

KNOLBERG

Встраиваемая
варочная панель

Руководство пользователя



Уважаемые покупатели!

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) не следует оставлять рядом с детьми, так как он может представлять опасность для них. Пожалуйста, утилизируйте упаковку надлежащим способом в соответствии с местными нормативами.

Мы рекомендуем Вам внимательно и полностью изучить данное руководство перед началом эксплуатации изделия, а также советуем держать его под рукой в качестве справочного пособия.

Данная инструкция по эксплуатации была подготовлена для нескольких моделей. Некоторые функции, указанные в инструкции, могут быть недоступны на вашем приборе.

Внимание: все наши приборы предназначены только для домашнего использования, а не для коммерческого использования.

ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ. ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОГО ПРИБОРА ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Содержание

Важная информация

Установка варочной панели

Использование варочной панели

Обслуживание и очистка

Если варочная панель не работает

Утилизация старого устройства



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВНИМАНИЕ: Этот прибор должен быть подключен только к розеткам, имеющим заземление!

- Внимание: Дети младше 8 лет, за исключением тех, которые находятся под постоянным присмотром взрослых, не должны близко подходить к прибору.

- Шнур электропитания на вашем приборе должен быть заземлен. Убедитесь, что ваше электрическое устройство также заземлено. Если варочная панель используется без соответствующей системы заземления, то изготовитель не несет какую-либо ответственность за любые повреждения, либо травмы, которые могут возникнуть. Плавкий предохранитель должен быть установлен таким образом, чтобы быть в пределах доступа после монтажа. Система заземления должна быть подсоединена квалифицированным электриком.

- Держите провод питания вдали от горячих поверхностей; не позволяйте им прикасаться к прибору. Держите вдали от режущих краев и нагретых поверхностей.

- Если электрический кабель поврежден, то он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными специалистами во избежание опасности.

- Использование продукции способствует образованию в комнате влаги и повышенной температуры, по этой причине убедитесь в очень хорошей работе вентиляции на вашей кухне.

- Во время использования варочной панели некоторые ее части могут нагреваться, и даже после выключения эти части могут оставаться горячими; следите, чтобы дети находились вне пределов доступа к панели и под постоянным присмотром.

- Никогда не прикасайтесь к горячей варочной поверхности, пока она не остыла.

- Перед началом использованием прибора убедитесь в том, что шторы, бумага или легковоспламеняющиеся предметы находятся на расстоянии от него. Не храните горючие или легковоспламеняющиеся предметы внутри или рядом с прибором.

- Эта продукция предназначена исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей.

- Используйте жаростойкие перчатки при использовании плиты. Не прикасайтесь к горячим поверхностям и горячим частям.

- Не лейте воду на прибор.

- Не используйте прибор в потенциально взрывоопасных местах.

- Варочная панель может использоваться только после того, как она была встроена в соответствующие стандартам рабочую поверхность.

- Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности удара электрическим током. Это касается поверхностей варочной панели из стеклянной керамики, либо аналогичного материала, защищающего части, находящиеся под напряжением.

- Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание даже под надзором.

- Некоторые модели поставляются без сетевого шнура и штепсельной вилки. В этом случае используйте гибкий кабель, подходящий для подключения к однофазной сети: H05 VV-F 3 G 4 мм² или для трехфазной сети: H05 VV-F 5 G 1,5 мм².

- Этот прибор был произведен в соответствии с правилами техники безопасности. Несоответствующее использование прибора может стать причиной нанесения вреда человеку и продукции.

- Дети должны находиться под постоянным присмотром для того, чтобы быть уверенным, что они не играют с прибором. Не позволяйте детям играть с прибором.

- **ВНИМАНИЕ:** Еда, которая готовится на плите с маслом и находится без постоянного присмотра – опасна и может стать причиной пожара. Не пытайтесь НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ потушить этот пожар с помощью воды. Выключите прибор и после этого накройте, например, крышкой или пожарным одеялом.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Электрическое соединение и безопасность

1. Этот прибор должен быть подключен только к розеткам, имеющим заземление!

2. Ваша варочная панель приспособлена для работы в соответствии со значениями электрической сети 220-240 В, 50 Гц и 6 Ампер – для монофазного соединения. Если параметры главной электрической сети отличаются от указанных, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

3. Шнур электропитания на вашем приборе должен быть заземлен. Убедитесь, что ваше электрическое устройство также заземлено. Если варочная панель используется без соответствующей системы заземления, то изготовитель не несет какую-либо ответственность за любые повреждения, либо травмы, которые могут возникнуть. Система заземления должна быть подсоединена квалифицированным электриком.

4. Если кабель электрического питания вашего прибора поврежден, он должен быть заземлен инженером уполномоченного сервисного отдела или квалифицированным электриком.

5. Вентиляционная полость между варочной панелью и встраиваемым духовым шкафом должна быть, как минимум, 50 мм.

6. Кабель электропитания не должен касаться горячих частей прибора.

7. Данный прибор должен быть правильно установлен и подключен на месте квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя.

8. Никогда не осуществляйте обслуживание варочной панели во включенном состоянии. Техническое обслуживание следует выполнять после разъединения электропитания.

Газовое соединение и безопасность

1. Установите зажим на шланг. Толкайте шланг, пока он не достигнет конца шлангового соединителя.
2. Для контроля герметизации; убедитесь, что кнопки на панели управления выключены, а газовый баллон открыт. Нанесите мыльную пену на соединение. Если есть утечка газа, в намыленной области появятся мыльные пузыри.
3. Варочная панель должна использоваться в хорошо проветриваемом месте.
4. Еще раз проверьте газовые соединения.
5. Газовый шланг и электрический кабель не должны проходить рядом с горячими поверхностями, такими как тыльная часть духовки. Не перемещайте духовой шкаф, т.к. можно случайно нарушить герметичное газовое соединение шланга, что вызовет утечку газа.
6. Для газовых соединений используйте эластичный шланг.
7. Поставляемая варочная плита настроена в соответствии с параметрами, указанными на паспортной табличке, расположенной на задней стороне прибора. Вид газа, на который настроен данный прибор, указан в данной паспортной табличке.
8. Подключите Вашу варочную панель к баллону с сжиженным газом кратчайшим путем и подсоедините его, убедившись в отсутствии утечки. Длина шланга минимум 40 см, максимум 125 см.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочтите данное руководство пользователя. В этом руководстве пользователя содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, использования и обслуживания варочной панели.

Храните это руководство пользователя в надежном месте. При продаже или передаче изделия другому владельцу или же в случае переезда, пожалуйста, оставьте данное руководство новому владельцу. В таком случае новый владелец сможет ознакомиться с принципами работы данного изделия и мерами безопасности.

