

# Instrukcija

(Lithuanian/English version)

Įmontuojama dujinė kaitlentė

Modeliai:

**PG3020BG B**

**PG3020BG S**

**PG3020BG CAP**

**PG4031G B**

**PG4031G W**

**PG4031G CAP**

**PGR6041G B**

**PGR6041G W**

**PGR6041G CAP**

**DO302BL**

**DO302cap**

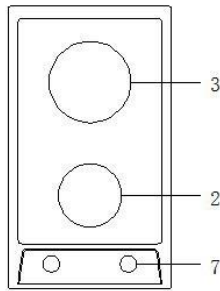
Prieš irengimą ir pradėdami naudotis, perskaitykite šią instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

# Turiny

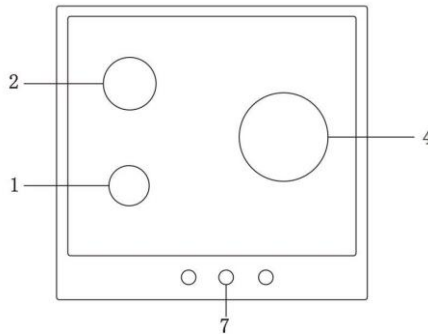
1. Vaizdas iš viršaus .....	03
2. Kaip naudotis dujine kaitlente.....	03
3. Kaip prižiūrėti dujinę kaitlentę.....	04
4. Praktiniai patarimai .....	05
5. Galimos problemos.....	05
6. Montavimo instrukcijos.....	06
7. 1 lentelė Degiklių ir purkštukų specifikacijos.....	10
8. 2 lentelė Kaip pakeisti dujų šaltinį .....	11
9. 3 lentelė Pritaikymas prie skirtingų dujų rūšių.....	12
10. 4 lentelė Dujų šaltiniai ir šalių palyginimo lentelė.....	13
11. Prietaiso utilizavimas .....	14

Sveikiname pasirinkus šį prietaisą, kuriuo bus patogu ir lengva naudotis. Patariame perskaityti šią instrukciją. Ji palengvins naudojimąsi prietaisu bei prailgins jo veikimo laiką. Ačiū.

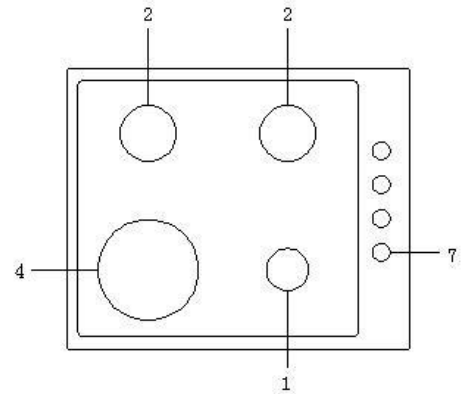
## Vaizdas iš viršaus



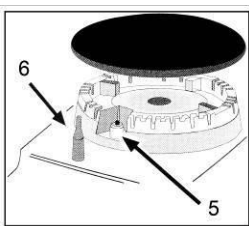
PG3020BS-X/PG3020BG-X



PG4031G-X/PG4031S-X



PGR6041S-X/PGR6041G-X



1. Pagalbiniai degikliai
2. Pusiausparusis degiklis
3. Spartusis degiklis
4. Trigubos liepsnos degiklis
5. Dujinių degiklių uždegiklis (su tam tikrais modeliais)
6. Saugos įtaisas (tik tam tikruose modeliuose) – Įsijungia, jei užgęsta liepsna (išsiliejus skysčiui ir pan.) ir nutraukia dujų tiekimą į degiklį
7. Valdymo rankenėlės

## Kaip naudotis dujine kaitlente

Ant kiekvienos rankenėlės pažymėta kaitvietė, kurią ji reguliuoja.

### Dujiniai degikliai

Degikliai skiriasi savo galia ir dydžiu. Pasirinkite tinkamiausią pagal gaminimo indo dydį.


Degiklį galima reguliuoti atitinkama rankenėle, naudojant nustatymus:

- IŠJUNGTI
- ★ Liepsnos didinimas
- ◊ Liepsnos mažinimas

### Modeliuose, kurie turi saugos įtaisą

Rankenėlę reikia paspausti ir palaikyti 6 sekundes, kol įsižiebs liepsna ir degiklis įšils.

## Modeliuose, kurie turi uždegiklį

Paspauskite elektrinio uždegimo mygtuką, pažymėtą  simboliu, po to paspauskite ir prieš laikrodžio rodyklę pasukite atitinkamą rankenėlę iki aukšto liepsnos lygio.

**Jei norite įjungti uždegiklį:** Paprasčiausiai paspauskite atitinkamą rankenėlę, pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę iki aukšto liepsnos lygio ir laikykite nuspausta, kol degiklis užsidegs.

**Įspėjimas:** jei liepsna užgęsta, valdymo rankenėle išjunkite dujas ir bandykite vėl uždegti bent po 1 minutės.

**Jei norite išjungti uždegiklį:** sukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kol ji sustos (ji turi būti nustatyta " • ").

## Kaip prižiūrėti dujinę kaitlentę

Prieš valydami ar atlikdami dujinės kaitlentės techninę priežiūrą, atjunkite ją nuo elektros maitinimo šaltinio.

Jei norite pailginti dujinės kaitlentės naudojimo laiką, kruopščiai ją valykite, taip pat atkreipkite dėmesį į šiuos nurodymus:

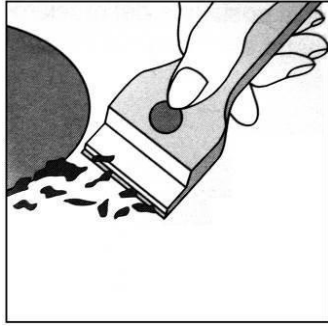
- Emaliuotas dalis ir stiklo viršų reikia nuplauti šiltu vandeniu, nenaudojant abrazyvinių miltelių ar korozinių medžiagų, kurios galėtų jas sugadinti;
- Nuimamas degiklių dalis reikia plauti šiltu vandeniu ir muilu, nepamirškite pašalinti medžiagų, kurios užkemša degiklius;
- Automatinį uždegiklį reikia kruopščiai išvalyti. Po to įsitikinkite, ar gerai veikia uždegimas.
- Nerūdijančio plieno detalės gali pasidengti apnašomis, jei turi sąveiką su didelio kalkingumo vandeniu ar koroziniais plovikliais (kurių sudėtyje yra fosforo). Nuplaukite jas vandeniu ir nusausinkite.
- Po gaminimo, nuvalykite kaitlentės paviršių drėgna šluoste, pašalindami dulkes ar maisto likučius. Stiklo paviršių reikia valyti nuolat šiltu vandeniu ir neutraliu plovikliu.

Pirmiausia nuvalykite maisto likučius ar riebalus su gremžtuku.

Gremžtukas (komplekte nėra) (1 pav.).

Kai gaminimo paviršius šiltas, valykite jį popieriniu rankšluosčiu, patrinkite drėgna šluoste ir nusausinkite paviršių. Nedelsdami nuvalykite ištirpusį plastiką, aliuminio foliją, sintetines medžiagas ar maistą, kurio sudėtyje yra cukraus.

Nenaudokite abrazyvinių valiklių taip pat cheminių valymo priemonių, pvz. orkaičių purškiklių ar dėmių valiklių (2 pav.);



1 pav.



