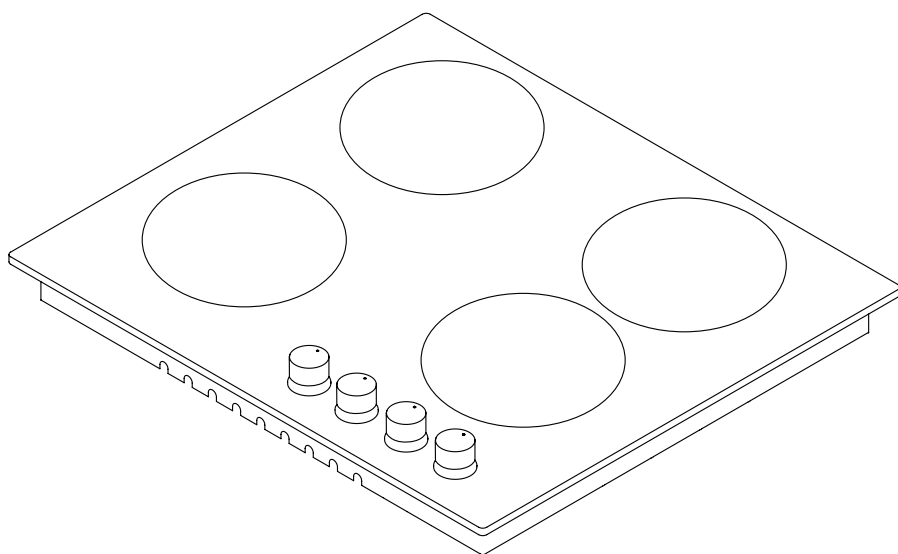


# BUILT-IN COOKTOP

## Gas & Electric Cooktop



**USER MANUAL** **GB**  
**מדריך למשתמש** **IL**





**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.....  | 6  |
| Introduction Of The Appliance.....   | 8  |
| Control Panel.....   | 9  |
| Electrical Connection Scheme.....  | 9  |
| Important Warnings.....  | 10 |
| If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop.....                              | 12 |
| Installation Of Cookstop.....  | 12 |
| Counter Cutting Sizes And Installation Of Your Cooktop.....                | 14 |
| Correct Place For Installation.....  | 15 |
| Ventilation Of Room.....   | 15 |
| Transformation From Natural Gas To Lpg And<br>From Lpg To Natural Gas..... | 16 |
| Gas Breaking Safety Appliance (FFD).....                                   | 16 |
| Usage Of Your Cooktop.....   | 17 |
| Pot Diameter.....  | 18 |
| Wok Burner.....  | 19 |
| Usage Of Hotplate.....   | 19 |
| Maintenance And Cleaning.....  | 20 |
| Troubles And Solution Proposals.....                                       | 21 |
| Setting Gas Cooktops As Per Gas Type.....                                  | 21 |
| Injector, Gas Flow And Power Table.....                                    | 22 |
| Environmentally-Friendly Disposal And<br>Package Information.....          | 23 |

## 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.

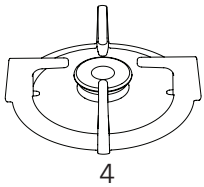
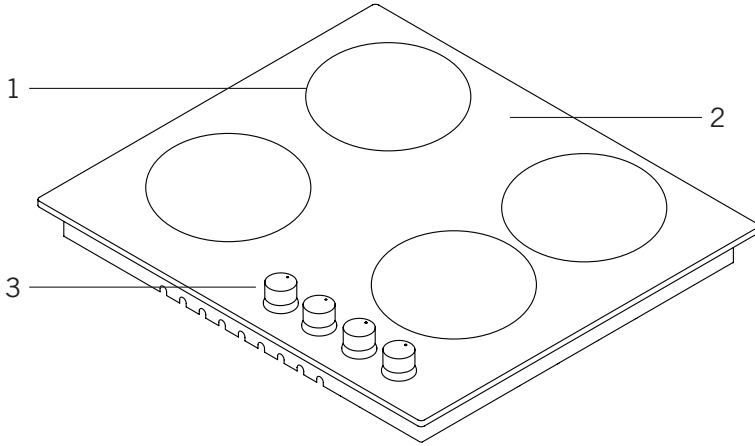
**15.** NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

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

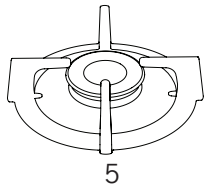
**17.** Pay attention for not to touch the heating elements.

**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.

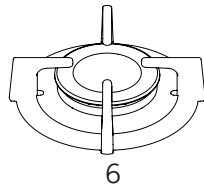
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



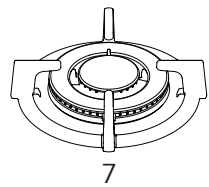
4



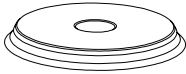
5



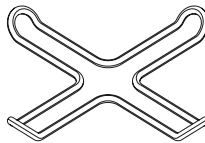
6



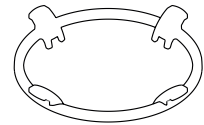
7



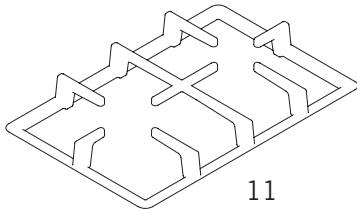
8



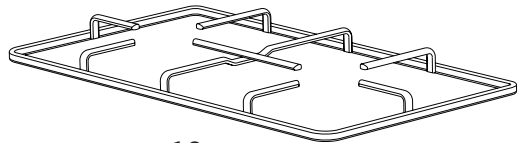
9



10



11



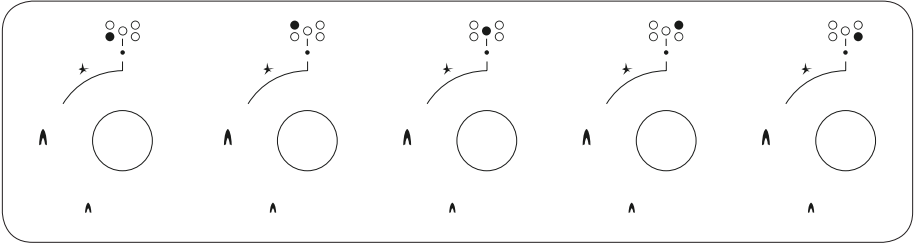
12

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

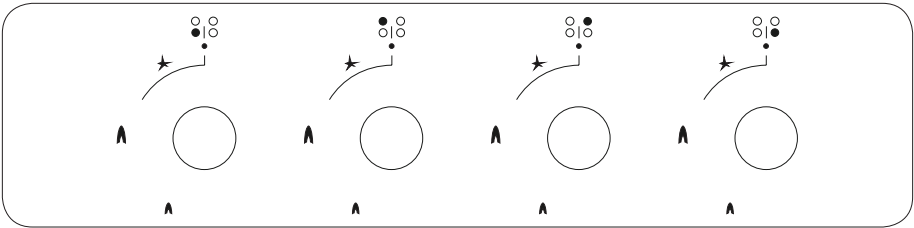
- 7- WOK Burner
- 8- Hotplate
- 9- Coffee Adaptor
- 10- Wok Burner Adaptor
- 11- Cast Grill
- 12- Enamel Grill



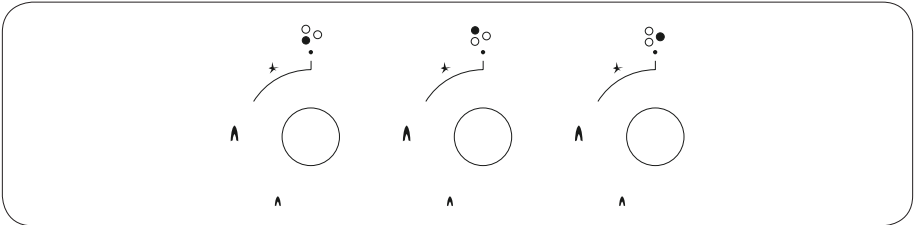
## CONTROL PANEL



Cooktop Panel Visual of 70-90 cm and 100 cm



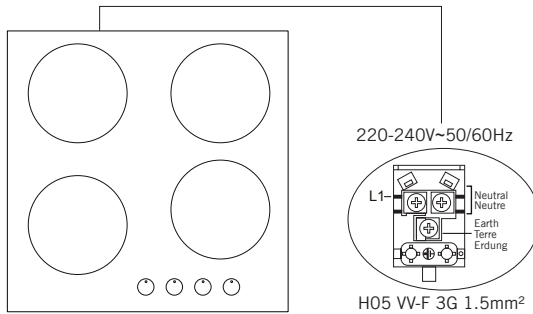
Cooktop Panel Visual of 60 cm



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.