MOON SERİSİ OCAK ÖLÇÜLERİ			
	CAM OCAK		TEZGAH ÖLÇÜSÜ
	SAC OCAK		
30cm OCAK			
60cm ÖYDEN DÜĞMELİ OCAK			
75cm OCAK			
90cm OCAK			

Рисунок

1

1. Данный прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом с особым вниманием к вентиляции помещения.
2. Кухонная мебель, контактирующая с варочной панелью, должна быть стойкой к высоким температурам (95 °C) согласно директивам ЕЭС.
3. Варочная панель должна быть установлена в кухонную мебель, как показано на рисунке 1.

Схема соединения для сжиженного газа

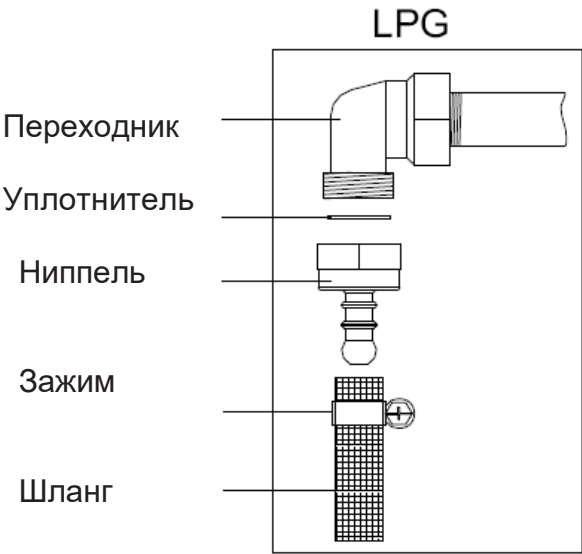
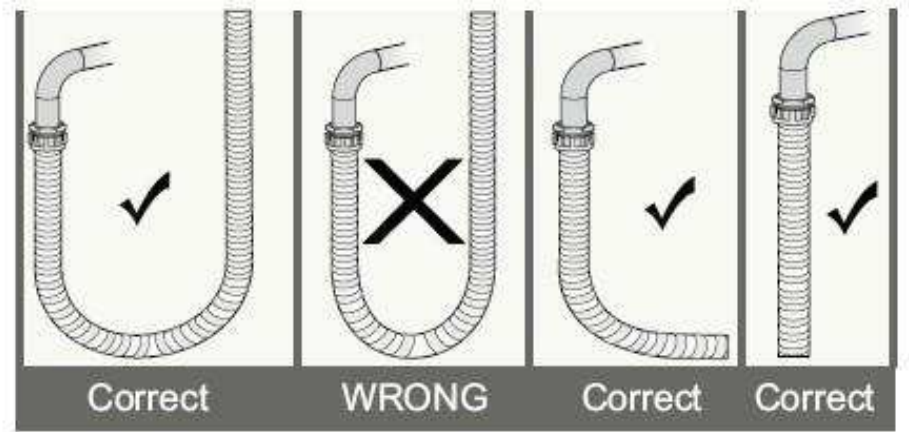
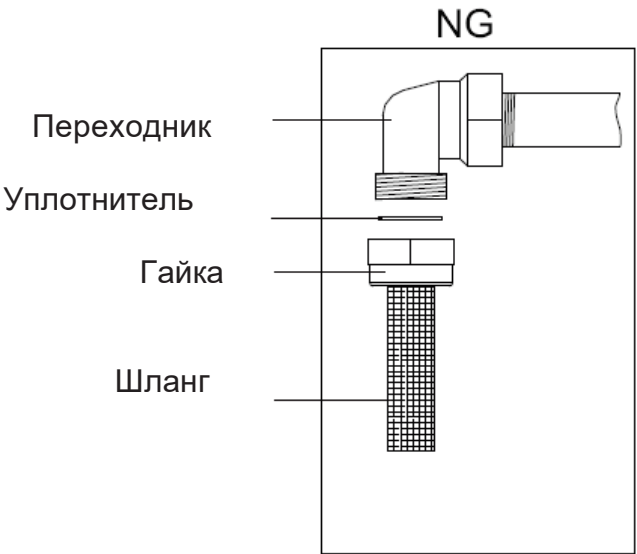
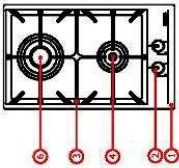
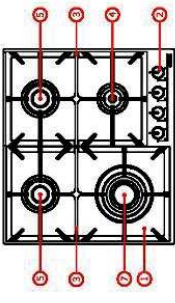
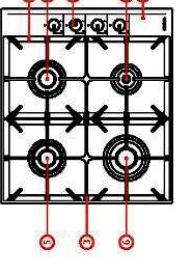
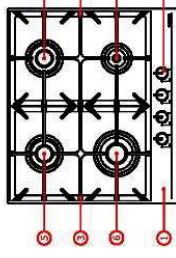
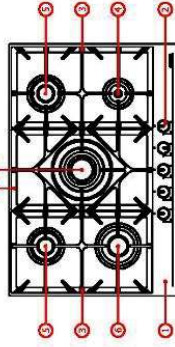
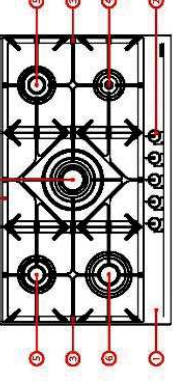


Схема соединения для природного газа



Описание варочной панели и панели управления

SHEET		GLASS	
30cm		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 6 - RAPID BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 10 - GRID BASE (RAPID)
60cm WOK		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 7 - WOK BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)
60cm		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID)
60cm		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID)
75cm		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)
90cm		1 - TOP TABLE (SHEET) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER	1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)

Характеристики форсунок согласно типу газа		Сжиженный газ			
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar
Wok горелка* (1)	Форсунка	0,90 мм	0,90 мм	0,82 мм	0,80 мм
	Мощность	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт
	Расход	218 г/ч	218 г/ч	218 г/ч	218 г/ч
Wok горелка* (2)	Форсунка	0,95 мм	0,95 мм	0,92 мм	0,90 мм
	Мощность	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт
	Расход	247 г/ч	247 г/ч	247 г/ч	247 г/ч
Wok горелка* (3)	Форсунка	1,00 мм	1,00 мм	0,94 мм	0,92 мм
	Мощность	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт
	Расход	276 г/ч	276 г/ч	276 г/ч	276 г/ч
Быстрая горелка	Форсунка	0,80 мм	0,80 мм	0,75 мм	0,70 мм
	Мощность	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт
	Расход	182 г/ч	182 г/ч	182 г/ч	182 г/ч
Полубыстрая горелка	Форсунка	0,65 мм	0,65 мм	0,65 мм	0,60 мм
	Мощность	1,70 кВт	1,70 кВт	1,50 кВт	1,70 кВт
	Расход	124 г/ч	124 г/ч	109 г/ч	124 г/ч
Вспомогательная горелка	Форсунка	0,50 мм	0,50 мм	0,50 мм	0,43 мм
	Мощность	1,00 кВт	1,00 кВт	1,00 кВт	1,00 кВт
	Расход	65 г/ч	65 г/ч	65 г/ч	65 г/ч