2 pav.

## Praktiniai patarimai

### Praktiniai patarimai kaip naudotis degikliais

- Naudokite tinkamą gaminimo indą kiekvienam degikliui (žr. lentelę) tam, kad ugnis nesiektų puodo ar keptuvės šonų.
- Visada naudokite gaminimo indus plokščiu dugnu ir su dangčiu;
- Kai puodas užverda, rankenėle nustatykite mažesnę liepsną.

Degiklis	Ø Indo skersmuo (cm)
Papildomas degiklis	10~14
Pusiau spartus degiklis	16~20
Spartus degiklis	22~24
Trigubos liepsnos (WOK degiklis)	24~26

## Galimos problemos

Jei pastebėjote, kad kaitlentė neveikia, pirmiausia patikrinkite, ar yra nenutrūkęs elektros ir dujų tiekimas.

### Nepavyksta uždegti degiklio arba ugnis pasiskirsto netolygiai aplink jį.

*Patikrinkite ar:*

- Degiklio dujų angos nėra užsikimšusios;
- Visos judamos degiklių dalys yra tinkamai pritvirtintos;
- Virš gaminimo zonos nėra oro srauto.

### Nedega degiklio liepsna.

*Patikrinkite, ar:*

- Pilnai nuspaudžiate rankenėlę;
- Laikote ją nuspaudę pakankamai ilgai, kad aktyvuotumėte termoelementą.

- Dujų angos nėra užsikimšę.



## Liepsna užgęsta sumažinus jos lygį.

*Įsitinkite, kad :*

- Dujų angos nėra užsikimšę.
- Virš gaminimo zonos nėra oro srauto.
- Minimalus lygis buvo nustatytas teisingai.

## Nestabilus gaminimo indas.

*Įsitinkite, kad:*

- Indo dugnas yra visiškai lygus.
- Indas yra centre.
- Grotelės neapverstos.

Jei viską patikrinote ir kaitlentė vistiek neveikia, kreipkitės į įgaliotą garantinio aptarnavimo centrą.

## Montavimo instrukcijos

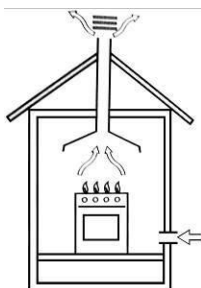
Pagal toliau pateiktas instrukcijas įrengimą ir techninę priežiūrą turi atlikti kvalifikuoti darbuotojai; jie privalo vadovautis galiojančiais standartais ir vietos reglamentais.

### Dujinės kaitlentės montavimas

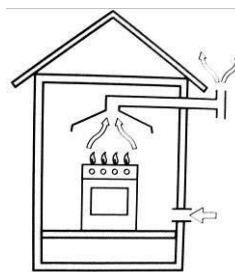
**Svarbu:** šis prietaisas gali būti įrengtas tik pastoviai vėdinamose patalpose.

Reikalavimai:

- a) Patalpose turi būti ventiliavimo sistema, kuri pašalina dūmus ir dujas. Tai gali būti gartraukis arba elektrinis ventiliatorius.



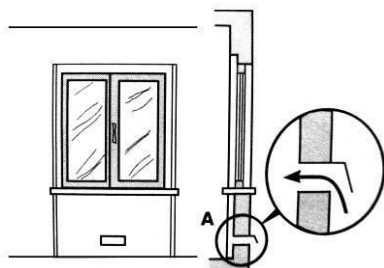
Į kaminą  
(skirtą tik maisto gaminimo prietaisams)



Tiesiai į išorę

- b) Į patalpas turi patekti pakankamas oro kiekis.

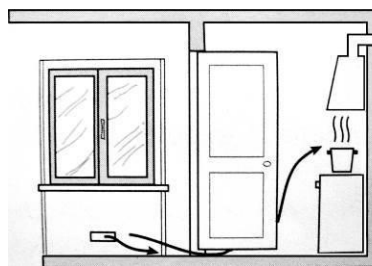
Greta esančios patalpos



Ventiliacijos angų pavyzdžiai

**3 pav.**

Patalpos, kuriose reikia ventiliacijos



Vėdinimo angos tarp lango ir grindų padidinimas

**4 pav.**

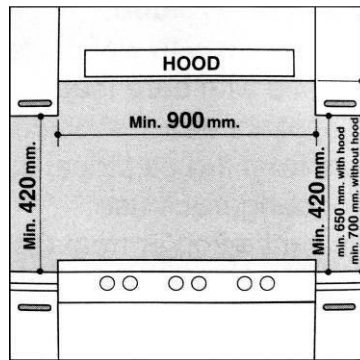
c) Jei kaitlentė naudojama intensyviai ir ilgą laiką, reikia papildomos ventilacijos, pvz. atidaryti langą.

## Įmontuojamos kaitlentės įrengimas

Įrengimo metu laikykitės šių nurodymų:

a) Kaitlentė negali būti įrengta vonios kambaryje.

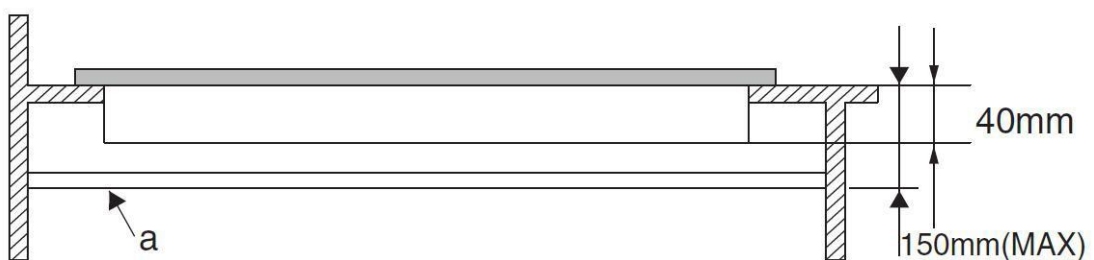
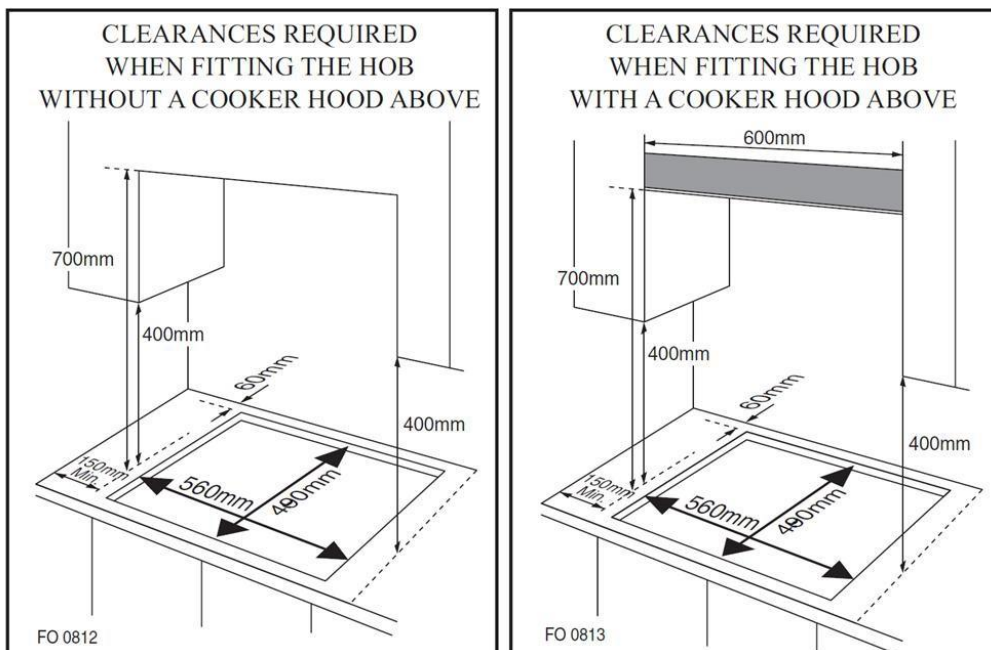
b) Spintelės šalia gartraukio turėtų būti bent 420 mm aukštyje (5 pav.).



