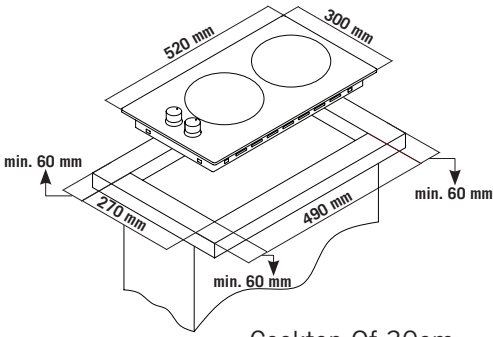
Figure 3

7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

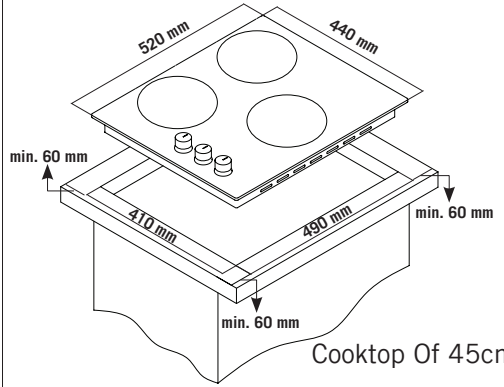
8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

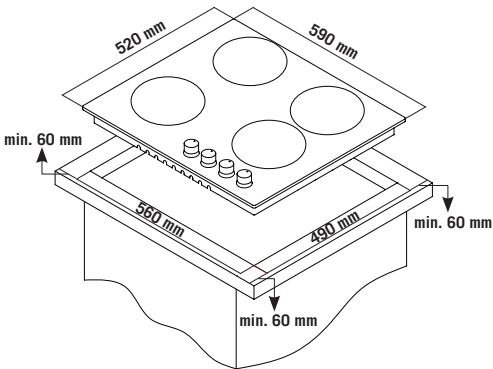
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



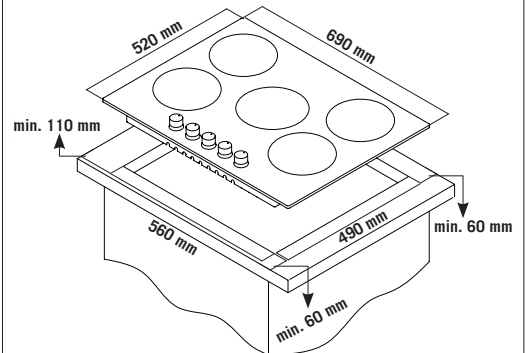
Cooktop Of 30cm



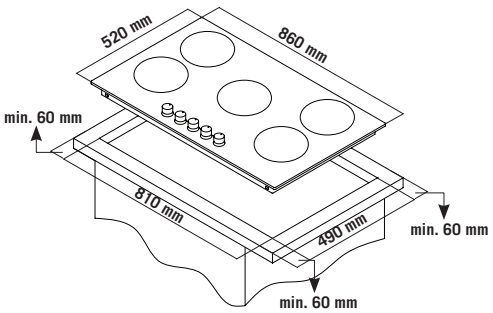
Cooktop Of 45cm



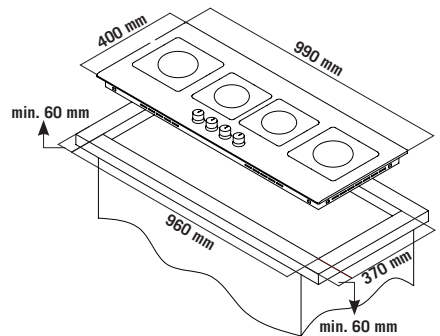
Cooktop Of 60cm



Cooktop Of 70cm

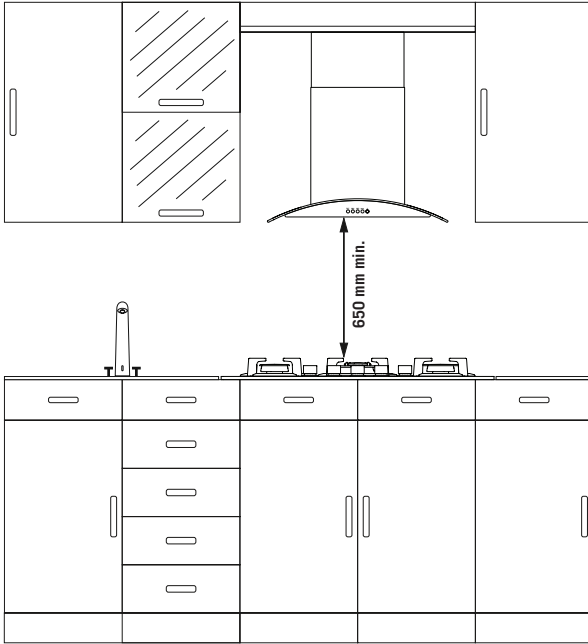


Cooktop Of 90cm



Cooktop Of 100cm

CORRECT PLACE FOR INSTALLATION



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture.

If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood/aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

VENTILATION OF ROOM

The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room Size	Ventilating Opening
Smaller than 5m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

TRANSFORMATION FROM NATURAL GAS TO LPG AND FROM LPG TO NATURAL GAS

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the Figure 4.
3. As seen in Figure 5, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in Figure 6 with screwdriver and replace it with a new one.

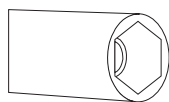


Figure 4

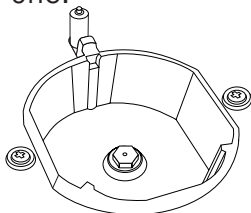


Figure 5

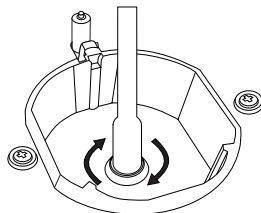


Figure 6

5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

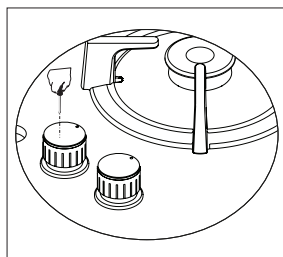


Figure 7

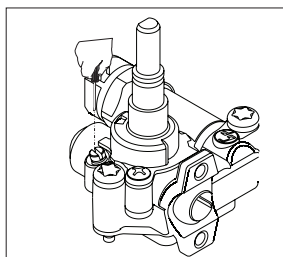


Figure 8

GAS BREAKING SAFETY APPLIANCE (FFD)

Against putting out to be taken place as a result of liquid overflow at upper burners, safety appliance steps in and cut gas immediately.