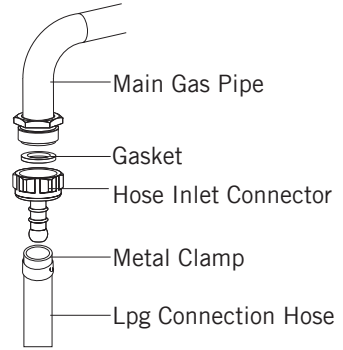
## IMPORTANT WARNINGS

### Electrical Connection and Safety

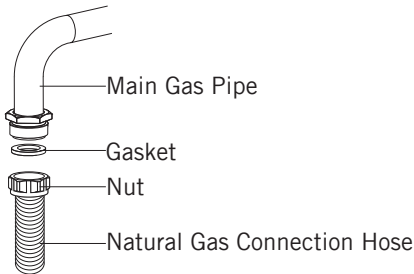
1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. This appliance is not connected to any discharging apparatus of burning products. It should be connected and installed according to applicable assembly regulation.
3. Great attention should be paid on ventilation related conditions.
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.



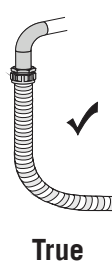
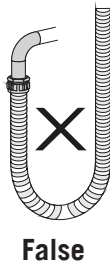
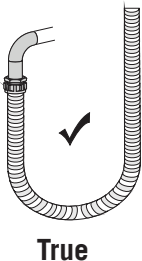
**NOTE:** The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.



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 LPG 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;

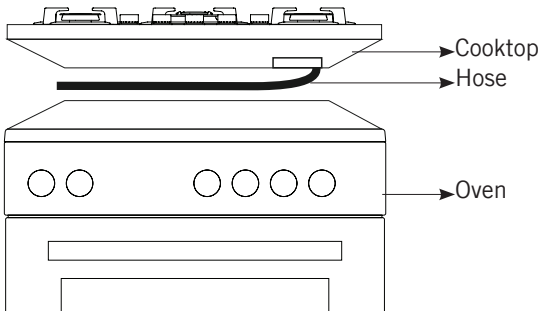


Figure 1

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.

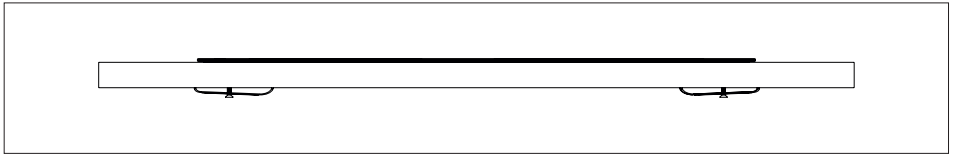
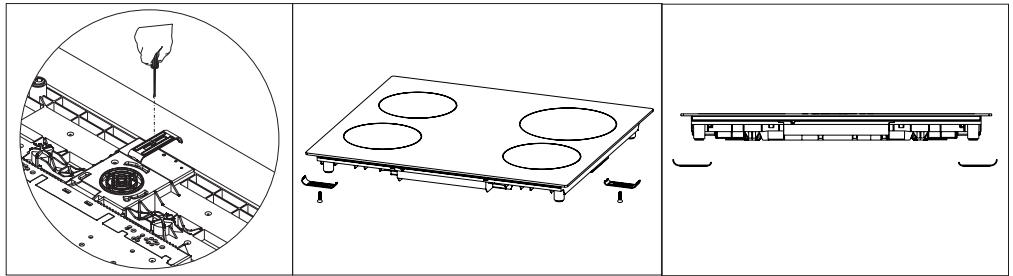
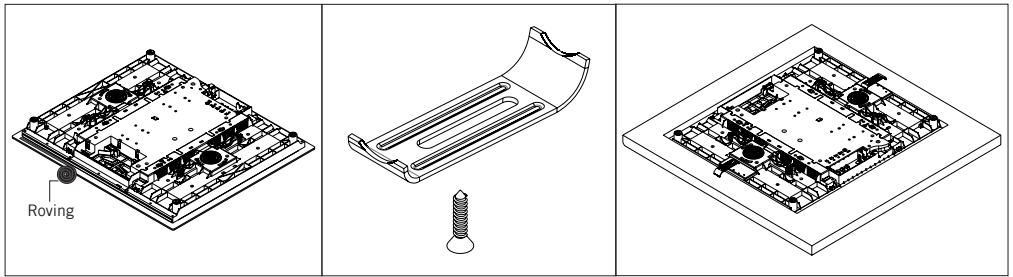


Figure 2

**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.

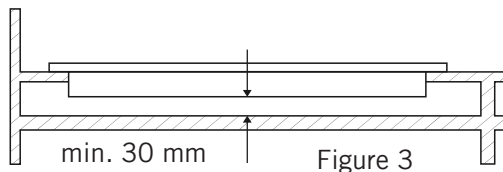


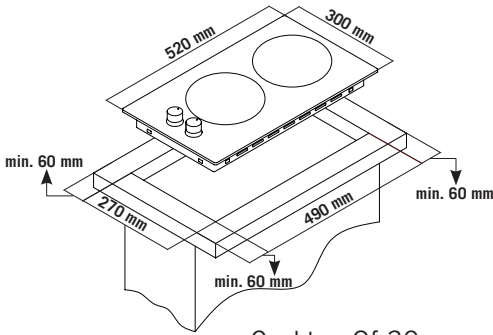
Figure 3

**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.

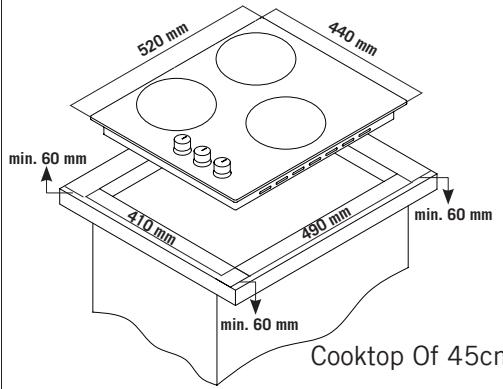
**8.** If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

## COUNTER CUTTING SIZES AND INSTALLATION OF YOUR COOKTOP

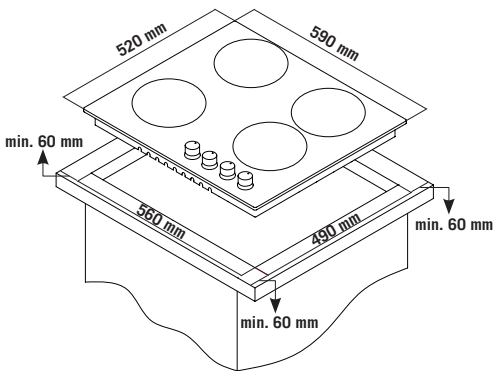
Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



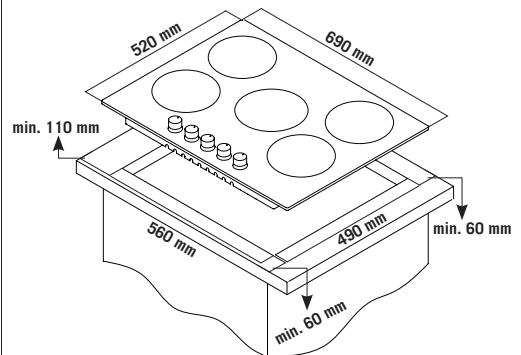
Cooktop Of 30cm



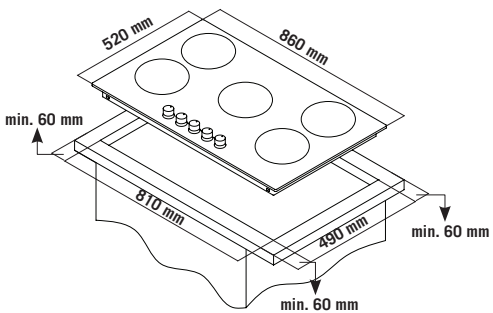
Cooktop Of 45cm



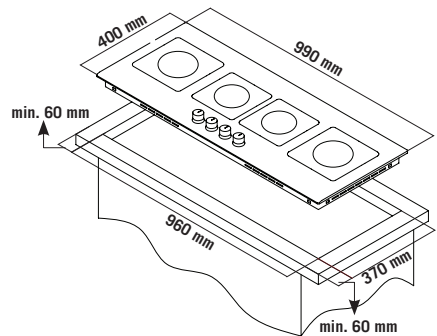
Cooktop Of 60cm



Cooktop Of 70cm

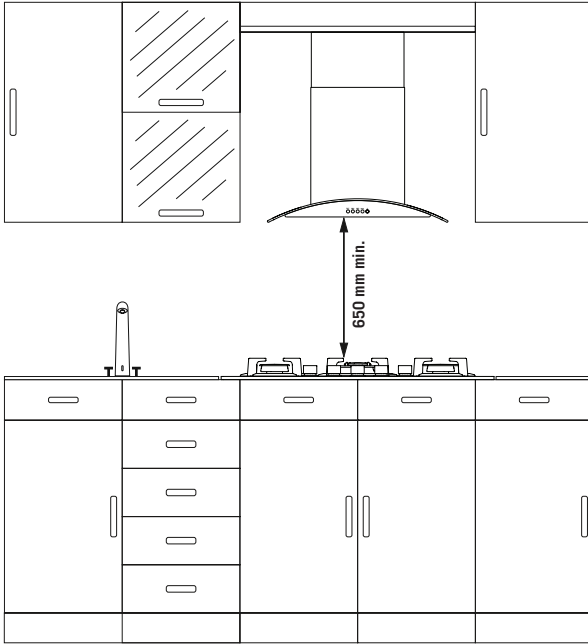


Cooktop Of 90cm



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 <sup>3</sup>                 | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| Between 5 m <sup>3</sup> - 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| Bigger than 10m <sup>3</sup>                 | no need                  |
| In basement or cellar                        | min. 65 cm <sup>2</sup>  |

## 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.

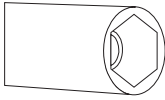


Figure 4

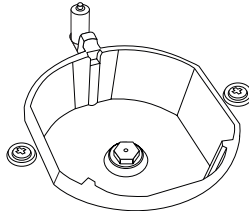


Figure 5

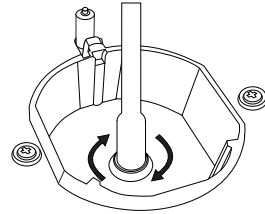


Figure 6

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.