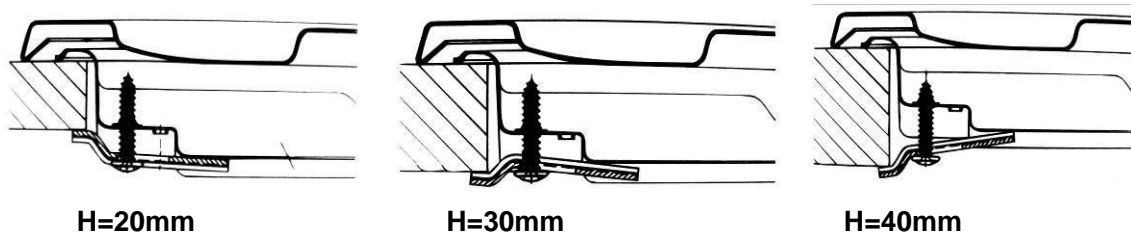
5 pav.

c) Kaitlentė turi būti įmontuota po spintele, kuri yra ne mažiau, kaip 700mm aukštyje nuo darbinio paviršiaus, kaip parodyta C pav.

d) Tvirtinimo detalės (varžtai) yra komplekte, darbinio stalviršio storis turi būti nuo 20 iki 40 mm (6 pav.).



**Fig.6**



Naudokite tvirtinimo detales, esančias maišelyje.

e) Jei kaitlentė nėra montuojama virš orkaitės, izoliacijai reikia plokštės. Ši plokštė turi būti įrengta mažiausiai 20 mm atstumu nuo kaitlentės apačios.

**Svarbu:** Kai kaitlentę įrengiate virš orkaitės, orkaitė turi būti sumontuota ant medinių juostų. Jei orkaitė montuojama spintelėje, nepamirškite palikti mažiausiai 45 x 560 mm erdvės bent jau nuo užpakalinės sienelės.



Tarp kaitlentės apačios ir orkaitės turi būti paliktas tarpas tam, kad oras galėtų laisvai cirkuliuoti.



### Dujų pajungimas

Dujinę kaitlentę prie dujų tiekimo gali prijungti tik kvalifikuoti darbuotojai. Montuojant būtina uždėti tinkamą dujų čiaupą, kad esant poreikiui, būtų galima nutraukti dujų tiekimą. Prijunkite kaitlentę prie dujotiekio ar suskystintų dujų šaltinio. Tai galima padaryti tik įsitikinus, kad tinkama dujų rūšis bus naudojama. Jei ne, skaitykite skyrių "Skirtingų dujų rūšių pritaikymas". Jei naudojamos suskystintos dujos, naudokite slėgio reguliatorius, atitinkančius galiojančius standartus.

**Svarbu:** saugumui bei ilgam kaitlentės naudojimui užtikrinti, įsitikinkite, kad dujų slėgis atitinka nurodymus, pateiktus 1 lentelėje „Degiklių ir purkštukų specifikacijos“.

### Jungimas prie stabilaus vamzdžio

(vario arba plieno)

Prijungimas prie dujų šaltinio turi būti atliktas taip, dujos patektų į kaitlentę be jokių trukdžių.

Kaitlentėje yra reguliuojama „L“ formos jungtis ir dujų tiekimo tarpinė.

Jungtis turi būti nuimta ir tarpinė pakeista.

Dujų tiekimo jungtis yra srieginė.

### Jungimas prie lankstaus vamzdžio

Dujų tiekimo jungtis prie kaitlentės yra srieginė, 1/2 "jungtis apvaliems dujų vamzdžiams. Naudokite tik šiuo

metu galiojančius standartus atitinkančius vamzdžius ir sandarinimo tarpiklius. Maksimalus lanksčių vamzdžių ilgis neturi viršyti 2000 mm. Įsitikinkite, kad lankstūs vamzdžiai nesiliečia prie judančių detalių ir nėra suspausti.

### **Patikrinkite sandarumą**

Baigę įrengimą, įsitikinkite, kad visos jungtys sandarios, tikrinimui naudokite muiluotą vandenį, niekada netikrinkite su liepsna.

### **Elektros prijungimas**

Kaitlentė pristatoma su tripoliu maitinimo kabeliu kintamai srovei. Įžeminimo laidą galima atpažinti iš geltonai žalios spalvos.

Jei kaitlentę įrengiate virš elektrinės orkaitės, kaitlentės ir orkaitės elektrinės jungtys turi būti dėl saugumo atskiros.

### **Elektros prie dujinės kaitlentės prijungimas**

Prie maitinimo kabelio reikia prijungti tinkamą kištuką, pritaikytą galiai, nurodytai techninių duomenų lentelėje. Būtinai įkiškite kištuką į tinkamą lizdą. Kaitlentę galima jungti tiesiogiai prie maitinimo šaltinio Tokiu atveju, laikantis saugos nurodymų, tarp kaitlentės ir maitinimo tinklo turi būti vienpolis jungiklis, kurio tarpas tarp kontaktų yra mažiausiai 3 mm, (įžeminimo laidas turi būti be jungiklio). Maitinimo laidas turi būti įrengtas taip, kad bet kurioje vietoje jo temperatūra nepasiektų 50°C aukštesnės nei kambario temperatūros.

Prieš prijungdami, įsitikinkite, kad:

- Saugiklis ir elektros sistema tinka kaitlentei reikalingai apkrovai;
- Elektros tiekimo sistemoje yra įžeminimas pagal visas įstatymų numatytas normas ir taisykles;
- Kištuką ir jungiklį galima lengvai pasiekti.

**Svarbu:** laidų spalvų reikšmės:

Žalia ir geltona	- <b>Įžeminimo</b>
Mėlyna	- <b>Neutralus</b>
Ruda	- <b>Fazės</b>

Kadangi laidų spalvos maitinimo kabelyje gali neatitikti spalvotų žymėjimų, identifikuojančių jūsų kištuko gnybtus, atlikite šiuos veiksmus: prijunkite žaliai geltoną laidą prie gnybto, pažymėto „E“ arba arba žalios/geltonai žalios spalvos.

Prijunkite rudą laidą prie gnybto, pažymėto „L“ arba raudonos spalvos.

Prijunkite mėlyną laidą prie gnybto, pažymėto „N“ arba juodos spalvos.