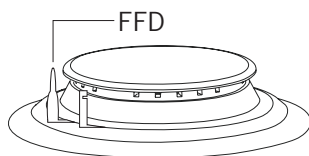


Figure 9

USAGE OF YOUR COOKTOP

Usage of Gas Cooktop

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

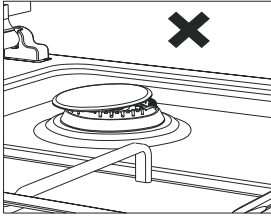


Figure 10

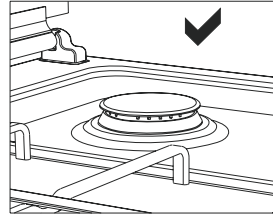

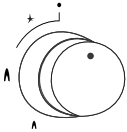


Figure 11

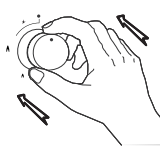
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed  Fully open  Half open

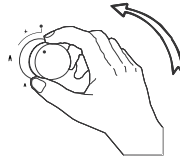
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



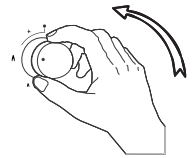
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off.

Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.

6. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that foots of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

7. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

POT DIAMETER

GLASS HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

METAL HOBS						
	Domino	45cm. Hobs	60cm. Hand Control	60cm. Control Front	70cm. Control Front	90cm. Control Front
Small Burner	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Middle Burner	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Big Burner	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Wok Burner	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm



False



False



False



True

Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm. diameter.

WOK BURNER

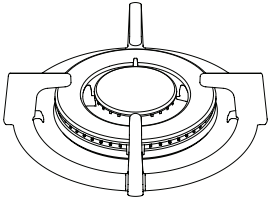


Figure 12

As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

USAGE OF HOTPLATE

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn off gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.
2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.
3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.
4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.
5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.
6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.
7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.
8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.
9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.
10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

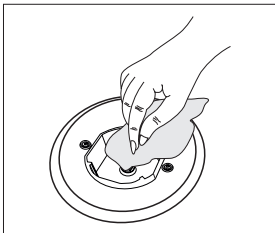


Figure 13

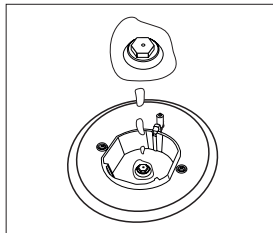


Figure 14

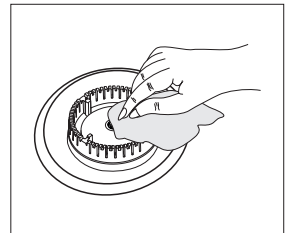


Figure 15

TROUBLES AND SOLUTION PROPOSALS

You can solve the troubles you can encounter at your product by checking the following points before calling technical service.

If cooktop does not operate;

- Check if power cable of cooktop is plugged in
- Examine with safe ways if electric exists on network
- Audit fuses.
- Control whether damage is available on power cable.
- Check if main gas valve in your network is open
- Go through existence of breaking or twisting on gas pipe
- Be sure that gas pipe is connected to cooktop in appropriate way.
- See over if suitable gas valve is used for your cooktop

(Get periodical maintenance done)

If starter does not operate;

- Be sure that electric power cable of product is plugged in
- Clean the edge and body sections of ignition spark plugs found on burners with a wet and dirt remover materials thoroughly. Be sure that the channels present on burners are open and clean.

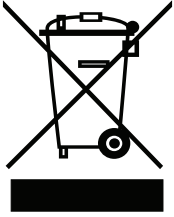
SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE

Gas type (LPG or natural gas) that your appliance is manufactured for is stated in the label found behind the product and that show technical features. If gas setting of your appliance is not the same as gas setting of your network, it should be adjusted by making change by an expert person. In the following table, injector, gas flow and power values of appliance is given according to gas type.

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gas Natural			Gas Natural		Gas Natural	
Wok Burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm	1,60	mm
	Gas Flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	1,15	mm	1,06	mm	1,35	mm
	Gas Flow	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h	0,243	m ³ /h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm	1,45	mm
	Gas Flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,97	mm	0,92	mm	1,10	mm
	Gas Flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm	0,85	mm
	Gas Flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE							
BURNER SPECIFICATIONS	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas Flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Wok Burner (2,5)	Injector	0,82	mm	0,73	mm	0,78	mm
	Gas Flow	182	g/h	182	g/h	182	g/h
	Power	2,50	kW	2,50	kW	2,50	kW
Rapid Burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas Flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid Burner	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas Flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary Burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas Flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



1. Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
2. This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Draga utilizatorule;

Obiectivul nostru este să ne asigurăm că acest produs dă cele mai bune rezultate, fiind produs în fabrica noastră modernă într-un mediu de lucru îngrijit, conform conceptului nostru de calitate totală. Din acest motiv, vă recomandăm să citiți cu atenție manualul de utilizare înainte de a folosi produsul și să-l păstrați mereu la îndemână.

Nota: Acest manual de utilizare este pregătit pentru mai multe modele. Unele specificații din manual ar putea să nu se regăsească și în cazul aparatului dumneavoastră.

“Conform reglementărilor DEEE.”

CUPRINS

Avertismente Importante.....	24
Descrierea Articolului.....	27
Ecranul De Control.....	28
Schema Electrica De Conexiune.....	28
Avertismente Importante.....	29
În Cazul În Care Cuptorul Încorporabil Este Așezat Sub Plită.....	31
Montarea Plitei.....	31
Decupajul Locului Destinat ȘI Montarea Aragazului.....	33
Locul Adecvat Pentru Montare/Instalare.....	34
Ventilarea Camerei.....	34
Trecerea De La Gaz Natural La Gpl Și De La Gpl La Gaz Natural.....	35
Dispozitiv De Siguranță De Întrerupere A Gazelor (FDD).....	35
Utilizarea Plitei.....	36
Diametrul Oală.....	37
Arzător Wok.....	38
Utilizarea Fierbătorului.....	38
Întreținerea Și Curățarea.....	39
Probleme Și Soluții.....	40
Reglarea Plitei De Gaz În Funcție De Tipul Gazului.....	40
Injector, Consum Și Putere Masa.....	41
Eliminarea Într-O Manieră Prietenoasă Cu Mediul Înconjurător & Informații Despre Ambalaj.....	42

AVERTISMENTE IMPORTANTE

- 1. AVERTISMENT:** Înainte de atingerea terminalelor de conexiune, toate circuitele de alimentare trebuie deconectate.
- 2. AVERTISMENT:** Orice gătire necorespunzătoare efectuată cu grăsimi și uleiuri poate fi periculoasă și cauza incendiu.
- 3. AVERTISMENT:** Risc de incendiu; nu depozitați mâncare pe suprafața de gătit.
- 4. AVERTISMENT:** În timpul utilizării, secțiunile accesibile pot fi fierbinți. Mențineți copiii mici departe.
- 5. AVERTISMENT:** În timpul utilizării, produsul și secțiunile accesibile pot deveni fierbinți.
- 6.** Condițiile de setare ale acestui aparat sunt indicate pe etichetă. (Pe eticheta de date)
- 7.** Acest produs nu este conectat la un sistem de evacuare a produselor de combustie. Acest produs va fi conectat și montat conform legislației aplicabile. Luați în considerare cerințele referitoare la ventilare.
- 8.** Utilizarea unei plite pe gaz va elibera umiditate și produse de ardere în camera unde este montată. Atunci când produsul este în funcțiune, asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată și mențineți găurile naturale de ventilare sau montați un sistem mecanic de ventilare. (Plită pe partea superioară a cuptorului)

Utilizarea susținută a aparatului poate solicita ventilare suplimentară. De exemplu, deschiderea unei ferestre sau dacă este disponibil, creșterea nivelului de ventilare a sistemului mecanic.