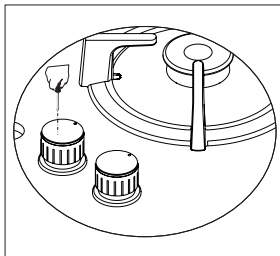


Figure 7

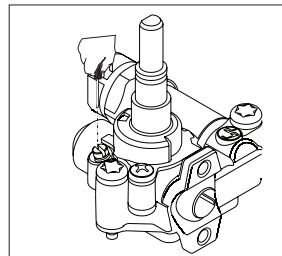


Figure 8

## 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.

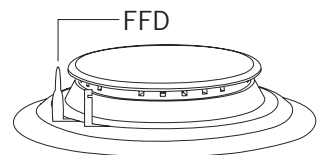


Figure 9



## 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.

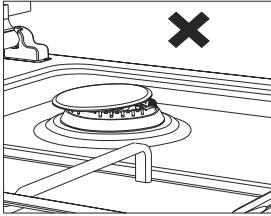


Figure 10

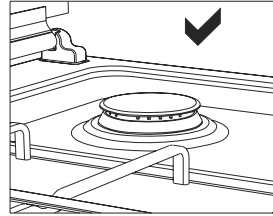

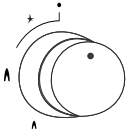


Figure 11

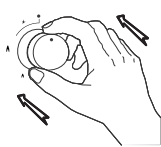
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed       Fully open       Half open

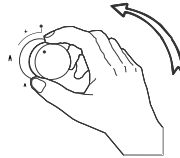
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



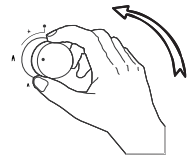
Cooktop cock is at closed position.



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

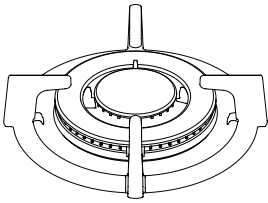


Figure 12

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.

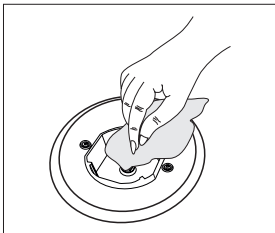


Figure 13

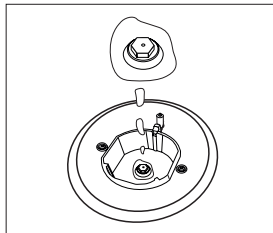


Figure 14

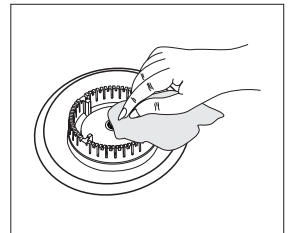


Figure 15

## 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.

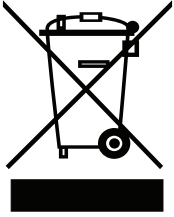
## **SETTING GAS COOKTOPS AS PER GAS TYPE**

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<br>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 <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /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 <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h |
|                                    | Power                      | 0,95  | kW                | 0,95        | kW                | 0,95        | kW                |

| INJECTOR, GAS FLOW And POWER TABLE |                               |      |     |             |     |             |     |
|------------------------------------|-------------------------------|------|-----|-------------|-----|-------------|-----|
| BURNER SPECIFICATIONS              | G30,28-30 mbar<br>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.

## הספק חשמל, אש נמוכה, כוח שולחן

| הספק מבערי הגז    | G20,20 mbar<br>G25,25 mbar |       |                   | G20,25 mbar |                   | G20,13 mbar |                   |
|-------------------|----------------------------|-------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|
|                   | גז טבעי                    |       |                   | גז טבעי     |                   | גז טבעי     |                   |
| צורב ווק<br>(3,5) | הספק חשמל                  | 1,40  | mm                | 1,28        | mm                | 1,60        | mm                |
|                   | אש נמוכה                   | 0,333 | m <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /h | 0,333       | m <sup>3</sup> /h |
|                   | כוח                        | 3,50  | kW                | 3,50        | kW                | 3,50        | kW                |
| צורב ווק<br>(2,5) | הספק חשמל                  | 1,15  | mm                | 1,06        | mm                | 1,35        | mm                |
|                   | אש נמוכה                   | 0,243 | m <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /h | 0,243       | m <sup>3</sup> /h |
|                   | כוח                        | 2,50  | kW                | 2,50        | kW                | 2,50        | kW                |
| צורב גדול         | הספק חשמל                  | 1,15  | mm                | 1,10        | mm                | 1,45        | mm                |
|                   | אש נמוכה                   | 0,276 | m <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /h | 0,276       | m <sup>3</sup> /h |
|                   | כוח                        | 2,90  | kW                | 2,90        | kW                | 2,90        | kW                |
| צורב מהיר למחצה   | הספק חשמל                  | 0,97  | mm                | 0,92        | mm                | 1,10        | mm                |
|                   | אש נמוכה                   | 0,162 | m <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /h | 0,162       | m <sup>3</sup> /h |
|                   | כוח                        | 1,70  | kW                | 1,70        | kW                | 1,70        | kW                |
| מבער קטן          | הספק חשמל                  | 0,72  | mm                | 0,70        | mm                | 0,85        | mm                |
|                   | אש נמוכה                   | 0,96  | m <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h | 0,96        | m <sup>3</sup> /h |
|                   | כוח                        | 0,95  | kW                | 0,95        | kW                | 0,95        | kW                |

## הספק חשמל, אש נמוכה, כוח שולחן

| הספק מבערי הגז    | G30,28-30 mbar<br>G31,37 mbar |      |     | G30,50 mbar |     | G30,37 mbar |     |
|-------------------|-------------------------------|------|-----|-------------|-----|-------------|-----|
|                   | גפ"מ                          |      |     | גפ"מ        |     | גפ"מ        |     |
| צורב ווק<br>(3,5) | הספק חשמל                     | 0,96 | mm  | 0,76        | mm  | 0,96        | mm  |
|                   | אש נמוכה                      | 254  | g/h | 254         | g/h | 254         | g/h |
|                   | כוח                           | 3,50 | kW  | 3,50        | kW  | 3,50        | kW  |
| צורב ווק<br>(2,5) | הספק חשמל                     | 0,82 | mm  | 0,73        | mm  | 0,78        | mm  |
|                   | אש נמוכה                      | 182  | g/h | 182         | g/h | 182         | g/h |
|                   | כוח                           | 2,50 | kW  | 2,50        | kW  | 2,50        | kW  |
| צורב גדול         | הספק חשמל                     | 0,85 | mm  | 0,75        | mm  | 0,85        | mm  |
|                   | אש נמוכה                      | 211  | g/h | 211         | g/h | 211         | g/h |
|                   | כוח                           | 2,90 | kW  | 2,90        | kW  | 2,90        | kW  |
| צורב מהיר למחצה   | הספק חשמל                     | 0,65 | mm  | 0,60        | mm  | 0,65        | mm  |
|                   | אש נמוכה                      | 124  | g/h | 124         | g/h | 124         | g/h |
|                   | כוח                           | 1,70 | kW  | 1,70        | kW  | 1,70        | kW  |
| מבער קטן          | הספק חשמל                     | 0,50 | mm  | 0,43        | mm  | 0,50        | mm  |
|                   | אש נמוכה                      | 69   | g/h | 69          | g/h | 69          | g/h |
|                   | כוח                           | 0,95 | kW  | 0,95        | kW  | 0,95        | kW  |



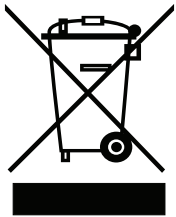
• ודא שהכיריים שלך מחוברות לברז גז מתאים  
(בצע אחזקה תקופתית).