## 1 lentelė: Degiklių ir purkštukų specifikacijos

### Dujinės kaitlentės pritaikymas įvairių dujų rūšims

Degiklis	G20		G30	
	Šiluminė galia (kW)	Purkštukas 1/100 (mm)	Šiluminė galia (kW)	Purkštukas 1/100 (mm)
<b>Papildomas (Mažas) (A)</b>	<b>1.0</b>	<b>71</b>	<b>1.0</b>	<b>52</b>
<b>Pusiau spartus (Vidutinis)</b>	<b>1.80</b>	<b>97</b>	<b>1.8</b>	<b>67</b>
<b>Spartus (R)</b>	<b>2.40</b>	<b>110</b>	<b>2.40</b>	<b>77</b>
<b>Trigubos liepsnos (TR)</b>	<b>3.40</b>	<b>125</b>	<b>3.40</b>	<b>93</b>
<b>Tiekimo slėgis</b>	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar – sausos dujos

P.C.I.G20 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

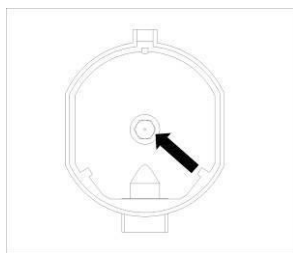
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G25 32.49 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G27 30.98 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m<sup>3</sup>

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Degiklio purkštuko keitimas: atlaisvinkite antgalį specialiu veržliarakčiu (7). Įstatykite naują purkštuką pagal reikiamą dujų tipą (žr. 1 lentelę).

## 2 lentelė: Kaip pakeisti dujų šaltinį

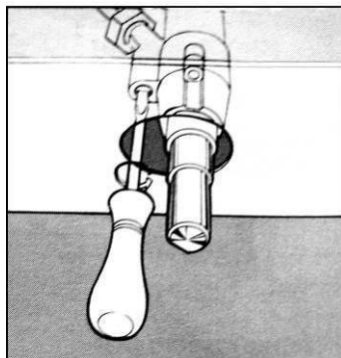
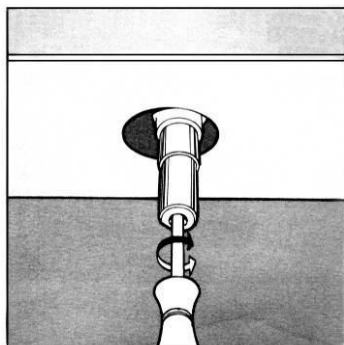
### Vožtuvo reguliavimas

Degikliai	Liepsna	Keitimas iš suskystintų dujų į gamtines	Keitimas iš gamtinių dujų į suskystintas
Pastovūs degikliai	Visa liepsna	Pakeiskite degiklio purkštuką, kaip nurodyta 1 lentelėje	Pakeiskite degiklio purkštuką, kaip nurodyta 1 lentelėje
	Sumažinta liepsna	Atlaisvinkite reguliuojantį veleną (žr. 7 pav. )	Atlaisvinkite reguliuojantį veleną (žr. 7 pav. ) Sureguliuokite liepsną

### Vožtuvo reguliavimas

Vožtuvas turi būti sureguliuotas valdymo rankenėlę nustačius į liepsnos padėtį.

Nuimkite rankenėlę ir sureguliuokite liepsną mažu atsuktuvu (žr. 7 pav. žemiau).



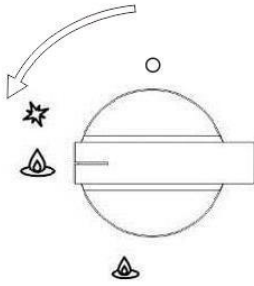
7 pav.

Norėdami patikrinti sureguliuotą liepsną: 10 minučių kaitinkite degiklį. Tada pasukite rankenėlę į taupymo nustatymą. Liepsna neturėtų užgęsti. Jei ji gęsta, sureguliuokite vožtuvus.

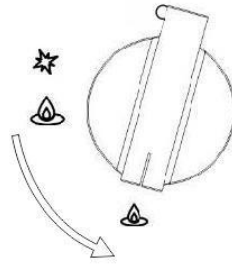
### Liepsnos nustatymas

Jei degikliai sureguliuoti teisingai, liepsna turi būti šviesiai mėlyna, o vidinė - skaidri. Liepsnos dydis priklauso nuo susijusios valdymo rankenėlės padėties.

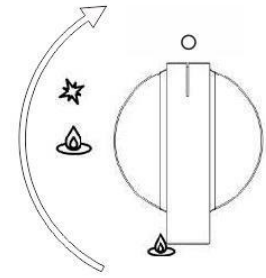




-Degiklis įjungtas, didelė liepsna



- Degiklis įjungtas, maža liepsna  
8 pav.



-Degiklis išjungtas

Žr.8 pav. (liepsnos dydžio reguliavimas): pradėję gaminti, nustatykite degiklį ant didelės liepsnos. Po to reguliuokite liepsną rankenėle.

### Negalima rankenėlės sukuti tarp Degiklio įjungimo/išjungimo padėčių.

Tinkamai naudojami kaitlentę taupote energiją. Energijos taupymas:

- Naudojant tinkamus gamtinimo indus, sutaupoma iki 60 proc. energijos;
- Tinkamai valdant įrenginį ir pasirenkant tinkamą liepsnos dydį, sutaupoma iki 60 proc. energijos.

Kaitlentė veiks efektyviai ir energiją taupančiai, jei degikliai visada bus švarūs (ypač liepsnos angos ir purkštukai).

## 3 lentelė: Pritaikymas prie skirtingų dujų rūšių

**Prietaiso kategorija:** I<sub>2H</sub> I<sub>2E</sub> I<sub>2E+</sub> I<sub>2L</sub> I<sub>2HS</sub> I<sub>2ELS</sub> I<sub>2ELW</sub> I<sub>3+</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3P</sub> I<sub>2H3+</sub> II<sub>2E3B/P</sub> II<sub>2HS3B/P</sub> II<sub>2ELWLS3B/P</sub> II<sub>2ELL3B/P</sub>

Degiklis	Dujų rūšis	Slėgis	Purkštuko skersmuo	Nominali apkrova				Sumažinta apkrova	
		mbar		g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Papildomas	Gamtinės G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
		30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
	Butanas G30	37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Pusiau spartus	Gamtinės G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
		30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
	Butanas G30	37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Spartus	Gamtinės G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
		30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
	Butanas G30	37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774

Trigubos liepsnos	Gamtinės G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butanas G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

#### 4 LENTELE: Dujų šaltiniai ir šalių palyginimo lentelė

Dujos	Tiekimo slėgis	Šalis
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar, G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
I12E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
I12HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
I12ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
I12ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

#### Ši kaitlentė atitinka Europos Ekonominės bendrijos direktyvas:

- 73/23/EEC of 19/02/73
- 89/336/EEC of 03/05/89
- 90/396/EEC of 29/06/90
- 93/68/EEC of 22/07/93

## Prietaiso utilizavimas



Simbolis ant produkto arba jo pakuotės rodo, kad šis prietaisas neturėtų būti išmetamas kartu su buitėmis atliekomis. Jis turi būti pristatytas į elektros ir elektronikos prietaisų surinkimo centrą perdirbimui. Šalindami atliekas, laikykitės galiojančių nurodymų. Dėl išsamesnės informacijos apie šio prietaiso utilizavimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos valdžios instituciją, buitinių atliekų surinkimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje šį prietaisą pirkote.

# Instruction Manual

(Lithuanian/English version)

## Built-in Gas Hob

Model:

**PG3020BG B**

**PG3020BG S**

**PG3020BG CAP**

**PG4031G B**

**PG4031G W**

**PG4031G CAP**

**PGR6041G B**

**PGR6041G W**

**PGR6041G CAP**

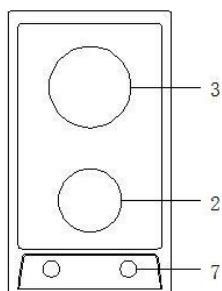
Please read this manual before the operation, and keep this manual for future use.

# Contents

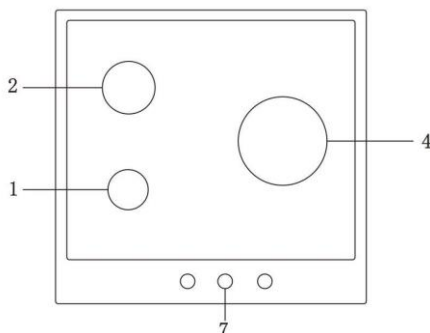
<b>1. Close-up View .....</b>	<b>17</b>
<b>2. How to Use Your Gas hob .....</b>	<b>17</b>
<b>3. How to Keep Your Gas hob in Shape.....</b>	<b>18</b>
<b>4. Practical Advice.....</b>	<b>19</b>
<b>5. Is there a problem? .....</b>	<b>19</b>
<b>6. Installation Instructions for built-in.....</b>	<b>20</b>
<b>7. Table1 Burners and Nozzle Specifications.....</b>	<b>25</b>
<b>8. Table2 How to convert gas source.....</b>	<b>26</b>
<b>9. Table3 Adapting to different types of gas.....</b>	<b>27</b>
<b>10. Table4 Gas source and national comparison table.....</b>	<b>28</b>
<b>11. Disposal of the device.....</b>	<b>29</b>

Congratulations on choosing this appliance, which you will find is dependable and easy to use. We advise you to read this manual for best performance and to extend the lifespan of your appliance. Thank you.

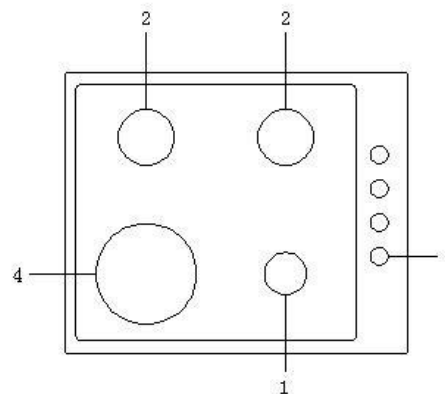
## Close-up View



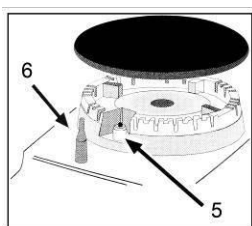
PG3020BS-X/PG3020BG-X



PG4031G-X/PG4031S-X



PGR6041S-X/PGR6041G-X



1. Auxiliary Burners
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring wok burner
5. Ignitor for Gas Burners (only on certain models)
6. Safety Device (only on certain models) - Activates if the flame accidentally goes out (spills, drafts, etc.), interrupting the delivery of gas to the burner.
7. Control Knobs for Gas Burners and Electric Hot Plates

## How to Use Your Gas hob

The position of the corresponding gas burner is indicated on each control knob.

### Gas Burners

The burners are different in size and power. Choose the most appropriate one for the diameter of the cookware being used.


The burner can be regulated with the corresponding control knob by using one of the following settings:

- OFF
- ★ High
- Low

**On those models fitted with a safety device**

The knob must be pressed for about 6 seconds until the flame is lighted and warmed up.

### **On those models fitted with an igniter**

The electric ignition button, identified by the  symbol, must be pressed first, then the corresponding knob is pushed and turned in the counter-clockwise direction to the "High" setting.

**To light a burner:** Simply press the corresponding knob and turn it in the counter-clockwise direction to the High setting, keep press until the burner is lighted.

**Caution:** If the flame goes out accidentally, turn off the gas with the control knob and try to light it again at least 1 minute later.

**To turn off a burner:** Turn the knob in the clockwise direction until it is stopped (it should be on the " • " setting).

## **How to Keep Your Gas hob in Shape**

Before cleaning or performing maintenance on your gas hob, disconnect it from the electrical power supply (included battery power).

To extend the lifespan of the gas hob, it is absolutely indispensable that it is cleaned carefully, thoroughly and usually, please keep in mind to the following:

- The enameled parts and the glass top, must be washed with warm water without using abrasive powders or corrosive substances which could ruin them;
- The removable parts of the burners should be washed usually with warm water and soap, make sure to remove caked-on substances;
- Automatic igniter pin, the end must be cleaned carefully and usually, make sure ignition keep working normally.
- Stainless steel top plate and other steel parts can be stained if keep touch with high concentration calcareous water or corrosive detergents (containing phosphorus). To extend the lifespan, we advise these parts be rinsed thoroughly with water and dry them by blowing, It is a good idea to clean up any spills too.
- After glass hob working, the surface must be cleaned by a damp cloth to remove dust or food residues. Glass surface should be cleaned regularly with warm water and non-corrosive detergent.

First, to remove all food residues or greases with a cleaning scraper, e.g.

Cleaning scraper (not supplied) (Fig. 1).

While the cooking surface is warm, clean it with a suitable cleaning product and paper towels, then rub with a damp cloth and dry surface. Such as aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have been melted onto the surface, it must be removed immediately.

While the cooking surface is still hot, clean it with a scraper and a transparent protective film which prevent to make more dirt. This also protect the surface from damage caused by food with a high sugar



content.

Do not use abrasive sponges or cleaning products, these holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers (Fig.2);

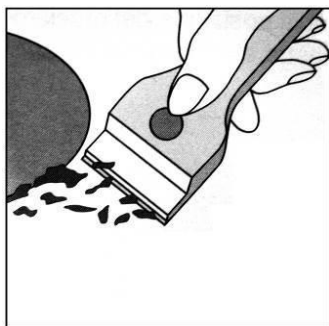


Fig.1



Fig.2

- Cleaning the grill/pan support, it is recommended to clean it while it is still hot. To move grill away from the hob and put it in sink, remove the food residues or grease first, after grill has cooled, rinse it with water.

### Greasing the Gas Valves

Over time, the gas valves may be stuck, and it is difficult to turn on/off. For this case, should clean the inside of valve and greased it.

**Kind reminder: This procedure must be performed by a technician authorized by the manufacturer.**

## Practical Advice

### Practical Advice on Using the Burners

For best performance, follow these general guidelines:

- Use the appropriate cookware for each burner (see table) in order to prevent the flame to reach the side of the pot or pan;
- Always use cookware with a flat bottom and keep the lid on;
- When the contents come to a boil, turn the knob to "Low".

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Auxiliary burner	10~14
Semi-rapid burner	16~20
Rapid burner	22~24
Triple ring wok burner	24~26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

## Is there a Problem?

If you find the gas hob cannot work suddenly or cannot work properly. Before calling customer service for assistance, let us check what we can do.

First of all, check and confirm there have no interruptions to the gas and electrical supplies, particularly, if the gas valves keeping turn on.

**The burner cannot be lighted or the flame is not uniform around the burner.**

*Check to make sure that:*

- The gas holes on the burner are not clogged;
- All of the movable parts of burners are fixed correctly;
- There is no air flow around the cooking surface.

**The flame does not keep lighting to the burner with thermocouple.**

*Check to make sure that:*

- You press the knob all the way;
- You keep pressing the knob for enough time to activate the thermocouple.
- The gas holes are not clogged in the area corresponding to the thermocouple.

**The flame goes out while turning knob to "Low" setting.**

*Check to make sure that:*

- The gas holes are not clogged.
- There is no air flow around the cooking surface.
- The minimum has been adjusted correctly (see the section entitled "Minimum Regulation").

**The cookware is not stable.**

*Check to make sure that:*

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is centered correctly on the burner.
- The support grids have not been inverted.

After checked all of these, the gas hob still does not work properly, please call the Customer Service Center and inform them of:

--Tile type of problem.

--The gas hob model number (Model....) as indicated on the packing carton.

Never call the technicians who is not authorized by your supplier, and refuse to use the spare parts which are not from manufacturer.

## **Installation Instructions for built-in**

The following instructions are directed at the qualified installer, so the installation and maintenance procedures may be followed in the most professional and expert manner.

**Important: Unplug the electrical connection before performing any maintenance or regular upkeep work.**

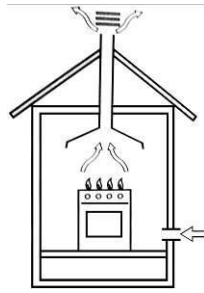
### **Positioning for gas hob**

**Important:** this unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms.

The following requirements must be observed:

- d) The room must be fitted with a ventilation system which ventilates smoke and gases from combustion to the outside of rooms.

This must be done by hood or electric ventilator.



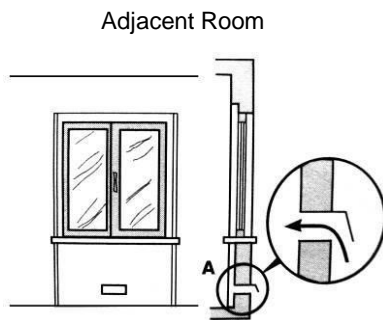
In a chimney stack or branched flue.  
(exclusively for cooking appliances)



Directly to the Outside

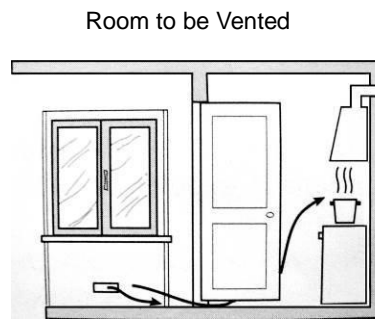
- e) The room must be allowed for the influx of the air which is for proper combustion. The air flow for combustion purposes must not less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed capacity. The air supply will be effected by influx from the outside through a duct, its inner cross section is at least 100cm<sup>2</sup> and must not be blocked accidentally.

The gas hob without safety devices, to prevent flame go out accidentally, must have a ventilation working on twice volume. For example, a minimum of 200 cm<sup>2</sup> (Fig. 3). Otherwise, the room can be vented indirectly through adjacent rooms which is fitted with ventilation ducts to the outside. Although the adjacent rooms are not shared areas, bedrooms, but fire risk is hidden (Fig. 4).



Examples of ventilation holes for comburent air.

**Fig.3**



Enlarging the ventilation slot between window and floor

**Fig.4**

- f) Intensive and prolonged working of the gas hob that needs to intensify ventilation, e.g. opening windows or increasing the power of the air intake system (if present).
- g) Liquefied petroleum gases are heavier than air, so settle it downward. Rooms in which LPG tanks are installed must be fitted with ventilation to the outside to avoid of gas leakage.

Therefore, LPG tanks which are empty or partially full, must not be installed or stored in rooms or spaces below ground level (cellars etc.). It is a good idea to keep only the tank which is working currently in the room, and make sure that it is not closed to heating source (ovens, fireplaces, stoves, etc.).

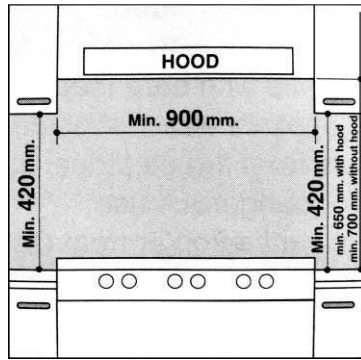
### Installation of built-in gas hob

The gas hobs are designed with protection degree against excessive heating, the appliance can be installed next to cabinets, and the height should not exceed the hob.

For a correct installation, the following precautions must be followed:

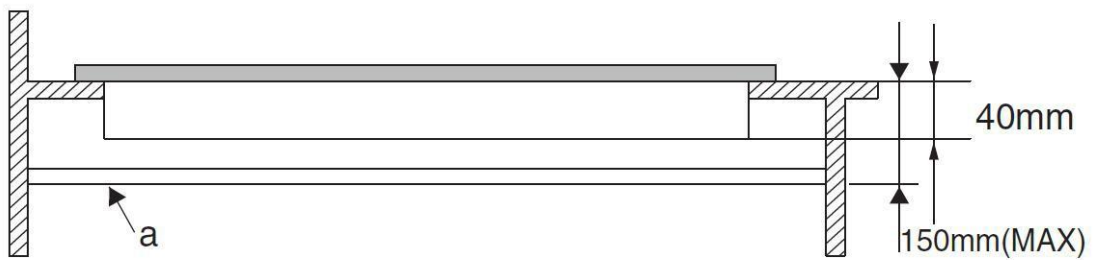
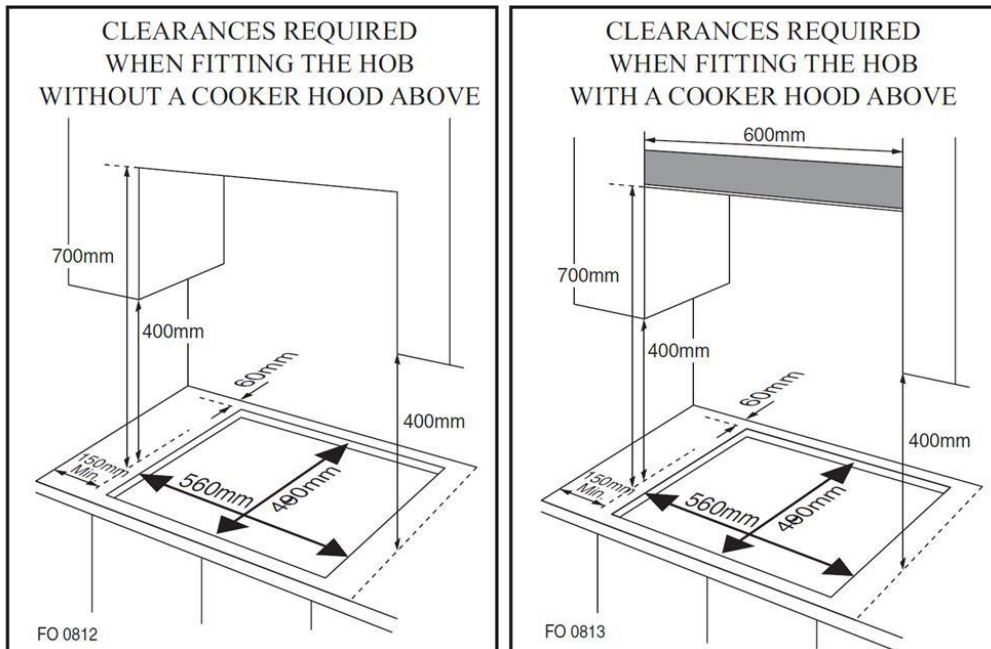
- a) The hob may be located in a kitchen, a diner or bed/ sitting room, but not in a bathroom or shower room.
- b) The furniture standing near to the unit, it is higher than the working boards, it must be placed at least 110mm distance to the edge of the board.