*=При наличии

Характеристики форсунок согласно типу газа		Природный газ				
		G20-13 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar	G20-25 mbar	G25.1-25 mbar
Wok горелка* (1)	Форсунка	1,40(H) мм	1,20(H) мм	1,20(H) мм	1,20(H) мм	1,20(H) мм
	Мощность	3,00 кВт	3,00 кВт	3,00 кВт	3,10 кВт	- кВт
	Расход	0,286 м3/ч	0,275 м3/ч	0,311 м3/ч	0,290 м3/ч	- м3/ч
Wok горелка* (2)	Форсунка	1,45(K) мм	1,27(H) мм	1,27(H) мм	1,28(T) мм	1,43(F3) мм
	Мощность	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт	3,40 кВт
	Расход	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч	0,324 м3/ч
Wok горелка* (3)	Форсунка	1,50(K) мм	1,35(H) мм	1,35(H) мм	1,28(K) мм	1,48(F3) мм
	Мощность	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт	3,80 кВт
	Расход	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч	0,362 м3/ч
Быстрая горелка	Форсунка	1,25 мм	1,15 мм	1,15 мм	1,10 мм	1,20 мм
	Мощность	2,66 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,50 кВт	2,70 кВт
	Расход	0,253 м3/ч	0,234 м3/ч	0,258 м3/ч	0,237 м3/ч	0,296 м3/ч
Полубыстрая го- релка	Форсунка	1,10 мм	1,00 мм	0,97 мм	0,92 мм	0,94 мм
	Мощность	2,00 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт	1,70 кВт
	Расход	0,190 м3/ч	0,168 м3/ч	0,176 м3/ч	0,160 м3/ч	0,182 м3/ч
Вспомогательная горелка	Форсунка	0,85 мм	0,75 мм	0,72 мм	0,70 мм	0,72 мм
	Мощность	1,00 кВт	1,00 кВт	1,00 кВт	1,00 кВт	1,00 кВт
	Расход	0,065 м3/ч	0,085 м3/ч	0,093 м3/ч	0,094 м3/ч	0,099 м3/ч

*=При наличии

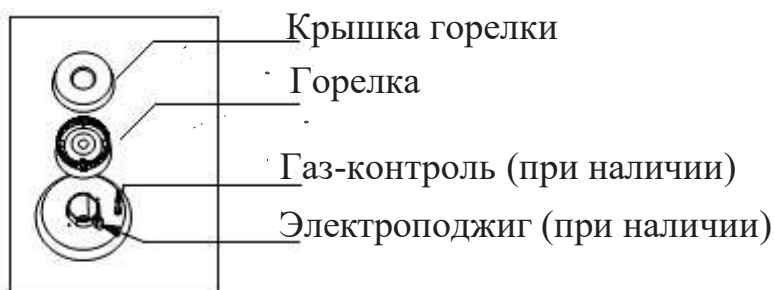
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Перед началом использования панели, пожалуйста, удалите всю легковоспламеняющуюся пленку, пенополистирол или любые другие материалы, прикрепленные к панели.

Использование газовых горелок:

1. Положение горелок на варочной поверхности изображено возле каждой кнопки управления горелкой на панели управления. Также вокруг каждой кнопки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки. Утопите кнопку управления нужной горелки до упора и поверните влево до положения «сильный огонь» . Чтобы выключить горелку, поверните соответствующую ручку по часовой стрелке до упора . Регулировка пламени горелок должна проводиться между положениями «сильный огонь»  и «слабый огонь» .
2. Если ваша плита оснащена газовыми горелками, вы должны нажать соответствующую кнопку на панели управления, чтобы зажечь горелку. В некоторых моделях предусмотрен автоматический электроподжиг (в этих моделях горелка легко зажигается поворотом кнопки управления). Горелки также можно зажечь, нажав на кнопку поджига (в некоторых моделях) или с помощью спичек.
3. Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг. Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.
4. В моделях варочных панелей, которые оснащены газ-контролем, необходимо во время поджигания удерживать около 10 секунд утопленную до упора ручку в положении «сильный огонь», чтобы сработал предохранитель. Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг. Для защиты от утечки газа в случае затухания пламени плиты по какой-либо причине, клапан контроля автоматически перекрывает газ, поступающий к горелке плиты.

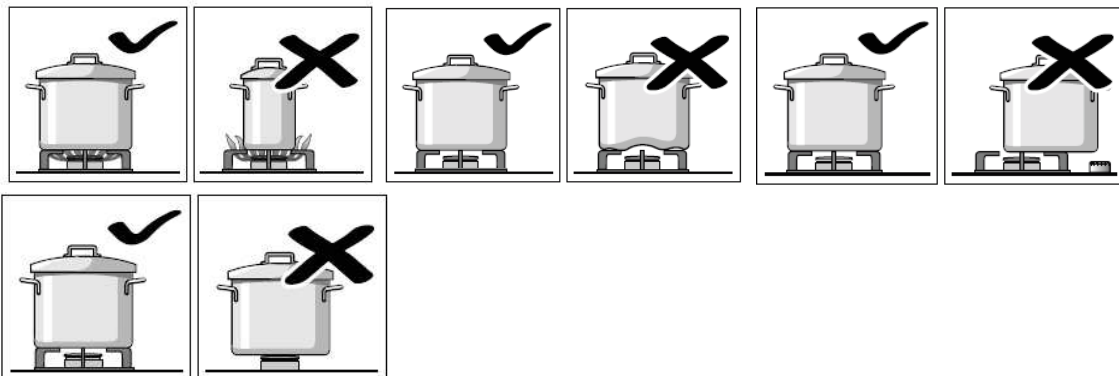
Перед началом эксплуатации плиты убедитесь в том, что крышки горелок находятся в правильном положении. Правильное расположение крышек горелок приведено на рисунке ниже.