### המצת לא עובד:

• ודא שכבל הכוח של הכיריים מחובר לחשמל

• נקה היטב את הקצה ואת הגוף של מצתי הניצוצות על המבערים בעזרת סמרטוט רטוב וחומר להסרת לכלוך. ודא שהפתחים על המבערים פתוחים ונקיים.

### איך להיפטר מהמוצר באופן ידידותי לסביבה



1. היפטר מהאריזה באופן ידידותי לסביבה.
2. מכשיר זה מסומן בהתאם להנחייה EU/2012/19 של הקהילה האירופית בקשר למכשירי חשמל ואלקטרוניקה משומשים (פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני - WEEE). הנחיה זו מגדירה את המסגרת להחזרה ומחזור של מכשירים משומשים, לפי המקרה, בכל רחבי הקהילה האירופית.

### מידע בקשר לאריזה

חומרי האריזה של המוצר מיוצרים מחומרים הניתנים למחזור בהתאם לתקנות איכות הסביבה הלאומיות שלנו (National Environment Regulations). אין להשליך את חומרי האריזה יחד עם פסולת ביתית או פסולת אחרת. יש לקחת אותם לנקודות שהרשויות המקומיות ייעדו לאיסוף חומרי אריזה.

4. נקה את משטחי הזכוכית עם חומרים מיוחדים לניקוי זכוכית. מכיוון ששריטת משטחי זכוכית מובילה לשבר, אל תשתמש בחומרי ניקוי שוחקים או במגרדי מתכת חדים.

5. אל תנקה את הכיריים במכשירי ניקוי בקיטור.

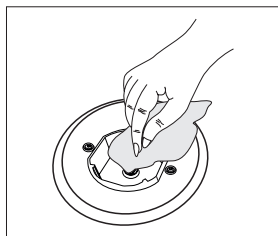
6. נקה את המבערים והכיפות של הכיריים במים עם סבון ונקה את חרירי הגז עם מברשת.

7. בעת ניקוי הכיריים, לעולם אל תשתמש בחומרים דליקים כגון חומצה, מדלל וב-נזין.

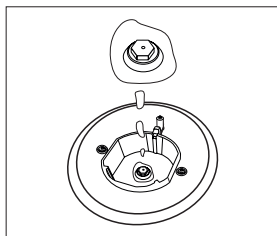
8. אל תשטוף את חלקי הפלסטיק והאלומיניום של הכיריים במדיח כלים.

9. נקה מייד חומץ, לימון, מלח, קולה וחומרים חומציים או בסיסיים אחרים שנשפכו על הכיריים.

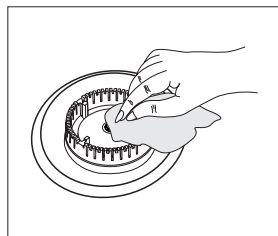
10. במשך הזמן הכפתורים של הכיריים עלולים להפסיק להסתובב או להסתובב בקושי. בנסיבות אלה, ייתכן שיהיה צורך להחליף את הכפתורים. ההחלפה צריכה להתבצע אך ורק על ידי שירות מורשה.



תמונה 13



תמונה 14



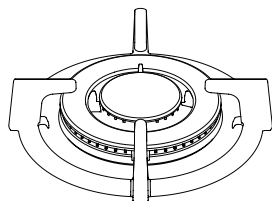
תמונה 15

## טיפול בתקלות

אתה יכול לטפל בתקלות במוצר על ידי בדיקת הנקודות הבאות לפני הזמנת שירות.

### הכיריים אינן פועלות;

- ודא שכבל הכוח של הכיריים מחובר לחשמל.
- בדוק באופן בטוח האם קיים מתח ברשת החשמל.
- בדוק את הנתיכים.
- ודא שאין סימני נזק על כבל הכוח.
- ודא שברז הגז הראשי שלך פתוח.
- ודא שצינור הגז אינו קרוע או מפותל.
- ודא שצינור הגז מחובר נכון לכיריים.



תמונה 12

מכיוון שלמבער זה יש שתי להבות עגולות, הוא יוצר פי-זור חום אחיד בתחתית כלי הבישול, בטמפרטורה גבוהה. הוא אידיאלי לחימום לזמן קצר ובטמפרטורה גבוהה. כאשר ברצונך להשתמש בסיר רגיל על המבער לזוק, עליך להסיר את המתאם לזוק מהכיריים.

### שימוש בלהבות

כיריים חשמליות מופעלות על ידי סיבוב הכפתור המתאים בלוח הבקרה לרמה הרצויה. ההספקים של הכיריים על פי הרמות מפורטים בטבלה הבאה.

|              | המר 1 | המר 2 | המר 3 | המר 4 | המר 5 | המר 6 |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| מ"מ 80       | 200W  | 250W  | 450W  | ---   | ---   | ---   |
| מ"מ 145      | 250W  | 750W  | 1000W | ---   | ---   | ---   |
| מ"מ 180      | 500W  | 750W  | 1500W | ---   | ---   | ---   |
| ריהמ מ"מ 145 | 500W  | 1000W | 1500W | ---   | ---   | ---   |
| ריהמ מ"מ 180 | 850W  | 1150W | 2000W | ---   | ---   | ---   |
| מ"מ 145      | 95W   | 155W  | 250W  | 400W  | 750W  | 1000W |
| מ"מ 180      | 115W  | 175W  | 250W  | 600W  | 850W  | 1500W |
| ריהמ מ"מ 145 | 135W  | 165W  | 250W  | 500W  | 750W  | 1500W |
| ריהמ מ"מ 180 | 175W  | 220W  | 300W  | 850W  | 1150W | 2000W |

### אחזקה וניקיון

לפני תחילת אחזקה או ניקיון, יש לנתק את תקע אספקת החשמל לכיריים ולסגור את ברז הגז. אם הכיריים חמות, המתן עד שיתקררו.

1. כדי לשמור על אורך חיי הכיריים, יש להקפיד על ניקיון ואחזקה סדירים.
2. אל תנקה את הכיריים עם מכשירים שורטים כגון מברשת זיפים, צמר פלדה או סכין. אל תשתמש בחומרי ניקוי שוחקים, מגרדים או חומציים.
3. לאחר ניקוי חלקי הכיריים בסמרטוט ספוג בסבון שטוף אותם, ואחר כך יבש היטב עם סמרטוט רך.

5. בדגמים המצוידים במנגנון בטיחות לניתוק גז, לאחר ביצוע נוהל ההצתה בהתאם להוראות דלעיל, המתן 10-5 שניות תוך לחיצת הכפתור פנימה. מנגנון הבטיחות ייכנס לפעולה בשלב זה ויוודא שהכיריים יפעלו. בהקשר למנגנון ניתוק הגז, ברז הגז מנתק את אספקת הגז לאזור הכיריים במקרה של כיבוי הלהבה בכיריים מסיבה כלשהי.

6. בעת שימוש בחצובה לקנקן קפה שסופקה לך ביחד עם הכיריים, וודא שרגלי החצובה מונחות במדויק על רשת הכיריים, ונשארות ממורכזות. השתמש בחצובה רק על המבער הקטן.

7. בעת שימוש בסיר קטן על כיריים גז, הנח אותו רחוק ככל האפשר. כך תוכל לח-סוך אנרגיה. הטבלה הבאה מציגה את גודל הסיר המומלץ עבור המבערים השונים. התכונה המאפיינת את אזור הווק של הכיריים היא בישול מהיר.

## קוטר סיר

| כיריים זכוכית |         |               |                    |                    |                    |                    |
|---------------|---------|---------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
|               | דומינו  | 45cm.<br>תנור | 60cm.<br>שליטה ביד | מול 60cm.<br>שליטה | מול 70cm.<br>שליטה | מול 90cm.<br>שליטה |
| מבער קטן      | 12-18cm | 12-18cm       | 12-18cm            | 12-18cm            | 12-18cm            | 12-18cm            |
| מבער בינוני   | ---     | 18-20cm       | 18-20cm            | 18-20cm            | 18-20cm            | 18-22cm            |
| מבער גדול     | 18-24cm | 22-24cm       | 22-24cm            | 22-24cm            | 22-24cm            | 22-26cm            |
| מבער לווק     | 24-26cm | ---           | 24-26cm            | 24-26cm            | 24-26cm            | 26-30cm            |

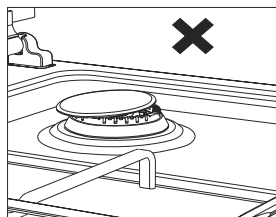
| תכתמ ירונת  |         |               |                    |                    |                    |                    |
|-------------|---------|---------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
|             | דומינו  | 45cm.<br>תנור | 60cm.<br>שליטה ביד | מול 60cm.<br>שליטה | מול 70cm.<br>שליטה | מול 90cm.<br>שליטה |
| מבער קטן    | 12-18cm | 12-18cm       | 12-18cm            | 12-18cm            | 12-18cm            | 12-18cm            |
| מבער בינוני | ---     | 18-20cm       | 18-20cm            | 18-20cm            | 18-20cm            | 18-22cm            |
| מבער גדול   | 18-22cm | 22-24cm       | 22-26cm            | 22-24cm            | 22-24cm            | 22-26cm            |
| מבער לווק   | 24-26cm | 24-26cm       | 24-26cm            | 24-26cm            | 24-26cm            | 26-32cm            |



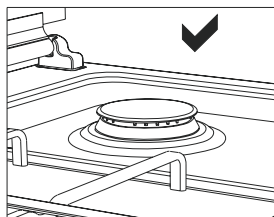
אין להשתמש בסיר בישול שקוטרו קטן מ-120 מ"מ.