**c)** The cabinets should be positioned near to the hood at a height of 420 mm at least (Fig. 5).

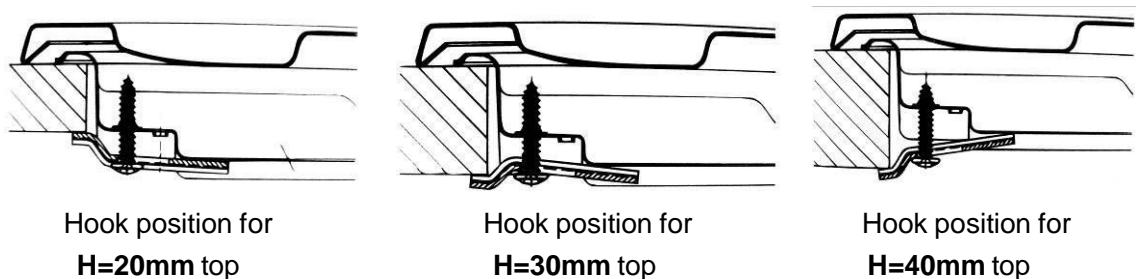


**Fig.5**

- d) Hob should be installed directly under a cupboard, the latter should be at least 700mm from the worktop, as shown in Fig. C.
- e) Fixing fittings (hooks, screws) are provided to place the hob on work top, measure 20 to 40 mm in thickness (see Fig. 6).



**Fig.6**

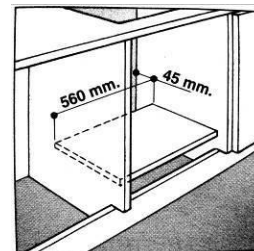
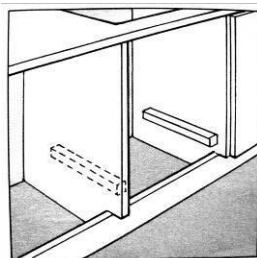


**N.B:** Use the hooks contained in the "accessories bag"

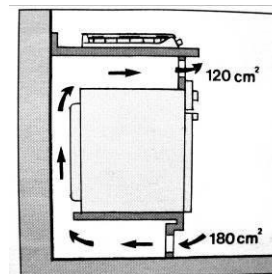
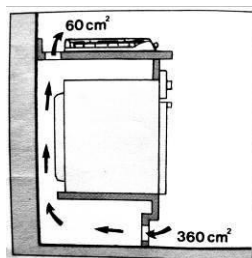
f) In the event the gas hob is not installed on a built-in oven, a wooden panel must be inserted for insulation.

This panel must be placed at least 20 mm distance from the bottom of hob.

**Important:** When installing the hob on a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of 45 x 560 mm at least from the back side..



When install hob on a built-in oven without forced ventilation, ensure that have air inlets and outlets to ventilate the interior of the cabinet adequately.



### Gas connection for gas hob

The gas hob should be connected to the gas-supply by a registered installer. During installation it is essential to fit an approved gas tap to isolate the supply from the hob for the convenience of any subsequent removal or servicing. Connect the hob to the gas mains or liquid gas, it must be carried out according to the prescribed regulation in force, and only after it is ascertained that it is adaptable to the type of gas to be used. If not, follow the instructions indicated in the paragraph headed "Adaptation to different gas types". In the case of connection to liquid gas by tank, use pressure regulators that conform to the regulation in force.

**Important:** For safety, for the correct regulation of gas use and long life of the hob, ensure that the gas pressure conforms to the indications given in table 1 "Burners and Nozzle Specifications".

### Connection to non-flexible tube

(copper or steel)

Connection to the gas source must be done in such a way as to not create any stress points at any part of the gas hob.

The hob is fitted with an adjustable "L" shape connector and a gasket to the gas supply.

The connector should be dismantled and the gasket must be replaced.

The feeding connector of the gas to the hob is threaded 1/2 gas cylinder.

### Connection to flexible steel tube

The gas feed connector to the hob is threaded, 1/2" connector for round gas pipe. Only use pipes and sealing gaskets that conform to the standards currently in force. The maximum length of the flexible pipes must not exceed 2000 mm. Once the connection has been made, ensure that the flexible metal tube does not touch any moving parts and not be crushed.

## Check the Seal

Once the hob was installed, make sure all the connections are properly sealed, use a soapy water to test, never use flame.

## Electrical Connection

The hob fitted with a tripolar electrical supply cord which are designed to be used alternating current .According to the indications on the rating plate located under the hob. The earthing wire can be identified by its yellow-green colour.

In the case of installation over a built-in electric oven, the electrical connections for the hob and oven should be independent, not only for safe purpose, but also be convenient to remove them in the future.

## Electrical Connection for Gas hob


Fit the supply cord with a standard plug for the demand rate indicated on the rating plate or connect it directly to the electrical mains. In the latter case, a single pole switch must be placed between the hob and the mains, with a minimum opening between the contacts of 3 mm in compliance with current safety codes (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cord must be positioned so that it does not reach a temperature in excess of 50°C than room temperature at any point.

Before actual connection make sure that:

- The fuse and electrical system can withstand the load required by the hob;
- The electrical supply system is equipped with an efficient earth hook-up according to the norms and regulations prescribed by law;
- The plug or switch are easily accessible.

**Important:** the wires in the main lead are coloured in accordance with the following code:

Green & Yellow	- <b>Earth</b>
Blue	- <b>Neutral</b>
Brown	- <b>Live</b>

As the colours of the wires in the main lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: Connect the Green & Yellow wire to terminal marked "E" or  or coloured Green or Green & Yellow.

Connect the Brown wire to the terminal marked "L" or coloured Red.

Connect the Blue wire to the terminal marked "N" or coloured Black.



## Table1: Burners and Nozzle Specifications

### Adapting the Gas hob for Different Types of Gas

Burner	G20		G30	
	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal power (kW)	Nozzle 1/100 (mm)
Auxiliary (Small) (A)	1.0	71	1.0	52
Semi rapid (Medium)	1.80	97	1.8	67
Rapid (R)	2.40	110	2.40	77
Triple Ring (TR)	3.40	125	3.40	93
Supply pressures	20mbar		30mbar	

At 15°C and 1013 mbar - dry gas

P.C.I.G20 37.78 MJ/m<sup>3</sup>

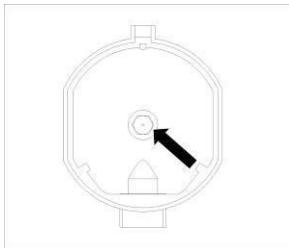
P.C.I.G25.1 32.51 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G25 32.49 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G27 30.98 MJ/m<sup>3</sup>

P.C.I.G2.350 27.20MJ/ m<sup>3</sup>

P.C.I.G30 49.47MJ/Kg



Replacement of burner nozzle: loosen the nozzle with a dedicated wrench(7).Fit the new nozzle according to the required gas type (see table 1 for reference)。

**After you have converted the gas hob to another gas type, make sure you have placed a label containing that information on the appliance.**

## TABLE2: How to Convert Gas Source

### Adjustment of the reduced valve flow

Burners	Flame	Converting the hob from LPG to natural gas	Converting the hob from natural gas Gas to LPG
Regular burners	Full flame	Replace the burner Nozzle according To the guidelines in table 1	Replace the burner Nozzle according to the guidelines in table 1
	Saving flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below ) And adjust the flame	Loosen the adjustment Spindle (see fig.7 below ) And adjust the flame

### Valve adjustment

Valve adjustment should be done with the control knob set at Burner ON saving flame position. Remove the knob, and adjust the flame with a tiny screwdriver (see fig.7 below).