9. AVERTISMENT: Acest produs este destinat doar pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri cum ar fi încălzirea camerei.

10. Acest produs trebuie utilizat conform reglementărilor și într-o locație bine ventilată. Înainte de montarea și utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile.

11. Înainte de montarea produsului, verificați condițiile locale (tipul și presiunea gazului) și asigurați-vă că setările produsului sunt corespunzătoare.

12. "Aceste instrucțiuni sunt aplicabile pentru țările în care simbolurile sunt indicate pe aparat. Dacă simbolul țării nu este disponibil pe aparat, pentru adaptarea produsului la condițiile acelei țări, instrucțiunile tehnice trebuie citite.

13. Nu utilizați sistemul pentru o perioadă mai mare de 15 secunde. Dacă arzătorul nu se aprinde la finalizarea celor 15 secunde, opriți funcționarea sistemului și deschideți ușa secțiunii și/sau așteptați cel puțin 1 minut înainte de reaprinderea arzătorului.

14. Pentru curățarea produsului, nu utilizați aspiratoare pe bază de abur.

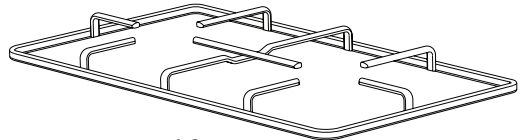
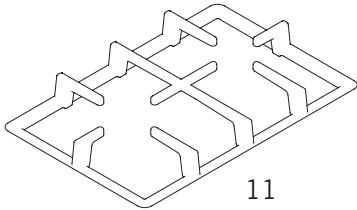
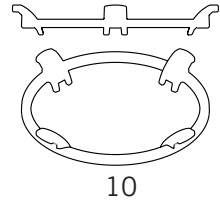
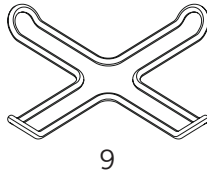
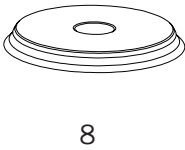
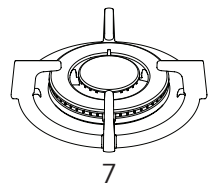
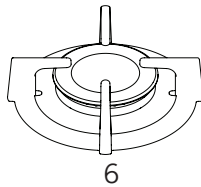
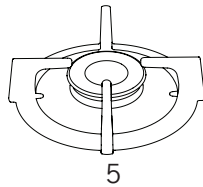
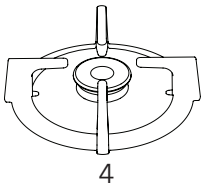
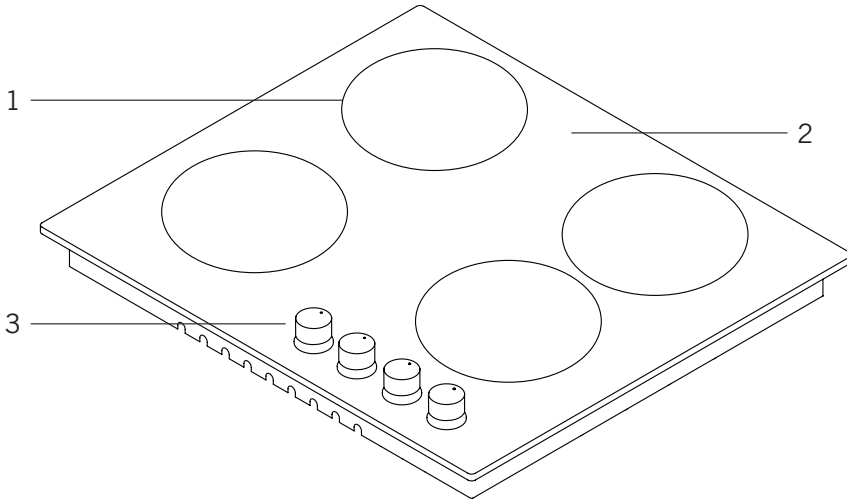
15. NICIODATĂ NU încercați să stingeți un incendiu cu apă, mai întâi deconectați cuptorul și apoi utilizând, de exemplu un capac sau o pătură, acoperiți focul.

16. În cazul în care o supraveghere continuă este furnizată, copii cu vârsta de 8 ani sau mai mici trebuie menținuți departe.

17. Asigurați-vă că aceștia nu ating elementele de încălzire.

18. Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârstă de la 8 ani și peste și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă aceștia au fost supravegheați sau instruiți referitor la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

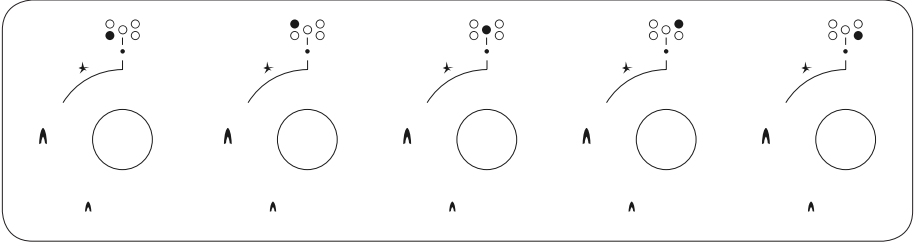
DESCRIEREA ARTICOLULUI



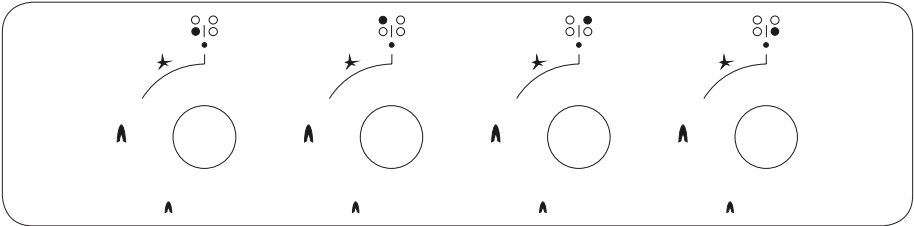
- 1- Pozițiile arzătoarelor
- 2- Suprafață de sticlă sau metal
- 3- Butoane de comandă
- 4- Arzător mic
- 5- Arzător mediu
- 6- Arzător mare

- 7- Arzător WOK
- 8- Fierbător
- 9- Adaptor cafea
- 10- Adaptor arzător Wok
- 11- Grătar turnat
- 12- Grătar emailat