## שימוש בכיריים שימוש בכיריים גז

1. לפני תחילת השימוש בכיריים, וודא שכיפות המבערים יושבות היטב במקומן. המיקום הנכון של כיפת מבער מוצג בתמונה הבאה.



תמונה 10

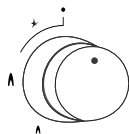


תמונה 11

2. לברזי הגז יש מנגנון נעילה מיוחד. לכן, כדי להפעיל את הכיריים, לחץ על הכפתור על ידי דחיפתו פנימה, והמשך להחזיק אותו לחוץ תוך כדי פתיחת או סגירת הברז.

● סגור 🔥 פתוח לגמרי 🔥 חצי פתוח

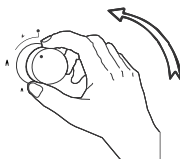
3. בדגמים עם הצתה אוטומטית, ההצתה היא חשמלית. לכן, לפני הפעלת הכיריים, ודא שהמכשיר מחובר לחשמל. ההצתה בדגמים אלה מתבצעת כמפורט בהמשך.



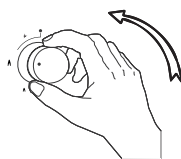
ברז כיריים במצב  
סגור.



להצתת הכיריים,  
לחץ תחילה על  
הכפתור פנימה.



כאשר הכפתור  
לחוץ, המצת נכנס  
לפעולה ומתחיל  
את  
ההצתה.

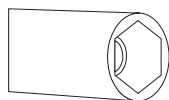


על ידי סיבוב  
הכפתור עזבו תוך  
כדי לחיצתו, אתה  
יכול לשלוט באורך  
הלהבה.

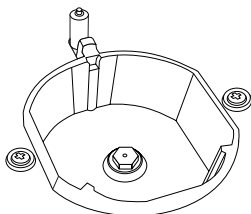
4. ודא שהרשתות של הכיריים מורכבות היטב על משטח הכיריים. אחרת, זה עלול לגרום לשפיכת חומרים שיונחו על הרשתות.

**מעבר מגז טבעי לגז בישול, ומגז בישול לגז טבעי**

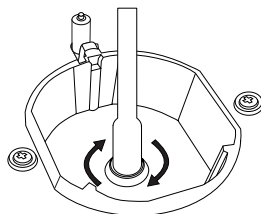
1. נתק את אספקת הגז והחשמל לכיריים. אם הכיריים חמות, המתן עד שיתקררו.
2. לצורך החלפת מזרק, השתמש במברג עם ראש כמתואר בתמונה 4.
3. כמתואר בתמונה 5, הסר את כיפת המבער ואת המבער מהכיריים ווודא שאתה רואה את המזרק.
4. פרק את המזרק על ידי סיבובו בעזרת מברג כמוצג בתמונה 6, והחלף אותו במזרק חדש.



תמונה 4

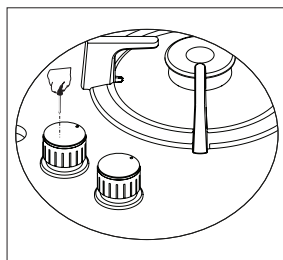


תמונה 5

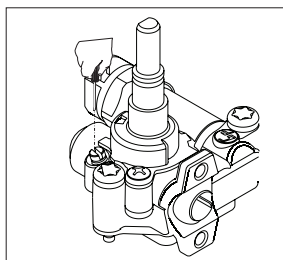


תמונה 6

5. לאחר מכן, הסר את מפסקי הבקרה מהכיריים. בצע את השינוי על ידי סיבוב הבורג במרכז ברזי הגז בעזרת מברג קטן, כמוצג בציור להלן. כדי לשנות את מצב בורג הספיקה, השתמש במברג מתאים. עבור גז בישול, סובב את הבורג בכיוון השעון. עבור גז טבעי, סובב את הבורג פעם אחת נגד כיוון השעון. בנקודה הנמוכה, אורך להבה תקינה צריך להיות 6-7 מ"מ. כבקרה סופית, בדוק האם הלהבה פתוחה או סגורה. כוונן המכשיר שלך עשוי להיות שונה כתלות בסוג ברז הגז.

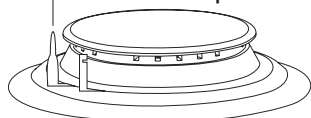


תמונה 7



תמונה 8

התקן בטיחות כשלון להבה

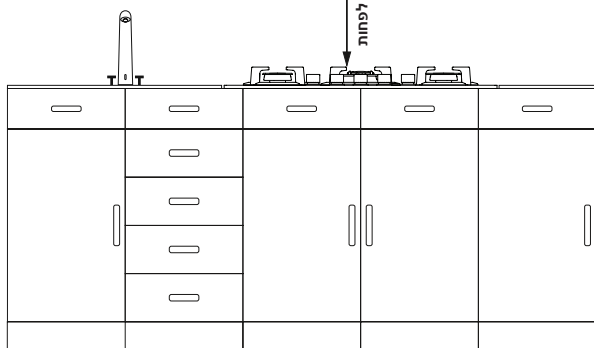
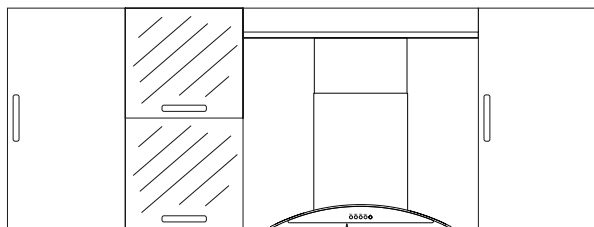


תמונה 9

**התקן בטיחות כשלון להבה (FFD)**

כדי למנוע את כיבוי הלהבה כתוצאה מזרימת יתר של נוזל במבערים העליונים, התקן בטיחות כשלון להבה ככנס לפעולה ומנתק מייד את זרימת הגז.

## המקום הנכון להתקנה



המוצר תוכנן כך שיתאים למ-  
שטחים העליונים של מטבחים  
הקיימים בשוק. יש לשמור על  
מרחק בטוח בין המכשיר לבין  
קירות המטבח וארונות המטבח.

אם בכוונתך להתקין קולט  
אדים מעל המכשיר, הקפד על  
הוראות יצרן קולט האדים בקשר  
לגובה ההרכבה. (לפחות 65  
ס"מ)

החיתוך בשיש לצורך הרכבת  
הכיריים צריך להיות בהתאם  
למידות ולהוראות ההרכבה של  
הכיריים.

בעת הרכבת הכיריים יש לציית  
לתקנות החשמל החלות במקום  
ההתקנה.

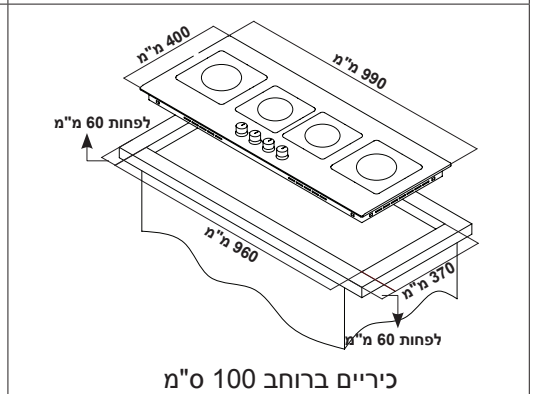
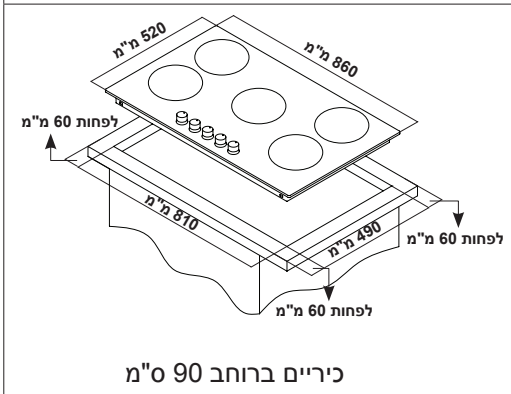
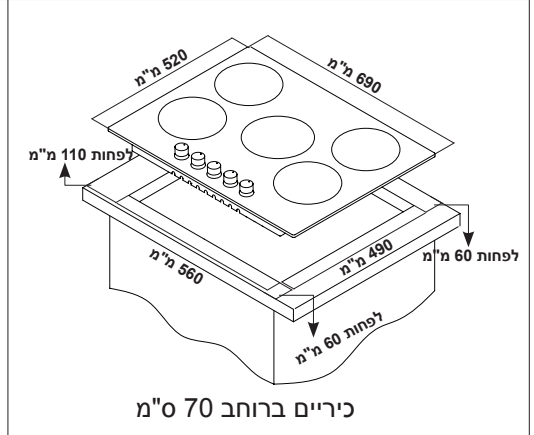
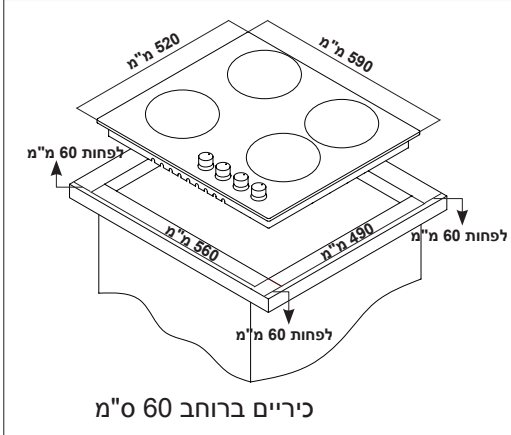
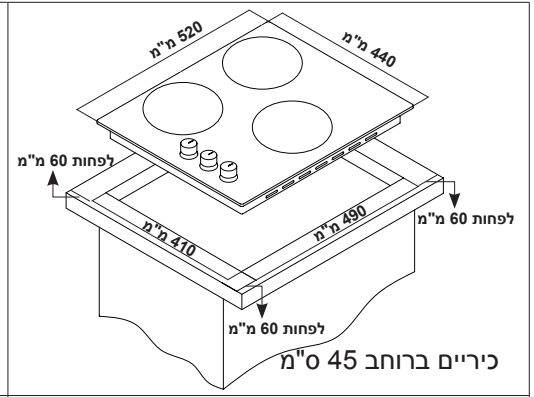
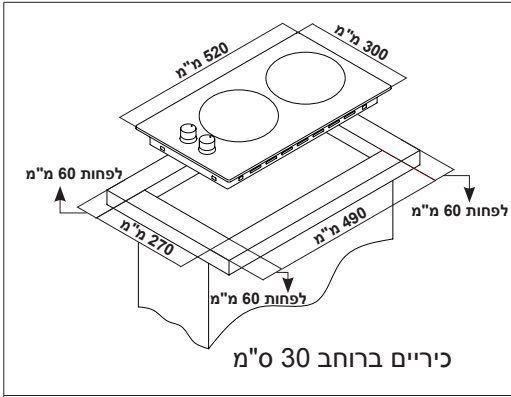
## אורור החדר

האוויר הנדרש לבעירה נלקח מהאוויר בחדר, והגזים הנפלטים מהבעירה נפלטים  
ישירות לחדר. אורור טוב של החדר הוא תנאי מוקדם לפעולה בטוחה של המכשיר.  
אם אין בחדר חלון או מקום לחלון, יש צורך בהתקנת אורור נוסף. אולם, אם יש  
בחדר דלת הנפתחת החוצה, אין צורך בפתחי אורור.

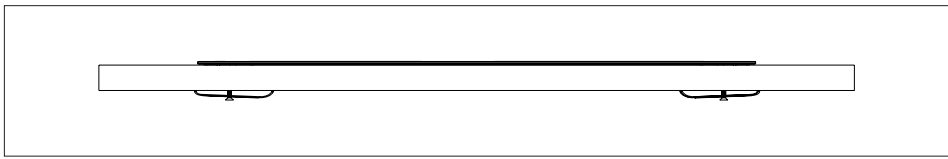
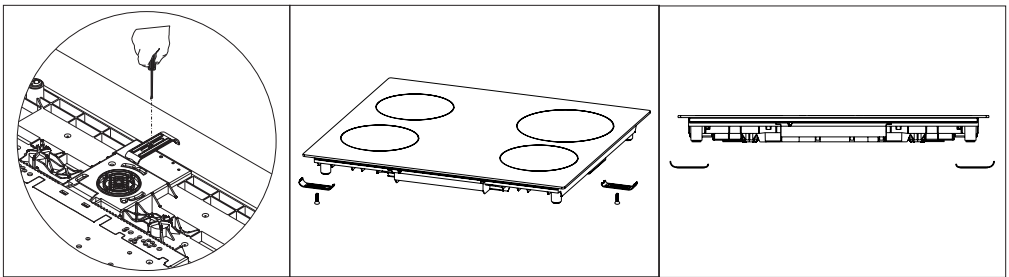
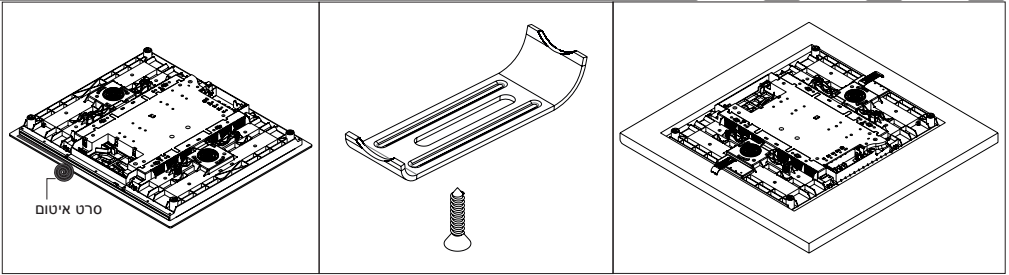
| גודל החדר      | פתח אורור      |
|----------------|----------------|
| פחות מ-5 מ"ק   | לפחות 100 סמ"ר |
| בין 5 - 10 מ"ק | לפחות 50 סמ"ר  |
| יותר מ-10 מ"ק  | אין צורך       |
| במרתף          | לפחות 65 סמ"ר  |

## גודל החיתוך להרכבת הכיריים והתקנת הכיריים

שים לב לציורים ולמידות להלן בעת התקנת הכיריים והתאמת גודל החיתוך בשיש.

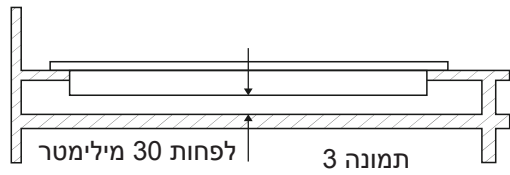






תמונה 2

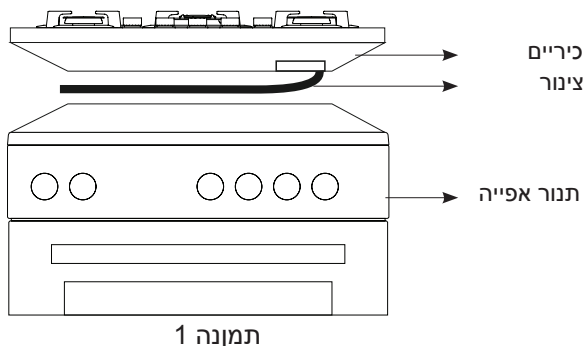
6. אם הכיריים מורכבות על מגירה, כך שניתן לגעת בחלק התחתון של כיריים, יש ליצור הפרדה באמצעות מדף מעץ.



7. אם הכיריים מורכבות על ארון, כמוצג בתמונה למעלה, יש להרכיב מדף כדי להפריד בין הארון לבין הכיריים. אם הן מורכבות על תנור אפיייה בילט-אין, אזי אין צורך במדף.

8. אם הכיריים יורכבו בסמוך לקיר מימין או משמאל, אזי המרחק המזערי בין הקיר לכיריים צריך להיות 50 מ"מ.

## אם יש תנור בילט-אין מתחת לכיריים;



צינור הגז צריך להיות מחובר כך שלא ייגע בתנור שמתחתיו, או בפינות וקצוות חדים, ואסוף למשוך אותו באופן שיגרום לו להתפתל ולהימתח. בצע את חיבור הגז מצד ימין של הכיריים, והדק את הצינור באמצעות תפס.

### התקנת הכיריים

1. הסר את המבערים, כיפות המבערים והרשתות מהמכשיר.
  2. הפוך את הכיריים והנח אותן על משטח חלק.
  3. כדי למנוע כניסת חומרים זרים ונוזלים בין הכיריים לבין השיש, יישם את הסרט המצורף כמתואר בתמונה. באזורי הפינות, סלסל את הסרט עד למילוי המרווחים בפניה.
  4. הפוך את הכיריים והנח אותן במקומן על השיש.
  5. הדק את הכיריים על השיש בעזרת אביזרי החיבור והברגים שסופקו לך.
- שרטוט ההרכבה בעמוד הבא מתאר כיצד להרכיב את הכיריים.

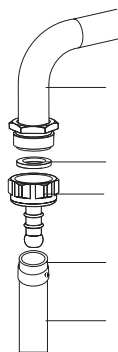
3. חבר את המכשיר לברז גז במרחק הקצר ביותר ובאופן שימנע כל דליפה. מטעמי בטיחות, אורך הצינור צריך להיות לא יותר מ-125 ס"מ ולא פחות מ-40 ס"מ.
4. בעת בדיקת דליפת גז לעולם אל תשתמש במצת, גפרור, סיגריה דולקת או חומר דליק אחר.
5. השתמש בבועות סבון בנקודת החיבור. במקרה של דליפה ייווצר קצף באזור המסובן.
6. אם הכיריים מיועדות להרכבה על ארון או מגירה הניתנת לפתיחה, יש להרכיב מתחת לכיריים פאנל להגנה מפני חום עם מיפתח של 15 מ"מ לפחות.