(у некоторых моделей)

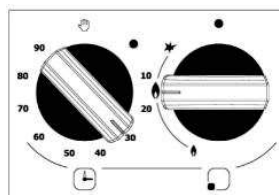
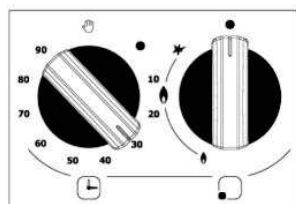
Диаметр посуды, которую можно использовать:

Wok горелка	Ø 24 - 28 см
Быстрая горелка	Ø 22 - 26 см
Полубыстрая горелка	Ø 18 - 22 см
Вспомогательная горелка	Ø 12 - 18 см



Smart Burner горелка (При наличии)

1-Отрегулируйте время приготовления, поворачивая вправо кнопку управления временем (например: 30 минут), как показано ниже:



2- После установки времени нажмите на кнопку управления горелкой и поворачивайте влево (против часовой стрелки) в направлении значка пламени, зажгите горелку. После того как горелка загорелась, удерживайте кнопку управления еще 5-10 секунд.

3- Если же после нажатия и отпускания кнопки управления горелкой огонь не появился, повторите еще раз второй шаг.

4- По истечении заданного времени подача газа к горелке автоматически прекратится и в качестве оповещения издастся звуковой сигнал “bing”. Для завершения поверните кнопку управления горелкой в положение «Выкл.» (●)

ВНИМАНИЕ:

Если кнопка управления временем находится в положении ручного управления , то функция прекращения подачи газа согласно установленному времени не будет работать. Горелка будет постоянно работать.

Использование электроконфорок (При наличии):

Мощность электроконфорок для 3 уровней

145 мм	Уровень 1	250 Вт	Уровень 2	750 Вт	Уровень 3	1000 Вт
180 мм		250 Вт		1100 Вт		1500 Вт

1. Электроконфорки имеют стандартные 3 уровня нагрева (см. данные в таблице)
2. При первом использовании включите электроконфорки на полную мощность в течение 5 минут для затвердевания защитного средства.
3. Чтобы обеспечить максимальную эффективность при использовании варочной панели, следует использовать посуду с плоской основой, соответствующую диаметру конфорки.
4. Поверните ручку управления электроконфорки по часовой стрелке, чтобы выбрать необходимую для приготовления пищи мощность нагрева.

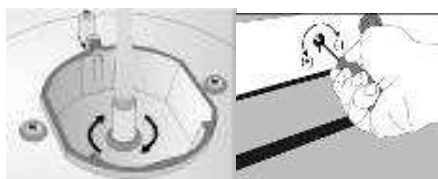


Замена форсунок горелок варочной панели:

1. Прежде всего, перекройте доступ газа. Для замены форсунок используйте специальный насадочный ключ.



2. Выкрутите форсунку с помощью специального насадочного ключа и замените на новую, соответственно виду газа.



3. Закройте отверстие форсунки пальцем, откройте газовый клапан и проверьте на утечку газа на поверхности соединения корпуса форсунки, нанеся мыльную пену вокруг поверхности корпуса горелки.

Регулировка «малого пламени»:

Чтобы настроить вашу духовку в соответствии с типом газа, нужно произвести регулировку вентилей в середине или рядом с газовым краном на горячей конфорке в положении «малого пламени» с помощью специальной отвертки.

	Переход с жиженого газа на природный газ	Переход с природного газа на сжиженный газ
Быстрая горелка	3 оборота против часовой стрелки	3 оборота по часовой стрелке
Полубыстрая горелка	2.5 оборота против часовой стрелки	2.5 оборота по часовой стрелке
Вспомогательная горелка	2 оборота против часовой стрелки	2 оборота по часовой стрелке
Wok горелка	4 оборота против часовой стрелки	4 оборота по часовой стрелке

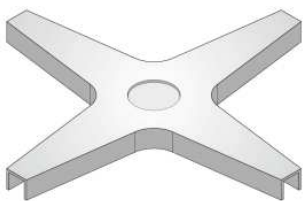
ЕСЛИ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ НЕ РАБОТАЕТ

1. Убедитесь, что вилка шнура питания до конца вставлена в розетку.
2. Проверьте наличие электричества.
3. Проверьте предохранитель.
4. Проверьте шнур питания на наличие повреждений.
5. Если вы не можете решить проблему, свяжитесь с сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

1. Вытащите вилку из розетки.
2. Панель во время работы или в очень короткий период после начала работы очень сильно нагревается. По этой причине избегайте контактирования с горячими элементами панели.
3. Ни в коем случае не очищайте внешнюю часть и другие детали панели с помощью жесткой щетки, чистящей губки или ножа. Не используйте абразивы, царапающие вещества и порошки.
4. После того как помыли внешнюю часть панели с помощью мыльного раствора и тряпки, промойте ее и хорошенько просушите посредством мягкой тряпки.
5. Стекланные поверхности очистите с помощью специальных чистящих средств для стекла.
6. Не чистите панель с помощью паровых очистителей.
7. При очистки панели ни в коем случае не используйте такие горючие вещества как кислота, разбавитель, растворитель или бензин.
8. Не мойте никакую из частей панели в посудомоечной машине.

Подставка для турки (*) При наличии



Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОГО УСТРОЙСТВА

Утилизируйте прибор правильно – сделайте свой вклад в защиту окружающей среды.

Подобный символ на приборе или упаковке означает, что с данным продуктом нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором.



Вместо этого, его следует сдать в пункт приема и переработки электрического и электронного оборудования.

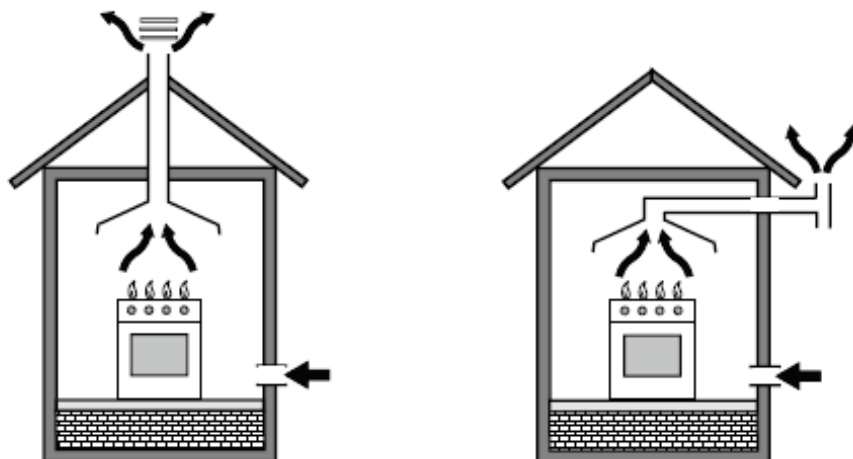
Соблюдая правила утилизации прибора, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