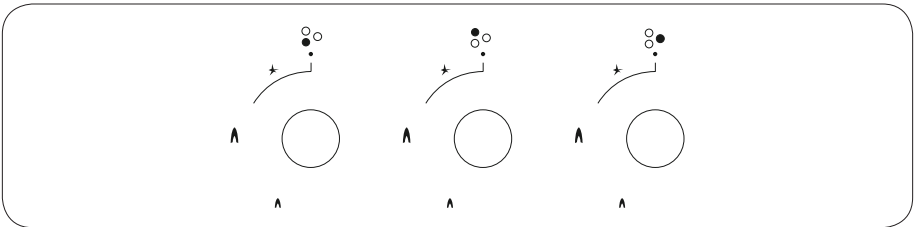
ECRANUL DE CONTROL



Panou plită de 70-90 cm și 100 cm



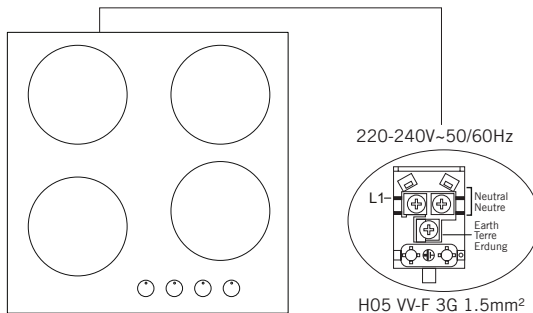
Panou plită de 60 cm



Panou plită de 45 cm

SCHEMA ELECTRICA DE CONEXIUNE

Conexiunea electrica a dispozitivului (aragazului) trebuie sa se efectueze in conformitate cu schema prezentata mai jos, de catre o persoana calificata in acest sens.



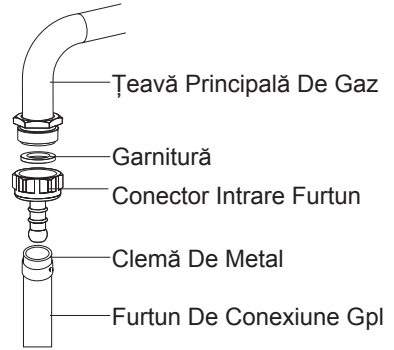
AVERTISMENTE IMPORTANTE

Conexiunea Electrica și Securitatea

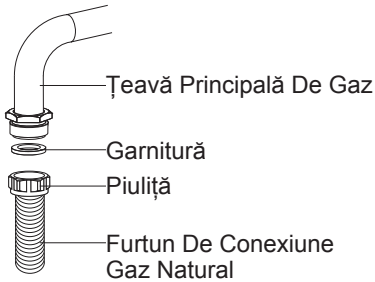
1. Condițiile de setare ale acestui dispozitiv sunt menționate pe eticheta sau placa de informații a acestuia.
2. Acest dispozitiv nu este un produs care poate fi conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acest dispozitiv trebuie să fie montat în conformitate cu instrucțiunile date și în locul menționat.
3. Acordați o mare importanță în ceea ce privește condițiile de aerisire..
4. Dispozitivul trebuie să fie conectat la o sursă electrică dotată cu o siguranță electrică corespunzătoare puterii de alimentare a acestuia. În caz de necesitate este recomandabil ca montajul să fie efectuat de un service autorizat în acest sens..
5. Dispozitivul este setat în mod corespunzător unei alimentări de 220-240 V, 50/60 Hz.
6. În cazul în care valorile electrice menționate diferă de cele ale rețelei de alimentare va sugera să contactați service-ul autorizat.
7. Conexiunea electrică a dispozitivului trebuie efectuată numai în conformitate cu regulile, aceasta efectuându-se la o priză prevăzută cu paratrâznet. (impământare) În cazul în care priză de la care se va efectua alimentarea dispozitivului nu este prevăzută cu împământare va sugera să luați legătura în cel mai scurt timp posibil cu service-ul autorizat. Producătorul nu va fi responsabil sub nici o formă de deteriorările create dispozitivului din cauza unei prize neprevăzute cu împământare.
8. Cablul de alimentare al dispozitivului trebuie conectat la o priză prevăzută cu alimentare, fără a se utiliza prelungitor.
9. Evitați contactul cablului de alimentare cu zonele fierbinți ale dispozitivului. Totodată evitați contactul acestuia cu chenarele și colturile ascuțite.
10. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita crearea pericolelor va rugăm să contactați producătorul sau service-ul acestuia autorizat sau o altă persoană cu aceeași calificare, pentru schimbarea acestuia.
11. Conectarea necorespunzătoare poate aduce daune dispozitivului. În astfel de situații dispozitivul este considerat ieșit din garanție. Conexiunea electrică a dispozitivului este recomandată a fi efectuată de service-ul autorizat.
12. În timpul utilizării aragazului unele piese ale acestuia vor deveni fierbinți. După dezactivare părțile fierbinți își mențin starea o perioadă de timp. Din acest motiv va sugera să mențineți copiii la distanță de dispozitiv și să nu-i lăsați nesupravegheați. Evitați contactul cu aragazul atunci când luminile de avertizare ale acestuia sunt aprinse. După încălzirea aragazului părțile acestuia care încă mai prezintă pericolozitate fiind fierbinți sunt specificate de lampa de avertizare. (pentru modelele Vitroceran)

Conexiunea la gaze și siguranța

1. Pentru conectarea GPL-ului (buteliei), fixați clema de metal pe furtunul buteliei de GPL. Fixați marginea furtunului de conectorul de intrare a furtunului din spatele aparatului prin apăsarea până la capăt după încălzirea furtunului în apă fiartă. Apoi, aduceți clema spre capătul furtunului și strângeți-o cu o șurubelniță. Garnitura și conectorul de intrare al furtunului necesare pentru conexiune sunt ca cele din imaginea de mai jos.



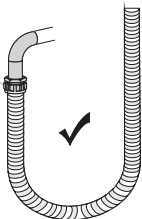
NOTĂ: Regulatorul care trebuie montat pe butelia de GPL trebuie să aibă caracteristica de 300 mmSS.



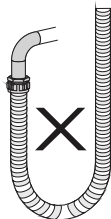
2. Conexiunea de gaz natural trebuie realizată printr-un serviciu autorizat. Pentru conexiunea de gaz natural așezați garnitura în piulița de la marginea furtunului de conexiune pentru gaz natural. Pentru a monta furtunul pe țeava principală de gaz rotiți piulița. Încheiați conexiunea prin controlarea scurgerii de gaze.



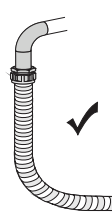
Furtunul de gaz și conexiunea electrică ale aparatului nu trebuie să se afle în apropierea zonelor fierbinți precum partea din spate a aparatului. Furtunul de gaz trebuie conectat prin răsuciri în unghi larg pentru a preveni ruperea. Mișcarea aparatului cu conexiune la gaz realizată poate cauza scurgeri de gaze.



Corect



Inc corect



Corect



Corect

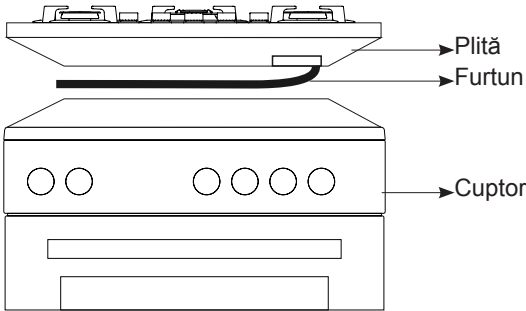
3. Conectați aparatul la robinetul de gaze pe traseul cel mai scurt și astfel încât să fie împiedicate scurgerile. Din motive de siguranță, furtunul folosit trebuie să aibă cel mult 125 cm și cel puțin 40 cm.

