CAMERON

GH-640

НЕЗАВИСИМАЯ ГАЗОВАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство пользователя

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА 4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 5
МОНТАЖ ПРИБОРА 6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА 7
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 8
ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ 10
СПЕЦИФИКАЦИЯ 10

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение товара марки CAMERON.
Мы надеемся, Вы убедитесь в том, что этот прибор надежен и прост в эксплуатации, как и все товары нашей марки.
Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство! Оно поможет Вам ознакомиться со всеми возможностями прибора, правилами использования и обслуживания.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

- Газовая варочная поверхность (60 см)
- Корпус выполнен из нержавеющей стали
- Составная чугунная подставка
- Чугунные крышки конфорок
- Автоподжиг
- Газ-контроль
- 4 конфорки:
  - Конфорка с тремя контурами пламени
  - Конфорка повышенной мощности
  - Стандартная конфорка
  - Экономичная конфорка

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Для успешного и безопасного пользования варочной поверхностью внимательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации.
- Установку и настройку варочной поверхности в соответствии с используемым типом газа доложен проводить только специалист, имеющий на это официальное разрешение.
- Перед монтажом варочной поверхности проверьте соответствие всех размеров.
- Предлагаемые ниже инструкции действительны только для стран, символы которых указаны на варочной поверхности. При настройке варочной поверхности следует соблюдать технические инструкции, принятые в данной стране.
- Варочную поверхность следует устанавливать в таком месте, где обеспечивается должный уровень вентиляции.
- Варочная поверхность не должна подвергаться действию сильных сквозняков, так как они могут задувать пламя конфорок.
- Варочная поверхность выходит с завода изготовителя с настройками, указанными в типовой табличке. Если их нужно изменить, вызовите Сервисную службу.
- Не пытайтесь сами разбирать варочную поверхность. При необходимости вызовите Сервисную службу.
- Храните данную инструкцию по эксплуатации и монтажу, чтобы при необходимости передать ее вместе с варочной поверхностью последующему владельцу.
- Не эксплуатируйте поврежденную варочную поверхность.
- Во время эксплуатации поверхности прибора нагреваются. Будьте осторожны! Не подпускайте детей к работающей варочной поверхности.
- Используйте варочную поверхность только для приготовления пищи, а не для обогрева помещения.
- При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому приготовление пищи с использованием жиров и масла - например, картофеля фри - должно проходить под непрерывным контролем.
- Никогда не лейте воду на горящие жир или масло. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА! Накройте кастрюлю, чтобы потушить огонь, и выключите конфорку.
- В случае поломки отключите варочную поверхность от электросети и сети газоснабжения. Для ремонта обратитесь в сервисную службу.
- Не ставьте на конфорки посуду с неровным днищем, она может случайно опрокинуться.
- Если газовый кран заклинило, не применяйте силу для его открывания. Немедленно вызовите Сервисную службу, чтобы она отремонтировала или заменила его.
- Иллюстрации в данной инструкции служат для ориентировки.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА НЕПОЛАДКИ В РАБОТЕ ПРИБОРА И ЗА НАНЕСЕННЫЙ ИМ УЩЕРБ, ВОЗНИКШИЙ ВСЛЕДСТВИЕ ПРЕНЕБРЕЖЕНИЯ УКАЗАНИЯМИ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРИВЕДЕННЫМИ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ!

МОНТАЖ ПРИБОРА

Все монтажные работы должны быть выполнены квалифицированным специалистом. Неправильный монтаж прибора может привести к травмам, поломке прибора и порче имущества. В этом случае производитель не несет ответственности за причиненный ущерб.

Узлы безопасности и автоматические узлы могут быть заменены только специалистом сервисного центра.

МЕСТО МОНТАЖА

После удаления всех упаковочных материалов убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Если у Вас возникли сомнения по поводу исправности прибора, свяжитесь с сервисным центром.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Место монтажа прибора должно отвечать всем требованиям отображенным на рисунке 1.

Варочная поверхность относится к 3 классу подобных устройств. При ее монтаже нужно соблюдать все требования, предъявляемые к устройствам этого класса.

