

GB

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,3
Description of the appliance,4
Installation,5
Start-up and use,9
Precautions and tips,9
Maintenance and care,10
Troubleshooting,10

TR

Türkçe

Kullanım talimatları

SETÜSTÜ

İçindekiler

Kullanım talimatları,1
Uyarı,2
Teknik Servis,3
Cihazın tanıtımı,4
Montaj,11
Başlatma ve kullanım,15
Önlemler ve tavsiyeler,15
Servis ve bakım,16
Arızalar ve çözümler,16

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. 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 without supervision.

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.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

TR

Uyarı

DİKKAT: Bu cihaz ve erişilebilen bölümleri, kullanım sırasında çok sıcak olur. Dikkat etmek ve ısıtılan parçalara dokunmaktan kaçınmak gerekir. Eğer sürekli olarak gözetim altında değiller ise, 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz. Bu cihaz, eğer uygun şekilde gözetim altında bulunuyorlar ise veya güvenli şekilde cihazın kullanımı hakkında eğitim almışlar ise ve ilişkin tehlikeler göz önünde bulundurulur ise, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya mental kapasitelerden yoksun veya tecrübe ve bilgi sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve bakım işlemleri, denetimsiz olarak çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

DİKKAT: Gres yağları ve yağlar ile korumasız küçük bir fırın bırakmak, tehlikeli olabilir ve bir yangına neden olabilir. Bir alevi/yangını su ile söndürmeye çalışmak ASLA gerekmez, ancak cihazı kapatmak ve örneğin bir kapak veya ateşe dayanıklı bir kapak ile alevin üzerini örtmek gerekir.

DİKKAT: Yangın riski: pişirme yüzeyleri üzerinde nesneler bırakmayınız.

Cihazı temizlerken asla buharlı yada yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

Açmadan önce, kapağın üzerinde mevcut olan muhtemel sıvıları temizleyiniz. Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.

Cihaz, harici bir süre ölçer veya ayrı uzaktan bir kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

DİKKAT: uygun olmayan ocak koruyucularının kullanılması, kazalara neden olabilir

GB

Assistance

Communicating:

- the type of problem encountered.
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

TR

Teknik Servis

şağıdaki bilgileri bildiriniz:

- arıza tipi
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihaz ve / veya ambalajı üzerinde bulunan özellik etiketinde bulunur.

Cihazın ömrü 10 yıldır



Satış Sonrası Hizmetler:

Indesit Company Beyaz Eşya Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Balmumcu Cad. Karahasan Sok.

No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul

Tel: (0212) 355 53 00

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

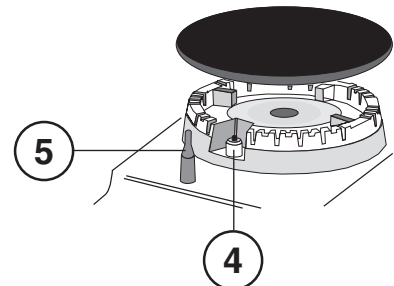
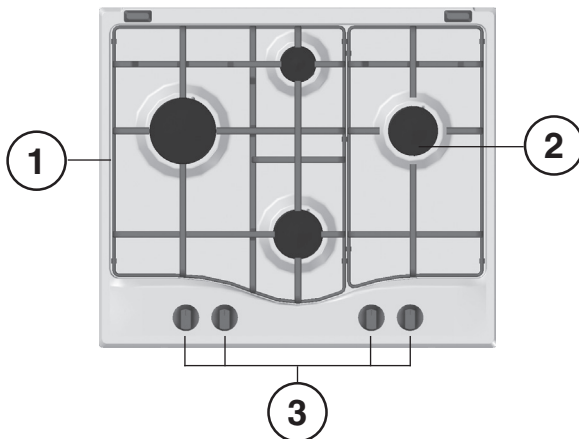
- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

Cihazın tanıtımı

Genel görünüm

1. **PIŞIRME KAPLARI** için destek ızgaraları
2. **GAZ BRÜLÖRLERİ**
3. **GAZ BRÜLÖRLERİ** için kumanda düğmeleri
4. **GAZ BRÜLÖRLERİ** yakma bujisi
5. **EMNİYET DÜZENEGİ**

- **GAZ BRÜLÖRLERİ** farklı ebat ve güçlere sahiptir. Kullanacağınız kabın çapına en uygun olanı seçiniz.
- Alev ayarlanması için **GAZ BRÜLÖRLERİ** kumanda düğmeleri.
- **GAZ BRÜLÖRLERİ ÇAKMAKLARI** seçilmiş olan brülörün otomatik olarak yakılmasını sağlar.
- **EMNİYET DONANIMI** alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.



Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

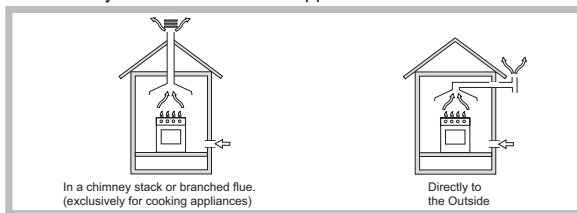
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

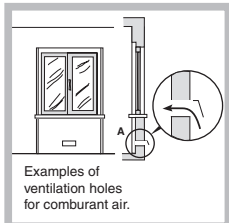
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

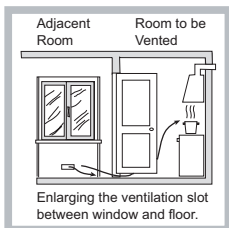
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



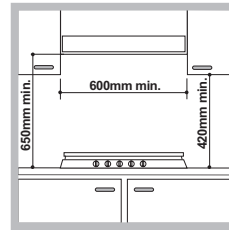
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

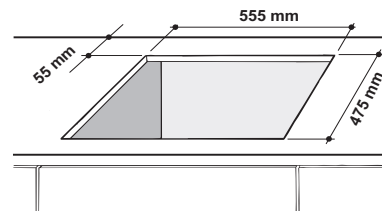
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

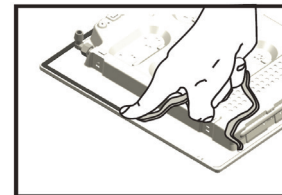


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



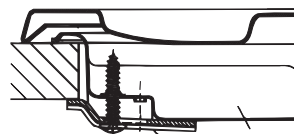
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



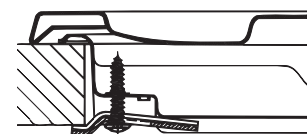
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

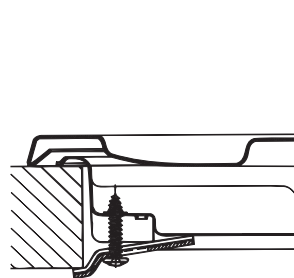
Hook fastening diagram



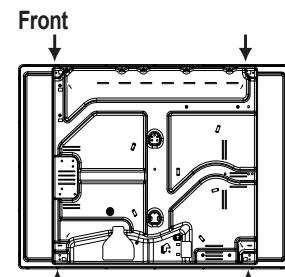
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



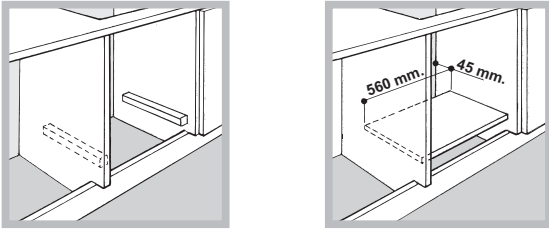
Back

! Use the hooks contained in the "accessory pack".

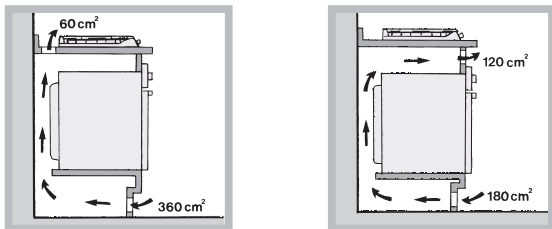
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Where a hob is installed above an oven without a forced ventilation cooling system, adequate ventilation must be provided inside the cabinet by means of air holes through which air can pass (see figure).



Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

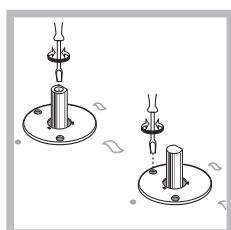
Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- Adjusting the burners' primary air
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum
1. Turn the tap to the low flame position;



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to natural gas, the regulation screw must be be unscrewed counterclockwise.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
ECODESIGN This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

Burner and nozzle specifications

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas					Natural Gas		
			Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h)		Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)
Rapid (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132(H)	286
Reduced Rapid (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
Semi Rapid(S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	103x2	343
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PCN 642 IX/HA TK



PCN 642 T/IX/HA TK

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

Practical advice on using the burners

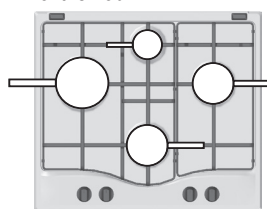
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

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

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- This is a class 3 built-in appliance.
- Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.
- These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "•"/"o" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.

Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Montaj

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Yerleştirme

! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (bakınız Önlem ve tavsiyeler).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar ve yürürlükteki müteakip güncellemeler çerçevesinde sadece sürekli olarak havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve çalıştırılabilir. Aşağıdaki şartlar yerine getirilmelidir:

- Mekân ateşleme dumanlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik olarak devreye giren elektrikli bir vantilatör ya da davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



- Mekân, ateşleme işleminin düzgün bir şekilde gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava miktarı, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m³/h'nin altında olmamalıdır.



Sistem, en az 100 cm² kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir boru vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.



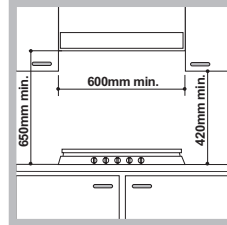
Veya, dolaylı olarak, bitişik mekânlarda mevcut olan yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan bir havalandırma borusu kullanılabilir; bu havalandırma borusu gayri menkulün müşterek kullanımında, ya da yangın tehlikesi olan mekânlarda ya da yatak odalarında olmamalıdır.

- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, pencereyi açmak veya buna benzer etkin bir ek havalandırma gerektirebilir. Bu şekilde eğer mevcut ise, mekanik emiş gücünü artırmak mümkün olacaktır.
- Sıvılaştırılmış petrol gazları, havadan daha ağır olduklarından, aşağıya doğru çökerler. Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler, olası gaz kaçaklarını aşağı kısımdan tahliye edecek şekilde ayarlanmalıdır. Bu nedenle boş ya da kısmen dolu LPG bidonları, zemin seviyesi altında bulunan mekân yada odalara monte edilmemeli veya depolanmamalıdır (bodrumlar, vb.). Mekânda sadece kullanılmakta olan tüpü bulundurmak uygundur; ayrıca bu tüp 50°C derece ve üzerindeki sıcaklık derecelerine ulaşmasına neden olacak doğrudan ısı kaynaklarına (fırın, şömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

Yuvaya oturtma

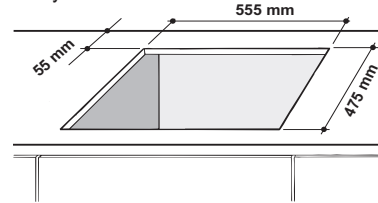
Set üstü ocağın doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yüksekliği ocağın çalışma yüzeyini aşan dolaplar ocağın kenarından en az 200 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir (şekle bakınız).
- Davlumbaz yanındaki sarkıkları tezgah zemininden minimum 420 mm yukarıya yerleştiriniz (şekle bakınız).

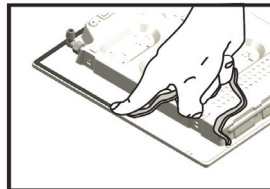


Set üstü ocağın bir sarkık altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu sarkığın tezgâh yüzeyine mesafesi en az yaklaşık 700 mm olmalıdır.

- Mobilya boşluğu şeklinde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Set üstü ocak tezgah üzerine yerleştirilmesi amacıyla 20 mm - 40 mm kalınlığında sabitleme kancaları ile donatılmıştır. Tezgahı sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan kancaların kullanılması tavsiye edilir.



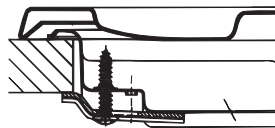
Kurulum işleminden önce ızgara ve yanıcıları ocak ızgarasından çıkartın ve termokupellere ve buji kablolarına zarar vermemeye özen göstererek başaşağı getirin.