4. Atunci când controlați scurgerea de gaze: nu folosiți niciodată o brichetă, un chibrit, o țigară aprinsă sau un material similar inflamabil.

5. Aplicați săpun pe punctul de conectare. Dacă există scurgeri, se va forma spumă în regiunea în care s-a aplicat săpun.

6. În cazul în care plita trebuie montată pe un dulap sau pe un sertar, sub aparat trebuie montat un panou de protecție împotriva căldurii, cu o deschidere de cel puțin 15 mm.

ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ÎNCORPORABIL ESTE AȘEZAT SUB PLITĂ

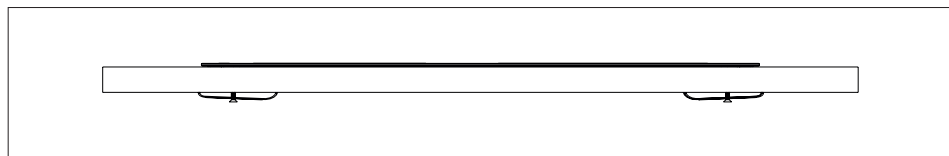
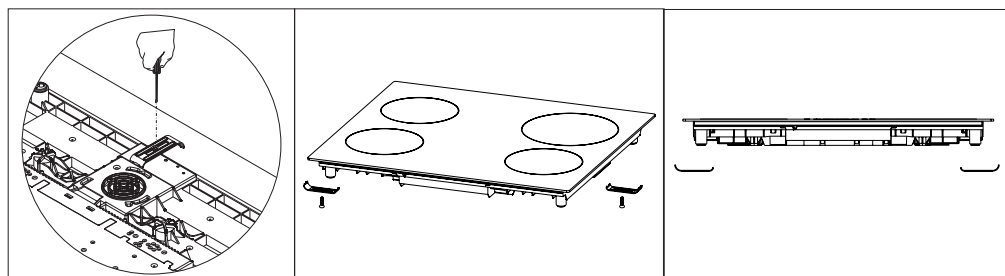
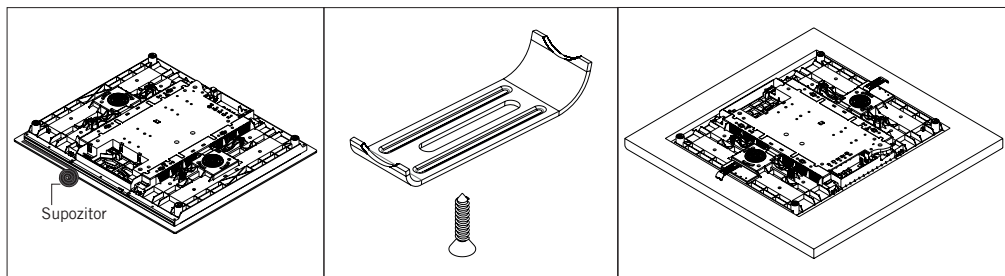


Pozitia 1

Țeava de gaz trebuie montată astfel încât să nu atingă cuptorul de sub plită, marginile și colțurile ascuțite și trebuie evitate răsucirea și solicitarea prin tragere. Realizați conexiunea la gaz în partea dreaptă a plitei și fixați furtunul cu ajutorul unei cleme.

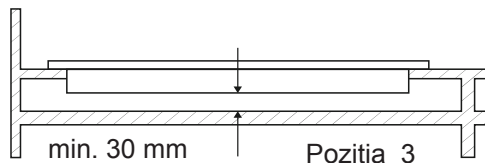
MONTAREA PLITEI

1. Detașați arzătoarele, capacele arzătoarelor și grătarele de produs.
 2. Întoarceți plita cu susul în jos și așezați-o pe o suprafață netedă.
 3. Pentru a împiedica pătrunderea substanțelor străine și a lichidelor între plită și suprafața pe care este așezată plita, aplicați pasta furnizată în pachet, pe părțile protecției inferioare a suprafeței. Pentru colțuri, onduțați pasta și măriți bucele până când sunt umplute spațiile libere de la colțuri.
 4. Întoarceți plita înapoi și aliniați-o și așezați-o pe suprafața de lucru.
 5. Fixați plita pe suprafața de lucru cu ajutorul clemei și al șuruburilor furnizate.
- În schema de asamblare de pe pagina următoare este afișat modul de asamblare a plitei dumneavoastră.



Pozitia 2

6. Dacă produsul este montat deasupra unui sertar: produsul poate atinge partea inferioară, motiv pentru care această porțiune trebuie separată printr-un raft de lemn.



min. 30 mm

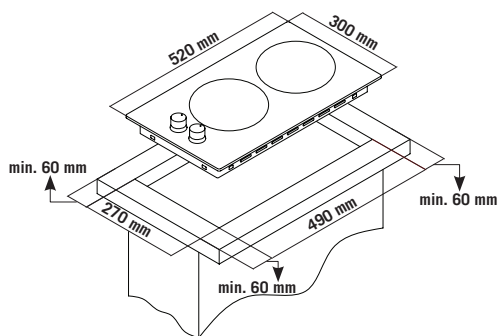
Pozitia 3

7. Dacă aragazul este montat deasupra unui dulap așa cum va este prezentat mai sus, pentru a separa aragazul de dulap trebuie să puiți între acestea un raft. Dacă acesta este montat deasupra unui aragaz built-in nu este necesară această operațiune.

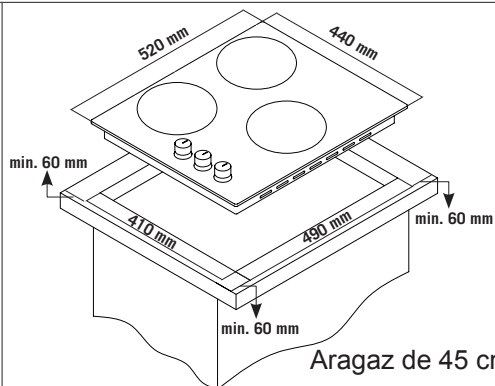
8. Dacă acesta este montat într-un loc unde atât în apropierea părții stângii cât și a celei drepte există perete: distanța minimă între perete și aragaz trebuie să fie de cel puțin 50mm.

DECUPAREA LOCULUI DESTINAT ȘI MONTAREA ARAGAZULUI

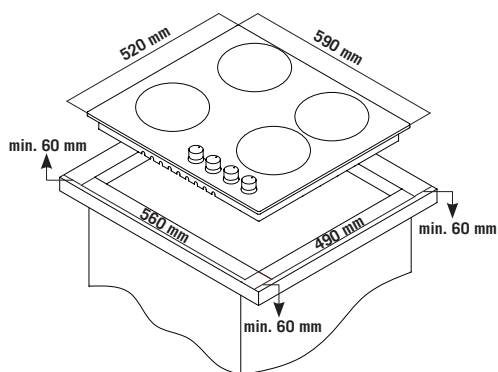
Atunci cand efectuati montarea aragazului și decuparea locului de amplasare va recomandam sa aveti in vedere dimensiunile mentionate mai jos.