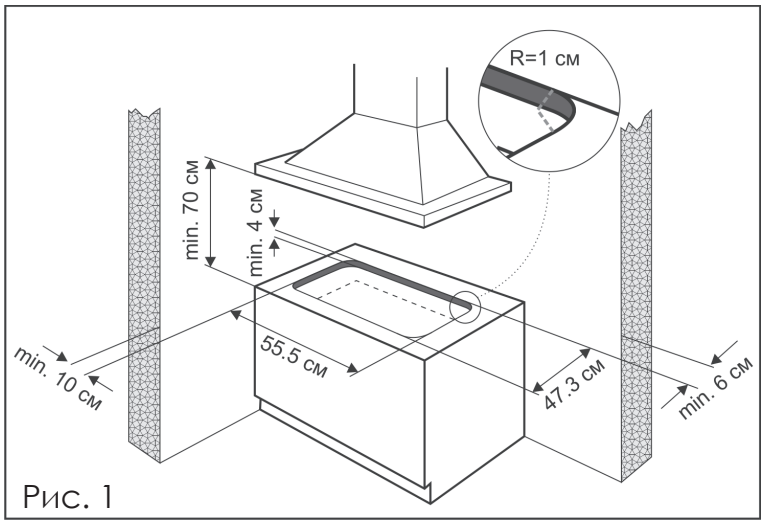

Рис. 1

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Чтобы избежать попадания жидкостей в основание прибора, необходимо использовать специальную прокладку (включена в комплект поставки).

Установка прокладки:

1) Проложите прокладку по краям установочного отверстия. Убедитесь, что края прокладки наложились друг на друга (Рис. 2).
2) Установите варочную панель в подготовленное отверстие.
3) Отверткой ослабьте винты “B” четырех креплений “A” (Рис. 3).
4) Передвиньте крепления вперед и затяните винты “B”.
5) Заново установите внешнюю часть прокладки.

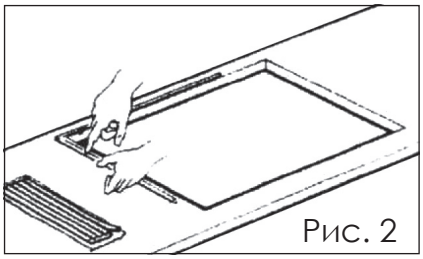
Рис. 2

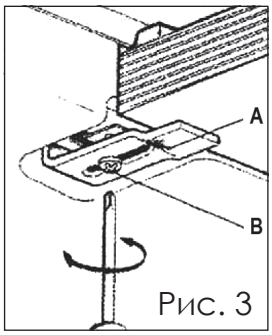

Рис. 3

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данная варочная поверхность является независимой и может устанавливаться пользователем в изолированное положение между двумя предметами кухонной мебели или между одним предметом мебели и стеной. Поверхности, окружающие данный прибор, должны выдерживать температуру до 150° С.

Варочная поверхность должна быть установлена в соответствии со всеми требованиями безопасности и в хорошо вентилируемом помещении.

Данный прибор не оснащен системой отвода угарного газа, поэтому он должен быть установлен в месте, где угарный газ будет эффективно отводиться.

ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЯ

Для безопасной и эффективной работы прибора, помещение, в котором он установлен, должно иметь хорошую вентиляцию. Объем помещения не должен быть меньше 25 м^3. Минимальная площадь вентиляционного отверстия должна составлять 100 см^2 (Рис. 4).

Вентиляционное отверстие должно находиться в таком месте, в котором оно не будет чем-либо блокировано.

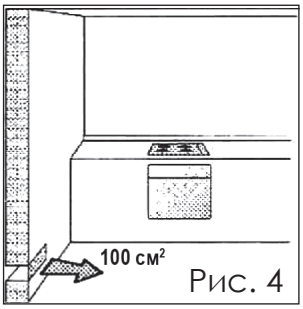

Рис. 4

Продукты сгорания должны отводится за пределы помещения (Рис. 5А). Если нет возможности установить вытяжку, необходимо установить вентилятор, который будет отводить продукты сгорания во время работы газовой варочной поверхности (Рис. 5В) на улицу. Мощность вентилятора должна соответствовать нормативам Вашей страны в области вентиляции помещений, в которых используются газовые плиты.

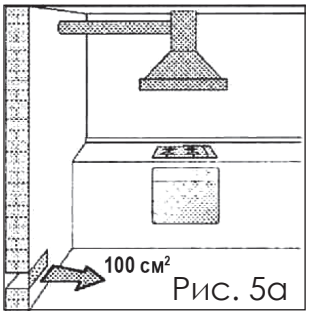

Рис. 5a

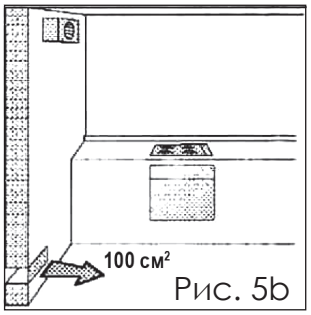

Рис. 5b

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗА

Перед подключением газа необходимо удалить заглушку, установленную на входное отверстие варочной поверхности. Вывинтите заглушку из входного отверстия.
Убедитесь, что крепления на входном отверстии совпадают с креплениями на шланге подачи газа.
В разделе "Спецификация" указано допустимое давление газа и его тип.