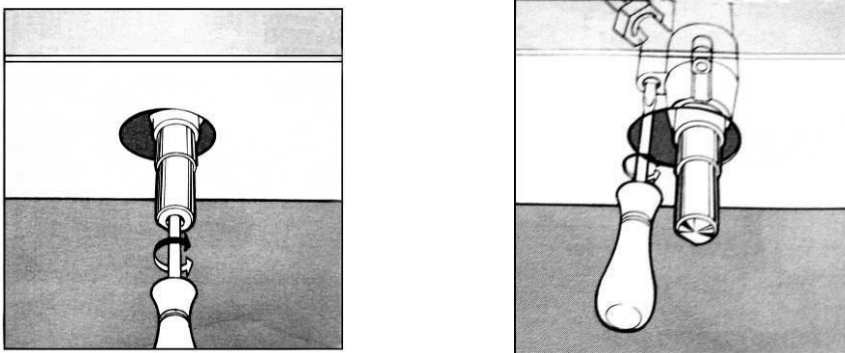
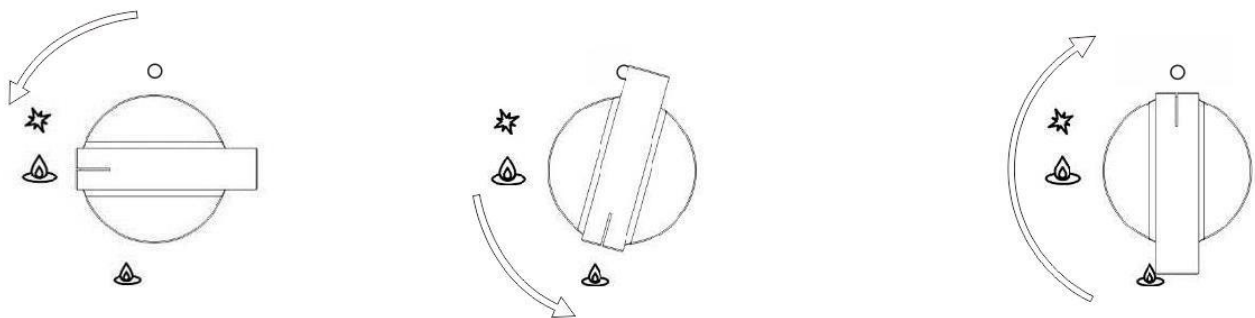


Fig.7

To check the adjusted flame: heat the burner at full open position for 10 minutes. Then turn the knob into the saving setting. The flame should not extinguish nor move to the nozzle. If it extinguish or moves to the nozzle, readjust the valves.

### Flame selection

As the burners are adjusted correctly, the flame should be light blue, and the inner flame should be clear. The size of flame depends on the position of the related control knob.



-Burner ON, large flame

-Burner ON, small flame ( saving mode )

-Burner OFF

Fig.8

See fig.8 for various operating options (flame size selection); the burner should be set at a large flame

during the initial phase of cooking, it make food boil quickly. Then should turn knob to the saving flame position to maintain the cooking. It is possible to adjust the flame size stepless.

**It is prohibited to adjust the flame between the Burner OFF and Burner ON large flame positions.**

High quantity of energy can be conserved if the hob is used correctly, parameters are designed correctly, and appropriate cookware is used. The energy conservation be as follows:

- Up to 60% are conserved when proper pots are used,
- Up to 60% are conserved when the unit is operated correctly and the suitable flame size is chosen.

It is a prerequisite for efficient and energy-saving operation of hob that the burners are kept clean at all times (in particular the flame slots and nozzles). **Adapting to different types of gas**

**TABLE 3: Adapting to different types of gas**

**APPLIANCE CATEGORY:** I<sub>2H</sub> I<sub>2E</sub> I<sub>2E+</sub> I<sub>2L</sub> I<sub>2HS</sub> I<sub>2ELS</sub> I<sub>2ELW</sub> I<sub>3+</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3B/P</sub> I<sub>3P</sub> I<sub>2H3+</sub> II<sub>2E3B/P</sub> II<sub>2HS3B/P</sub> II<sub>2ELWLS3B/P</sub> II<sub>2ELL3B/P</sub>

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	71	—	95	1.0	860	0.40	344
	Butane G30	30	52	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		37	47	72.6	—	1.0	860	0.40	344
		50	45	72.6	—	1.0	860	0.40	344
Semi-rapid	Natural G20	20	97	—	171	1.8	1548	0.60	516
	Butane G30	30	67	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		37	64	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
		50	59	130.8	—	1.8	1548	0.60	516
Rapid	Natural G20	20	110	—	228	2.4	2064	0.90	774
	Butane G30	30	77	174	—	2.4	2064	0.90	774
		37	73	174	—	2.4	2064	0.90	774
		50	67	174	—	2.4	2064	0.90	774
Triple-ring wok	Natural G20	20	125	—	323	3.4	2924	1.50	1290
	Butane G30	30	93	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		37	88	247	—	3.4	2924	1.50	1290
		50	82	247	—	3.4	2924	1.50	1290

**TABLE 4: Gas source and national comparison table**

Gas group	Supply pressure	Country
I2H	G20 20mbar	AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB
I2E	G20 20mbar	DE, LU
I2E+	G20/G25 at 20/25 mbar	BE, FR
I2L	G25 25mbar	NL
I2HS	G20/G25.1 25 mbar	HU
I2ELS	G20 20 mbar,G2.350 13 mbar	PL
I2ELW	G20/G27 20 mbar	PL
I3+	G30-G31 (28-30)-37 mbar	BE, CY, CZ, EE, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, RO, SK, ES, CH, GB
I3B/P	G30 30 mbar	BE, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, LV, LT, LU, MT, NL, NO, SK, SI, SE, TR
I3B/P	G30 37 mbar	PL
I3B/P	G30 50mbar	AT, DE, HU, CH
I3P	G31 37 mbar	CH,FR,GR,IE,ES,GB
I2H3+	G20 20MBAR, G30-G31(28-30)-37mbar	GR,IE,IT,PT,ES,GB,CH,CZ,SI,SK
II2E3B/P	G20 20mbar,g30 30mbar	RO
II2HS3B/P	G20/G25.1 25mbar, G30 30mbar	HU
II2ELWLS3B/P	G20/G27 20mbar, G2.350 13mbar,G30 37mbar	PL
II2ELL3B/P	G20 20mbar,G25 25mbar, G30 50mbar	DE

**This hob conforms to the following European Economic Community directives:**

- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modification;
- 89/336/EEC of 03/05/89 (Electromagnetic compatibility) and subsequent modifications;
- 90/396/EEC of 29/06/90 (Gas)and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.

## Disposal of the device



The symbol on the product or on its packaging indicates that this appliance should not be disposed of with your other household waste. It must be taken to a collection center for electrical and electronic equipment for recycling. Follow the applicable instructions when disposing of waste. For more detailed information about disposal and recycling of this appliance, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the appliance.