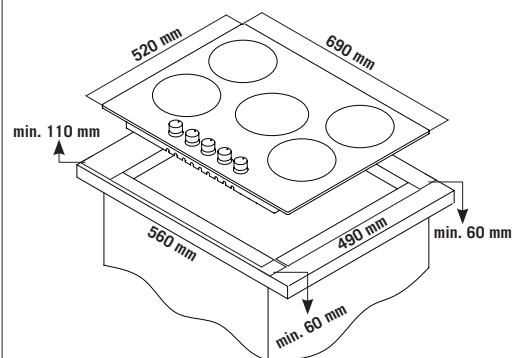
Aragaz de 30 cm'



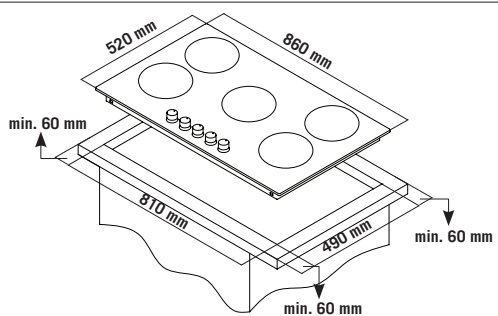
Aragaz de 45 cm'



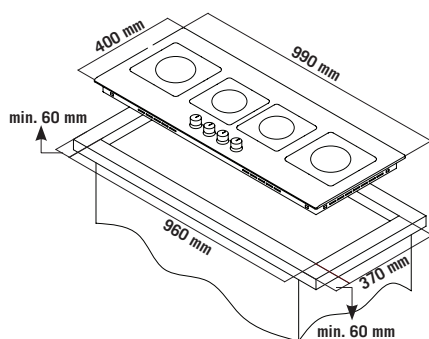
Aragaz de 60 cm'



Aragaz de 70 cm'

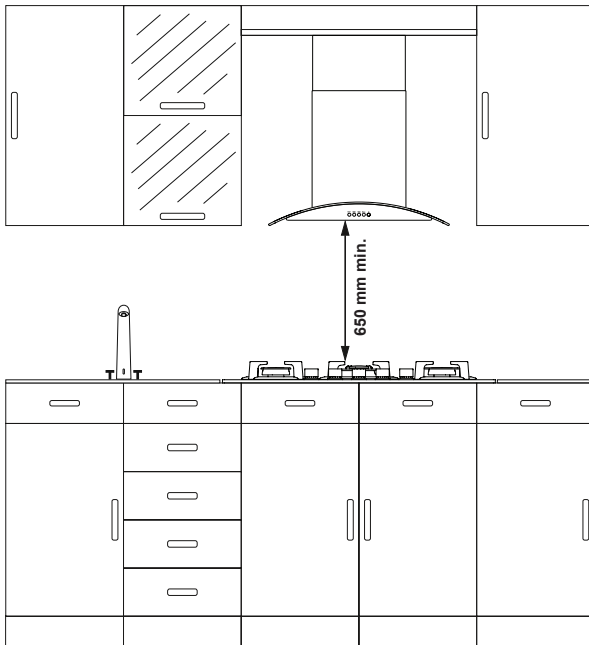


Aragaz de 90 cm'



Aragaz de 100 cm'

LOCUL ADECTAT PENTRU MONTAJ



Produsul a fost proiectat în mod adecvabil mobilei de bucatarie procurata de pe piața. Între produs și peretele bucatării și mobila trebuie lăsată o distanță de siguranță.

Dacă deasupra produsului se va monta un horn/aspitator, pentru înălțime conformați-vă recomandării producătorului în ceea ce privește hornul/aspitatorul și stabiliți aceasta.

Golul de deasupra teșghelei în care va fi montat aragazul, trebuie să fie decupat/taiat în conformitate cu dimensiunile aragazului.

Pentru instalarea produsului în ceea ce privește electricitatea și gazele trebuie să vă încadrați în standardele condițiilor stabilite pe plan local.

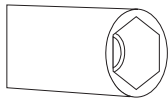
VENTILAREA CAMEREI

Aerul necesar pentru ardere este luat din aerul din cameră, iar gazele sunt emise direct în cameră. Pentru utilizarea sigură a produsului dumneavoastră, ventilarea optimă a camerei reprezintă o condiție prealabilă. În cazul în care nu este disponibilă o fereastră sau o cameră pentru ventilarea camerei, trebuie instalată o aerisire suplimentară. Totuși, în cazul în care camera este prevăzută cu o ușă către exterior, nu sunt necesare orificii de aerisire.

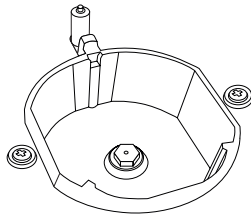
Dimensiune cameră	Orificiu aerisire
Mai mică de 5 m ³	min. 100 cm ²
Între 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Mai mare de 10 m ³	nu este necesar
În subsol sau pivniță	min. 65 cm ²

TRECEREA DE LA GAZ NATURAL LA GPL ȘI DE LA GPL LA GAZ NATURAL

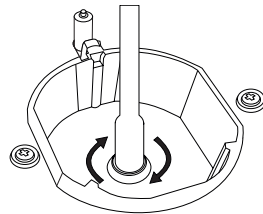
1. Opriți gazul și curentul electric ale plitei. Dacă plita este fierbinte, așteptați să se răcească.
2. Pentru schimbarea injectorului folosiți o șurubelniță cu vârf ca în imaginea 4.
3. Așa cum este ilustrat în imaginea 5, demontați capacul arzătorului și arzătorul plitei și asigurați-vă că injectorul este vizibil.
4. Demontați injectorul prin rotirea cu șurubelnița ca în imaginea 6 și înlocuiți-l cu unul nou.



Pozitia 4



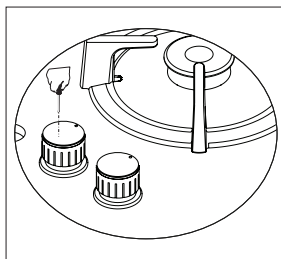
Pozitia 5



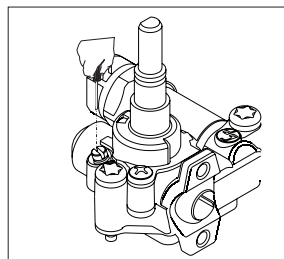
Pozitia 6

5. Apoi, detașați întrerupătoarele de comandă ale plitei. Efectuați reglajul prin rotirea șurubului din centrul robinetelor de gaze cu ajutorul unei șurubelnițe mici, în modul ilustrat în imaginea următoare. Pentru a regla șurubul de debit, folosiți o șurubelniță de dimensiune potrivită. Pentru GPL rotiți șurubul în sensul acelor de ceasornic. Pentru gaz natural, rotiți șurubul o singură dată în sens invers acelor de ceasornic. În poziție scăzută, lungimea flăcării normale trebuie să fie de 6-7 mm.