ВАЖНО:

Варочная поверхность должна устанавливаться в соответствии с последними инструкциями и нормативами локальной газоснабжающей компании.

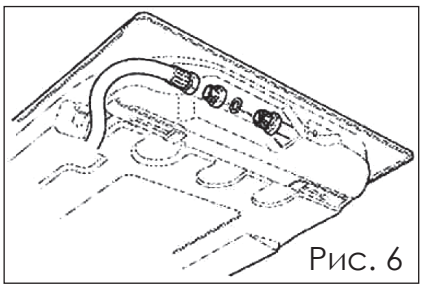
Рис. 6

ВНИМАНИЕ:

Диаметр отверстия для подключения газа - 1/2 дюйма (папа). Он соответствует нормам UNNSO 228-1 (Рис. 6)
Таблица №1 "Описание конфорок"

Конфорка	Давление	Диаметр форсунки	Номинальные значения			Пониженный значения	
	мбар	1/100 мм	л/ч	кВт	ккал/ч	кВт	ккал/ч
Экономичная	20	74	95	1.0	$60	0.48	413
Стандартная	20	97	179	1.88	1617	0.73	628
Повышенной мощности	20	102	190	2.0	1720	1.25	1075
С тремя контурами пламени	20	120	271	2.65	2451	155	1333

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ МИНИМАЛЬНОГО ПЛАМЕНИ В КОНФОРКАХ

1) Установите переключатель конфорки в минимальное положение.
2) Снимите ручку переключателя конфорки (Рис. 7). После снятия ручки Вы увидите регулировочный винт.

   ВНИМАНИЕ:

   Переключатели Вашей варочной поверхности могут быть оснащены пластиковыми и/или резиновыми прокладками. В этом случае снимите прокладку, вставив отвертку в отверстие в центре прокладки и действуя ею, как рычагом.
   После удаления наружной прокладки Вы можете увидеть резиновую прокладку. Достаточно нажать на нее кончиком отвертки, чтобы открылся доступ к винту, регулирующему подачу газа.

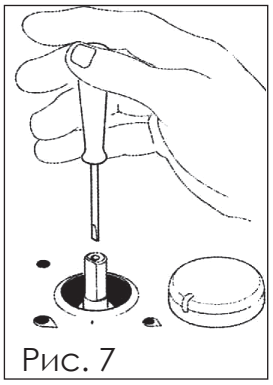
Рис. 7

3) С помощью отвертки поворачивайте винт влево и вправо, чтобы установить нужное Вам минимальное пламя (Рис. 7).
4) Убедитесь, что пламя не потухает при быстром переключении из максимального положения в минимальное.

ВНИМАНИЕ:

Приведенную выше процедуру можно применять только при использовании метана или магистрального (природного) газа.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что электрическое подключение было осуществлено в соответствии с официальными инструкциями Вашей страны. Кроме этого, следует строго выполнять все требования местной энергоснабжающей компании.

Перед подключением проверьте следующее:

- Характеристики электропитания прибора совпадают с характеристиками электросети (напряжение, частота и сила тока).
- Розетка или система имеет работающий контакт заземления. В противном случае производитель не несет ответственности за причиненный ущерб и за любые неполадки в работе прибора.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ШТЕПСЕЛЯ

Подключите шнур питания к стандартному штепселю с контактом заземления. Подключите провода в соответствии с рисунком 8. Условные обозначения: “L” (фаза) - коричневый провод; “N” (ноль) - синий провод; “⏚” (земля) - зелено-желтый провод.

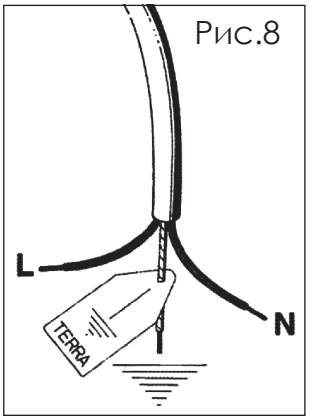

Рис.8

- Шнур питания не должен прикасаться к горячим поверхностям и нагреваться выше 75° С.
- Не используйте преобразователи, адаптеры и шунты, т.к. они могут привести к опасному перегреву.

ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ШТЕПСЕЛЯ)

- Для соблюдения мер техники безопасности монтер должен установить выключатель, который отключает все контакты от электросети. В выключенном состоянии расстояние между контактами должно быть не меньше 3 мм.
- Выключатель не должен прерывать заземление.
- Как альтернативу можно использовать дифференциальный переключатель высокой чувствительности.
- Убедитесь, что контакт заземления подключен к действующему проводу заземления.

ВНИМАНИЕ:

Прибор соответствует стандарту EEC 90/396 и относится к газовому оборудованию для приготовления продуктов в домашних условиях.

Кроме этого прибор соответствует Европейским нормам EN 60 335-1 и EN 60 336-2-6 и директивам 73/23, 93/68 и 89/336.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ (Рис. 9)

1. Экономная конфорка
2. Стандартная конфорка
3. Конфорка повышенной мощности
4. Конфорка с тремя контурами пламени
5. Переключатели пламени конфорок

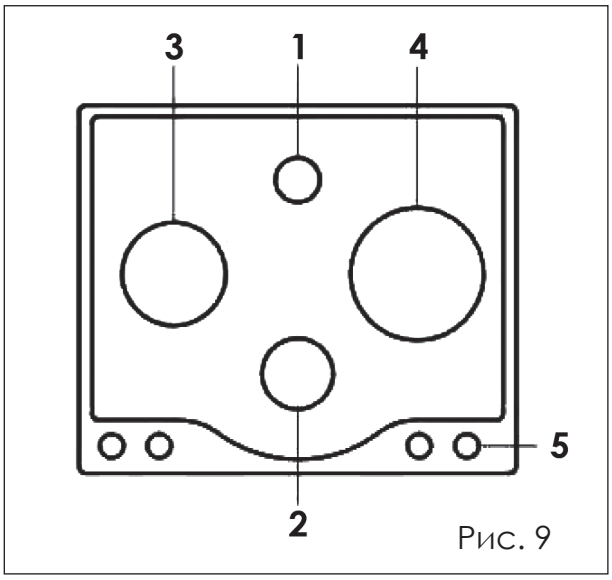

Рис. 9

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОНФОРОК

Рядом с каждым переключателем имеется диаграмма на которой отмечена конфорка, которой управляет этот переключатель. Вы можете включить конфорку несколькими способами:

- Ручное включение (всегда доступно, даже при отсутствии электричества): Поверните переключатель против часовой стрелки установив его в максимальное положе-

ние (большой значок пламени) и поднесите зажженную спичку к соответствующей конфорке.

Рис. 10

- Автоматическое включение (доступно только при подключенном электропитании): Поверните переключатель против часовой стрелки и установите его в максимальное положение (большой значок пламени). Нажмите на переключатель и отпустите его сразу после, как загорится пламя.
- Газ-контроль: Поверните переключатель против часовой стрелки и установите его в максимальное положение (большой значок пламени) и зажгите пламя одним из приведенных выше способов. После того, как загорится пламя, удерживайте переключатель нажатым в течение 10 секунд, чтобы нагреть термопару (активировать систему газ-контроль). Если конфорка потухнет, повторите описанную выше процедуру еще раз.

ЗАМЕЧАНИЕ:

Не зажигайте конфорку, если крышка конфорки смещена.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНФОРОК

- Используйте наиболее подходящую для каждой конфорки посуду (таблица. № 2 и рис. 11).
- После закипания жидкостей устанавливайте переключатель в минимальное положение.
- Всегда используйте кастрюли с крышкой.

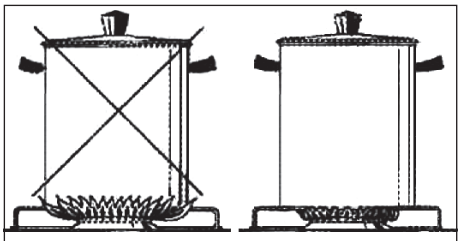
Рис. 11

Таблица №2

КОНФОРКА	РАЗМЕР ДНА ПОСУДЫ (см)
Экономичная	12-14
Стандартная	14-26
Повышенной мощности	18-26
С тремя контурами пламени	22-26

ВНИМАНИЕ:

- Используйте посуду с плоским дном.
- Не распыляйте спрей возле варочной поверхности во время ее использования.
- Не позволяйте детям играть с прибором и подходить близко к работающей варочной поверхности.
- Чистите варочную поверхность после каждого использования.