ГАЗОВОЕ СОЕДИНЕНИЕ

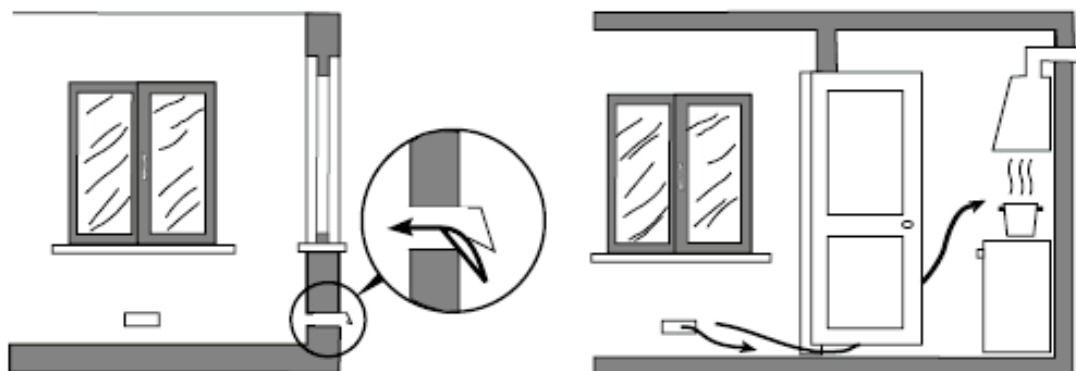
ВНИМАНИЕ: ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ УСТАНОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТОЛЬКО В ХОРОШО ПРОВЕТРИВАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ.

Данный прибор не подключен к устройству удаления продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами установки. Особое внимание должно быть уделено соответствующим требованиям, касающимся вентиляции.



Использование газовой плиты способствует образованию в комнате влаги и повышению температуры, по этой причине убедитесь в очень хорошей работе вентиляции на вашей кухне. Держите отверстия природной вентиляции открытыми или установите системы механической вентиляции (механическая вытяжка).

Длительное и интенсивное использование прибора может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна или увеличения производительности механической вентиляции, если она имеется.





BUILT-IN HOB

USER MANUAL



Dear Customer,

Pieces of packaging (plastic bags, polystyrene etc.) must not be left within reach of children, as they are potentially dangerous. Please dispose of packaging thoughtfully by the appropriate means.

To this effect, we recommend that you read the entire guide carefully before operating the product and keep it as a reference.

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.

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

THIS APPLIANCE SHALL BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE'

CONTENTS

IMPORTANT WARNINGS

INSTALLATION OF YOUR

HOB MAINTENANCE and

CLEANING

IF YOUR APPLIANCE DOES NOT OPERATE



IMPORTANT WARNINGS

NOTE: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!

- ☐ Pay attention to health and safety requirements – do not leave children un-supervised when cooking. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - ☐ The supply cord on your appliance must be earthed, ensure that your electric facility is earthed. If the hob is used without an appropriate earth connection, the manufacturer will not accept any liability for any loss or injury, which may arise. The fuse has to be located as reachable after installing. Earth connection must be connected by qualified electrician.
 - ☐ Keep the electrical cable of your appliance away from the hot areas; do not let them touch the appliance. Keep them away from sharp sides and heated surfaces.
 - ☐ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its services agent or similar qualified persons in order to avoid hazard.
 - ☐ Usage of your appliance creates moisture and heat in the room; make sure that your kitchen is well ventilated.
 - ☐ When the hob is being used, some parts may become hot, even when you turned off the switches the parts can be hot still; children should be kept away and supervised at all times.
- ☐☐☐ While the hob is hot never touch the hob by hand.
- ☐ Before starting to use your appliance, keep curtains, paper or inflammable things away from your appliance. Do not keep combustible or inflammable things in or near the appliance.
 - ☐ This appliance is produced for domestic cooking purposes only. Please do not use for any other purpose.
 - ☐ Use glove when using appliance. Do not touch on hot surfaces and hot parts.
 - ☐ Do not splash water onto the appliance.
 - ☐ Do not use appliance in potentially explosive atmospheres.
 - ☐ Built-in appliances may only be used after they have built in to suitable built-in units and work surfaces that meet standards.
 - ☐ If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
 - ☐ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
 - ☐ Some models are supplied without a plug-and-lead set. In this case please use a flexible cable to suitable for connection to mono phase: H05 VV-F 3 G 4 mm² or for 3 phase: H05 VV-F 5 G 1.5 mm²
 - ☐ This appliance is produced in accordance with the safety regulations. Incorrect use will harm people and appliance.
 - ☐ Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Never let them play with the appliance.
 - ☐ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - ☐ “Caution: Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young children should be kept away”
 - ☐ **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
 - ☐ **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

INSTALLATION OF YOUR HOB

ELECTRICAL CONNECTION and SECURITY

1. THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED!

2. Your hob adjusted in compliance with 220-240V AC, 50/60Hz electrical supply, and requires a 6 Amp fuse for mono phase. If the mains are different from this specified value, contact an electrician or your authorized service.
3. Electrical connection of the HOB should only be made using sockets with Earth system installed, and in compliance with Regulations. If there is no proper socket with Earth in place, immediately contact a qualified electrician. The Manufacturer will not be responsible for damage or injuries that can arise because of inappropriate supply outlets with no earth system.
4. If your appliance has electric supply cable becomes damaged, it should be replaced by an authorized service engineer or qualified electrician.
5. Ventilation cavity between hob and built in oven must be (min) 50 mm.
6. The electrical supply cable should not touch the hot parts of the appliance.
7. This appliance must be correctly installed and secured in place, in accordance with manufacturer's instructions and by a qualified person.
8. Never work on the hob while it is switched on. Maintenance and service must be carried out after the power supply has been disconnected.

GAS CONNECTION and SECURITY

1. Fit the clamp to the hose. Push one of the hose until it goes to the end of the pipe.
2. For the sealing control; ensure that the buttons in the control panel are closed, but the gas cylinder is open. Apply some soap bubbles to the connection. If there is gas leakage, there will be foaming in the soaped area.
3. The cooker should be using a well ventilation place.
4. Re-inspect the gas connection.
5. Do not make gas hose and electrical cable of your cooker go through the heated areas, especially through the top side of the built in oven. Do not move gas connected hob. Since the forcing shall loosen the hose, gas leakage may occur.
6. Please use flexible hose for gas connection.
7. The cooker is supplied setup according to the conditions shown on the rating label which is stuck to the rear of the appliance. From this sticker you can learn for which gas type (LPG or NG) this appliance is configured when supplied.
8. Connect your hob to LPG in shortest way and without any leakage. Min. 40 cm Max. 125 cm.