Pentru ultima verificare, controlați dacă flacăra este deschisă sau închisă. Reglarea aparatului dumneavoastră poate fi diferită, în funcție de tipul robinetului de gaze folosit.



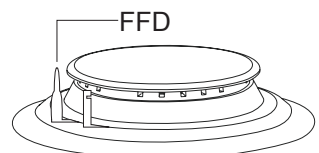
Pozitia 7



Pozitia 8

DISPOZITIV DE SIGURANȚĂ DE ÎNTRERUPERE A GAZELOR (FDD)

Pentru a preveni stingerea provocată de scurgerea lichidului la arzătoarele superioare, dispozitivul de siguranță intră în funcțiune și întrerupe gazul imediat.

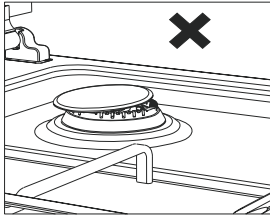


Pozitia 9

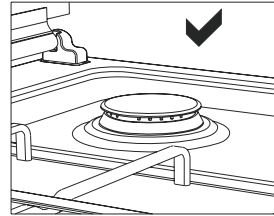
UTILIZAREA PLITEI

Utilizarea plitei cu gaz

1. Înainte de a folosi plita, asigurați-vă că poziția capacelor arzătoarelor este cea corectă. Așezarea corectă a capacelor arzătoarelor este indicată în imaginea următoare.



Pozitia 10



Pozitia 11

2. Robinetele de gaze sunt prevăzute cu un mecanism special de blocare. Astfel, pentru a folosi zona plitei, apăsați butonul împingând înainte și, în timp ce deschideți sau închideți robinetul, țineți butonul apăsat.

● Inchis

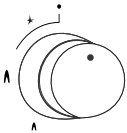


Flacara Completa

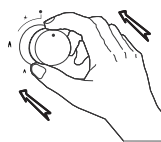


Flacara mica

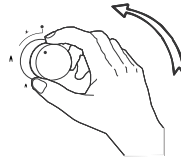
3. În cazul modelelor cu aprindere automată, aprinderea este realizată electric. Prin urmare, înainte de utilizarea aparatului, asigurați-vă că acesta este conectat la electricitate. Aprinderea pentru aceste modele este în felul următor.



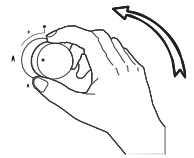
Robinetul plitei se află în poziție închisă.



Pentru a aprinde plita, mai întâi apăsați butonul în față.



În timp ce țineți butonul apăsat, dispozitivul de aprindere intră în funcțiune și realizează aprinderea.



Prin rotirea butonului stânga în timp ce țineți apăsat, puteți furniza aprinderea la lungimea flămei dorită.

4. Aveți grijă ca grătarele plitei să fie așezate în întregime pe placa plitei. În caz contrar, pot curge materialele puse pe grătar.

5. În cazul modelelor care sunt prevăzute cu dispozitiv de stingere de siguranță, după realizarea procedurii de aprindere în conformitate cu instrucțiunile de mai sus, așteptați 5-10 secunde apăsând butonul înainte, fără a-l elibera.

Mecanismul de siguranță va intra în funcțiune în această perioadă și va asigura funcționarea plitei. În ceea ce privește stingerea aparatului din cauza gazului, robinetul de gaze întrerupe gazul care ajunge în zona plitei în cazul stingerii flăcării din orice motiv.

6. Atunci când este folosit ibricul de cafea furnizat împreună cu plita, asigurați-vă că picioarele acestuia sunt așezate exact pe grătarul plitei și că rămân centrate în zona plitei. Folosiți aparatul numai la arzătorul mic.

7. Atunci când folosiți plite cu gaz, folosiți o oală așezată pe suprafața plitei cât mai departe posibil. Astfel puteți economisi energie. În tabelul următor sunt furnizate diametrele oalelor de gătit recomandate în funcție de arzătoare.

DIAMETRUL OALĂ

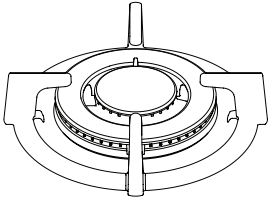
PLITE DE STICLĂ						
	Domino	45cm. Plita	60cm. Comandă Manuală	60cm. Față de Control	70cm. Față de Control	90cm. Față de Control
Arzator Mic	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Arzator Mijlociu	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Arzator Mare	18-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Arzator WOK	24-26cm	---	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-30cm

MAȘINI DE GĂTIT DIN METAL						
	Domino	45cm. Plita	60cm. Comandă Manuală	60cm. Față de Control	70cm. Față de Control	90cm. Față de Control
Arzator Mic	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm	12-18cm
Arzator Mijlociu	---	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-20cm	18-22cm
Arzator Mare	18-22cm	22-24cm	22-26cm	22-24cm	22-24cm	22-26cm
Arzator WOK	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	24-26cm	26-32cm

Diametrul oalelor de gătit utilizate pentru acest aragaz trebuie să fie de minimum 120 mm.



ARZĂTOR WOK



Pozitia 12

Caracteristica zonei Wok a plitei o reprezintă gătirea rapidă. Datorită faptului că este prevăzut cu un sistem de ardere cu inel dublu, acesta asigură distribuirea omogenă a căldurii în partea inferioară a oalei de gătit, la temperatură ridicată. Acesta este ideal pentru gătit pe perioadă scurtă și la temperatură ridicată. Atunci când doriți să folosiți o oală de gătit obișnuită pe arzătorul Wok, este necesară înlăturarea de pe plită a suportului pentru oala de gătit Wok.

UTILIZAREA FIERBĂTORULUI

Puteți folosi plitele electrice prin rotirea butonului respectiv de pe panoul de comandă, la nivelul dorit. Puterea plitei în funcție de niveluri este furnizată în tabelul următor.

	NIVEL 1	NIVEL 2	NIVEL 3	NIVEL 4	NIVEL 5	NIVEL 6
Ø80mm	200W	250W	450W	---	---	---
Ø145mm	250W	750W	1000W	---	---	---
Ø180mm	500W	750W	1500W	---	---	---
Ø145mm Rapid	500W	1000W	1500W	---	---	---
Ø180mm Rapid	850W	1150W	2000W	---	---	---
Ø145mm	95W	155W	250W	400W	750W	1000W
Ø180mm	115W	175W	250W	600W	850W	1500W
Ø145mm Rapid	135W	165W	250W	500W	750W	1500W
Ø180mm Rapid	175W	220W	300W	850W	1150W	2000W

ÎNȚEȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Înainte de realizarea operațiilor de întreținere sau curățare, deconectați fișa de alimentare cu electricitate a plitei și opriți robinetul de gaze. Dacă plita este fierbinte, așteptați să se răcească.

1. Pentru ca plita dumneavoastră să aibă o durată de funcționare mare și economică, trebuie efectuate operații periodice de curățare și întreținere.

2. Nu curățați plita cu unelte care zgârie, precum o perie aspră, un burete metalic sau un cuțit. Nu folosiți agenți și detergenți abrazivi, care zgârie sau acizi.