ЗАМЕЧАНИЕ:

- При отсутствии электропитания Вы можете зажигать конфорки с помощью спичек.
- Система газ-контроль включается только в положении “максимальное пламя”.
- Не оставляйте прибор без присмотра, когда готовите продукты с большим количеством масла или жира.
- При интенсивном или длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция. Откройте окно или увеличьте скорость работы вентилятора.

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Перед чисткой прибора, отключите его от электросети и газопровода.
- Чистка рабочей поверхности: Чистите решетки, горелки и их крышечки мыльной водой. После этого промойте их в воде и высушите. Убедитесь, что отверстия в горелках не засорены и установите их на место.
  Если клапана открываются или закрываются с трудом, обратитесь в сервисный центр.
  Если какая-либо жидкость вылилась из кастрюли, протрите ее тканью.
- Чистка поверхностей из нержавеющей стали: Используйте мыльную воду. После чистки протрите поверхности насухо. Вы можете периодически использовать вещества придающие стали блеск. Никогда не используйте абразивные чистящие вещества.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Тип газа	Природный
Рабочее давление	20 - 25 мбар
Конфорка с тремя кругами пламени	3400 Вт
Конфорка повышенной мощности	2400 Вт
Стандартная конфорка	1880 Вт
Экономичная конфорка	900 Вт
Общая мощность	8580 Вт
Тип поджига	Электрический автоподжиг
Напряжение и частота электропитания	220 - 240 В ~ 50 Гц
Габариты	580 x 500 x 90 мм
Вес (нетто)	9 кг

В ЦЕЛЯХ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ДИЗАЙН И СПЕЦИФИКАЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

По истечении срока службы товара, необходимо обратиться в сервисный центр за консультацией по дальнейшей эксплуатации товара. В противном случае дальнейшая эксплуатация может повлечь невозможность нормального использования товара.

Срок службы данного изделия - 3 года с момента продажи

ME10

"КОРТЛАНД ИНДАСТРИЗ"
A08 P2-Б4 билдинг, Кеджинан 2 Роад, С энд Т Индастри Парк, Шензень,
Гуандонг Провинс, Китай
Произведено в Китае.

CAMERON

GH-640

HOB WITH GAS SUPPLY

Instruction Manual

CONTENT

INTRODUCTION	14
FEATURES AND FUNCTIONS	14
STANDARD ACCESSORIES	14
SAFETY PRECAUTIONS	15
INSTALLING THE APPLIANCE	16
CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY	17
CONNECTION THE APPLIANCE TO THE MAINS SUPPLY	18
HOW TO USE	19
CLEANING THE APPLIANCE	20
SPECIFICATION	21

INTRODUCTION

Thank you for purchase the goods of CAMERON mark.
We hope, you are convinced that this device is reliable and simple in operation, as well as all goods of our mark.
Please, closely read through this instruction! It will help you to familiarize with all functions of the device.

FEATURES

- 60 cm hob with front contral panel
- Cast iron pan stand
- Cast iron burner caps
- Automatic underknob ignition
- Flame failure safety device

STANDARD ACCESSORIES

- Triple ring (3.4 KW) x 1
- Rapid burner (2.4 KW) x 1
- Semi-rapid burner (1.88 KW) x 1
- Auxiliary burner (0.9 KW) x 1
- Sabaf style burners with nozzles and adjustable valves

SAFETY PRECAUTIONS

- For successful and safe using of hob, please read this instruction closely.
- The hob must be installed and adjusted by an expert, having on this official sanction, according to used type of gas.
- Before installation of a plate check up conformity of all sizes.
- This instruction are valid only for the countries which symbols are specified on a plate. At adjustment of a plate it is necessary to observe the technical instructions accepted in the given country.
- The Plate should be established in well ventilated place.
- The Plate should not treat to action of strong drafts as they can blow into a flame.
- The Plate leaves from a factory of the manufacturer with the adjustments specified in the typical tablet. If they need to be changed, address to authority service.
- Do not try to disassemble a plate. If necessary address to authority service.
- Store this instruction if necessary to transfer it together with a plate to the subsequent owner.
- If your plate has a glass cover, do not overload it. If you have received a plate with the damaged glass cover, immediately address to authority service that it has repaired or has replaced it.
- Do not maintain the damaged plate.
- During operation the surface of a plate heat up. Be cautious! Do not admit children to a working plate.
- Use a plate only for cooking, instead of for heating a premise.
- At an overheat fats and oil are easily ignited. Therefore cooking with use of fats and oils - for example, a fry potato - should pass under the continuous control.
- Never pour water on burning fat or oil. DANGER of the BURN! Cover a saucepan to extinguish fire, and switch off a burner.
- In case of breakage disconnect a plate from the electric system and networks of gas supply. For repair address to authority service.
- Do not put utensils with the rough bottom on burners, it can casually overturn.
- If the gas crane has jammed, do not apply force to its opening. Immediately address to authority service that it has repaired or has replaced it.
- Illustrations serve in the given instruction for orientation.

THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE TO THINGS OR PERSONS CAUSED BY AN INCORRECT INSTALLATION OR BY INCORRECT USE OF THE APPLIANCE!

INSTALLING THE APPLIANCE

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.
A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.
The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various adjustable parts from their internal and external packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the qualified staff.
The parts which make up the packaging (polystyrene, bags, boxes, nails etc.), are dangerous objects and must be kept out of children's reach.
Taking into consideration the specific dimensions of the appliance, make an opening in the work surface (fig. 1):
The appliance must be classified in class 3 and thus it is subject to all the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

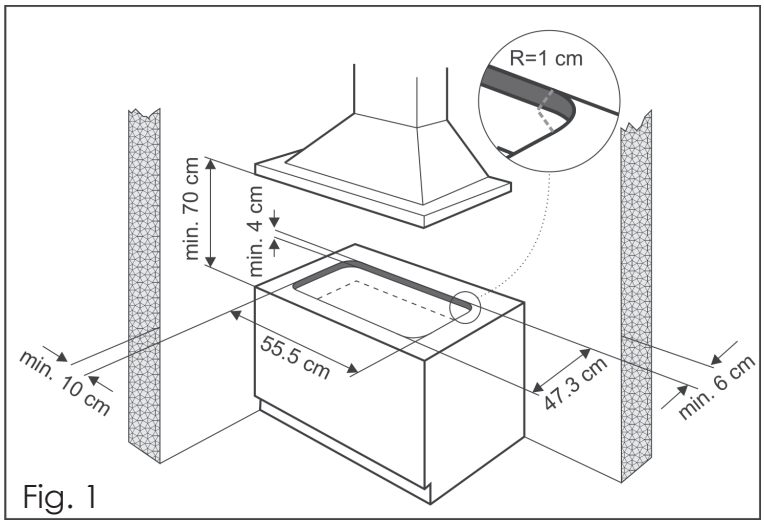

Fig. 1

FIXING THE HOB

In order to prevent liquids from accidentally leaking into the kitchen unit underneath the appliance is equipped with a special seal To put on this seal follow the instructions below very carefully.

1) Stretch out the seal along the edge of the opening, taking care to overlap the joining points (fig. 2).
2) Insert the hob into the opening in the kitchen unit
3) With a screwdriver assemble the 4 plates A with the special screw B (fig. 3).
4) Move the plates along and fix them using screw B
5) Reinsert the part of the seal on the outside of the hob.

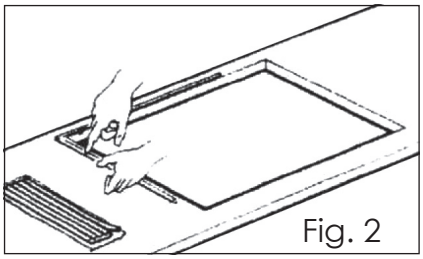
Fig. 2

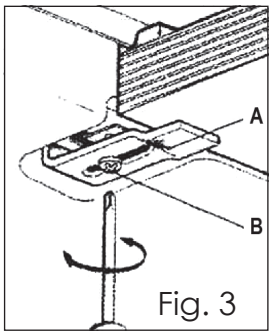

Fig. 3

IMPORTANT INFORMATION

We inform the installer that this hob is of the Y type and thus it can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature 150° C.
The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.
This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m^3 and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will

take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see dig. 4) These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

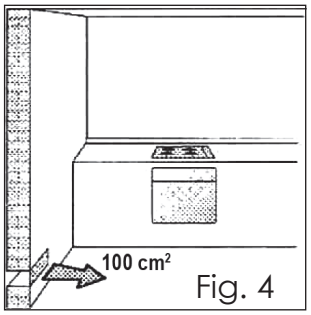

Fig. 4

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 5A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 5B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