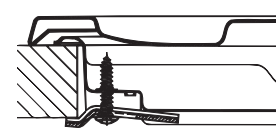
Her türlü hava, nem ve su geçişini önlemek için fırın ızgarasının dış kenarlarına cihazla birlikte verilen sızdırmazlık elemanlarını uygulayın (bkz. şekil).

Doğru uygulama için, sızdırmazlık elemanlarının uygulanacağı yüzeylerin temiz, kuru olduğundan ve her türlü gres/yağın giderildiğinden emin olun.

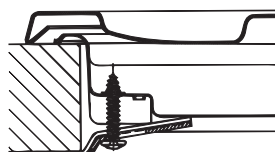
Kanca sabitleme şeması



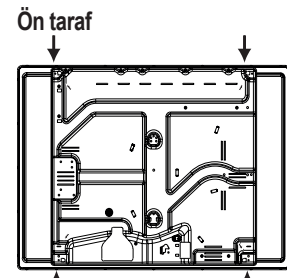
Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=20mm



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=30mm



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu H=40mm

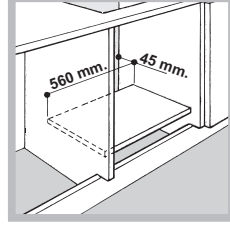
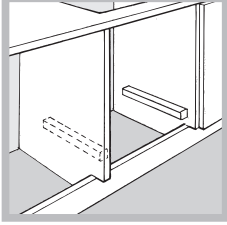


! "Aksesuar paketi" nde bulunan kancaları kullanınız.

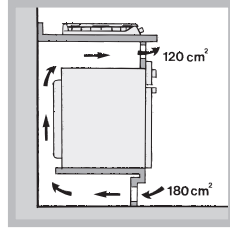
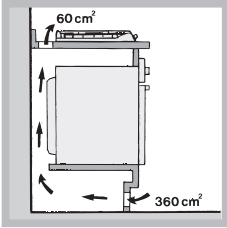
- Set üstü ocağın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda, izolasyon amacıyla bir ahşap levhanın takılması gerekmektedir. Bu levha tezgahın alt kısmından en az 20 mm. mesafeye yerleştirilmelidir.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (şekillere bakınız).



Havalandırma sistemi olmadan ankastre fırın üzerine kurulum yapılması halinde, dolabın içinde uygun bir hava dolaşımının sağlanması için hava giriş ve çıkış noktaları kesinlikle ayarlanmalıdır (şekillere bakınız).



Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış set üstü ocaklar, özellikler etiketi (set üstü ocağın alt kısmına yerleştirilmiştir) üzerinde belirtilmiş olan gerilim ve besleme frekansı değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir. Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeşil renklerinde. Setüstü ocağın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırın ile ocağın elektrik bağlantısı, hem elektrik emniyeti açısından hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu işlemin daha kolay yapılabilmesi amacıyla ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz. Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasında minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prize uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (Destek bölümüne bakınız).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne ya da gaz hattı borusuna bağlanması yürürlükteki Ulusal Normlara ve müteakip güncellemelere uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılacağı gaz tipine ayarlanmış olduğu kontrol edilmelidir. Aksi takdirde "Farklı gaz tiplerine uyum" paragrafında belirtilen işlemleri yerine getiriniz. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara ve müteakip güncellemelere uygun tipteki basınç regülatörlerini kullanınız.

! Emniyetli bir çalışma, uygun enerji kullanımı ve cihazın ömrünün uzun olması için, besleme basıncının tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri"nde gösterilen değerler arasında olduğundan emin olunuz.

Sert bir boru ile bağlantı (bakır ya da çelik)

! Gaz tesisatına bağlantı cihazda hiçbir türden zorlama yaratmayacak şekilde gerçekleştirilmelidir.

Cihazın besleme rampası üzerinde, yönlendirilebilir bir "L" rakoru bulunmaktadır, bunun sızdırmazlığı da bir conta ile sağlanmıştır. Rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır.

Paslanmaz çelikten esnek boru ile yivli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz duvara bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır.

Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalar ile temas etmediğinden veya ezilmediğinden emin olunuz.

! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun alüminyum sızdırmaz borular ve contalar veya kauçuk contalar kullanınız.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj işlemi tamamlandığında, alev kullanılmadan, yalnız sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapınız.