### התאמת כיריים גז לסוג הגז

סוג הגז (גז בישול או גז טבעי) המתאים למכשיר שלך מצוין בתווית המצויה בצד האחורי של המוצר, הכוללת מאפיינים טכניים. אם סוג הגז הרשום על המכשיר אינו מתאים לסוג הגז המסופק לביתך, נדרש לבצע שינוי במכשיר, על ידי מומחה בלבד. בטבלה הבאה מפורטים המזרק, ספיקת הגז וההספק של המכשיר, בהתאם לסוג הגז.

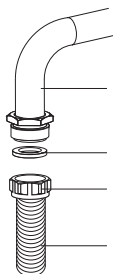
**חיבור גז ובטיחות**

1. עבור חיבור לגז בישול (מיכל), הרכב תפס מתכתי על הצינור המגיע ממיכל גז הבישול. חבר את קצה הצינור למחבר כניסת הצינור שמאחורי המכשיר על ידי דחיפתו עד הסוף, לאחר חימום הצינור במים רותחים. לאחר מכן, החלק את התפס לכיוון החלק האחורי של הצינור והדק אותו בעזרת מברג. האטם ומחבר כניסת הצינור הנדרשים עבור החיבור מוצגים בתמונה להלן.



- צינור גז ראשי
- אטם
- מחבר כניסה לצינור
- תפס מתכתי
- צינור חיבור גז בישול

**שים לב:** הווסת המחובר למיכל גז הבישול צריך להיות מסוג 300mmSS.

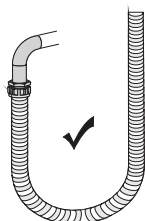


- צינור גז ראשי
- אטם
- אום
- צינור חיבור גז טבעי

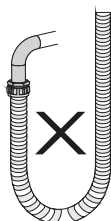
2. חיבור לגז טבעי צריך להתבצע אך ורק על ידי שי-רות מורשה. לצורך חיבור גז טבעי, הכנס את האטם לתוך האום בקצה של צינור החיבור לגז הטבעי. כדי לחבר את הצינור לצינור אספקת הגז, הדק את האום. סיים את החיבור על ידי בדיקת דליפת גז.



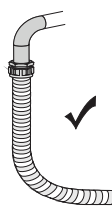
צינורות הגז וכל החשמל של המכשיר צריכים לא לעבור ליד אזורים חמים, כגון החלק האחורי של המכשיר. יש לחבר את צינור הגז על ידי ביצוע חיבורים בזוויות רחבות כדי להקטין את הסיכויים לשבר. הזזת מכשיר המחובר לגז עלולה לגרום לדליפת גז.



נכון



לא נכון



נכון

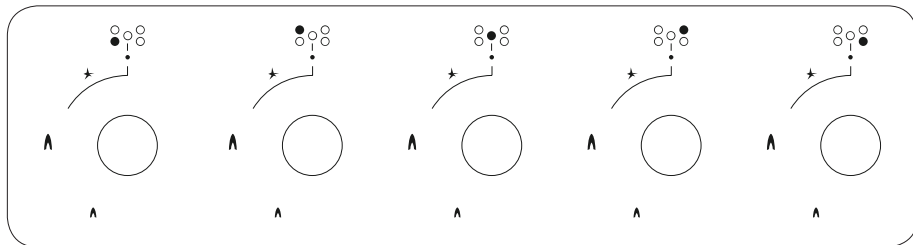


נכון

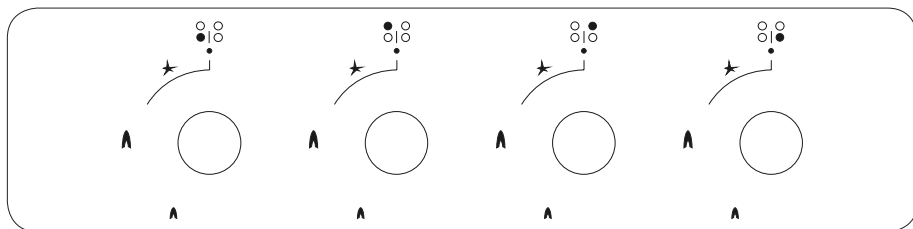
## חיבור חשמל ובטיחות

1. דרישות החיבור של מכשיר זה מפורטות על התג או על המכשיר.
2. מכשיר זה אינו מחובר לציוד הפולט תוצרי בעירה. יש להרכיבו ולהתקינו בהתאם לתקנות הרכבה ישימות.
3. יש לשים לב במיוחד לתנאי האוורור.
4. יש לחבר את המכשיר לאספקת חשמל באמצעות נתיך מתאים. לפי הצורך, מומלץ שההתקנה תבצע על ידי שירות מורשה.
5. המכשיר שלך מותאם לאספקת חשמל של 220-240V AC/380-415V3N AC של 50/60Hz.
6. אם רשת החשמל שונה מערכים אלה, פנה לשירות המורשה שלך.
7. חיבורי חשמל למכשיר חייבים להתבצע באמצעות נתיכים בעלי הארקה מתאימה. אם אין נתיך נוח במקום בו ברצונך להתקין את המכשיר, פנה מייד לשירות מורשה. היצרן אינו אחראי לנזקים שעלולים להיגרם כתוצאה מחיבור המכשיר לנתיכים לא מוארקים.
8. התקע של המכשיר צריך להיות קרוב כדי לאפשר גישה נוחה לנתיך מוארק, ללא שימוש בכבל מאריך.
9. אל תאפשר לכבל החשמלי של המכשיר לגעת באזורים חמים. כמו כן, ודא שהוא רחוק מפינות ומקצוות חדים.
10. אם כבל המתח ניזוק, החלפתו מותרת רק על ידי היצרן או שירות התיקונים שלו, או על ידי חשמלאים מוסמכים באותה רמה, כדי למנוע מצב מסוכן.
11. חיבור חשמלי שגוי עלול להזיק למכשיר. במקרה זה, האחריות על המכשיר לא תחול. חיבור החשמל למכשיר צריך להתבצע על ידי שירות מורשה.
12. במהלך הפעלת הכיריים, חלקים מסוימים עשויים להיות חמים. הם עלולים להישאר חמים גם לאחר כיבוי המתגים. אסור לאפשר לילדים להתקרב למכשיר ואסור להשאיר אותם ללא השגחה. אל תיגע במשטח של הכיריים כל עוד נוריות האזהרה מהבהבות. כאשר אתה מכבה את המכשיר, אזורים חמים שממשיכים להוות סכנה מסומנים על ידי נוריות אזהרה. (דגמי זכוכית קרמית).

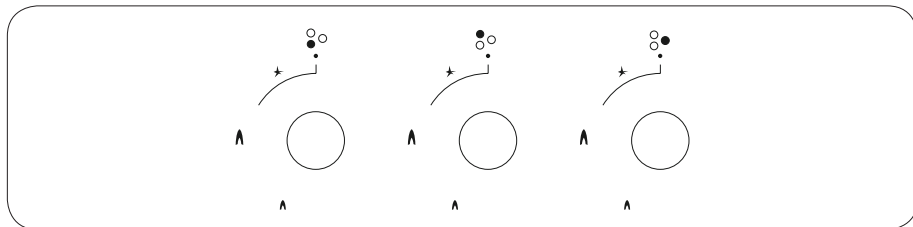
לוח הבקרה



פאנל ההפעלה של כיריים ברוחב 70-90 ס"מ ו-100 ס"מ



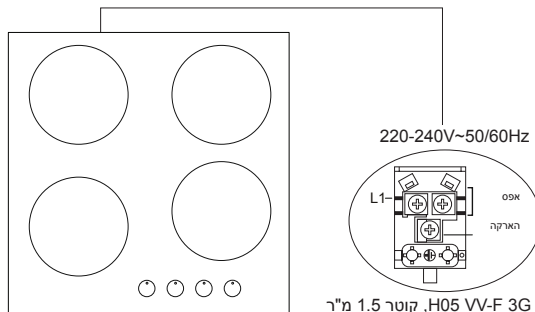
פאנל ההפעלה של כיריים ברוחב 60 ס"מ



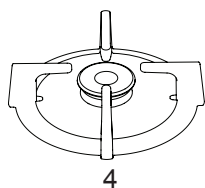
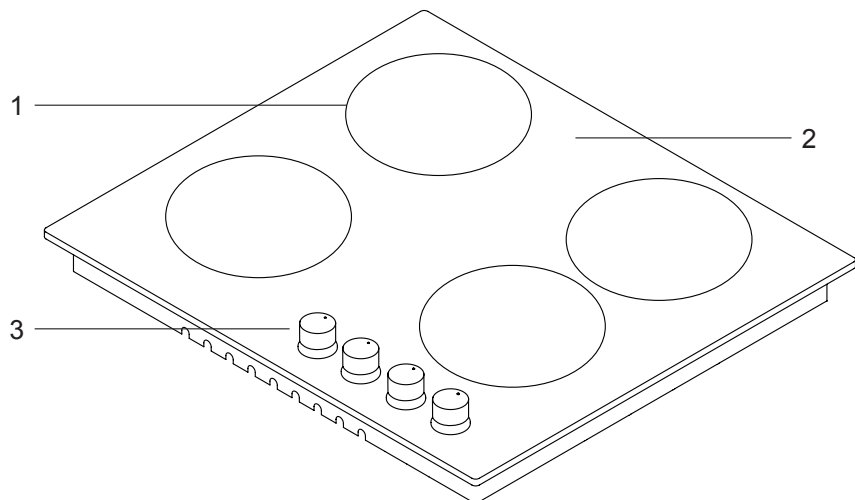
פאנל ההפעלה של כיריים ברוחב 45 ס"מ

סכמת חיבורים חשמליים

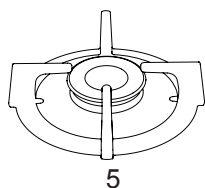
דאג שהמכשיר יחובר לחשמל על ידי חשמלאי מוסמך בהתאם לסכמה הבאה.