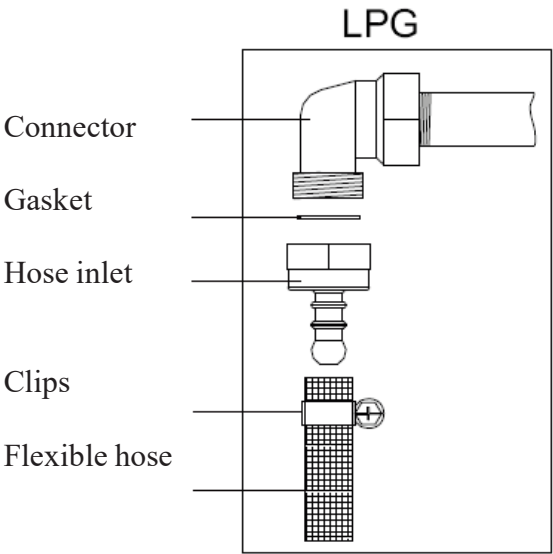
Before starting to use the appliance, read the user manual carefully. In this user Manual, there is important information regarding your safety, hob usage and maintenance. Keep this user manual somewhere safe, and make it available to anyone who uses the hob.

MOON SERİSİ OCAK ÖLÇÜLERİ			
	SAC OCAK	CAM OCAK	TEZGAH ÖLÇÜSÜ
30cm OCAK			
60cm ÖNDEN DÜĞMELİ OCAK			
75cm OCAK			
90cm OCAK			

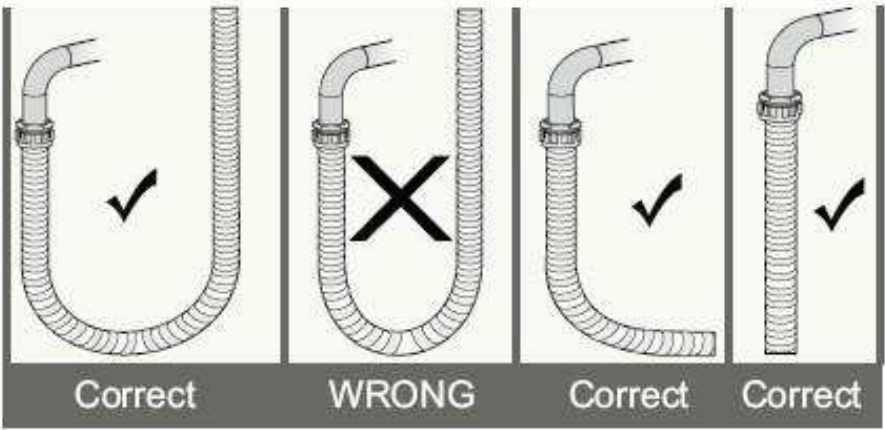
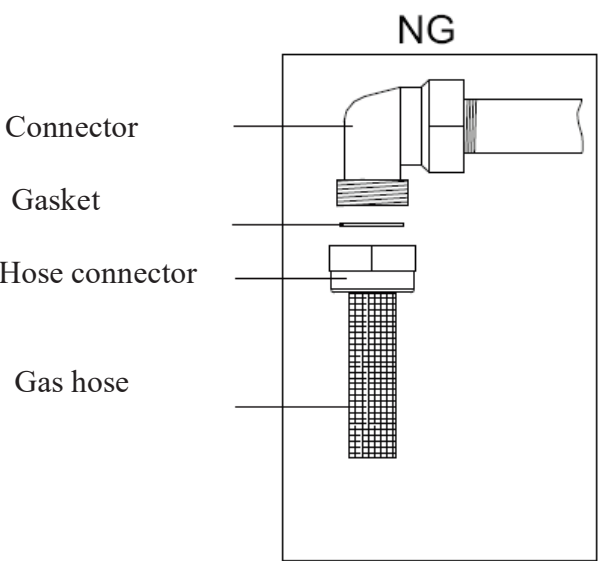
Figure.1

1. This appliance must be installed by a competent person and with particular attention to air circulation.
2. The housing must be heat resistant to a temperature of 95 °C as per EEC directives
3. The hob must be installed into a housing unit as shown figure-1

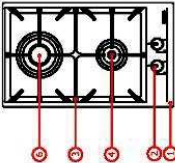
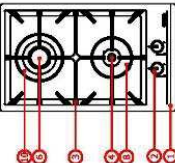
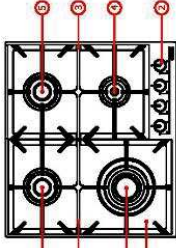
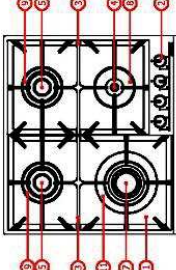
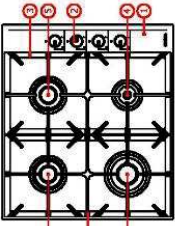
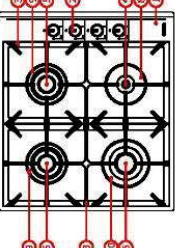
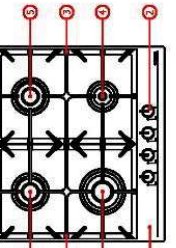
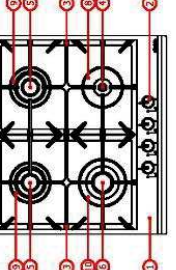
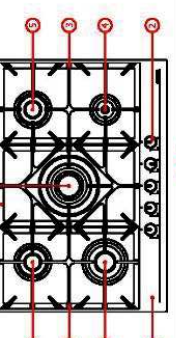
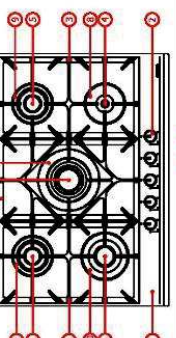
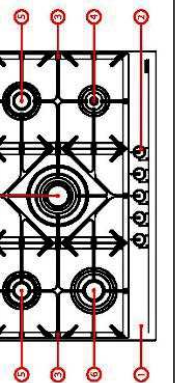
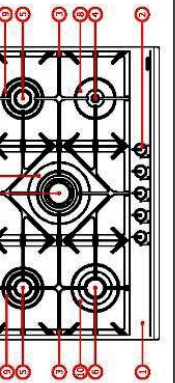
Connection scheme for LPG



Connection scheme for NG



DESCRIPTION OF THE COOKER AND CONTROL PANEL

SHEET		GLASS	
30cm			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 10 - GRID BASE (RAPID)
60cm WOK			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)
60cm			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID)
60cm			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID)
75cm			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)
90cm			1 - TOP TABLE (GLASS) 2 - KNOB 3 - PAN SUPPORT 4 - AUXILIARY BURNER 5 - SEMI RAPID BURNER 6 - RAPID BURNER 7 - WOK BURNER 8 - GRID BASE (AUXILIARY) 9 - GRID BASE (SEMI RAPID) 10 - GRID BASE (RAPID) 11 - GRID BASE (WOK)

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG			
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar
Wok Burner* (1)	Injector	0,90 mm	0,90 mm	0,82 mm	0,80 mm
	Power	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW
	Consumption	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h
Wok Burner* (2)	Injector	0,95 mm	0,95 mm	0,92 mm	0,90 mm
	Power	3,40 kW	3,40 kW	3,40 kW	3,40 kW
	Consumption	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h	247 gr/h
Wok Burner* (3)	Injector	1,00 mm	1,00 mm	0,94 mm	0,92 mm
	Power	3,80 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,80 kW
	Consumption	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h	276 gr/h
Rapid Burner	Injector	0,80 mm	0,80 mm	0,75 mm	0,70 mm
	Power	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW
	Consumption	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h
Semi-rapid Burner	Injector	0,65 mm	0,65 mm	0,65 mm	0,60 mm
	Power	1,70 kW	1,70 kW	1,50 kW	1,70 kW
	Consumption	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h
Auxiliary Burner	Injector	0,50 mm	0,50 mm	0,50 mm	0,43 mm
	Power	1,00 κBT	1,00 κBT	1,00 κBT	1,00 κBT
	Consumption	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h

*=Optional

BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		Natural gas				
		G20-13 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar	G20-25 mbar	G25.1-25 mbar
Wok Burner* (1)	Injector	1,40(H) mm	1,20(H) mm	1,20(H) mm	1,20(H) mm	1,20(H) mm
	Power	3,00 kW	3,00 kW	3,00 kW	3,10 kW	- kW
	Consumption	0,286 m³/h	0,275 m³/h	0,311 m³/h	0,290 m³/h	-m³/h
Wok Burner* (2)	Injector	1,45(K) mm	1,27(H)mm	1,27(H) mm	1,28(T) mm	1,43(F3) mm
	Power	3,40 kW	3,40 kW	3,40 kW	3,40 kW	3,40 kW
	Consumption	0,324 m³/h	0,324 m³/h	0,324 m³/h	0,324 m³/h	0,324 m³/h
Wok Burner* (3)	Injector	1,50(K) mm	1,35(H) mm	1,35(H) mm	1,28(K) mm	1,48(F3) mm
	Power	3,80 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,80 kW	3,80 kW
	Consumption	0,362 m³/h	0,362 m³/h	0,362 m³/h	0,362 m³/h	0,362 m³/h
Rapid Burner	Injector	1,25 mm	1,15 mm	1,15 mm	1,10 mm	1,20 mm
	Power	2,66 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,50 kW	2,70 kW
	Consumption	0,253 m³/h	0,234 m³/h	0,258 m³/h	0,237 m³/h	0,296 m³/h
Semi-rapid Burner	Injector	1,10 mm	1,00 mm	0,97 mm	0,92 mm	0,94 mm
	Power	2,00 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW
	Consumption	0,190 m³/h	0,168 m³/h	0,176 m³/h	0,160 m³/h	0,182 m³/h
Auxiliary Burner	Injector	0,85 mm	0,75 mm	0,72 mm	0,70 mm	0,72 mm
	Power	1,00 κBT	1,00 κBT	1,00 κBT	1,00 κBT	1,00 κBT
	Consumption	0,065 m³/h	0,085 m³/h	0,093 m³/h	0,094 m³/h	0,099 m³/h

*=Optional

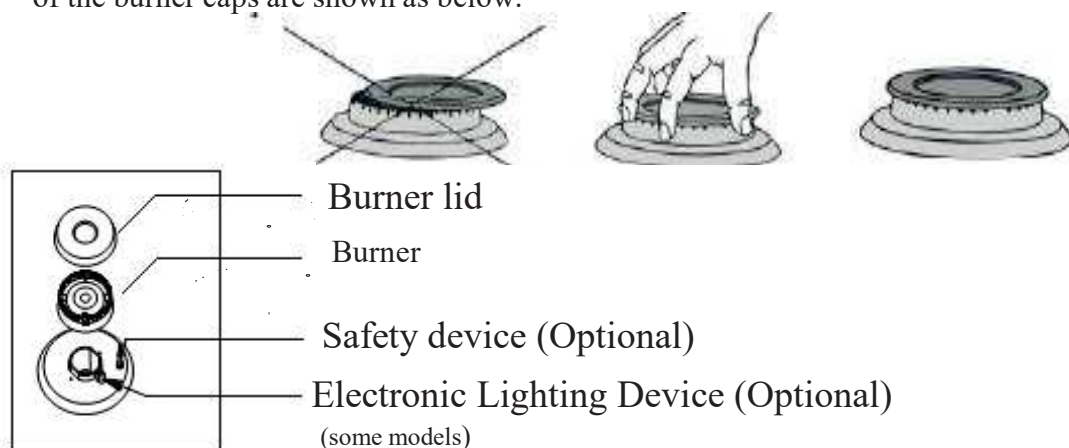
USING OF YOUR HOB

Before using cooker please remove all flammable tapes, styrofoam or any other ambalage materials on cooker.

Using of gas burners:

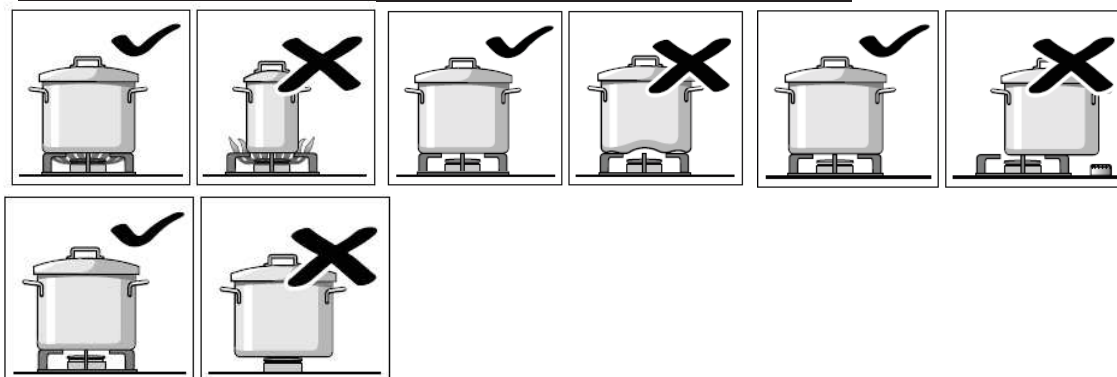
- Which burner will be used with which corresponding knob is defined by signs on the knob frame or on command panel.
The gas burner controlled by each one of the knobs is shown by a symbol. Push forward and turn the corresponding knob in counter clockwise direction to the max. (+) symbol. To turn off the burner turn the corresponding knobs clockwise until it stops. Shown on the knob are different symbols for off as , for maximum flame as and minimum flame as .
- If your cooktop equipped with burners that operates with gas, appropriate knob should be used in order to ignite the burners. Some models have automatic ignition from the knob; it is easy to ignite the burner by turning the knob. Also, burners can be ignited by pressing the ignition button or they can be ignited with a match.
- Do not operate continuously the igniter for more than 15 seconds. If the burner does not ignite, wait minimum one minute before trying again. If the any burners are extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.
- In models with Gas Security System, when flame of the cooker is extinguished, control valve cuts off the gas automatically. For operate the burners with gas security system you must press the knob and turn counter-clock-wise. After the ignition you must wait nearly 5-10 second for gas security systems activation. If the burner is extinguished for of the any reason, close the gas control valve and wait a minimum of one minute before trying again.

Before operating your hob please make sure that the burner caps are well positioned. The right placement of the burner caps are shown as below.



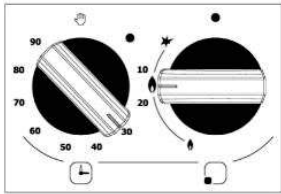
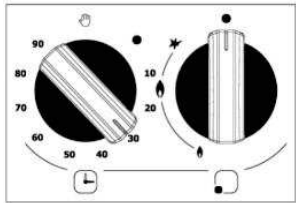
USABLE SOUCEPAN DIAMETER

Wok Burner	Ø 24 - 28 cm
Rapid Burner	Ø 22 - 26 cm
Semi-rapid Burner	Ø 18 - 22 cm
Auxiliary Burner	Ø 12 - 18 cm



Smart Burner Cell (Optional)

1- Cooking time is adjusted by turning the control knob to the right (Example: 30 mins.) as below



2- After the time is adjusted, press the burner control knob and turn it to the left (counterclockwise) to the flame symbol and ignite burner. After the burning commences, make the safety system go on by keeping the knob pressed down for 5-10 seconds.

3- If the burning does not take place after you press and release the knob, repeat the 2nd step.

4- After the duration that was set in the timer, the flame on the burner will be automatically cut off and a notification “bing” sound will be heard. End the process by turning the control knob of the smart burner to (●) position.

WARNING: Time setting is not possible when the knob on position with hand mark C . Burner runs forever.



Using cooktop for Hot Plates(Optional):

Hotplate power table for 3 levels

Ø145 mm	LEVEL 1	250 W	LEVEL 2	750 W	LEVEL 3	1000 W
Ø 180 mm		250 W		1100 W		1500 W

1. Electric hotplates have standard of 3 or 6 temperature levels (as described herein table)
2. When using first time, operate your electric hotplate in maximum position for 5 minutes. This will make the agent on your hotplate which is sensitive to heat get hardened by burning.
3. Use flat bottomed saucepans which fully contact with the heat as much as you can, so that you can use the energy more productively.
4. Adjust temperature level by control knob of hotplate as turn to clockwise direction.



Nozzle change operation for gas burners:

1. First of all please close all gas supply of cooker. Please use driver with special head for removed and install nozzle.



2. Please remove nozzle from burner with special nozzle driver and install new nozzle



3. Please close nozzle by your finger, open gas valve and check gas leakage by soap foam.

Reduced Flame Adjustment:

In order to adjust your cooker to the gas type, make the adjustment for reduced flame carefully by turning with a small screwdriver as shown below on the screw in the middle or near of the gas valve as well as nozzle changes.

	From LPG to Natural gas	From Natural gas to LPG
Rapid Burner	3 turns anticlockwise	3 turns clockwise
Semi-rapid Burner	2.5 turns anticlockwise	2.5 turns clockwise
Auxiliary Burner	2 turns anticlockwise	2 turns clockwise

Wok Burner	4 turns anticlockwise	4 turns clockwise
------------	-----------------------	-------------------

IF THE APPLIANCE DOES NOT OPERATE

1. Please check the plug of power supply cord has a well connection with wall socket or not.
2. Please check the electric network.
3. Please check the fuse.
4. Please check power supply cord for any damage problems.
5. If you can not solve the problem, get in contact with manufacturer-supplier service agent or similar qualified persons.

MAINTENANCE and CLEANING

1. Disconnect the plug supplying electricity for the hob from the socket.
2. While hob is operating or shortly after it starts operating, it is extremely hot. You must avoid touching from grids and burners.
3. Never clean the interior part and all other parts of the hob by the tools like hard brush, cleaning mesh or knife. Do not use abrasive, scratching agents and detergents.
4. After cleaning the interior parts of the hob with a soapy cloth, rinse it and then dry thoroughly with a soft cloth.
5. Clean the glass surfaces with special glass cleaning agents.
6. Do not clean your appliance with steam cleaners.
7. Never use inflammable agents like acid, thinner and gasoline when cleaning your appliance.
8. Do not wash any part of your hob in dishwasher.

USAGE OF COFFEEPOT SUPPORT (*) Optional



Coffeepot support is to use small diameter pots with your cooker. Place the support part on the grid centrally and then put the pot on it to start using.



Meaning of “Dustbin” symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health. This will contribute to the recycling and other forms of reutilization of electrical and electronic equipment.

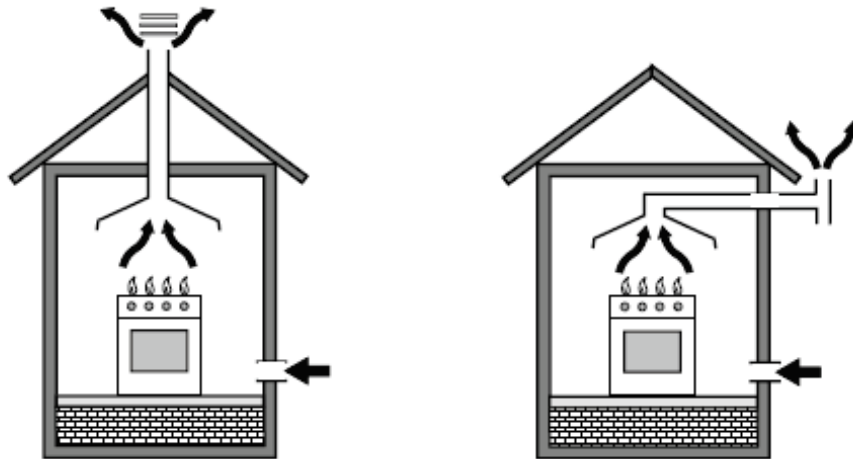
Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

GAS CONNECTION

CAUTION: THIS APPLIANCE MUST ONLY BE INSTALLED IN A PERMANENTLY VENTILATED ROOM IN COMPLIANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS.

This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations.

Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.



The use of a gas cooking appliance results in production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep naturel ventilation holes open or install a mechanical ventilat,ion device (mechanical exrtactor hood)

Prolonged intenvise use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