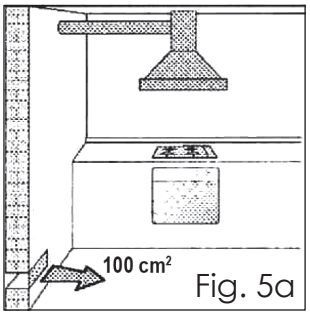

Fig. 5a

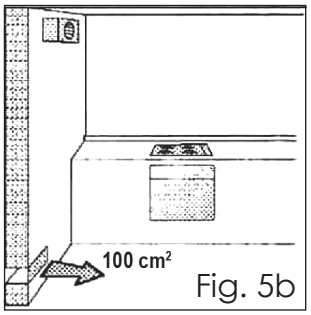

Fig. 5b

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.
Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply.
A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT:

This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and It must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION:

Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNNSO 228-1. (Fig. 6)

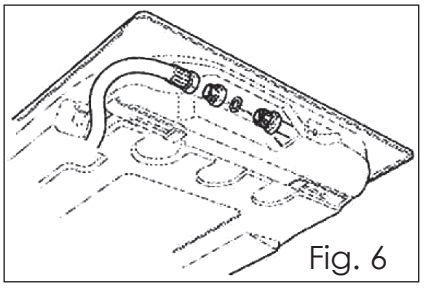
Fig. 6

Table №1

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge			Reduced Charge	
		mbar	1/100 mm	L/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
Auxiliary	Natural G20	20	74	95	1.0	$60	0.48	413
Semi-Rapid	Natural G20	20	97	179	1.88	1617	0.73	628
Rapid	Natural G20	20	102	190	2.0	1720	1.25	1075
Triple-ring	Natural G20	20	120	271	2.65	2451	155	1333

REGULATION OF BURNERS

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
2) Remove the knob (Fig. 8) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap (Fig. 7) and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.

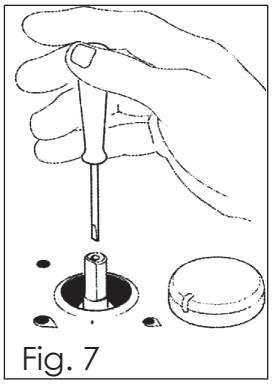
Fig. 7

4) Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

ATTENTION:

The regulation described above can be carried out only with burners using methane gas and city gas (where available), while with burners using liquid gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

CONNECTION TO THE MAINS SUPPLY

Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

WHEN THE CONNECTION TO THE ELECTRICITY SUPPLY IS MADE WITH A SOCKET

Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig 8 taking care to respect the corresponding pairs listed below: letter L (phase) - brown wire; letter N (neutral) - blue wire; symbol "⏚" earth - green-yellow colored wire.

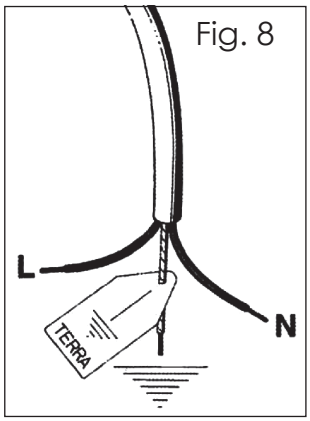

Fig. 8

- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75° C at any point.
- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating

WHEN THE CONNECTION IS MADE DIRECTLY WITH THE ELECTRICITY SUPPLY

- Place a single-pole switch between the appliance and the electricity supply. The switch must be of a suitable charge for the appliance with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity,
- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system

ATTENTION:

The appliance conforms to the EEC indication 90/396 regarding gas cooking appliances for domestic use.

All our appliances are designed and produced according to the European norms EN 60 335-1 and EN 60 336-2-6 and additional relative amendments. The appliances conform with the indications of the European Low Tension Directive 73/23 and 93/68 as well as conforming with the indications of the European directive 89/336 regarding electromagnetic compatibility.

DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB

1. Auxiliary burner
2. Semi-rapid burner
3. Rapid burner
4. Triple ring burner
5. Knob

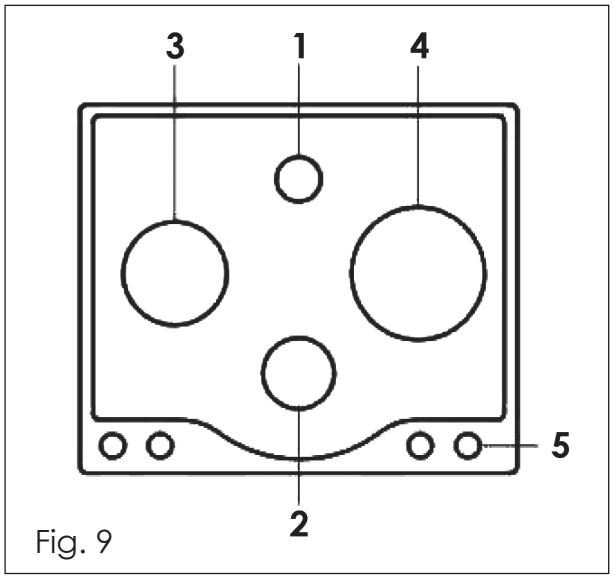

Fig. 9

USE OF THE BURNERS

On the control panel above every knob (fig. 9) there is a diagram which indicates which burner the knob in question refers to. The burners can be turned on in several ways according to the type of appliance and its individual features:

- Manual "On" switch (this is always possible even if the electric current is cut off): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anti-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then put a lit match to the burner.
- Automatic Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to the selected burner in an anti-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press in the knob. Let it go as soon as the burner is alight.

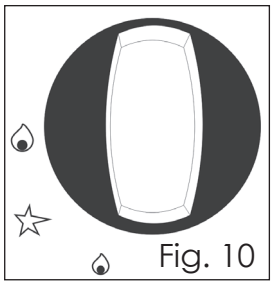
Fig. 10

- Safety device (thermocouples): Turn the knob corresponding to the selected burner in an anti-clockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then use one of the lighting devices described above. When the burner is lit keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.

NOTE:

You are advised not to try and light a burner if its flame divider is not correctly in place.

ADVICE FOR THE BEST USE OF THE BURNERS

- Use suitable pans for each burner (see tab. № 2 and fig. 11).
- When boiling point is reached turn the knob on to MINIMUM.
- Always use pans with a lid.Table №2

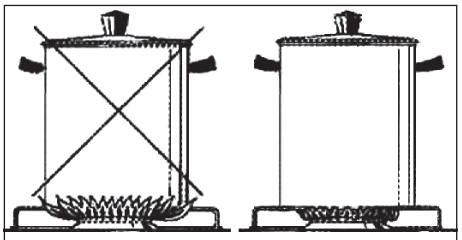
Fig. 11

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm)
Auxiliary	12-14
Semi-rapid	14-26
Rapid	18-26
Triple ring burner	22-26

ATTENTION:

- Use containers with a flat bottom
- Do not use sprays near the appliance when it is in use. When using the burners make sure that the pan handles are in the correct position. Keep children away, If the hob has a lid, before closing it make sure that the surrounding work surface is cleaned of any food that has been left there.

NOTE:

- If there is no electric current you can light the burners with matches.

- Lighting the burners with safety thermocouples can only be carried out when the knob is on MAXIMUM (large flame). When cooking food with oil or fat which can easily set alight, the user must not leave the appliance.
- Intensive or prolonged use of the appliance may require additional ventilation such as by opening a window or an increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the mechanical ventilators if it is present.

CLEANING OF THE APPLIANCE

- Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the electric mains and turn off the main tap which supplies the appliance with gas.
- Cleaning the worktop: Periodically the burner heads, enameled steel grills, enameled lids and flame dividers must be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried well.
  Any liquid which overflows from the pan must always be removed with a cloth.
  If opening or closing any tap is difficult do not force it but ask for an urgent check from the technical assistant.
- Cleaning of the enameled parts: To maintain the features of the enameled parts they must be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enameled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) and washing the enameled parts when they are still warm
- Cleaning of the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shininess is maintained by periodically cleaning with the special products normally available on the market. Never use abrasive powders.
- Cleaning of the burner flame dividers: as they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and cleaning with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

SPECIFICATION

The ovens are designed to operate with a mono phase alternating current of 230 V ~ 50 Hz. Anyway, before the installation of the appliance, we suggest you to check always these specifications on the rating label applied on the outside rear part.

Gas type	Natural G20
Operating pressure	20 - 25 mbar
Triple ring	3400 W
Rapid burner	2400 W
Semi-rapid burner	1880 W
Auxiliary burner	900 W
Total power	8580 W
Ignition type	Electric
Power supply	220 - 240 V ~ 50 Hz
Dimensions	580 x 500 x 90 mm
Weight	9 kg

DESIGN AND SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE!

Address to service center for consultation, when the service life of product has expired. Otherwise the further operation can entail impossibility of normal use of the product.

Service life of the given product - 3 years from the moment of sale

ME10