3. După spălarea componentelor plitei cu o cârpă cu săpun, clătiți-le, iar ulterior clătiți bine cu o cârpă moale.

4. Curățați suprafețele de sticlă cu substanțe speciale de curățare a sticlei. Din cauză că zgărierea suprafețelor din sticlă duce la degradare, atunci când curățați suprafețele din sticlă nu folosiți dispozitive de curățare abrazive sau raclete ascuțite din metal.

5. Nu curățați plita cu aparate de curățare cu vaporii.

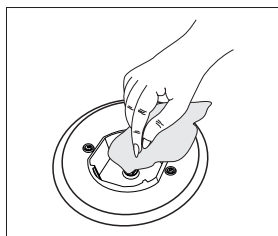
6. Curățați canalele și capacele zonelor plitei cu apă cu săpun și curățați canalele de gaz cu o perie.

7. Atunci când curățați plita, nu folosiți niciodată materiale inflamabile precum acizi, diluanți și gaze.

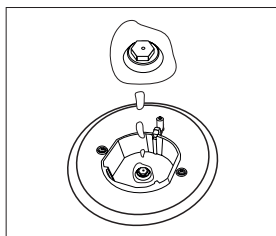
8. Nu spălați componentele din plastic și aluminiu ale plitei în spălătorul de vase.

9. Curățați imediat oțetul, lămâia, sarea, cola și substanțele acide și alcaline similare care au curs pe plită.

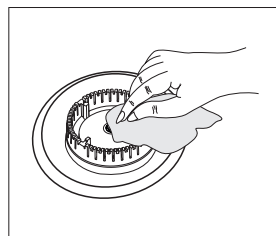
10. În timp, butoanele plitei se rotesc mai greu sau nu se mai rotesc deloc; în aceste cazuri poate fi necesară înlocuirea butoanelor. Înlocuirea trebuie realizată printr-un serviciu autorizat.



Pozitia 13



Pozitia 14



Pozitia 15

PROBLEME ȘI SOLUȚII

Puteți rezolva problemele pe care le puteți întâmpina cu produsul dumneavoastră verificând următoarele puncte înainte de solicitarea asistenței tehnice.

Dacă plita nu funcționează;

- Verificați dacă este conectat cablul de alimentare al plitei.
- Examinați în siguranță dacă există curent electric în rețea.
- Verificați siguranțele.
- Verificați dacă este avariata cablul de alimentare.
- Verificați dacă este deschis robinetul principal de gaze din rețeaua dumneavoastră.
- Verificați dacă țeava de gaze este avariata sau răsucită.
- Asigurați-vă că țeava de gaze este conectată corespunzător la plită.
- Verificați dacă este folosit un robinet corespunzător pentru plita dumneavoastră.
(Asigurați întreținerea periodică)

Dacă mecanismul de aprindere nu funcționează;

- Asigurați-vă că este conectat cablul de alimentare al produsului
- Curățați bine vârful și corpul bujiilor de aprindere din arzătoare cu materiale umede și de îndepărtare a murdăriei. Canalele arzătoarelor trebuie să fie deschise și curate.

REGLAREA PLITEI DE GAZ ÎN FUNCȚIE DE TIPUL GAZULUI

Tipul gazului (GPL sau natural) pentru care este fabricat aparatul dumneavoastră este menționat pe eticheta din spatele produsului, unde sunt specificate și caracteristicile tehnice. În cazul în care reglajul aparatului dumneavoastră nu este potrivit pentru gazul din rețea, acesta trebuie reglat de către o persoană specializată. În următorul tabel sunt furnizate datele privind injectorul, debitul de gaz și valorile alimentării aparatului dumneavoastră în funcție de tipul gazului.

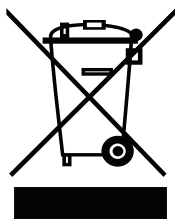
INJECTOR, CONSUM ȘI PUTERE MASA

VALORILE INJECTORULUI ARZĂTORULUI ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE GAZ	G20,20 mbar G25,25 mbar		G20,25 mbar		G20,13 mbar	
	Gaz Natural		Gaz Natural		Gaz Natural	
Arzatorul Wok (3,5)	Injector	1,40 mm	1,28 mm	1,60 mm		
	Consum	0,333 m ³ /h	0,333 m ³ /h	0,333 m ³ /h		
	Putere	3,50 kW	3,50 kW	3,50 kW		
Arzatorul Wok (2,5)	Injector	1,15 mm	1,06 mm	1,35 mm		
	Consum	0,243 m ³ /h	0,243 m ³ /h	0,243 m ³ /h		
	Putere	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW		
Arzatorul Mare	Injector	1,15 mm	1,10 mm	1,45 mm		
	Consum	0,276 m ³ /h	0,276 m ³ /h	0,276 m ³ /h		
	Putere	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW		
Arzatorul Mijlociu	Injector	0,97 mm	0,92 mm	1,10 mm		
	Consum	0,162 m ³ /h	0,162 m ³ /h	0,162 m ³ /h		
	Putere	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW		
Arzatorul Mic	Injector	0,72 mm	0,70 mm	0,85 mm		
	Consum	0,96 m ³ /h	0,96 m ³ /h	0,96 m ³ /h		
	Putere	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW		

INJECTOR, CONSUM ȘI PUTERE MASA

VALORILE INJECTORULUI ARZĂTORULUI ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE GAZ	G30,28-30 mbar G31,37 mbar		G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG		LPG		LPG	
Arzatorul Wok (3,5)	Injector	0,96 mm	0,76 mm	0,96 mm		
	Consum	254 g/h	254 g/h	254 g/h		
	Putere	3,50 kW	3,50 kW	3,50 kW		
Arzatorul Wok (2,5)	Injector	0,82 mm	0,73 mm	0,78 mm		
	Consum	182 g/h	182 g/h	182 g/h		
	Putere	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW		
Arzatorul Mare	Injector	0,85 mm	0,75 mm	0,85 mm		
	Consum	211 g/h	211 g/h	211 g/h		
	Putere	2,90 kW	2,90 kW	2,90 kW		
Arzatorul Mijlociu	Injector	0,65 mm	0,60 mm	0,65 mm		
	Consum	124 g/h	124 g/h	124 g/h		
	Putere	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW		
Arzatorul Mic	Injector	0,50 mm	0,43 mm	0,50 mm		
	Consum	69 g/h	69 g/h	69 g/h		
	Putere	0,95 kW	0,95 kW	0,95 kW		

ELIMINAREA ÎNTR-O MANIERĂ PRIETENOASĂ CU MEDIUL ÎNCONJURĂTOR



Eliminați ambalajul într-o manieră prietenoasă cu mediul înconjurător.

Acest produs este etichetat conform Directivei Europene 2012/19/UE privind produsele electrice și electronice utilizate (deșeu de echipament electric și electronic - DEEE). Această directivă determină contextul pentru returnarea și reciclarea produselor utilizate aplicându-se pe teritoriul Uniunii Europene.

INFORMAȚII DESPRE AMBALAJ

Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile conform reglementărilor naționale de mediu. Nu depozitați ambalajul împreună cu gunoiul menajer sau cu alte deșeuri. Depozitați-l în punctele de colectare a ambalajelor amenajate de autoritățile locale.