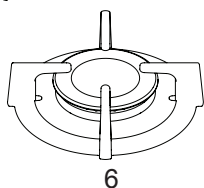
220-240V~50/60Hz  
אפס  
הארקה  
L1  
3G H05 VV-F 1.5 מ"ר



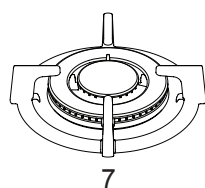
4



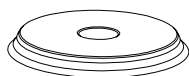
5



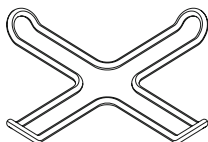
6



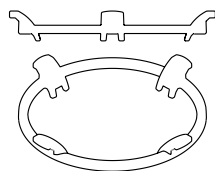
7



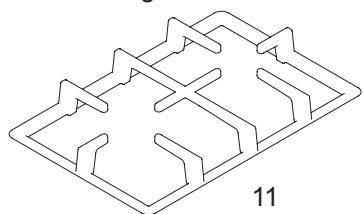
8



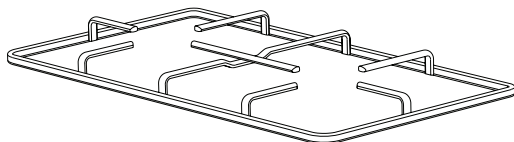
9



10



11



12

- 1- מיקומי המבערים
- 2- משטח זכוכית או מתכת
- 3- כפתורי בקרה
- 4- מבער קטן
- 5- מבער בינוני
- 6- מבער גדול

- 7- מבער לזוק
- 8- משטח חם
- 9- חצובה לקנקן קפה
- 10- מתאם לזוק
- 11- רשת יצוקה
- 12- רשת אמיל

- 11.** לפני הרכבת הכיריים בדוק את התנאים במקום (סוג הגז ולחץ הגז) ווודא שהכוונן של הכיריים מתאים.
- 12.** הוראות אלה ישימות למדינות שסמליהן מצוינים על המכשיר. אם סמל של מדינה מסוימת אינו מצוין על המכשיר, אזי כדי להתאים את המכשיר לתנאים של אותה מדינה, יש לקרוא את ההוראות הטכניות".
- 13.** אל תפעיל את המערכת למשך יותר מ-15 שניות. אם המבער לא נדלק כעבור 15 שניות, הפסק את פעולת המערכת ופתח את דלת החדר ו/או חכה לפחות דקה לפני הצתה מחדש של המבער.
- 14.** אל תשתמש במכשירי ניקוי בקיטור כדי לנקות את המכשיר.
- 15.** לעולם אל תנסה לכבות אש על ידי מים. נתק תחילה את אספקת החשמל, ואחר כך כסה את האש באמצעות מכסה, שמיכה וכדומה.
- 16.** יש להרחיק ילדים בגיל 8 ומטה, אלא אם הם נמצאים תחת השגחה רצופה.
- 17.** הקפד לא לגעת בגופי החימום.
- 18.** ניתן לאפשר לילדים מגיל 8 ומעלה, או לבעלי יכולת פיזית, חישתית או שכלית ירודה, או לחסרי ניסיון או ידע הולמים, להשתמש במכשיר אך ורק תחת פיקוח, או לאחר שקיבלו הוראות בנושא שימוש בטוח במכשיר, והבינו את הסיכונים הכרוכים בשימוש במכשיר.



## אזהרות חשובות

1. אזהרה: ודא שכל האספקות מנותקות לפני שאתה נוגע בהדקי החיבורים.
2. אזהרה: כל בישול שלא במתכוון עם שומנים ושמונים יכול להיות מסוכן ולגרום לדליקה.
3. אזהרה: סכנת דליקה; אל תאחסן חומרי מזון על משטח הבישול.
4. אזהרה: במהלך השימוש, אזורים נגישים עשויים להיות חמים. הרחק ילדים קטנים מהמכשיר.
5. אזהרה: המכשיר וחלקיו הנגישים מתחממים במהלך השימוש.
6. תנאי השימוש במכשיר זה רשומים על התווית. (או על התג)
7. מכשיר זה אינו מחובר למערכת פליטת תוצרי בעירה. יש לחבר ולהתקין מכשיר זה בהתאם לחקיקה החלה בנושאי התקנות. יש להתחשב בדרישות הקשורות לאוורור.
8. שימוש בכיריים גז ישחרר לחות ותוצרי בעירה בחדר בו הן נמצאות. במיוחד כאשר המכשיר נמצא בשימוש, ודא שהמטבח מאוורר היטב. שמור על פתחי האוורור הקיימים או התקן מערכת אוורור מכנית. (קולט אדים מעל לתנור האפייה). שימוש ממושך במכשיר עשוי לחייב אוורור נוסף. למשל, פתיחת חלון, אם קיים, או הגברת רמת האוורור של מערכת אוורור מכנית.
9. אזהרה: מכשיר זה מיועד לבישול בלבד. אסור להשתמש בו למטרות אחרות, כגון חימום החדר.
10. יש להתקין את הכיריים בהתאם לתקנות ורק במקום מאוורר היטב. קרא את ההוראות לפני הרכבה או שימוש בכיריים.

## משתמש יקר,

מטרתנו היא שמוצר זה יענה על צרכיך באופן הטוב ביותר. הוא מיוצר במפעלים המודרניים שלנו בסביבת עבודה בטוחה, המבוססת על ניהול איכות כוללת.

לכן, אנו ממליצים שתקרא ביסודיות את המדריך למשתמש לפני שימוש במוצר, ותשמור אותו לצרכי עיון בעתיד.

**הערה:** מדריך למשתמש זה הוכן עבור יותר מדגם אחד. ייתכן שחלק מהמאפיינים המוזכרים במדריך אינם קיימים במכשיר שלך.

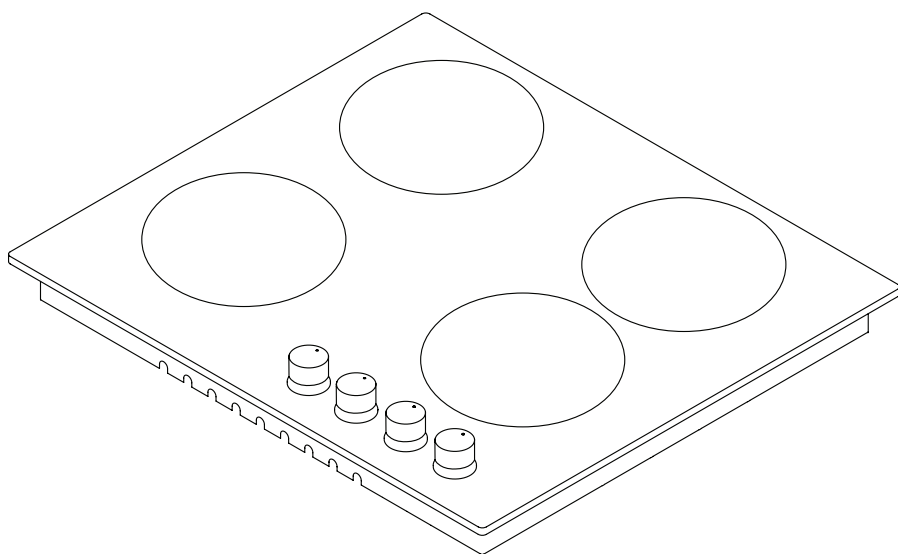
כל המכשירים שלנו מיועדים לשימוש ביתי בלבד, ולא לשימוש תעשייתי.

**"מתאים לתקנות WEEE"**



# כיריים בילט-אין

## כיריים גז וחשמל



USER MANUAL **GB**  
מדריך למשתמש **IL**