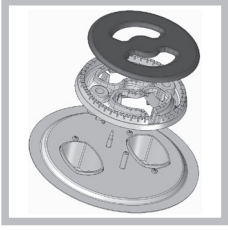
Farklı gaz tiplerine uyarılama

Setüstü ocağın üretimde ayarlanmış olduğu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlanması için (ilk ayarı ocağın alt kısmındaki ya da ambalajın üzerindeki etikette belirtilmiştir), aşağıdaki işlemlerin yapılarak brülörlerin memelerinin değiştirilmesi gerekir:

1. Ocağın ızgaralarını alınız ve brülörleri yuvalarından çıkartınız.
2. 7 mm'lik bir boru anahtarı kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine ayarlanmış olanlarla değiştiriniz (bakınız tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri").
3. Aynı işlemleri tersine yaparak parçaları tekrar monte ediniz.
4. Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

Bağımsız 'Üç Taçlı' ocaklarda ağızlıkların değiştirilmesi

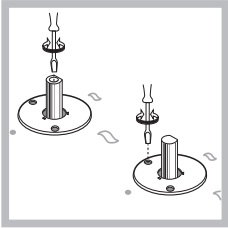
1. Ocağın ızgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çıkarınız. Ocak iki ayrı parçadan oluşur (bkz. şekil).
2. 7 mm.lik boru anahtarı vasıtasıyla ağızlıkları sökünüz. Ağızlıkları yeni gaz türüne uygun olanla degistiriniz (bkz. çizelge 1). İki uçlarını aynı delik var.
3. Ters prosedürü uygulayarak tüm parçaları yeniden yerleştiriniz.



- Brülörlerin birincil hava ayarlanması
Brülörlere ilk hava ayarı yapılmasına gerek yoktur.

- Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum konumuna getiriniz;



2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında ya da yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

3. Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona döndürünce brülörlerin sönmediğinden emin olunuz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), brülörler minimum konumdayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar işlemi bittiğinde by-pass'lar üzerinde yer alan mumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Doğalgaz kullanımı durumunda ayar vidasının saat dönüş yönünün tersine gevşetilmesi gerekir.

! Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (yürürlükteki Ulusal Normlar).

ÖZELLİKLER ETİKETİ

Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
------------------------------	------------------------------

ECODESIGN

Bu ekipman Yönetmeliği ile uyumlu olduğunu (AB) Hayır
66/2014 Yönetmelik 2009/125/EC.
EN 30-2-1 standardı

AEEE Yönetmeliğine uygundur

Brülör ve memelerin özellikleri

Çizelge 1

			Sıvı gaz					Doğal gaz		
Brülör	Çap (mm)	Termik güç kW (üst ısı gücü*) Azaltılmış	Termik güç kW (üst ısı gücü*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* g/saat		Termik güç kW (üst ısı gücü*) Nominal	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* l/saat
Hızlı (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132(H)	286
Azaltılmış Hızlı (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122(H)	248
Yarı Hızlı (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96(Z)	157
Yardımcı (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79(6)	95
Üç Taçlı (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	103x2	343
Besleme basınçları	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

* 15°C ve 1013,25 mbar'da-kuru gaz

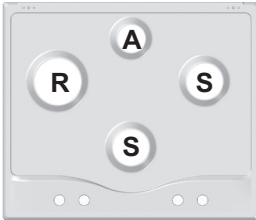
** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

*** Bütan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

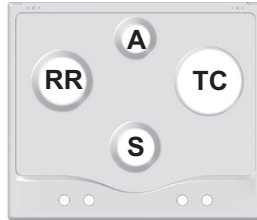
Doğal P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	Gas bölüm		Elektrik bölümü	
	Sınıf	Nominal güç (kW) ⁽¹⁾	Feszültség és frekvencia	Güç (W)
PCN 642 IX/HA TK	II2H3+	7,30 (531 g/h - G30) (521 g/h - G31)	220-240V~ 50/60Hz	0,6
PCN 642 T/IX/HA TK		8,55 (622 g/h - G30) (611 g/h - G31)		

⁽¹⁾ g/h ile ifade edilen değerler Likit Gaz (Bütan, Propan) kapasitesini gösterir.



PCN 642 IX/HA TK



PCN 642 T/IX/HA TK

Başlatma ve kullanım

! Her bir düğme üzerinde kumanda ettiği gaz brülörünün konumu belirtilmiştir.

Gaz brülörleri

Seçilmiş olan brülör, ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- Kapalı
- Maksimum
- Minimum

Ocakların birini yakmak için bir çakmak ya da yakıcı yaklastırınız, basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz.

Emniyet aygıtı mevcut olan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan aygıt yanınca kadar düğmeyi 2-3 saniye basılı tutmanız gerekir. Atesleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilen ocak gözünü yakmak için basılı tutarak ilgili düğmeyi maksimum pozisyonuna getirene kadar saatin ters yönünde döndürünüz. Ocak alev üretmeye başlayınca kadar basılı tutmanız gerekir.

! Brülör alevlerinin beklenmedik şekilde sönmesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakmayı deneyiniz.

Brülörü kapatmak için, düğmeyi durana kadar saat yönünde döndürmeniz gerekmektedir ("•" sembolüne gelene kadar).

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

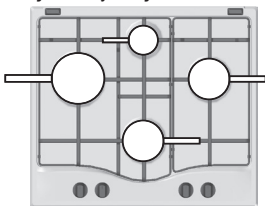
En yüksek performansı elde edebilmek amacıyla aşağıdaki hususları aklınızdan çıkarmayınız:

- Kapların altından alevlerin çıkmasını önlemek amacıyla her brülöre uygun kaplar (tabloya bakınız) kullanınız.
- Her zaman altı düz ve kapaklı kaplar kullanınız.
- Kaynama esnasında düğmeyi minimum pozisyona kadar döndürünüz.

Brülör	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Azaltılmış Hızlı (RR)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14
Üç Taçlı (TC)	24 - 26

Brülör tipini belirlemek için "Brülör ve memelerin özellikleri" paragrafında mevcut olan şekillere başvurunuz.

- En iyi dayanıklılığı sabit tutmak için pişirme kaplarının desteklerinin doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. Her kap ocak kısmının tam merkezine oturtulmalıdır.
- Pişirme kaplarının tutacaklarının, kap desteklerinin ızgaralarından birisi ile hizalı olmasına dikkat ediniz.
- Pişirme kaplarının tutacaklarını, pişirme tezgahının önüne taşımayacak şekilde yerleştiriniz.



A fazekak tartósságának értelmében legváltózatósabb szempont gyakran maga a fazék (vagy a használati alatti elhelyezés). A jó egyensúlyban lévő, lapos fenékű fazék, amely az égőfej közepére van helyezve, egyik fogójával a grill egyik rácsával egyvonalban, természetesen maximális tartósságot biztosít.

Önlemler ve tavsiyeler

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Bu cihaz, 3. sınıf ankastre cihazlara dahildir.
- Gazla çalışan cihazlar, düzgün bir çalışma için düzenli hava değişimine ihtiyaç duyarlar. Montaj sırasında "Yerleştirme" bölümüne ilişkin paragrafta belirtilmiş olan şartlara uyulduğundan emin olunuz.
- Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyen dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılım noktalarını tıkamayınız.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "•"/"o" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablodan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (Teknik servis bölümüne bakınız).
- Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
- Cihaz; (çocuklar dahil) fiziki, duyuşsal ya da dahişinsel kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından kullanılmayacağı gibi, güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi altında bulunmadıkça veya cihazın kullanımı hakkında ön bilgiler almadıkça, deneyimsiz ve ürüne fazla buralı olan kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar, cihaz ile oynamamalıdır.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

Tüketicilerin Seçimlik Hakları

Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun'un 11. maddesi çerçevesinde malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, satıcıdan (i) satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme, (ii) satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme, (iii) aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme, (iv) imkan varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme seçimlik haklarına sahiptir. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir.

Ücretsiz onarım hakkının seçilmesi durumunda işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımı yapılacak veya yapılacaktır.

Ücretsiz onarım hakkının kullanılması halinde malın, garanti süresi içinde tekrar arızalanması, tamiri için gereken azami sürenin aşılması, tamirinin mümkün

olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında, malın bedel iadesi, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi (mevzuattaki istisnalar saklı kalmak kaydıyla) talep edilebilecektir.

Sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkının seçildiği durumlarda, satıcı, malın bedelinin tümünü veya bedelden yapılan indirim tutarını derhal tüketiciye iade edecektir.

Malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakkının seçilmesi durumunda talep kendilerine bildirilmesinden itibaren satıcı veya üretici tarafından azami otuz iş günü içerisinde, bu talep yerine getirilecektir.

Kullanım Hataları

Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

Tüketici Şikayetleri

Çıkabilecek sorunlar için tüketiciler şikayet ve itirazları konusundaki başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2012/19/UE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır. Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz. Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Tasarruf ve çevreye saygı

- Yiyeceklerinizi kapakları iyice oturan kapalı tencerelerde veya tavalarda pişirin ve mümkün olduğunca az su kullanın. Kapak kapatılmadan pişirilmesi durumunda, enerji tüketimi büyük ölçüde artacaktır.
- Tabanı düz tencereler ve tavalar kullanın.
- Eğer pişirilmesi uzun süren bir yiyecek pişiriyorsanız, düdüklü tencere kullanarak pişirme süresini iki kat hızlandırabilir ve enerjinin üçte birini tasarruf edebilirsiniz.

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek konular

Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olunuz,

Taşıma ve nakliye işlemini orijinal ambalajı ile yapınız.

Taşıma esnasında üründe hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle ürünün zarar görmemesine dikkat ediniz.

Ambalajı zarar verebilecek nem, su, v.b. dış etkenlere karşı koruyunuz.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Ocak yüzeyinin temizlenmesi

- Bütün emaye ve cam parçalar, ılık su ve doğal solüsyon ile temizlenmelidir.
- Paslanmaz çelik yüzeyler, uzun süre temas halinde bırakıldığında, kireçli su veya aşındırıcı deterjanlar tarafından kirlenebilir. Dökülen yemekler (su, sos, kahve), kurumadan temizlenmelidir.
- Ilık su ve yumuşak deterjan kullanarak temizledikten sonra yumuşak bir bez veya süngerle kurutunuz. Yapışmış kirleri, paslanmaz çelik yüzeylere uygun özel temizlik ürünleriyle çıkarınız.
- Paslanmaz çelik yüzeyi sadece yumuşak bez veya sünger kullanarak siliniz.
- Aşındırıcı veya sert ürünler, klorlu temizlik maddeleri veya bulaşık teli kullanmayınız.
- Buharlı temizleme cihazlarını kullanmayınız.
- Yanıcı maddeler kullanmayınız.
- Sirke, hardal, tuz, şeker veya limon suyu gibi asitli veya alkali maddeleri ocağın üstünde bırakmayınız.

Ocak parçalarının temizlenmesi

- Izgaralar, brülör kapakları ve brülörler temizlenmek üzere çıkarılabilir.
- Bu parçaları ılık su ve aşındırıcı olmayan bir deterjan kullanarak elle dikkatlice temizleyiniz; yemek kalıntılarını bırakmadığınızdan ve brülör deliklerinin tıkanmadığını kontrol ettiğinizden emin olunuz.
- Durulayınız ve dikkatlice kurutunuz.
- Brülörleri ve brülör kapaklarını dikkatlice yerlerine takınız.
- Izgaraları takarken, tava destek alanının brülör ile hizalandığından emin olunuz.
- Elektrikli ateşleme bujileri ve güvenlik aygıtı olan modeller, düzgün çalışma için buji uçlarının iyice temizlenmesini gerektirirler. Bu maddeleri düzenli olarak kontrol ediniz ve gerekirse, nemli bir bezle temizleyiniz. Yapışmış yemek atıkları bir kürdan veya iğne ile temizlenmelidir.

! Elektrikli ateşleme devresinin hasar görmesini önlemek için, brülörler takılı değilken ocağı kullanmayınız.

Gaz vanalarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlemesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem üretici firma tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Arızalar ve çözümler

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz, ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmiş.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.

Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Düğmeye tamamen basılmamış olabilir.
- Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir.
- Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış.

Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.
- Minimum ayarı doğru yapılmamış.

Kaplar tamamen oturmuyor.

Aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- Kabin zemini dümdüz.
- Kap, brülörün ya da elektrikli levhanın tam ortasına oturtulmuş.
- Izgaraların yerleri değişmiş.

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00
Faks: (0212) 212 95 59

Üretici Firma:

Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy
Tel: +39 0732 66 11

TR

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu