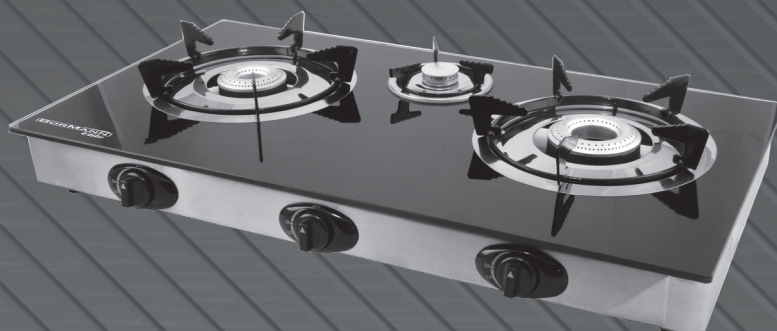


BORMANN®

Elite

Life in style.



BLG2800 – BLG8000 – BLG8500
022343 026402 022657

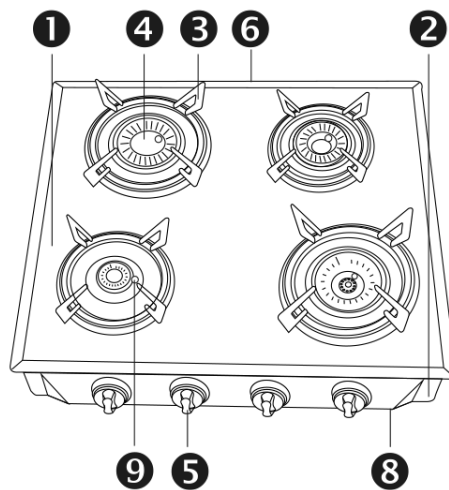
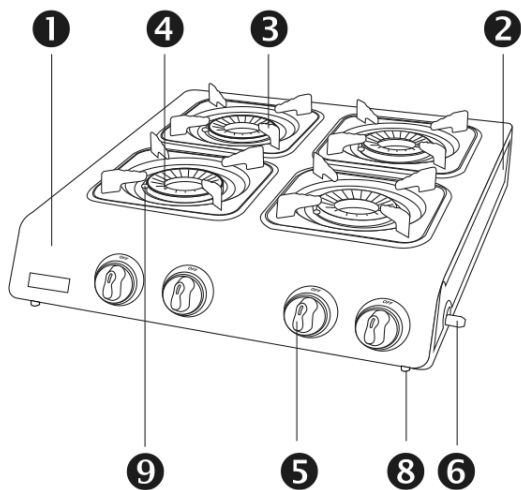
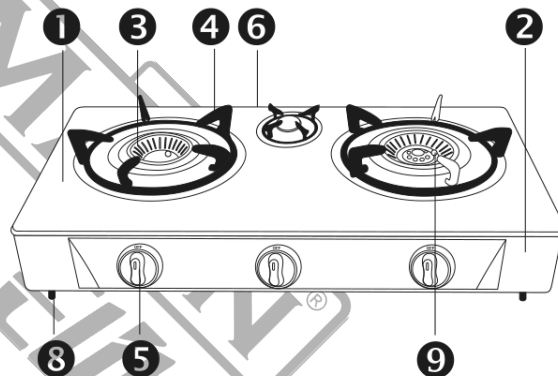
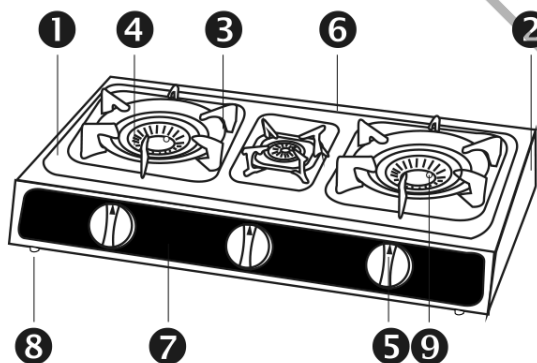
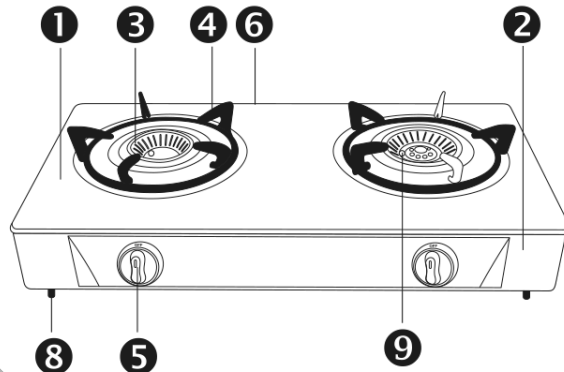
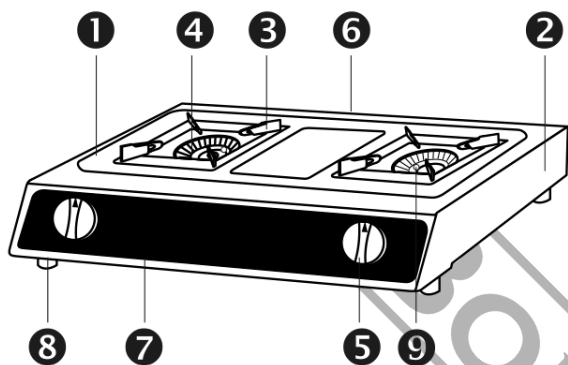
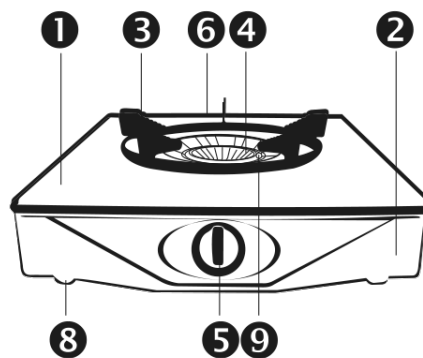
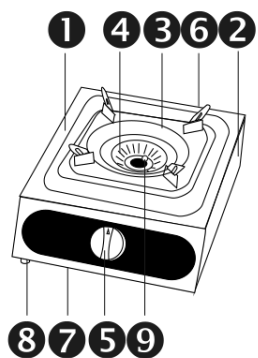
EN FR
IT EL
BG SL
RO HR
PL

v2.2



WWW.NIKOLAOUTOOLS.COM







Please read these instructions carefully before using the device.
Please keep the instruction manual in a safe place for future reference.

Main Parts			
1	Surface	6	Gas connector
2	Side Panel	7	Front Panel
3	Trivet	8	Rubber Leg
4	Burner	9	Safety Device
5	Knob		

Dear Customer:

Congratulations on the purchase our table top gas cooker. We are certain that this new, modern, functional and practical appliance, built with the very highest quality materials, will meet your requirements in the best possible way. This Cooker is easy to use. It is, however, important to thoroughly read the instruction in this handbook in order to obtain the best results. Retain this booklet for future reference.

- The manufacturer shall not be held responsible for any inaccuracies in this handbook due to printing or transcription errors, also the designs in the figures are purely indicative. The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.
- The manufacturer shall not be held responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

Features

High quality auto-ignition, catching fire 100%.

The whole meticulous curl make the stove body more smooth.

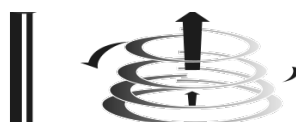
Patent trivet, convenient and applicable.

Patent design burner, efficient combustion, strong flame, less gas.

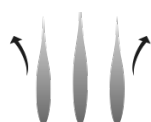
Furnished with advanced pulse ignition and safety system, cutting off the gas supply immediately for unexpected extinction, more safe and convenient for using (For the items with safety device).

Whirlwind Technology

Maximum combustion with less pollution



Whirlwind burning
Circulating strengthens the stirring and burning of gas and air and reduces pollution

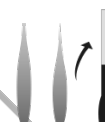


Conventional burning
Conventional burning is significantly less efficient

High efficiency

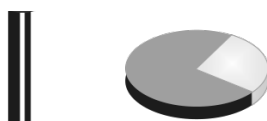


Whirlwind burning
More concentrated fire, longer heat exchange time



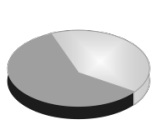
Conventional burning
Decentralizing fire, low efficiency

Save energy



Low power consumption

Whirlwind burning



High power consumption

Conventional burning

Save time



Save time

Whirlwind burning



Waste time

Conventional burning

* The manufacturer reserves the right to make minor changes to product design and technical specifications without prior notice unless these changes significantly affect the performance and safety of the products. The parts described / illustrated in the pages of the manual that you hold in your hands may also concern other models of the manufacturer's product line with similar features and may not be included in the product you just acquired.

* To ensure the safety and reliability of the product and the warranty validity, all repair, inspection, repair or replacement work, including maintenance and special adjustments, must only be carried out by technicians of the authorized service department of the manufacturer.

* Always use the product with the supplied equipment. Operation of the product with non-provided equipment may cause malfunctions or even serious injury or death. The manufacturer and the importer shall not be liable for injuries and damages resulting from the use of non-conforming equipment.

Safety Instructions

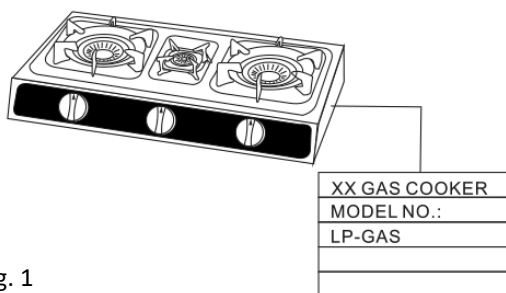


Fig. 1

Do not use a gas other than which is specified on the label attached (Fig. 1).

Use for cooking only. Do not dry towels, clothes, etc., over it (Fig. 2).

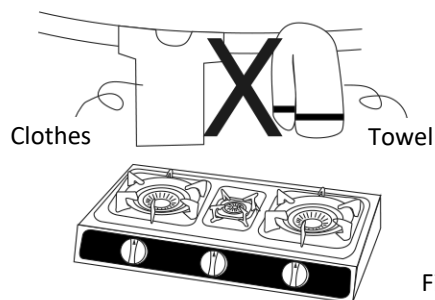


Fig. 2

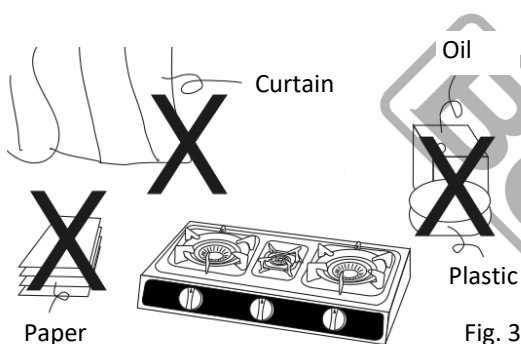


Fig. 3

Do not use the gas cooker where the flame may be blown off by the wind. Make sure that there are no flammable materials near the gas cooker (Fig. 3).

Use only a rubber hose. Do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous (Fig. 4). While it is in use, see, from time to time, whether it burns normally.



Fig. 4

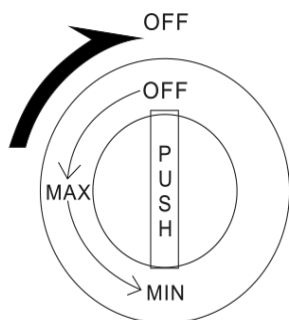
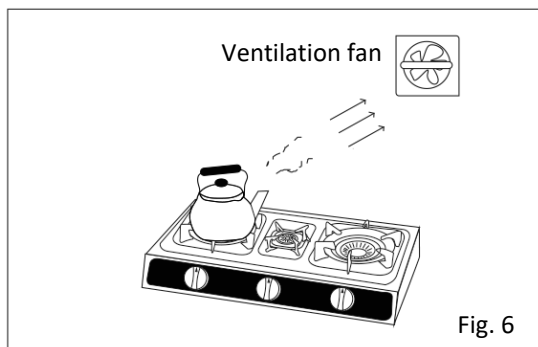


Fig. 5

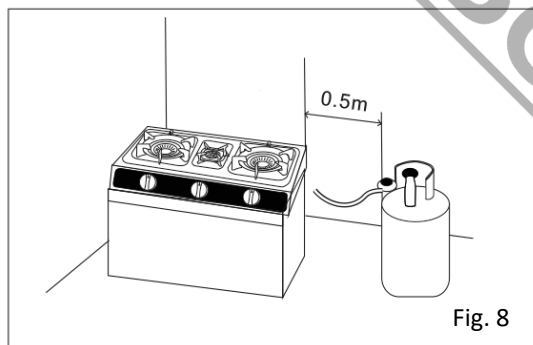
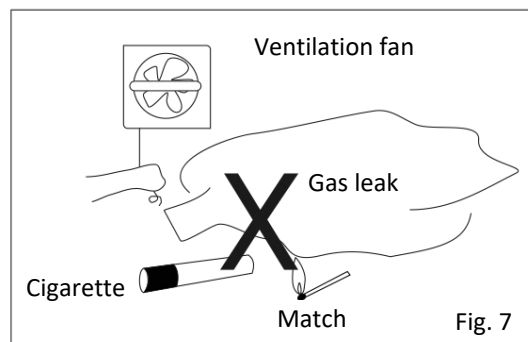
After use, turn the ignition knob back to OFF position and make sure the burner is put out (Fig. 5).

When going to bed or leaving the house, be sure to turn off not only the ignition knob but also the main gas valve as well. The main gas valve not in use should be closed and covered by the cap. To avoid damage, do not place charcoal on the burner. Avoid covering the flame with a big plate which covers the gas cooker. Never use the appliance without a steady gas regulator (30 mbar).



Make sure the room is well ventilated. Never use the gas cooker for long periods of time (over 10 minutes) in a small room or in a closed-off space without the ventilation, by the ventilation fan or opening the windows. (Fig. 6)

If a gas leak is found, close the main gas valve, open up all windows, and call your dealer. Do refrain from turning an electric switch on or off, lighting a match, or using a lighter. (Fig. 7)



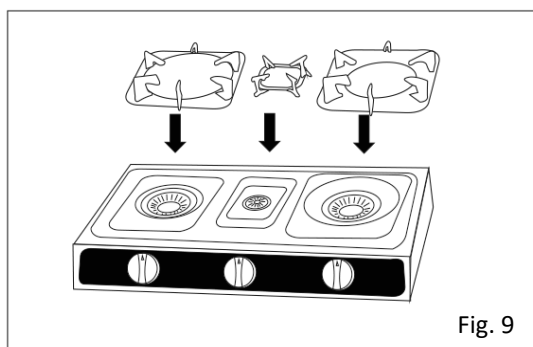
The gas cylinder should stand away at least 0.5m from the cooker.(Fig. 8)

Be careful to avoid getting burned by touching the top panel of the gas cooker, as it gets very hot near the burners when in use.

When using different kind of gas. The cooker must be renovated by professional person. Otherwise, do not use it.

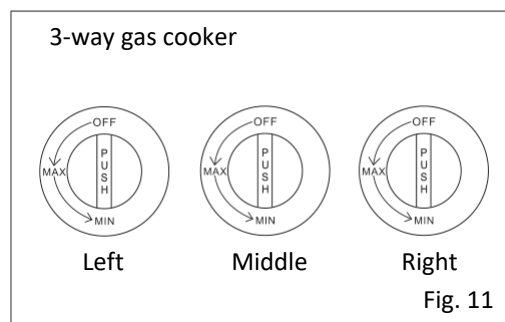
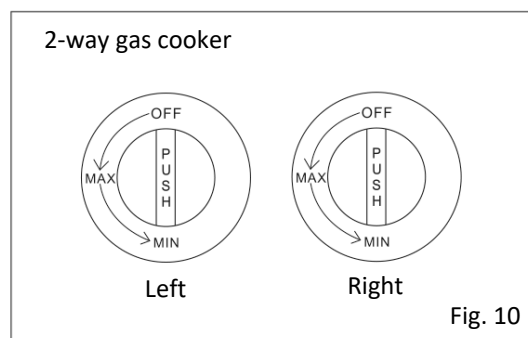
Knob is designed for anti-clockwise ignition, so as to prevent children from turning on the cooker.

In the event of a burn back (i.e. where the gas burns back on the jet), turn off the valve and light again. Should the problem persist take the unit back to your dealer for checking.



Before Using the Device

1. Confirm that you have the right model for your type of gas supply.
2. When unpacking, make sure that all of the parts of the gas cooker are included. Assemble the parts as show in. (Fig. 9)
3. Place the gas control knob onto the gas cock axis and push it inwards firmly. (Fig. 10), (Fig. 11)



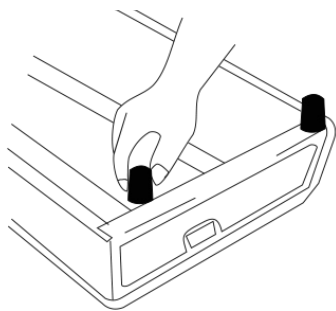


Fig. 12

7. Push the rubber hose onto the hose joint as far as it will go. Do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous. Secure the hose with both sides of hose clamp.(Fig.13) see to it that the rubber hose does not touch a part of the gas cooker nor lies underneath it.

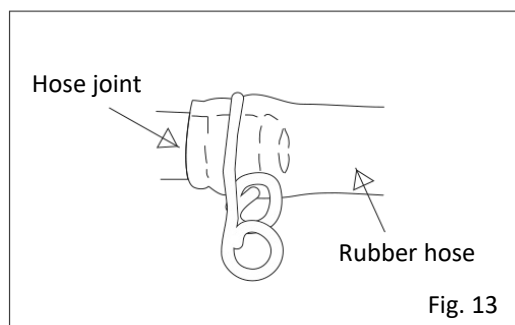


Fig. 13

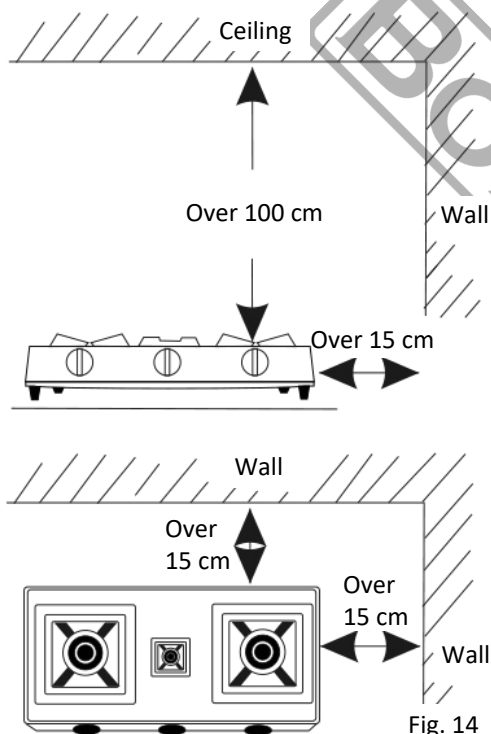


Fig. 14

8. When choosing a place to put the gas cooker, be sure to pick a spot that is firm and level. The gas cooker need plenty of space and air. Allow at least 15cm of space on the sides and 100cm above the unit. (Fig.14) if the space is less than 15cm from the in-flammable walls, be sure to provide a heat insulation board. Also be sure to keep paper, oil, and all other inflammable objects away from the gas cooker.

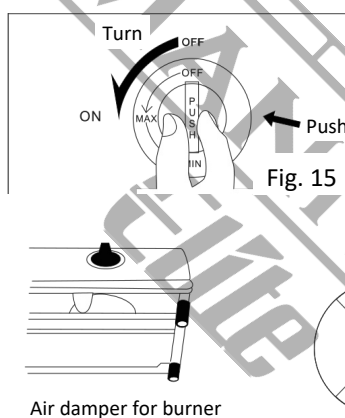


Fig. 15

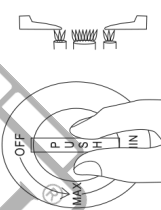


Fig. 16

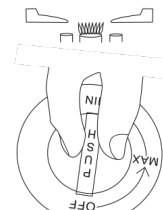
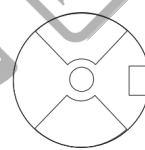


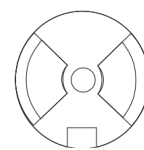
Fig. 16

Air damper for burner

Fig. 17



Minimum



Maximum

Fig. 18

How to use the device

1. To light the burners:

a. Open the main gas valve. Push the gas control knob in and turn it towards the MAX position (counter-clockwise) until you hear the click. Make sure that the burner has been lit (Fig.15) in this position, double burner will light up both the small and large burners. To use only the small burner, release the gas control knob and turn it further to the MIN position. (Fig. 16)

b. To adjust the flame size.

Set the gas control knob to a suitable position between MAX (full flame size) and MIN position (small flame size).

2. Air flow adjustment:

The burners usually need no air flow adjustment.

If they should ever burn improperly, the air flow can be controlled by adjusting the air damper inside the gas cooker (under the control knob).

After the gas has been ignited, adjust the air damper until slightly rounded, vigorous blue flames appear (Fig. 17, 18, 19).

3. If the burner do not ignite at the same time:

This may be the result of air in the gas hose. Turn the gas control knob back to OFF and fry again until the burner ignites.

4. To turn the burners off:

Turn the gas control knobs back to OFF position until you hear a click.

Make sure the burner is put out and turn off the main gas valve as well.

Care And Maintenance

Before you check and care for your gas cooker, make sure to turn off the main gas valve, and wait for a period not to get burnt.

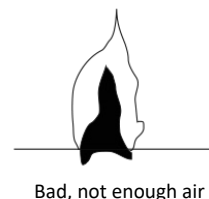
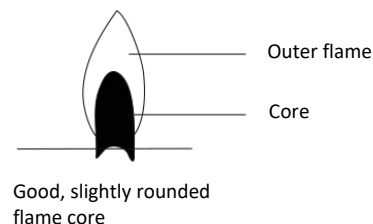
Check the gas hose regularly for wear or leaks. It must be replaced occasionally. Keep it away from heater sources, and keep it clean.

Wipe the stainless steel top and body with a dry cloth. If it is difficult to clean, use soapy water and then dry thoroughly with a dry cloth. Wash the trivet in water dry thoroughly before replacing.

The electronic ignition will not function if it is wet. Be careful not to spill water, soup, etc. on it (Fig. 20).

For better service and a longer service life, keep the gas cooker clean.

Warning: Do not wash the glass top in water when the top is hot.



Troubleshooting		
Trouble	Cause	Remedy
It does not ignite	Main gas valve remains closed. Rubber hose is bent. No gas supply. Electronic ignition is wet.	Open it. Put it right, or replace it. Replace gas cylinder. Clean and dry them.
Smell of gas	Gas leak from pipe. Rubber hose is damaged. Burner is not lit.	Examine pipe using soap water, and replace it. Replace it. Re-ignite it.
Combustion is abnormal	Lack of gas supply. Flame ports are clogged. Burner is not in its correct position.	Replace gas cylinder. Clean them. Place it in the right position.

Technical Data				
Model / Burners:	1 - Burner	2 - Burner	3 - Burner	4 - Burner
Gas:	L.P.Gas or N.G			
Ignition System:	Electronic Ignition (PZT) or Pulse ignition			
Hose:	Φ 9.5 mm Rubber Hose			
Rated Pressure (Pa):	L.P.G:	2800	2800	2800
	N.G:	2000	2000	2000
Thermal efficiency:	More than 65%	More than 65%	More than 65%	More than 65%

WARNING: NEVER USE THE APPLIANCE WITHOUT A STEADY GAS REGULATOR (30 mbar).



Veuillez lire attentivement ces instructions avant de l'utilisation de l'appareil.
Veuillez conserver le manuel d'instructions dans un endroit sûr pour toute référence

Parties principales			
1	Surface	6	Connecteur de gaz
2	Panneau latéral	7	Panneau avant
3	Grille cuisinière	8	Pied en caoutchouc
4	Brûleur	9	Dispositif de sécurité
5	Bouton		

Cher client :

Nous vous félicitons pour l'achat de notre cuisinière à gaz de table. Nous sommes certains que ce nouvel appareil, moderne, fonctionnel et pratique, construit avec des matériaux de la plus haute qualité, répondra à vos besoins de la meilleure façon possible.

Ce cuiseur est facile à utiliser. Il est toutefois important de lire attentivement les instructions de ce manuel afin d'obtenir les meilleurs résultats. Conservez ce livret pour vous y référer ultérieurement.

- Le fabricant n'est pas responsable des éventuelles inexactitudes de ce manuel dues à des erreurs d'impression ou de transcription, de même les dessins des figures sont purement indicatifs. Le fabricant se réserve également le droit d'apporter aux produits toutes les modifications qu'il jugera nécessaires ou utiles, y compris dans l'intérêt de l'utilisateur, sans compromettre les principales caractéristiques fonctionnelles et de sécurité des produits eux-mêmes.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages corporels ou matériels causés par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

Caractéristiques

Auto-inflammation de haute qualité, prise de feu à 100%.

L'ensemble de la boucle méticuleuse rend le corps du poêle plus lisse.

Grille cuisinière breveté, pratique et applicable.

Brûleur de conception brevetée, combustion efficace, flamme puissante, moins de gaz.

Equippé d'un système avancé d'allumage par impulsion et de sécurité, coupant immédiatement l'alimentation en gaz en cas d'extinction inattendue, plus sûr et plus pratique à utiliser (pour les articles avec dispositif de sécurité).

Technologie Whirlwind (tourbillon)

Combustion maximale avec moins de pollution



Brûler avec la technologie Whirlwind
La circulation renforce le brassage et la combustion du gaz et de l'air et réduit la pollution



Brûlage conventionnel
Le brûlage conventionnel est nettement moins efficace

Haute efficacité

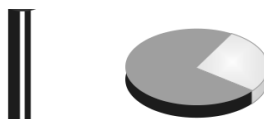


Brûler avec la technologie Whirlwind
Feu plus concentré, temps d'échange thermique plus long



Brûlage conventionnel
Feu décentralisé, faible efficacité

Économiser l'énergie



Faible consommation d'énergie

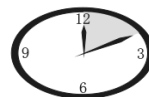


Consommation électrique élevée

Brûler avec la technologie Whirlwind

Brûlage conventionnel

Gagner du temps



Gagner du temps



Perte de temps

Brûler avec la technologie Whirlwind

Brûlage conventionnel

* Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications mineures à la conception et aux spécifications techniques des produits sans préavis, à moins que ces modifications n'affectent de manière significative les performances et la sécurité des produits. Les pièces décrites / illustrées dans les pages du manuel que vous tenez entre vos mains peuvent également concerner d'autres modèles de la gamme de produits du fabricant ayant des caractéristiques similaires et peuvent ne pas être incluses dans le produit que vous venez d'acquérir.

* Pour garantir la sécurité et la fiabilité du produit et la validité de la garantie, tous les travaux de réparation, d'inspection, de réparation ou de remplacement, y compris l'entretien et les réglages spéciaux, doivent être effectués uniquement par des techniciens du service après-vente agréé du fabricant.

* Utilisez toujours le produit avec l'équipement fourni. L'utilisation du produit avec un équipement non fourni peut entraîner des dysfonctionnements, voire des blessures graves ou la mort. Le fabricant et l'importateur ne sont pas responsables des blessures et des dommages résultant de l'utilisation d'un équipement non conforme.

Instructions de sécurité

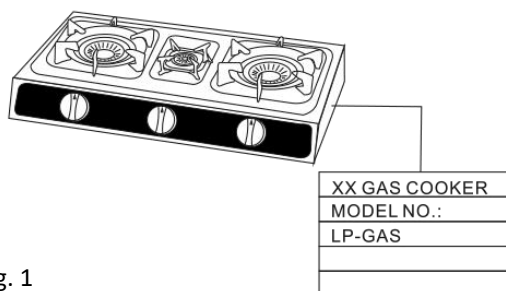


Fig. 1

N'utilisez pas un gaz autre que celui spécifié sur l'étiquette jointe (Fig. 1).

Ne l'utilisez que pour la cuisson. Ne faites pas sécher de serviettes, de vêtements, etc. au-dessus (Fig. 2).

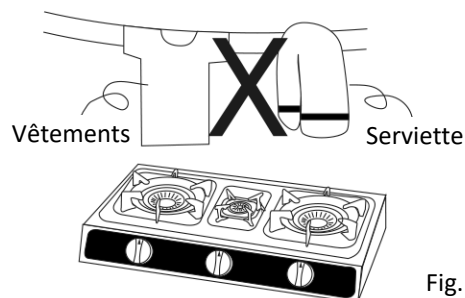


Fig. 2

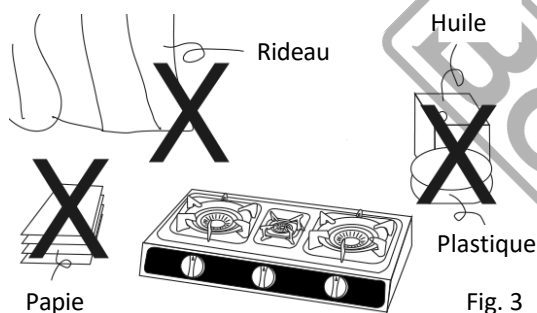


Fig. 3

N'utilisez pas la cuisinière à gaz à un endroit où la flamme peut être soufflée par le vent. Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité de la cuisinière à gaz (Fig. 3).

Utilisez uniquement un tuyau en caoutchouc. N'utilisez pas de tuyau en plastique vinylique, car cela peut être dangereux (Fig. 4). Pendant qu'il est utilisé, vérifiez, de temps en temps, s'il brûle normalement.

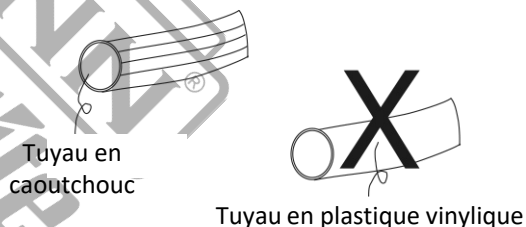


Fig. 4

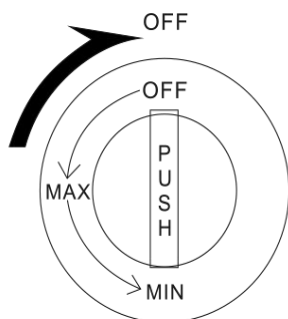


Fig. 5

Après utilisation, remettez le bouton d'allumage sur la position OFF et assurez-vous que le brûleur est éteint (Fig. 5).

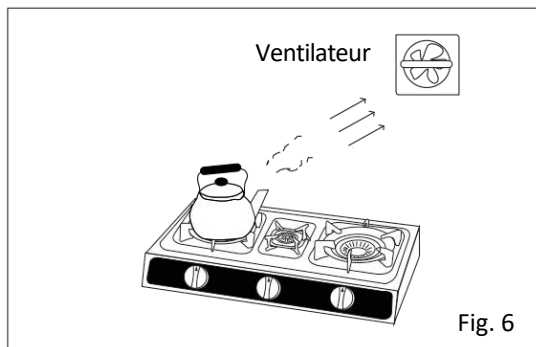
Lorsque vous allez vous coucher ou que vous quittez la maison, assurez-vous de fermer non seulement le bouton d'allumage mais aussi la vanne de gaz principale.

La vanne de gaz principale qui n'est pas utilisée doit être fermée et recouverte par le bouchon.

Pour éviter tout dommage, ne placez pas de charbon de bois sur le brûleur.

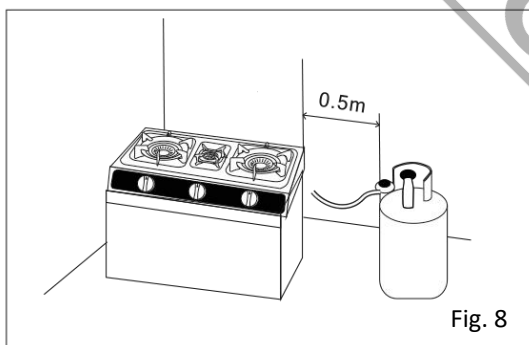
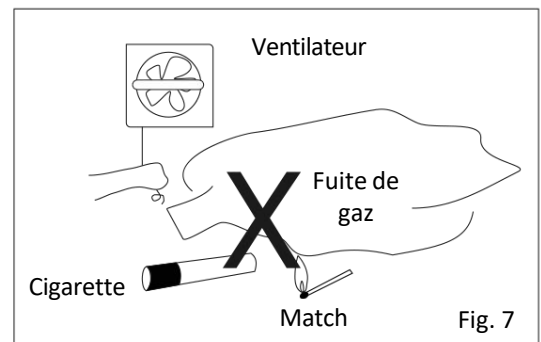
Évitez de couvrir la flamme avec une grande assiette qui recouvre la cuisinière à gaz.

Ne jamais utiliser l'appareil sans détendeur de gaz fixe (30 mbar).



Assurez-vous que la pièce est bien ventilée. N'utilisez jamais la cuisinière à gaz pendant de longues périodes (plus de 10 minutes) dans une petite pièce ou dans un espace fermé sans ventilation, par le ventilateur ou en ouvrant les fenêtres. (Fig. 6)

Si une fuite de gaz est détectée, fermez le robinet de gaz principal, ouvrez toutes les fenêtres et appelez votre revendeur. Évitez d'allumer ou d'éteindre un interrupteur électrique, d'allumer une allumette ou d'utiliser un briquet. (Fig. 7)



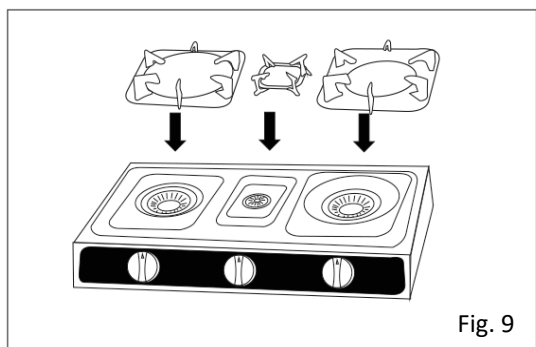
La bouteille de gaz doit être placée à au moins 0,5 m de la cuisinière (Fig. 8).

Veillez à ne pas vous brûler en touchant le panneau supérieur de la cuisinière à gaz, car il devient très chaud près des brûleurs lors de son utilisation.

En cas d'utilisation d'un autre type de gaz. La cuisinière doit être rénovée par un professionnel. Sinon, ne l'utilisez pas.

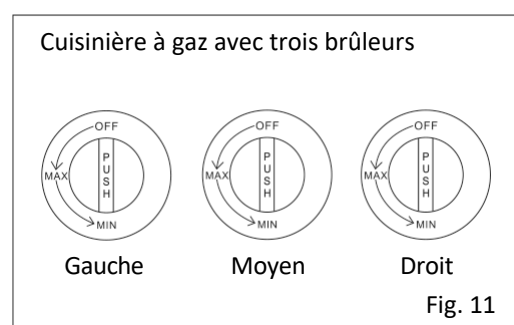
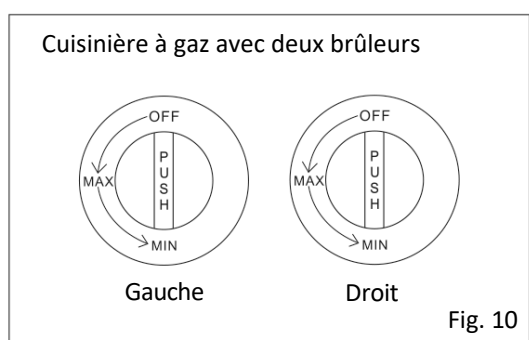
Le bouton est conçu pour un allumage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'empêcher les enfants d'allumer la cuisinière.

En cas de retour de flamme (c'est-à-dire lorsque le gaz se consume sur le gicleur), fermez la vanne et rallumez. Si le problème persiste, ramenez l'appareil chez votre revendeur pour vérification.



Avant d'utiliser l'appareil

1. Confirmez que vous avez le bon modèle pour votre type d'alimentation en gaz.
2. Lors du déballage, assurez-vous que toutes les pièces de la cuisinière à gaz sont incluses. Assemblez les pièces comme indiqué sur la figure. (Fig. 9)
3. Placez le bouton de commande du gaz sur l'axe du robinet de gaz et poussez-le fermement vers l'intérieur. (Fig. 10), (Fig. 11)



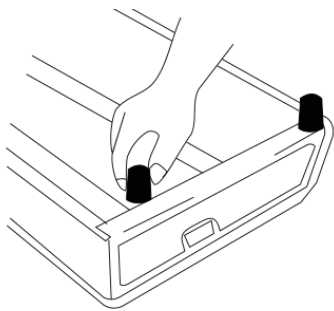


Fig. 12

4. Fixez les pieds en caoutchouc à la cocotte en retournant la cocotte et en les vissant dans les ouvertures sur le fond de la cocotte (Fig. 12).
5. Installez les brûleurs.
6. Placez les grille cuisinière sur le dessus du brûleur. Les grilles peuvent être ajustés en tournant les vis, puis la casserole peut être placée sur les grilles de manière stable.

7. Poussez le tuyau en caoutchouc sur le raccord de tuyau jusqu'à la butée. N'utilisez pas de tuyau en plastique vinylique, car cela peut être dangereux. Fixez le tuyau avec (Fig.13) veillez à ce que le tuyau en caoutchouc ne touche pas une partie de la cuisinière à gaz et ne se trouve pas en dessous.

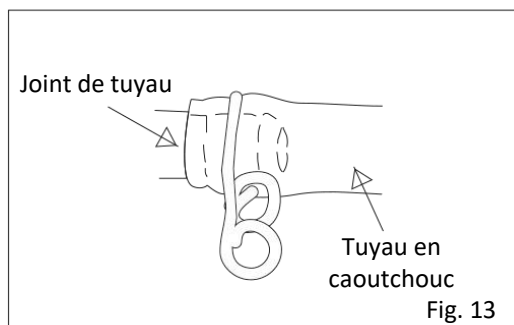


Fig. 13

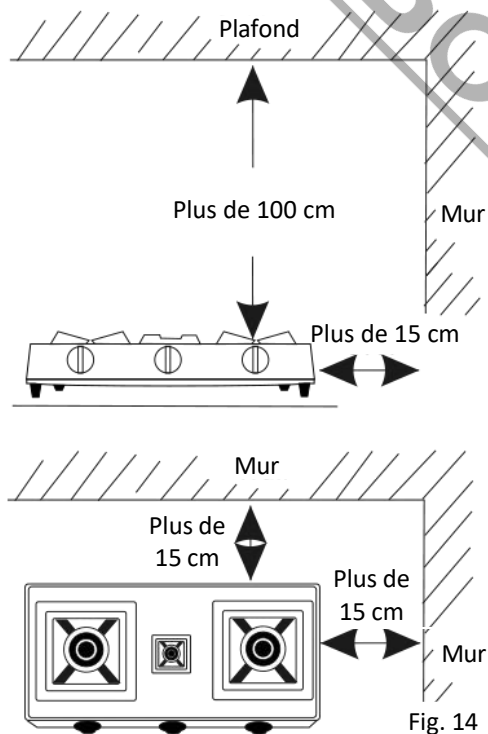


Fig. 14

8. Lorsque vous choisissez l'emplacement de la cuisinière à gaz, veillez à choisir un endroit ferme et de niveau. La cuisinière à gaz a besoin de beaucoup d'espace et d'air. Laissez au moins 15 cm d'espace sur les côtés et 100 cm au-dessus de l'appareil. (Fig.14) si l'espace est à moins de 15cm des murs ininflammables, assurez-vous de fournir un panneau d'isolation thermique. Veillez également à éloigner le papier, l'huile et tous les autres objets inflammables de la cuisinière à gaz.

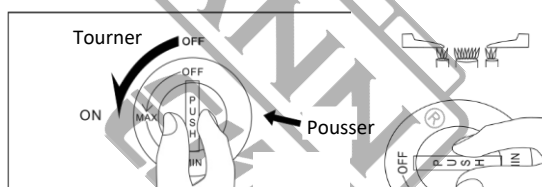


Fig. 15

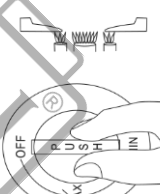


Fig. 16

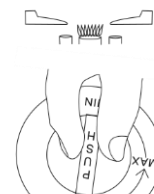
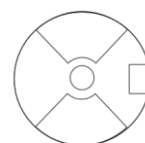


Fig. 16



Fig. 17



Minimum



Maximum

Fig. 18

Comment utiliser l'appareil

1. Pour allumer les brûleurs :

- a. Ouvrez le robinet de gaz principal. Enfoncez le bouton de réglage du gaz et tournez-le vers la position MAX (tourner à gauche) jusqu'à ce que vous entendiez le dé clic. Assurez-vous que le brûleur a été allumé (Fig. 15) dans cette position, le double brûleur allumera à la fois le petit et le grand brûleur. Pour utiliser uniquement le petit brûleur, relâchez le bouton de réglage du gaz et tournez-le davantage vers la position MIN. (Fig. 16)

b. Pour régler la taille de la flamme.

Régalez le bouton de commande du gaz sur une position appropriée entre la position MAX (taille de la flamme complète) et la position MIN (taille de la petite flamme).

2. Réglage du débit d'air :

Les brûleurs ne nécessitent généralement aucun réglage du débit d'air.

S'ils ne brûlent pas correctement, le flux d'air peut être contrôlé en réglant le registre d'air à l'intérieur de la cuisinière à gaz (sous le bouton de commande).

Après l'allumage du gaz, réglez le registre d'air jusqu'à ce que des flammes bleues vigoureuses et légèrement arrondies apparaissent (Fig. 17, 18, 19).

3. Si le brûleur ne s'allume pas en même temps :

Cela peut être dû à la présence d'air dans le tuyau de gaz. Remettez le bouton de réglage du gaz sur OFF et faites frire à nouveau jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

4. Pour éteindre les brûleurs :

Remettez les boutons de réglage du gaz en position OFF jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Assurez-vous que le brûleur est éteint et fermez également la vanne de gaz principale.

Soins et entretien

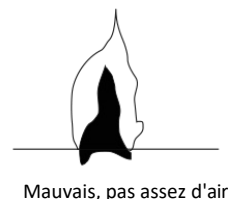
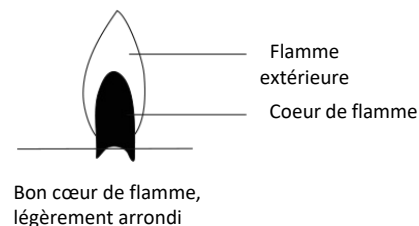
Avant de vérifier et d'entretenir votre cuisinière à gaz, assurez-vous de fermer la vanne principale de gaz, et attendez un certain temps pour ne pas vous brûler.

Vérifiez régulièrement l'usure ou les fuites du tuyau de gaz. Il doit être remplacé de temps en temps. Tenez-le éloigné des sources de chaleur et gardez-le propre.

Essuyez le dessus et le corps en acier inoxydable avec un chiffon sec. Si le nettoyage est difficile, utilisez de l'eau savonneuse, puis séchez soigneusement avec un chiffon sec. Lavez les grilles cuisinière à l'eau et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.

L'allumage électronique ne fonctionnera pas s'il est mouillé. Veillez à ne pas renverser d'eau, de soupe, etc. sur lui (Fig. 20).

Pour un meilleur service et une plus longue durée de vie, gardez la cuisinière à gaz propre. **Avertissement** : Ne pas laver le plateau en verre dans l'eau lorsque le plateau est chaud.



Dépannage		
Problème	Cause	Solution
Il ne s'enflamme pas	La vanne principale de gaz reste fermée. Le tuyau en caoutchouc est plié. Pas d'alimentation en gaz. L'allumage électronique est humide.	Ouvrez-le. Le remettre en état ou le remplacer. Remplacer la bouteille de gaz. Nettoyez-les et séchez-les.
Odeur de gaz	Fuite de gaz du tuyau. Le tuyau en caoutchouc est endommagé. Le brûleur n'est pas allumé.	Examinez le tuyau à l'eau savonneuse et remplacez-le. Remplacez-le. Rallumez-le.
La combustion est anormale	Manque d'alimentation en gaz. Les orifices de la flamme sont obstrués. Le brûleur n'est pas dans sa position correcte.	Remplacer la bouteille de gaz. Nettoyez-les. Placez-la dans la bonne position.

Données techniques				
Modèle / Brûleurs :	1 - Brûleur	2 - Brûleur	3 - Brûleur	4 - Brûleur
Du gaz :	Gaz L.P. ou N.G			
Système d'allumage :	Allumage électronique (PZT) ou allumage par impulsion			
Tuyau :	Φ Tuyau en caoutchouc 9.5 mm			
Pression nominale (Pa) :	L.P.G :	2800	2800	2800
	N.G :	2000	2000	2000
Efficacité thermique :	Plus de 65%.	Plus de 65%.	Plus de 65%.	Plus de 65%.

AVERTISSEMENT : NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL SANS DÉTENDEUR DE GAZ FIXE (30 mbar).



Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il dispositivo. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro per future consultazioni.

Parti principali			
1	Superficie	6	Connettore del gas
2	Pannello laterale	7	Pannello frontale
3	Griglia di cottura	8	Gamba in gomma
4	Bruciatore	9	Dispositivo di sicurezza
5	Manopola		

Gentile cliente:

Congratulazioni per l'acquisto del nostro fornello a gas da tavolo. Siamo certi che questo nuovo apparecchio, moderno, funzionale e pratico, costruito con materiali di altissima qualità, soddisferà al meglio le vostre esigenze.

Questo fornello è facile da usare. È tuttavia importante leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale per ottenere i migliori risultati. Conservare questo libretto per riferimenti futuri.

- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali inesattezze del presente manuale dovute a errori di stampa o di trascrizione, così come i disegni delle figure sono puramente indicativi. Il fabbricante si riserva inoltre il diritto di apportare ai prodotti le modifiche ritenute necessarie o utili, anche nell'interesse dell'utente, senza pregiudicare le principali caratteristiche funzionali e di sicurezza dei prodotti stessi.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni a persone o cose causati da un'installazione o un utilizzo errati dell'apparecchio.

Caratteristiche

Autocombustione di alta qualità, che prende fuoco al 100%.

L'intera arricciatura meticolosa rende il corpo della stufa più liscio.

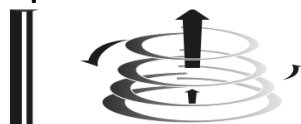
Griglie di cottura brevettato, comodo e applicabile.

Bruciatore dal design brevettato, combustione efficiente, fiamma forte, meno gas.

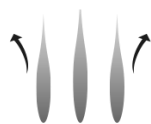
Dotato di un avanzato sistema di accensione a impulsi e di sicurezza, che interrompe immediatamente l'erogazione del gas in caso di spegnimento inaspettato, più sicuro e comodo da usare (per gli articoli con dispositivo di sicurezza).

Tecnologia Whirlwind (tromba d'aria)

Massima combustione con minore inquinamento



Bruciare con la tecnologia Whirlwind
La circolazione rafforza l'agitazione e la combustione di gas e aria e riduce l'inquinamento.



Combustione convenzionale
La combustione convenzionale è significativamente meno efficiente

Alta efficienza

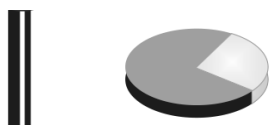


Bruciare con la tecnologia Whirlwind
Fuoco più concentrato, tempo di scambio termico più lungo



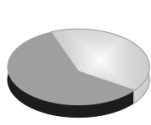
Combustione convenzionale
Fuoco decentralizzato, bassa efficienza

Risparmiare energia



Basso consumo energetico

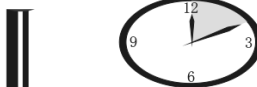
Bruciare con la tecnologia Whirlwind



Alto consumo di energia

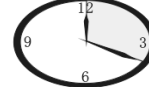
Combustione convenzionale

Risparmiare tempo



Risparmiare tempo

Bruciare con la tecnologia Whirlwind



Perdita di tempo

Combustione convenzionale

* Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche minori al design e alle specifiche tecniche del prodotto senza preavviso, a meno che tali modifiche non influiscano significativamente sulle prestazioni e sulla sicurezza dei prodotti. Le parti descritte/illustrate nelle pagine del manuale che avete tra le mani possono riguardare anche altri modelli della linea di prodotti del produttore con caratteristiche simili e potrebbero non essere incluse nel prodotto appena acquistato.

* Per garantire la sicurezza e l'affidabilità del prodotto e la validità della garanzia, tutti gli interventi di riparazione, ispezione, riparazione o sostituzione, compresa la manutenzione e le regolazioni speciali, devono essere eseguiti esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza autorizzato dal produttore.

* Utilizzare sempre il prodotto con l'attrezzatura fornita. L'utilizzo del prodotto con apparecchiature non in dotazione può causare malfunzionamenti o addirittura lesioni gravi o morte. Il produttore e l'importatore non sono responsabili per lesioni e danni derivanti dall'uso di apparecchiature non conformi.

Istruzioni di sicurezza

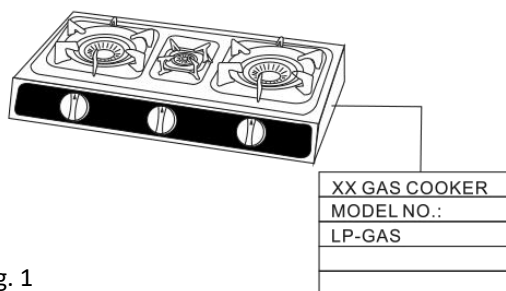


Fig. 1

Non utilizzare un gas diverso da quello specificato sull'etichetta allegata (Fig. 1).

Utilizzare solo per cucinare. Non asciugare asciugamani, indumenti, ecc. (Fig. 2).

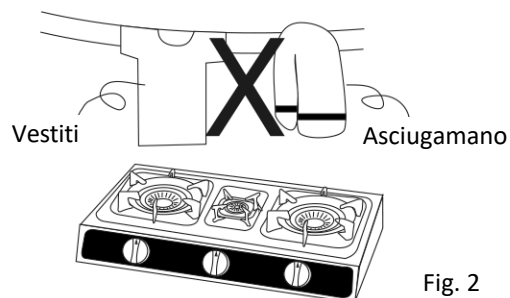


Fig. 2

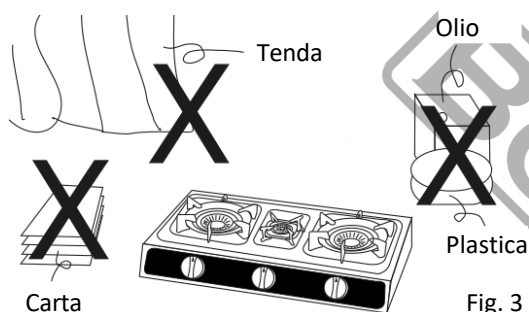


Fig. 3

Non utilizzare il fornello a gas in luoghi in cui la fiamma potrebbe essere spenta dal vento. Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili vicino al fornello a gas (Fig. 3).

Utilizzare esclusivamente un tubo di gomma. Non utilizzare un tubo in plastica vinilica, perché può essere pericoloso (Fig. 4). Mentre è in uso, verificare di tanto in tanto se brucia normalmente.



Fig. 4

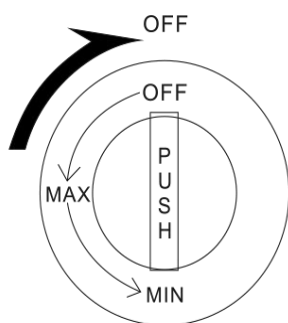


Fig. 5

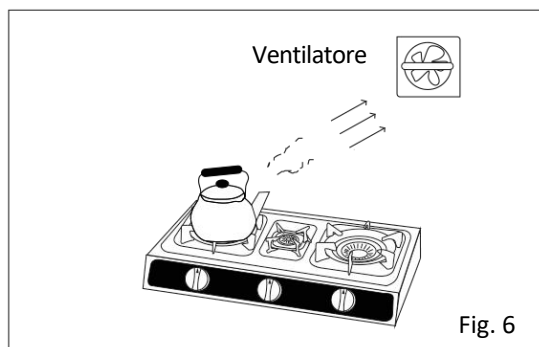
Dopo l'uso, riportare la manopola di accensione in posizione OFF e accertarsi che il bruciatore sia spento (Fig. 5).

Quando si va a letto o si esce di casa, assicurarsi di spegnere non solo la manopola di accensione ma anche la valvola principale del gas. La valvola principale del gas non utilizzata deve essere chiusa e coperta dal tappo.

Per evitare danni, non mettere la carbonella sul bruciatore.

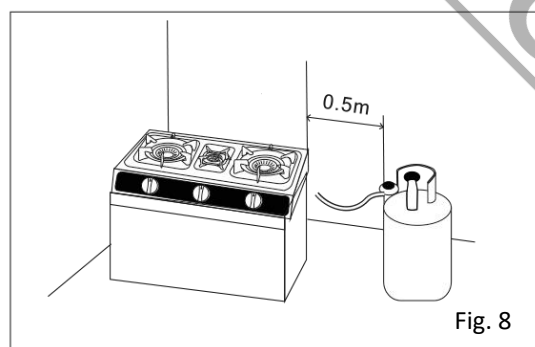
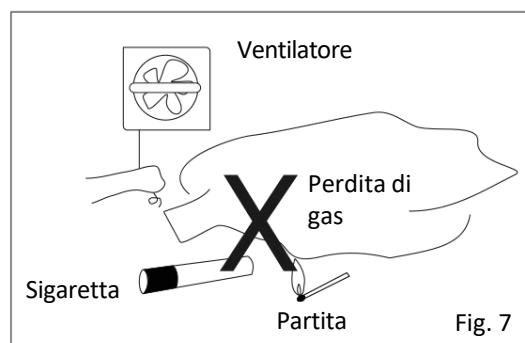
Evitare di coprire la fiamma con un grande piatto che copra il fornello a gas.

Non utilizzare mai l'apparecchio senza un regolatore di gas stabile (30 mbar).



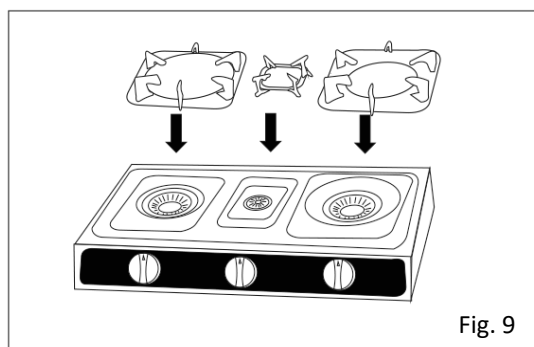
Assicurarsi che la stanza sia ben ventilata. Non utilizzare mai la cucina a gas per lunghi periodi di tempo (oltre 10 minuti) in una stanza piccola o in uno spazio chiuso senza ventilazione, mediante il ventilatore o l'apertura delle finestre. (Fig. 6)

Se si riscontra una perdita di gas, chiudere la valvola principale del gas, aprire tutte le finestre e chiamare il rivenditore. Evitare di accendere o spegnere un interruttore elettrico, di accendere un fiammifero o di usare un accendino. (Fig. 7)



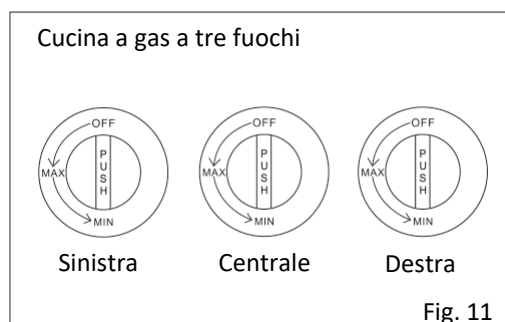
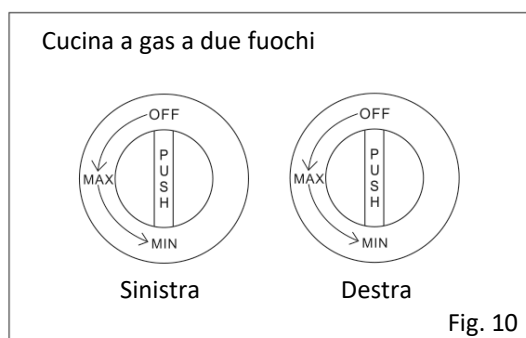
La bombola del gas deve trovarsi ad una distanza di almeno 0,5 m dalla cucina. (Fig. 8)

Fare attenzione a non scottarsi toccando il pannello superiore della cucina a gas, che diventa molto caldo vicino ai bruciatori quando è in funzione. Quando si utilizza un tipo di gas diverso. La cucina deve essere ristrutturata da un professionista. In caso contrario, non utilizzarla. La manopola è progettata per l'accensione in senso antiorario, in modo da impedire ai bambini di accendere la pentola. In caso di ritorno di fiamma (cioè quando il gas si brucia sul getto), chiudere la valvola e riaccendere. Se il problema persiste, riportare l'apparecchio al proprio rivenditore per un controllo.



Prima di utilizzare il dispositivo

1. Verificare di avere il modello giusto per il tipo di alimentazione a gas.
2. Al momento del disimballaggio, accertarsi che tutti i componenti della cucina a gas siano inclusi. Assemblare le parti come indicato nella Fig. 9.
3. Posizionare la manopola di controllo del gas sull'asse del rubinetto del gas e spingerla con decisione verso l'interno. (Fig. 10), (Fig. 11)



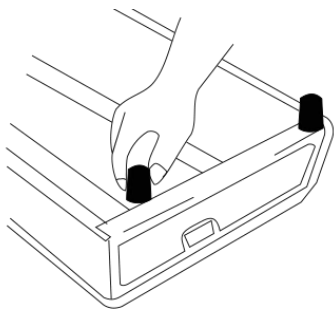


Fig. 12

4. Fissare i piedini di gomma alla pentola capovolgendola e avvitandoli nelle aperture sul fondo della pentola (Fig. 12).
5. Installare i bruciatori.
6. Posizionare i griglia sopra il bruciatore. I griglia possono essere regolati ruotando le viti e la pentola può essere appoggiata sui griglia in modo stabile.

7. Spingere il tubo di gomma sul giunto fino all'arresto. Non utilizzare un tubo in plastica vinilica, perché potrebbe essere pericoloso. Fissare il tubo con entrambe le fascette stringitubo. (Fig. 13) Fare attenzione che il tubo di gomma non tocchi una parte della cucina a gas e non si trovi sotto di essa.

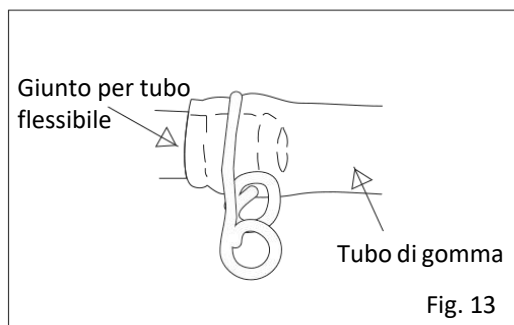


Fig. 13

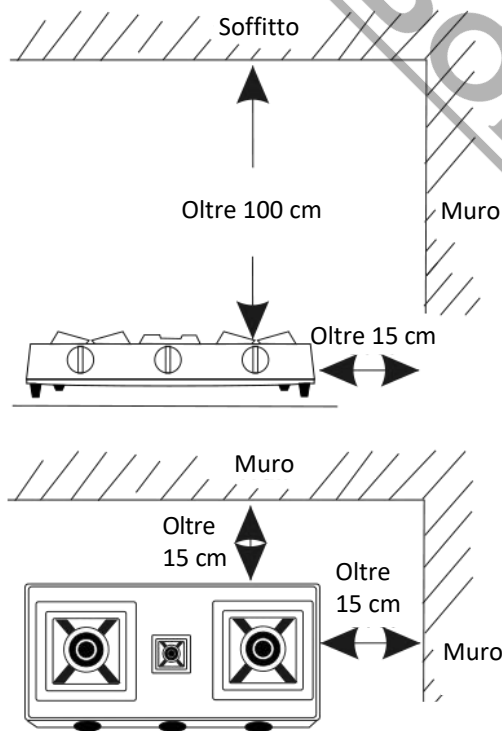


Fig. 14

8. Quando si sceglie il luogo in cui collocare il fornello a gas, assicurarsi di scegliere un posto solido e in piano. Il fornello a gas ha bisogno di molto spazio e aria. Lasciare almeno 15 cm di spazio ai lati e 100 cm sopra l'apparecchio. (Fig. 14) Se lo spazio è inferiore a 15 cm dalle pareti infiammabili, è necessario prevedere un pannello termoisolante. Assicurarsi inoltre di tenere carta, olio e tutti gli altri oggetti infiammabili lontani dalla cucina a gas.

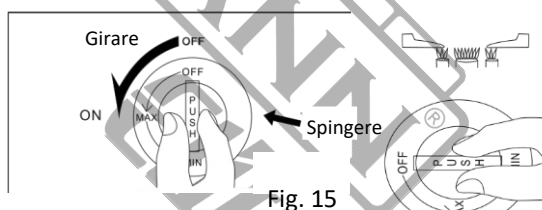


Fig. 15

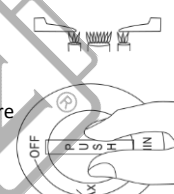


Fig. 16

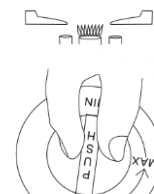


Fig. 16

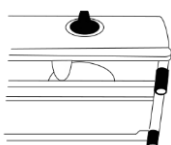


Fig. 17



Minimo



Massimo

Fig. 18

Come utilizzare il dispositivo

1. Per accendere i bruciatori:

- a. Aprire la valvola principale del gas. Spingere la manopola di controllo del gas e ruotarla verso la posizione MAX (in senso antiorario) finché non si sente un clic. Assicurarsi che il bruciatore sia stato acceso (Fig. 15) in questa posizione, il bruciatore doppio accenderà sia il bruciatore piccolo che quello grande. Per utilizzare solo il bruciatore piccolo, rilasciare la manopola di controllo del gas e ruotarla ulteriormente in posizione MIN. (Fig. 16)

b. Per regolare la dimensione della fiamma.

Regolare la manopola di regolazione del gas su una posizione adeguata tra MAX (fiamma piena) e MIN (fiamma piccola).

2. Regolazione del flusso d'aria:

I bruciatori di solito non necessitano di regolazione del flusso d'aria.

Se dovessero bruciare male, il flusso d'aria può essere controllato regolando la serranda dell'aria all'interno della cucina a gas (sotto la manopola di controllo).

Dopo l'accensione del gas, regolare la serranda dell'aria fino alla comparsa di fiamme blu leggermente arrotondate e vigorose (Fig. 17, 18, 19).

3. Se il bruciatore non si accende contemporaneamente:

Il problema potrebbe essere dovuto alla presenza di aria nel tubo del gas.

Riportare la manopola di controllo del gas su OFF e friggere di nuovo finché il bruciatore non si accende.

4. Per spegnere i bruciatori:

Ruotare le manopole di controllo del gas in posizione OFF finché non si sente un clic. Assicurarsi che il bruciatore sia spento e spegnere anche la valvola principale del gas.

Cura e manutenzione

Prima di controllare e curare la cucina a gas, assicurarsi di spegnere la valvola principale del gas e attendere un certo periodo per non scottarsi.

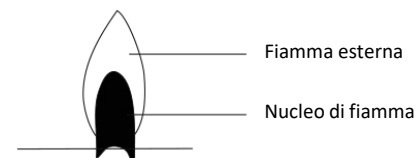
Controllare regolarmente che il tubo del gas non sia usurato o presenti perdite.

Ogni tanto deve essere sostituito. Tenetelo lontano da fonti di calore e mantenerlo pulito.

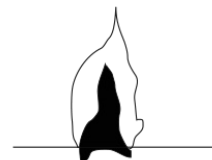
Pulire la parte superiore e il corpo in acciaio inox con un panno asciutto. Se è difficile da pulire, usare acqua saponata e poi asciugare accuratamente con un panno asciutto. Lavare il griglia in acqua e asciugarlo bene prima di sostituirlo. L'accensione elettronica non funziona se è bagnata. Fare attenzione a non versarvi sopra acqua, zuppa, ecc. (Fig. 20).

Per un servizio migliore e una maggiore durata, mantenere pulita la cucina a gas.

Attenzione: Non lavare il piano in vetro in acqua quando è caldo.



Nucleo della fiamma buono e leggermente arrotondato



Male, non c'è abbastanza aria



Male, non c'è abbastanza aria

Risoluzione dei problemi		
Problemi	Causa	Rimedio
Non si accende	La valvola principale del gas rimane chiusa. Il tubo di gomma è piegato. Manca l'alimentazione del gas. L'accensione elettronica è bagnata.	Aprire. Sistamarlo o sostituirlo. Sostituire la bombola del gas. Pulirli e asciugarli.
Odore di gas	Perdita di gas dal tubo. Il tubo di gomma è danneggiato. Il bruciatore non è acceso.	Esaminare il tubo con acqua saponata e sostituirlo. Sostituirlo. Riaccenderlo.
La combustione è anomala	Mancanza di alimentazione di gas. Le porte della fiamma sono ostruite. Il bruciatore non è nella posizione corretta.	Sostituire la bombola del gas. Pulirli. Posizionarla nella giusta posizione.

Dati tecnici				
Modello / Bruciatori:	1 - Bruciatore	2 - Bruciatore	3 - Bruciatore	4 - Bruciatore
Gas:	L.P.Gas o N.G			
Sistema di accensione:	Accensione elettronica (PZT) o accensione a impulsi			
Tubo flessibile:	Tubo in gomma Φ 9,5 mm			
Pressione nominale (Pa):	L.P.G:	2800	2800	2800
	N.G:	2000	2000	2000
Efficienza termica:	Oltre il 65%	Oltre il 65%	Oltre il 65%	Oltre il 65%

ATTENZIONE: NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO SENZA UN REGOLATORE DI GAS STABILE (30 mbar).



Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών σε ένα ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά.

Περιγραφή Βασικών Τμημάτων			
1	Επιφάνεια	6	Σύνδεσμος αερίου
2	Πλευρική επιφάνεια	7	Πρόσοψη
3	Σχάρα σκεύους	8	Ελαστικά πέλματα
4	Καυστήρας	9	Συσκευή Ασφαλείας
5	Διακόπτης		

Ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Είμαστε σίγουροι ότι αυτή η νέα, σύγχρονη, λειτουργική και πρακτική συσκευή, κατασκευασμένη με υλικά υψηλής ποιότητας, θα καλύψει τις απαιτήσεις σας με τον καλύτερο δυνατό τρόπο. Αυτή η εστία είναι εύκολη στη χρήση. Ωστόσο, είναι σημαντικό να διαβάσετε προσεκτικά τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Φυλάξτε αυτό το εγχειρίδιο σε ένα ασφαλές σημείο για μελλοντική αναφορά. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για οποιεσδήποτε ανακρίβειες που αναγράφονται στο παρόν εγχειρίδιο λόγω σφαλμάτων εκτύπωσης ή αντιγραφής. Τα σχέδια του εγχειριδίου είναι ενδεικτικά. Ο Κατασκευαστής διατηρεί επίσης το δικαίωμα να προβεί σε τυχόν τροποποιήσεις στα προϊόντα που θεωρούνται απαραίτητα ή χρήσιμα και προς το συμφέρον του χρήστη, χωρίς να θέτουν σε κίνδυνο τα κύρια λειτουργικά χαρακτηριστικά και τα χαρακτηριστικά ασφαλείας των ίδιων των προϊόντων. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για τυχόν ζημιές σε τρίτους ή ιδιοκτησία που οφείλονται σε εσφαλμένη εγκατάσταση ή χρήση της συσκευής.

Βασικά Χαρακτηριστικά

Υψηλής ποιότητας αυτόματη ανάφλεξη με 100% αποτελεσματικότητα.

Ο πρωτότυπος σχεδιασμός της συσκευής συμπεριλαμβάνει μία λεία επιφάνεια για την συσκευή.

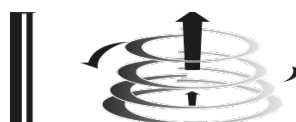
Ο καυστήρας της συσκευής εγγυάται αποδοτική καύση, ισχυρή φλόγα και μικρότερη κατανάλωση αερίου.

Εξοπλισμένο με προηγμένο σύστημα ανάφλεξης και ασφάλειας, διακόπτοντας αμέσως την παροχή αερίου σε περίπτωση απουσίας, αποτελώντας μια ασφαλέστερη και περισσότερο εύχρηστη συσκευή (Για τα μοντέλα που διαθέτουν το σύστημα αυτό).

Τεχνολογία Στροβιλισμού

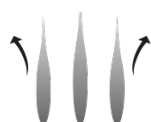
Μέγιστη καύση με λιγότερα καυσαέρια

Υψηλή απόδοση



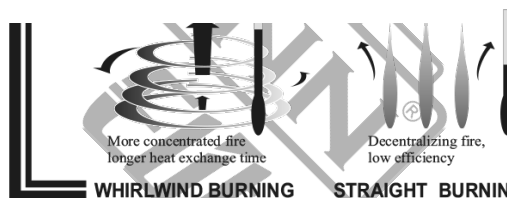
Στροβιλισμός

Ο στροβιλισμός ενισχύει την καύση κατευθύνοντας την φλόγα με μεγαλύτερη ακρίβεια, αυξάνοντας την ποιότητα καύσης και μειώνοντας τα παράγωγα καύσης.



Συμβατική καύση

Η συμβατική καύση έχει σημαντικά χαμηλότερη απόδοση.

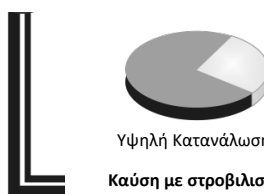


WHIRLWIND BURNING

STRAIGHT BURNING

Εξοικονόμηση Ενέργειας

Εξοικονόμηση Χρόνου



Υψηλή Κατανάλωση

Καύση με στροβιλισμό



Χαμηλή Κατανάλωση

Συμβατική Καύση



Εξοικονόμηση Χρόνου

Καύση με στροβιλισμό



Υψηλές απαιτήσεις σε χρόνο

Συμβατική Καύση

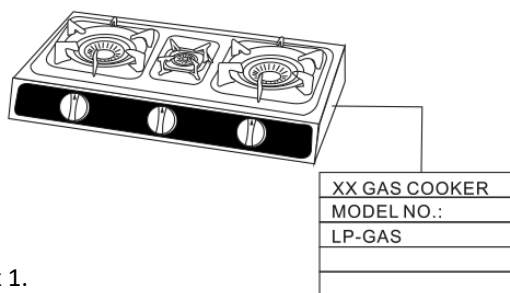
* Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να πραγματοποιήσει δευτερεύουσες αλλαγές στο σχεδιασμό του προϊόντος και στα τεχνικά χαρακτηριστικά χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση, εκτός εάν οι αλλαγές αυτές επηρεάζουν σημαντικά την απόδοση και λειτουργία ασφαλείας των προϊόντων. Τα εξαρτήματα που περιγράφονται / απεικονίζονται στις σελίδες του εγχειριδίου που κρατάτε στα χέρια σας ενδέχεται να αφορούν και σε άλλα μοντέλα της σειράς προϊόντων του κατασκευαστή, με παρόμοια χαρακτηριστικά, και ενδέχεται να μην περιλαμβάνονται στο προϊόν που μόλις αποκτήσατε.

* Για να διασφαλιστεί η ασφάλεια και η αξιοπιστία του προϊόντος καθώς και η ισχύς της εγγύησης όλες οι εργασίες επιδιόρθωσης, ελέγχου, επισκευής ή αντικατάστασης συμπεριλαμβανομένης της συντήρησης και των ειδικών ρυθμίσεων, πρέπει να εκτελούνται μόνο από τεχνικούς του εξουσιοδοτημένου τμήματος Service του κατασκευαστή.

* Χρησιμοποιείτε πάντα το προϊόν με τον παρεχόμενο εξοπλισμό. Η λειτουργία του προϊόντος με μη-προβλεπόμενο εξοπλισμό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη ή ακόμα και σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας ουδεμία ευθύνη φέρει για τραυματισμούς και βλάβες που προκύπτουν από την χρήση μη προβλεπόμενου εξοπλισμού.

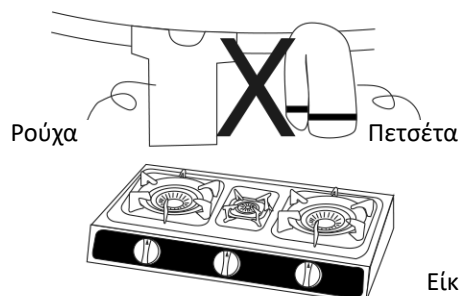
Οδηγίες Ασφαλούς Χρήσης

Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε άλλο αέριο εκτός από αυτό που αναγράφεται στην ετικέτα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής (Είκ. 1).

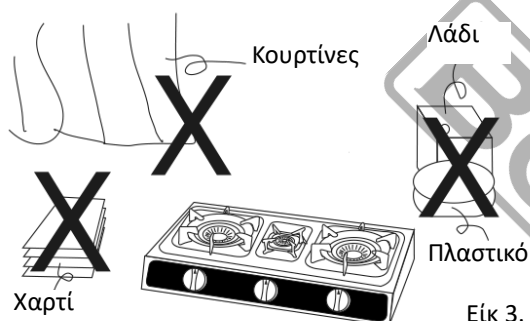


Είκ. 1.

Χρησιμοποιήστε την εστία μόνο για διαδικασίες μαγειρικής. Μην στεγνώνετε πετσέτες, ρούχα, κλπ. (Είκ. 2).



Είκ. 2.



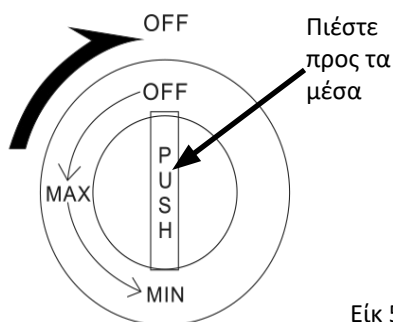
Είκ. 3.

Μην χρησιμοποιείτε την εστία όπου η θέση της φλόγας μπορεί να επηρεαστεί από τον άνεμο. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εύφλεκτα κοντά στην συσκευή (Είκ. 3).

Χρησιμοποιήστε μόνο λαστιχένιους σωλήνες. Μην χρησιμοποιείτε σωλήνες βινυλίου, καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο (Σχήμα 4). Πραγματοποιήστε έναν τακτικό έλεγχο για να βεβαιωθείτε πως η σύνδεση είναι σωστή και πως η συσκευή λειτουργεί σωστά.



Είκ. 4.



Είκ. 5.

Όταν έχετε πλέον ολοκληρώσει την διαδικασία, γυρίστε το διακόπτη ανάφλεξης στη θέση OFF και βεβαιωθείτε ότι η φλόγα του καυστήρα έχει σβήσει (Είκ. 5).

Όταν έχετε ολοκληρώσει την διαδικασία και αποχωρείτε από τον χώρο όπου βρίσκεται η εστία, βεβαιωθείτε ότι έχετε απενεργοποιήσει την εστία μέσω του διακόπτη ανάφλεξης αλλά και μέσω της κύριας βαλβίδας αερίου.

Όταν η κύρια βαλβίδα αερίου δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι κλειστή και να καλύπτεται από το πώμα.

Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης και τραυματισμού, μην τοποθετείτε κάρβουνα στον καυστήρα.

Αποφύγετε να σκεπάσετε τη φλόγα με σκεύη που διαθέτουν μεγάλη επιφάνεια καλύπτοντας κατά αυτόν τον τρόπο το μεγαλύτερο μέρος της εστίας.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ την συσκευή χωρίς σταθερό ρυθμιστή υγραερίου (30 mbar).

Συσκευή εξαερισμού



Είκ. 6.

Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος έχει επαρκή εξαερισμό. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την εστία για μεγάλο χρονικό διάστημα (πάνω από 10 λεπτά) σε μικρούς ή κλειστούς χώρους χωρίς αερισμό. Προτιμήστε έναν χώρο που διαθέτει ανεμιστήρα εξαερισμού ή ανοιγόμενα παράθυρα (Εικ. 6)

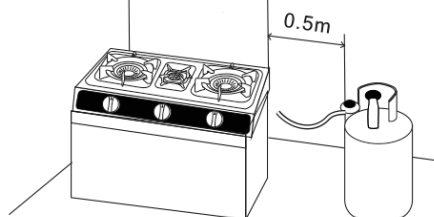
Εάν εντοπιστεί διαρροή αερίου, κλείστε την κύρια βαλβίδα αερίου, ανοίξτε όλα τα παράθυρα και καλέστε τον προμηθευτή σας. Αποφύγετε την ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση ενός ηλεκτρικού διακόπτη φωτισμού, ή την χρήση σπέρτων ή αναπτήρα (Εικ. 7).

Συσκευή εξαερισμού



Είκ. 7.

Η φιάλη αερίου θα πρέπει να βρίσκεται τουλάχιστον 0,5 μέτρα μακριά από την εστία (Εικ. 8)



Είκ. 8.

Προσέξτε να αποφύγετε τα εγκαύματα λόγω επαφής με το επάνω πλαίσιο της εστίας, καθώς λόγω της θέσης του αποκτά υψηλή θερμοκρασία κατά την διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.

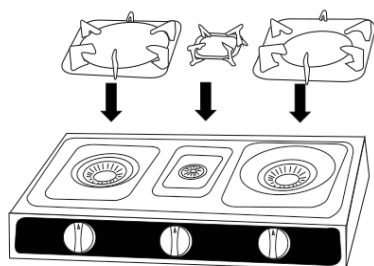
Εάν επιθυμείτε να χρησιμοποιείτε κάποιο διαφορετικό είδος αερίου. Η εστία θα πρέπει να ελεγχθεί και να ρυθμιστεί από έναν επαγγελματία. Διαφορετικά, δεν επιτρέπεται η χρήση του.

Η λειτουργία ανάφλεξης ενεργοποιείται αριστερόστροφα, εμποδίζοντας την χρήση από παιδιά.

Σε επιστροφής καύσης (δηλ. Όπου το αέριο καίγεται προς τα μέσα στον καυστήρα), κλείστε τη βαλβίδα και ανάψτε την εστία ξανά. Σε περίπτωση που το πρόβλημα παραμένει, παραδώστε την συσκευή στον αντιπρόσωπό σας για έλεγχο.

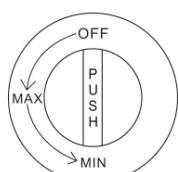
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε προμηθευτεί το κατάλληλο μοντέλο για τον τύπο παροχής φυσικού αερίου που διαθέτετε.
2. Κατά το άνοιγμα την αρχικής συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα τμήματα της εστίας. Συναρμολογήστε τα εξαρτήματα σύμφωνα με την εικόνα. (Εικ. 9)
3. Τοποθετήστε τον διακόπτη ελέγχου αερίου στον άξονα του και πιέστε τον προς τα μέσα σταθερά. (Σχήμα 10), (Σχήμα 11)

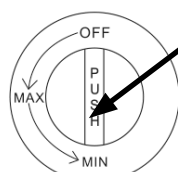


Εικ. 9.

Διπλή εστία



Εστία στα αριστερά



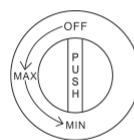
Εστία στα δεξιά

Εικ. 10.

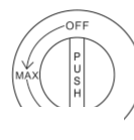
Πιέστε
προς τα
μέσα

Τριπλή εστία

Μεσαία Εστία

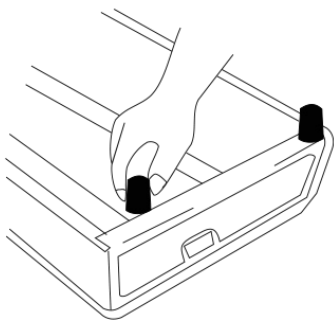


Εστία στα αριστερά



Εστία στα δεξιά

Εικ. 11.



Είκ 12.

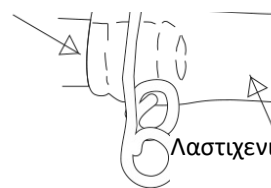
4. Συνδέστε τα λαστιχένια πέλματα της εστίας γυρίζοντας την ανάποδα και βιδώνοντάς τα μέσα στις υποδοχές που βρίσκονται στο κάτω μέρος της εστίας (Εικ. 12)

5. Τοποθετήστε τους καυστήρες.

6. Τοποθετήστε τις σχάρες πάνω από τους καυστήρες. Οι σχάρες μπορούν να ρυθμιστούν περιστρέφοντας τις αντίστοιχες βίδες έτσι ώστε να μπορεί να τοποθετηθεί το σκεύος με σταθερότητα.

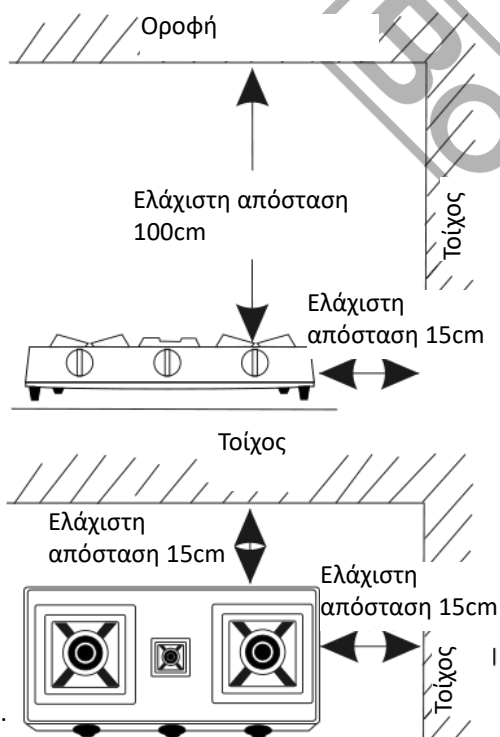
7. Σπρώξτε τον ελαστικό σωλήνα επάνω στον σύνδεσμο του σωλήνα μέχρι να εφαρμόσει καλά. Μην χρησιμοποιείτε σωλήνες βινιλίου, καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο. Στερεώστε τον εύκαμπτο σωλήνα και με τις δύο πλευρές του σφιγκτήρα του σωλήνα (Εικ.13). Φροντίστε ώστε ο εύκαμπτος λαστιχένιος σωλήνας να μην έρχεται σε επαφή με κάποιο από τα τμήματα της εστίας ούτε να βρίσκεται κάτω από την εστία.

Σύνδεσμος σωλήνα



Είκ 13.

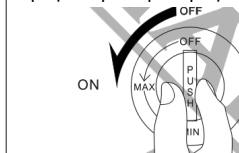
Λαστιχένιος Σωλήνας



Είκ 14.

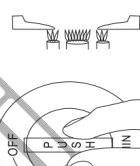
8. Όταν επιλέγετε ένα σημείο για να τοποθετήσετε την εστία, φροντίστε να επιλέξετε ένα σημείο που είναι σταθερό και επίπεδο. Η εστία χρειάζεται αρκετό χώρο και αέρα. Αφήστε τουλάχιστον 15 εκατοστά απόσταση στις πλευρές και 100 εκατοστά πάνω από την εστία (Εικ. 14). Αν η απόσταση είναι μικρότερη από 15cm από εύφλεκτους τοίχους, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει κάποιο μονωτικό υλικό. Φροντίστε επίσης να απομακρύνετε τα χαρτιά, το λάδι και όλα τα άλλα εύφλεκτα αντικείμενα από την κουζίνα.

Στρέψτε αριστερόστροφα

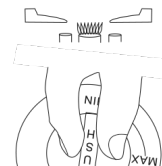


Είκ 17.

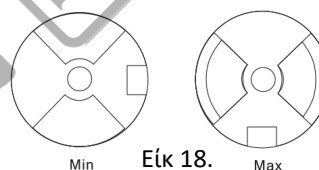
Διάφραγμα εισαγωγής αέρα του καυστήρα



Είκ 16.



Είκ 16.



Min

Είκ 18.

Max

Πώς να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή

1. Για να ανάψετε τους καυστήρες:

A. Ανοίξτε την κύρια βαλβίδα αερίου. Πιέστε προς τα μέσα τον διακόπτη και γυρίστε τον προς τη θέση MAX (αριστερόστροφα) μέχρι να ακούσετε ένα κλικ. Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει (Εικ.15) στη θέση αυτή, ο διπλός καυστήρας θα ανάψει τόσο τους μικρούς όσο και τους μεγάλους καυστήρες. Για να χρησιμοποιήσετε μόνο τον μικρό καυστήρα, απελευθερώστε τον διακόπτη και γυρίστε τον προς στη θέση MIN. (Είκ. 16)

B. Για να ρυθμίσετε την ένταση της φλόγας.

Γυρίστε τον διακόπτη σε μια κατάλληλη θέση μεταξύ των σημείων MAX (μέγιστη ένταση) και MIN (ελάχιστη ένταση).

2. Ρύθμιση ροής αέρα:

Οι καυστήρες συνήθως δεν χρειάζονται ρύθμιση της ροής του αέρα.

Σε περίπτωση που αντιληφθείτε πως η καύση δεν είναι σωστή, η ροή του αέρα μπορεί να ελεγχθεί μέσω της ρύθμισης του διαφράγματος αέρα που βρίσκεται μέσα στην εστία (κάτω από τον διακόπτη).

Μετά την ανάφλεξη του αερίου ρυθμίστε το διάφραγμα αέρα μέχρι να εμφανιστούν ελαφρώς στρογγυλεμένες, έντονες μπλε φλόγες (Εικ. 17, 18, 19).

3. Εάν ο καυστήρας δεν ανάψει την ίδια στιγμή:

Αυτό μπορεί να οφείλεται στον εγκλωβισμένο αέρα που βρίσκεται μέσα στον εύκαμπτο σωλήνα αερίου. Γυρίστε ξανά τον διακόπτη στη θέση OFF και δοκιμάστε ξανά μέχρι να καεί ο καυστήρας.

4. Για να απενεργοποιήσετε τους καυστήρες:

Γυρίστε τους διακόπτες στη θέση OFF μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας είναι απενεργοποιημένος και κλείστε επίσης την κύρια βαλβίδα αερίου.

Συντήρηση και Καθαρισμός

Πριν επιχειρήσετε να πραγματοποιήσετε τις διαδικασίες που περιγράφονται σε αυτό το κεφάλαιο, βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει την κεντρική βαλβίδα αερίου και περιμένετε για ένα μικρό χρονικό διάστημα ώστε να κρυώσει η εστία.

Ελέγχετε τακτικά τον εύκαμπτο σωλήνα για φθορά ή διαρροές. Ο σωλήνας πρέπει να αντικαθίσταται περιστασιακά. Κρατήστε τον σωλήνα μακριά από τις πηγές θερμότητας και διατηρήστε τον καθαρό.

Σκουπίστε την επιφάνεια και το σώμα από ανοξειδωτο χάλυβα με ένα στεγνό πανί.

Εάν είναι δύσκολο να καθαριστεί, χρησιμοποιήστε σαπουνόνερο και στη συνέχεια στεγνώστε καλά με ένα στεγνό πανί.

Πλύνετε προσεκτικά την σχάρα με νερό πριν την επανατοποθετήσετε.

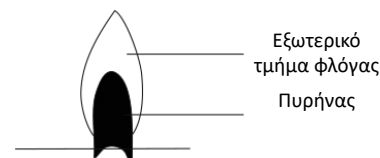
Η ηλεκτρονική ανάφλεξη δεν θα λειτουργήσει εάν είναι βρεγμένη. Προσέξτε να μην χύσετε νερό και άλλα υγρά στο σημείο αυτό (Εικ. 20).

Για εξασφάλιση της βέλτιστης λειτουργίας και της μέγιστης διάρκειας ζωής, διατηρήστε την εστία καθαρή.

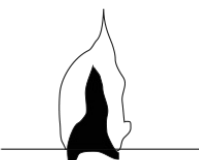
Αντιμετώπιση Πιθανών Προβλημάτων		
Περιγραφή Προβλήματος	Πιθανή Αιτία	Τρόπος Αντιμετώπισης
Δεν υπάρχει ανάφλεξη	Η κύρια βαλβίδα αερίου είναι κλειστή. Ο ελαστικός σωλήνας είναι διπλωμένος. Δεν υπάρχει παροχή αερίου. Η ηλεκτρονική ανάφλεξη είναι βρεγμένη.	Ανοίξτε την. Τοποθετήστε τον σωστά ή αντικαταστήστε τον. Αντικαταστήστε την φιάλη αερίου Καθαρίστε και στεγνώστε το σημείο αυτό.
Οσμή αερίου	Διαρροή αερίου από τον σωλήνα. Ο εύκαμπτος σωλήνας έχει φθαρεί σημαντικά. Ο καυστήρας δεν ανάβει.	Ελέγξτε το σωλήνα χρησιμοποιώντας σαπούνι και νερό και αντικαταστήστε τον. Αντικατέστησε τον. Δοκιμάστε ξανά.
Άνομοιόμορφη καύση	Έλλειψη παροχής φυσικού αερίου. Οι οπές του καυστήρα είναι φραγμένες. Ο καυστήρας δεν βρίσκεται στη σωστή του θέση.	Αντικαταστήστε την φιάλη αερίου. Καθαρίστε τις οπές. Τοποθετήστε τον στη σωστή θέση.

Τεχνικά Χαρακτηριστικά				
Μοντέλο / Αρ. Καυστήρων:	1 - Καυστήρας	2 - Καυστήρες	3 - Καυστήρες	4 - Καυστήρες
Αέριο:	L.P.G ή N.G			
Σύστημα ανάφλεξης :	Ηλεκτρονική ανάφλεξη (PZT) ή ανάφλεξη με παλμούς			
Τύπος Σωλήνα:	Ελαστικός σωλήνας Φ 9,5 mm			

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΧΩΡΙΣ ΣΤΑΘΕΡΟ ΡΥΘΜΙΣΤΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ (30 mbar).



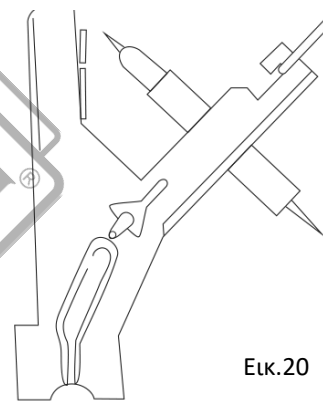
Καλής ποιότητας φλόγα με καμπυλωτό πυρήνα



Κακής ποιότητας φλόγα (χαμηλή παροχή αέρα)



Κακής ποιότητας φλόγα (υπερβολική παροχή αέρα) Εικ.19



Εικ.20

Προειδοποίηση: Μην πλένετε την γυάλινη επιφάνεια στο νερό όταν η είναι ζεστή.



Моля, прочетете внимателно тези инструкции, преди да използвате устройството.
Моля, съхранявайте ръководството за употреба на сигурно място за бъдещи справки.

Основни части			
1	Повърхност	6	Съединител за газ
2	Страничен панел	7	Преден панел
3	Готварска решетка	8	Гумен крак
4	Горелка	9	Устройство за безопасност
4	Ръкохватка		

Уважаеми клиенти:

Поздравления за покупката на нашата настолна газова печка. Сигурни сме, че този нов, модерен, функционален и практичен уред, изработен от най-висококачествени материали, ще отговори на вашите изисквания по най-добрия възможен начин.

Тази печка е лесна за използване. Важно е обаче да прочетете внимателно инструкциите в това ръководство, за да постигнете най-добри резултати. Запазете тази брошура за бъдещи справки.

- Производителят не носи отговорност за евентуални неточности в този наръчник, дължащи се на грешки при отпечатването или преписването, а също така и за това, че изображенията са чисто ориентировъчни. Производителят си запазва също така правото да прави всякакви промени в продуктите, които може да сметне за необходими или полезни, също и в интерес на потребителя, без да застрашава основните функционални характеристики и характеристики за безопасност на самите продукти.
- Производителят не носи отговорност за каквито и да било щети на хора или имущество, причинени от неправилен монтаж или употреба на уреда.

Характеристики

Висококачествено samozапалване, запалване на 100%.

Цялото щателно извиване прави тялото на печката по-гладко.

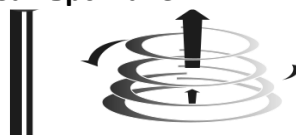
Патентована готварска решетка, удобна и приложима.

Патентован дизайн на горелката, ефективно горене, силен пламък, по-малко газ.

Оборудван с усъвършенствана система за импулсно запалване и безопасност, която незабавно прекъсва подаването на газ при неочаквано гасене, по-безопасно и удобно за използване (за артикулите с предпазно устройство).

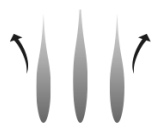
Технология Whirlwind (Вихрушка)

Максимално изгаряне с по-малко замърсяване



Изгаряне с whirlwind технология

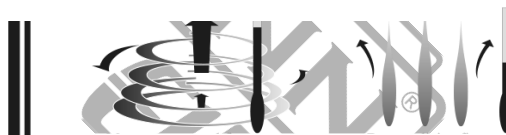
Циркулацията засилва разбъркването и изгарянето на газ и въздух и намалява замърсяването



Конвенционално изгаряне

Конвенционалното изгаряне е значително по-малко ефективно

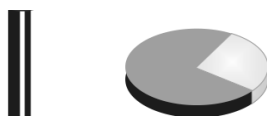
Висока ефективност



Изгаряне с whirlwind технология
По-концентриран огън, по-дълго време за топлообмен

Конвенционално изгаряне
Децентрализиран огън, ниска ефективност

Пестене на енергия



Ниска консумация на енергия на енергия

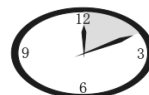
Изгаряне с whirlwind технология



Висока консумация на енергия

Конвенционално изгаряне

Спестете време



Спестете време



Губене на време

Изгаряне с whirlwind технология

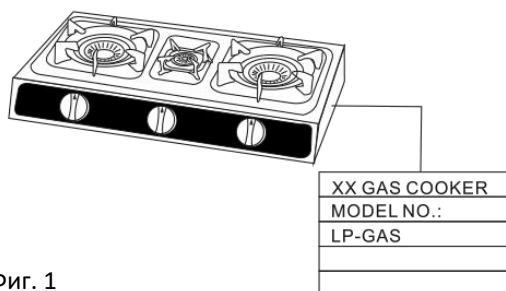
Конвенционално изгаряне

* Производителят си запазва правото да прави незначителни промени в дизайна и техническите спецификации на продуктите без предварително уведомяване, освен ако тези промени не засягат значително работата и безопасността на продуктите. Частите, описани/илюстрирани на страниците на ръководството, което държите в ръцете си, може да се отнасят и за други модели от продуктова линия на производителя с подобни характеристики и може да не са включени в току-що придобития от вас продукт.

* За да се гарантира безопасността и надеждността на продукта и валидността на гаранцията, всички работи по ремонт, проверка, поправка или замяна, включително поддръжка и специални настройки, трябва да се извършват само от техници от оторизирания сервизен отдел на производителя.

* Винаги използвайте продукта с доставеното оборудване. Работата на продукта с оборудване, което не е предоставено, може да доведе до неизправности или дори до сериозни наранявания или смърт. Производителят и вносителят не носят отговорност за наранявания и щети, възникнали в резултат на използването на несъответстващо на изискванията оборудване.

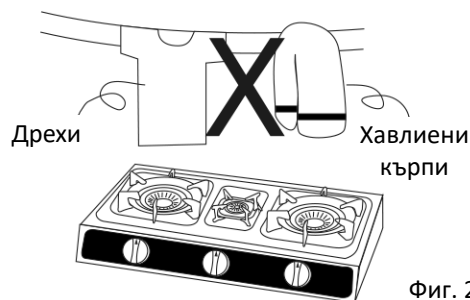
Инструкции за безопасност



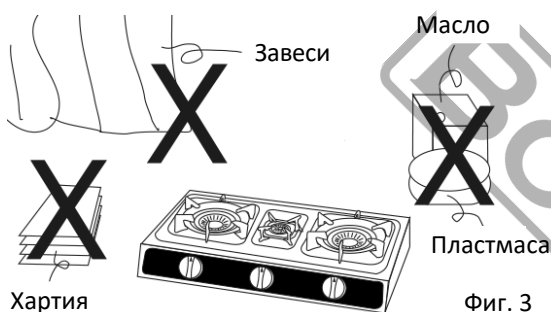
Фиг. 1

Не използвайте газ, различен от посочения на етикета (фиг. 1).

Използвайте само за готвене. Не сушете кърпи, дрехи и т.н. върху него (фиг. 2).



Фиг. 2



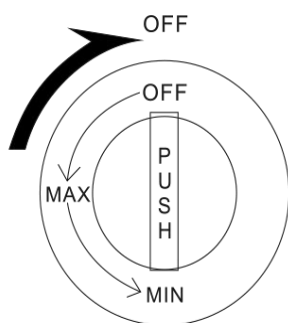
Фиг. 3

Не използвайте газовата печка на места, където вятърът може да издуха пламъка. Уверете се, че в помещението няма запалими материали в близост до газовия котлон (фиг. 3).

Използвайте само гумен маркуч. Не използвайте пластмасов маркуч от винил, тъй като той може да бъде опасен (фиг. 4). Докато се използва, от време на време проверявайте дали гори нормално.



Фиг. 4



Фиг. 5

След употреба завъртете копчето за запалване обратно в положение OFF и се уверете, че горелката е угасена (фиг. 5).

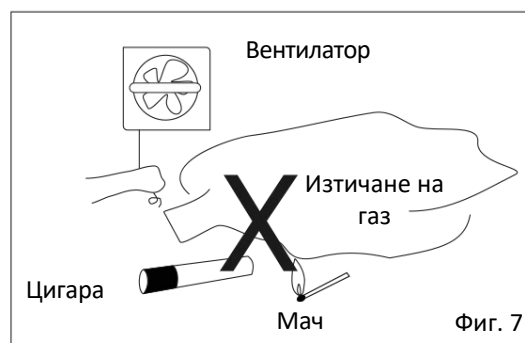
Когато си лягате или напускате къщата, не забравяйте да изключите не само копчето за запалване, но и главния вентил на газа. Главният газов клапан, който не се използва, трябва да бъде затворен и покрит с капачка. За да избегнете повреда, не поставяйте дървени въглища върху горелката. Избягвайте да покривате пламъка с голяма плоча, която покрива газовия котлон. Никога не използвайте уреда без стабилен газов регулатор (30 mbar).



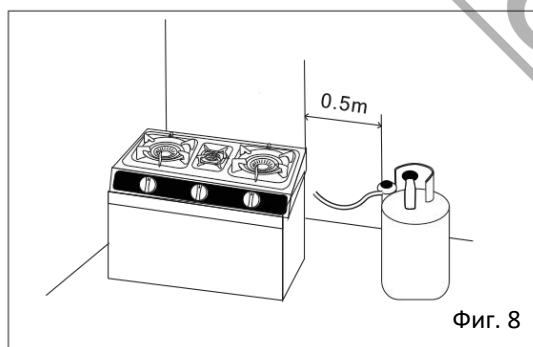
Фиг. 6

Уверете се, че помещението е добре проветрено. Никога не използвайте газовата печка за дълги периоди от време (над 10 минути) в малка стая или в затворено пространство без вентилация, чрез вентилатор или отваряне на прозорците. (Фиг. 6)

Ако установите изтичане на газ, затворете главния газов вентил, отворете всички прозорци и се обадете на вашия дилър. Въздържайте се да включвате или изключвате електрически ключ, да запалвате кибрит или да използвате запалка. (Фиг. 7)



Фиг. 7



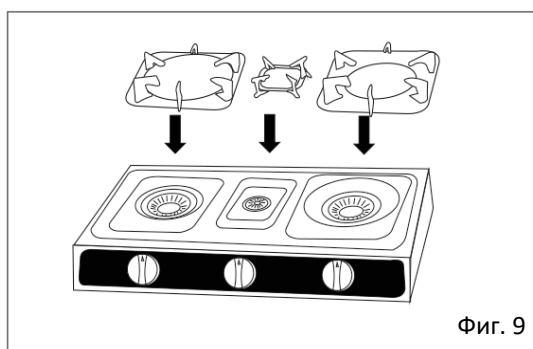
Фиг. 8

Газовата бутилка трябва да стои на разстояние най-малко 0,5 м от готварската печка (фиг. 8).

Внимавайте да не се изгорите, докосвайки горния панел на газовата печка, тъй като той се нагрява силно в близост до горелките, когато се използва.

При използване на различен вид газ. Готварската печка трябва да се ремонтира от професионалист. В противен случай не я използвайте. Копчето е предназначено за запалване в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да се предотврати включването на готварската печка от деца.

В случай на обратно изгаряне (т.е. когато газта се връща обратно върху струята), затворете клапана и запалете отново. Ако проблемът продължава, върнете уреда на вашия дилър за проверка.



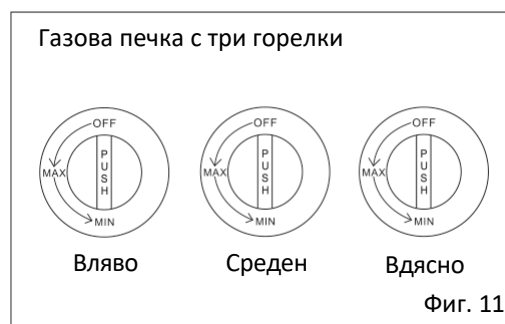
Фиг. 9

Преди да използвате устройството

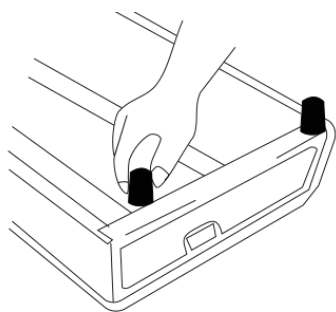
1. Уверете се, че разполагате с правилния модел за вашия тип газоснабдяване.
2. При разопаковането се уверете, че всички части на газовата печка са включени. Сглобете частите, както е показано на фиг. 9.
3. Поставете копчето за управление на газа върху оста на газовия кран и го натиснете силно навътре. (Фиг. 10), (Фиг. 11)



Фиг. 10



Фиг. 11



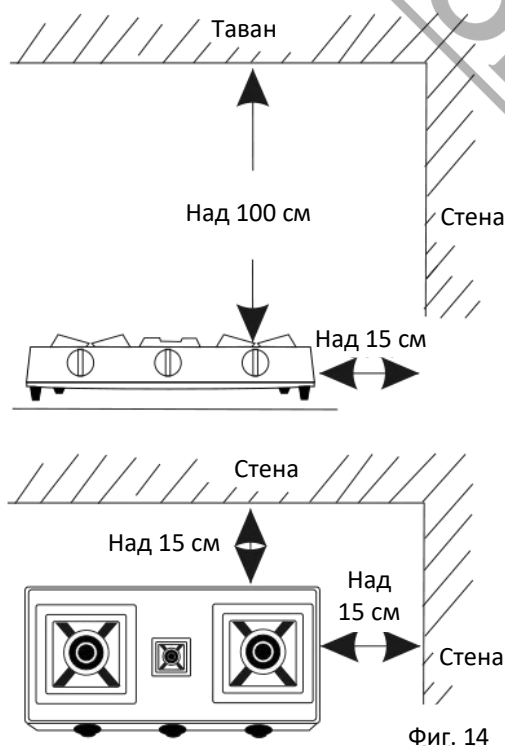
Фиг. 12

4. Прикрепете гумените крачета към печката, като обърнете печката с главата надолу и ги завиете в отворите на дъното на печката (фиг. 12).
5. Монтирайте горелките.
6. Поставете готварска решетка върху горелката. Готварски решетки могат да се регулират чрез завъртане на винтовете, след което тиганът може да се постави стабилно върху готварски решетки.

7. Натиснете гумения маркуч върху съединението на маркуча докрай. Не използвайте пластмасов маркуч от винил, тъй като това може да бъде опасно. Закрепете маркуча с двете страни на скобата на маркуча (фиг. 13), като внимавате гуменият маркуч да не докосва част от газовата печка и да не лежи под нея.

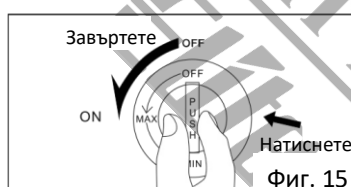


Фиг. 13

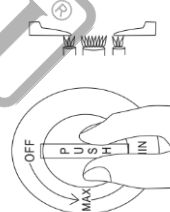


Фиг. 14

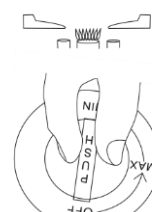
8. Когато избирате място за поставяне на газовата печка, не забравяйте да изберете място, което е стабилно и равно. Газовата печка се нуждае от достатъчно пространство и въздух. Осигурете поне 15 см пространство отсрани и 100 см над уреда. (Фиг. 14) ако пространството е на по-малко от 15 см от негорими стени, задължително осигурете топлоизолационна плоча. Също така не забравяйте да държите хартия, масло и всички други запалими предмети далеч от газовия котлон.



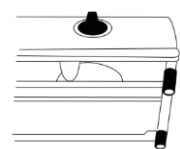
Фиг. 15



Фиг. 16

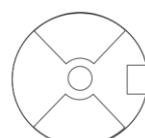


Фиг. 16



Въздушна клапа за горелката

Фиг. 17



Минимален



Максимален

Фиг. 18

Как да използвате устройството

1. За да запалите горелките:

- а. Отворете главния газов вентил. Натиснете копчето за управление на газа и го завъртете към позиция MAX (обратно на часовниковата стрелка), докато чуete щракване. Уверете се, че горелката е била запалена (фиг. 15) в тази позиция, двойната горелка ще запали както малката, така и голямата горелка. За да използвате само малката горелка, отпуснете копчето за управление на газа и го завъртете допълнително към позиция MIN. (Фиг. 16)

б. За да регулирате размера на пламъка.

Настройте копчето за управление на газа в подходящо положение между MAX (пълнен размер на пламъка) и MIN (малък размер на пламъка).

2. Регулиране на въздушния поток:

Горелките обикновено не се нуждаят от регулиране на въздушния поток. Ако някога те горят неправилно, въздушният поток може да се контролира чрез регулиране на въздушната клапа вътре в газовия котлон (под копчето за управление).

След като газът е запален, регулирайте въздушната клапа, докато се появят леко закръглени, енергични сини пламъци (фиг. 17, 18, 19).

3. Ако горелката не се запали едновременно:

Това може да е резултат от наличието на въздух в газовия маркуч. Завъртете копчето за управление на газа обратно в положение OFF (изключено) и прържете отново, докато горелката се запали.

4. Изключване на горелките:

Завъртете копчетата за управление на газа обратно в положение OFF, докато чуete щракване. Уверете се, че горелката е угасена, и изключете и главния газов вентил.

Грижа и поддръжка

Преди да проверите и да се погрижите за вашата газова печка, не забравяйте да изключите главния газов вентил и да изчакате известно време, за да не се изгорите.

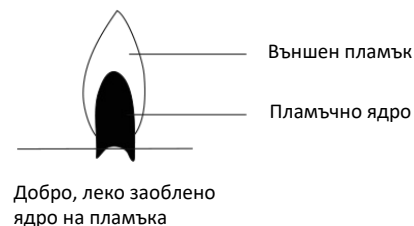
Проверявайте редовно маркуча за газ за износване или течове. Той трябва да се сменя от време на време. Дръжте го далеч от източници на топлина и го поддържайте чист.

Избършете горната част и корпуса от неръждаема стомана със суха кърпа. Ако е трудно да се почисти, използвайте сапунена вода и след това подсушете добре със суха кърпа. Измийте готварска решетка във вода и я подсушете добре, преди да я смените.

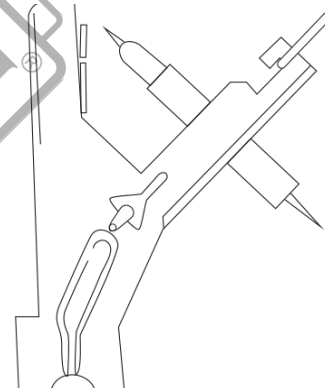
Електронното запалване не функционира, ако е мокро. Внимавайте да не разлеее върху него вода, супа и т.н. (Фиг. 20).

За по-добра работа и по-дълъг експлоатационен живот поддържайте газовата печка чиста.

Предупреждение: Не мийте стъкления плот във вода, когато той е горещ.



Отстраняване на неизправности		
Проблеми	Причина	Решение
Не се възпламенява	Главният газов вентил остава затворен. Гуменият маркуч е огънат. Няма подаване на газ. Електронното запалване е мокро.	Отворете го. Поправете го или го заменете. Подменете газовата бутилка. Почистете ги и ги подсушете.
Миризма на газ	Изтичане на газ от тръбата. Гуменият маркуч е повреден. Горелката не е запалена.	Прегледайте тръбата със сапунена вода и я сменете. Заменете го. Запалете го отново.
Изгарянето е необичайно	Липса на доставка на газ. Пламъчните отвори са запушени. Горелката не е в правилната си позиция.	Сменете газовата бутилка. Почистете ги. Поставете я в правилната позиция.



Технически данни				
Модел / горелки:	1 - Горелка	2 - Горелка	3 - Горелка	4 - Горелка
Газ:	L.P.Gas или N.G			
Система за запалване:	Електронно запалване (PZT) или импулсно запалване			
Маркуч:	Φ 9,5 мм гумен маркуч			
Номинално налягане (Pa):	L.P.G 2800	2800	2800	2800
	N.G: 2000	2000	2000	2000
Топлинна ефективност:	Повече от 65%	Повече от 65%	Повече от 65%	Повече от 65%

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ УРЕДА БЕЗ СТАБИЛЕН ГАЗОВ РЕГУЛАТОР (30 mbar).



Pred uporabo naprave natančno preberite ta navodila. Priročnik z navodili za uporabo shranite na varnem mestu za kasnejšo uporabo.

Glavni deli			
1	Površina	6	Plinski priključek
2	Stranska plošča	7	Sprednja plošča
3	Kuhalna mreža	8	Gumijasta noga
4	Gorilnik	9	Varnostna naprava
5	Gumb		

Spoštovana stranka:

Čestitamo vam za nakup našega namiznega plinskega štedilnika. Prepričani smo, da bo ta nova, sodobna, funkcionalna in praktična naprava, izdelana iz najkakovostnejših materialov, najbolje izpolnila vaše zahteve.

Ta kuhalnik je enostaven za uporabo. Vendar je pomembno, da natančno preberete navodila v tem priročniku, če želite doseči najboljše rezultate. To knjižico shranite za uporabo v prihodnosti.

- Proizvajalec ni odgovoren za morebitne netočnosti v tem priročniku zaradi tiskarskih ali prepisovalnih napak, prav tako so vzorci na slikah zgolj okvirni. Proizvajalec si pridržuje tudi pravico do kakršnih koli sprememb izdelkov, ki se zdijo potrebne ali koristne, tudi v interesu uporabnika, ne da bi pri tem ogrozil glavne funkcionalne in varnostne lastnosti samih izdelkov.
- Proizvajalec ni odgovoren za kakršno koli škodo na osebah ali premoženju, ki bi nastala zaradi nepravilne namestitve ali uporabe naprave.

Značilnosti

Visokokakovostno samodejno vžiganje, 100-odstotni požar.

Celoten skrbni lok naredi telo peči bolj gladko.

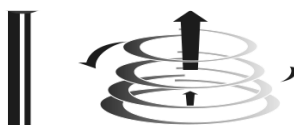
Patentiran kuhalna mreža, priročen in uporaben.

Gorilnik s patentirano zasnovo, učinkovito izgorevanje, močan plamen, manj plina.

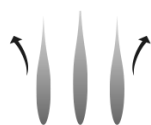
Opremljen je z naprednim impulznim vžigom in varnostnim sistemom, ki ob nepričakovanem ugašanju takoj prekine dovod plina, kar je bolj varno in priročno za uporabo (za izdelke z varnostno napravo).

Tehnologija Whirlwind (Tornado)

Največje izgorevanje z manj onesnaževanja Visoka učinkovitost



Kurjenje s tehnologijo whirlwind
Kroženje krepí mešanje in izgorevanje plina in zraka ter zmanjšuje onesnaževanje



Konvencionalno kurjenje
Konvencionalno kurjenje je bistveno manj učinkovito

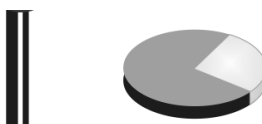


Kurjenje s tehnologijo whirlwind
Bolj koncentriran ogenj, daljša toplota nizka časovna učinkovitost



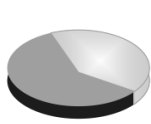
Konvencionalno kurjenje
Decentralizirano kurjenje, nizka učinkovitost

Varčevanje z energijo



Nizka poraba energije

Kurjenje s tehnologijo whirlwind



Velika poraba energije

Konvencionalno

Prihranite čas



Prihranite čas

Kurjenje s tehnologijo whirlwind



Zapravljanje časa

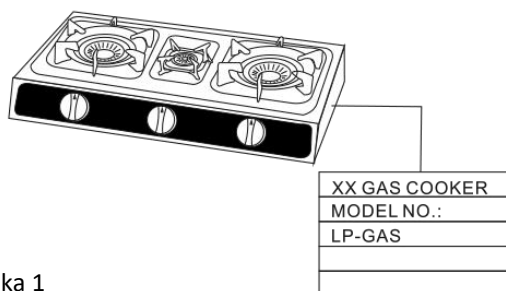
Konvencionalno kurjenje

* Proizvajalec si pridržuje pravico do manjših sprememb zasnove in tehničnih specifikacij izdelka brez predhodnega obvestila, razen če te spremembe bistveno vplivajo na delovanje in varnost izdelkov. Deli, opisani/prikazani na straneh priročnika, ki ga držite v rokah, se lahko nanašajo tudi na druge modele proizvajalčeve linije izdelkov s podobnimi lastnostmi in morda niso vključeni v izdelek, ki ste ga pravkar pridobili.

* Da bi zagotovili varnost in zanesljivost izdelka ter veljavnost garancije, lahko vsa popravila, preglede, popravila ali zamenjave, vključno z vzdrževanjem in posebnimi nastavitvami, opravljajo le tehniki pooblaščenega servisnega oddelka proizvajalca.

* Izdelek vedno uporabljajte s priloženo opremo. Uporaba izdelka z opremo, ki ni priložena, lahko povzroči motnje v delovanju ali celo hude telesne poškodbe ali smrt. Proizvajalec in uvoznik nista odgovorna za poškodbe in škodo, ki so posledica uporabe neustrezne opreme.

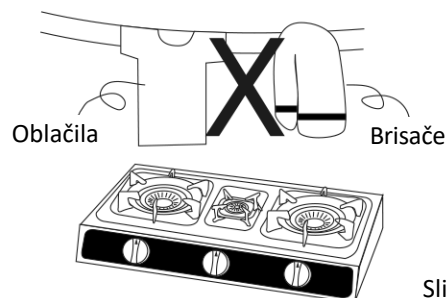
Varnostna navodila



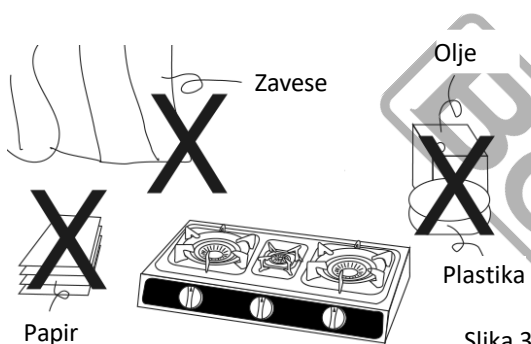
Slika 1

Ne uporabljajte drugega plina, kot je naveden na priloženi nalepki (slika 1).

Uporabljajte samo za kuhanje. Nad njim ne sušite brisač, oblačil itd. (Slika 2).



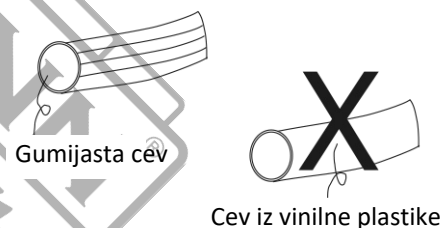
Slika 2



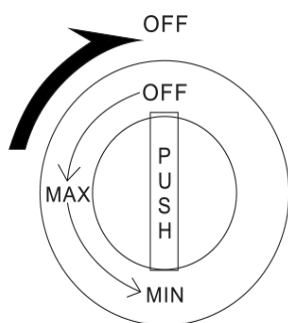
Slika 3

Plinskega štedilnika ne uporabljajte na mestih, kjer lahko veter odnese plamen. Prepričajte se, da v bližini plinskega štedilnika ni vnetljivih materialov (slika 3).

Uporabljajte samo gumijasto cev. Ne uporabljajte cevi iz vinilne plastike, saj je lahko nevarna (slika 4). Med uporabo občasno preverite, ali normalno gori.



Slika 4



Slika 5

Po uporabi obrnite gumb za vžig nazaj v položaj OFF in se prepričajte, da je gorilnik ugasnjen (slika 5).

Ko greste spat ali zapuščate hišo, poleg gumba za vžig ne izklopite le glavnega plinskega ventila.

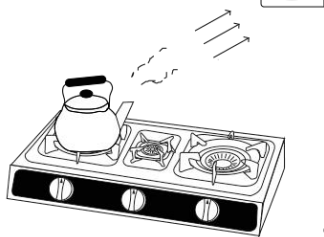
Glavni plinski ventil, ki ga ne uporabljate, mora biti zaprt in pokrit s pokrovčkom.

Da bi se izognili poškodbam, na gorilnik ne postavljajte oglja.

Plamena ne prekrivajte z veliko ploščo, ki pokriva plinski štedilnik.

Naprave nikoli ne uporabljajte brez stalnega plinskega regulatorja (30 mbar).

Prezračevalni ventilator

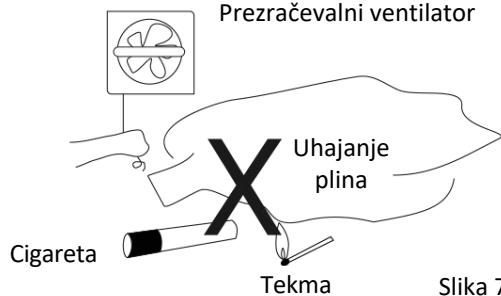


Slika 6

Poskrbite za dobro prezračevanje prostora. Plinskega štedilnika nikoli ne uporabljajte dlje časa (več kot 10 minut) v majhnem prostoru ali v zaprtem prostoru brez prezračevanja, z ventilatorjem ali odprtjem oken. (Slika 6)

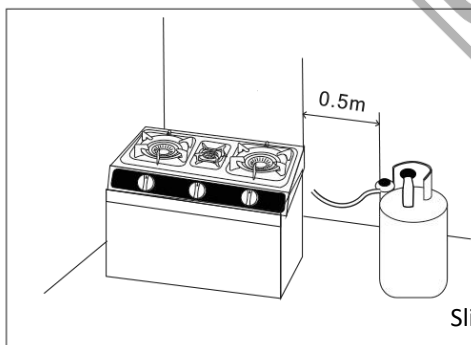
Če ugotovite uhajanje plina, zaprite glavni plinski ventil, odprite vsa okna in pokličite prodajalca. Ne vklopite ali izklopite električnega stikala, ne prižgite vžgalice ali ne uporabite vžgalnika. (Slika 7)

Prezračevalni ventilator



Slika 7

Plinska jeklenka naj bo od štedilnika oddaljena vsaj 0,5 m (slika 8).

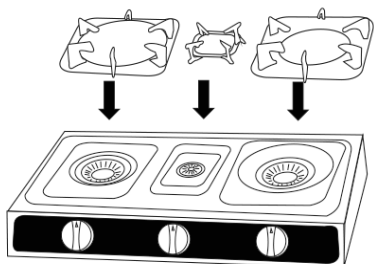


Slika 8

Pazite, da se ne opečete, če se dotaknete zgornje plošče plinskega štedilnika, saj se ta med uporabo v bližini gorilnikov močno segreje. Pri uporabi različnih vrst plina. Pečico mora prenoviti strokovna oseba. V nasprotnem primeru ga ne uporabljajte.

Gumb je zasnovan za vžig proti smeri urinega kazalca, da otroci ne bi mogli vklopiti štedilnika.

V primeru povratnega gorenja (tj. ko plin zgoreva na curku) zaprite ventil in ponovno prižgite. Če se težava nadaljuje, napravo odnesite nazaj k prodajalcu, da jo preveri.

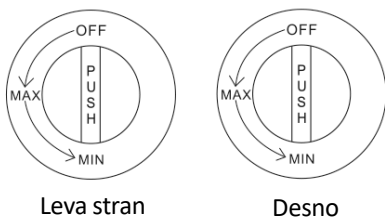


Slika 9

Pred uporabo naprave

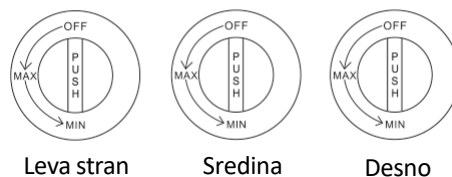
1. Prepričajte se, da imate pravi model za vaš tip oskrbe s plinom.
2. Pri razpakiranju se prepričajte, da so priloženi vsi deli plinskega štedilnika. Sestavite dele, kot je prikazano na sliki 9.
3. Postavite gumb za nadzor plina na os plinske pipe in ga močno potisnite navznoter. (Slika 10), (Slika 11)

Plinski štedilnik z dvema gorilnikoma

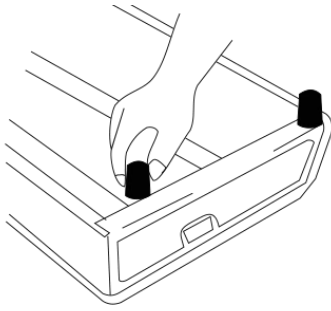


Slika 10

Plinski štedilnik s tremi gorilniki



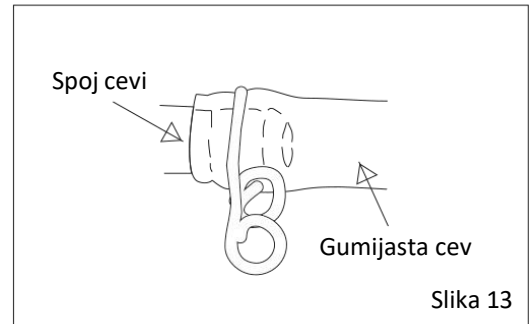
Slika 11



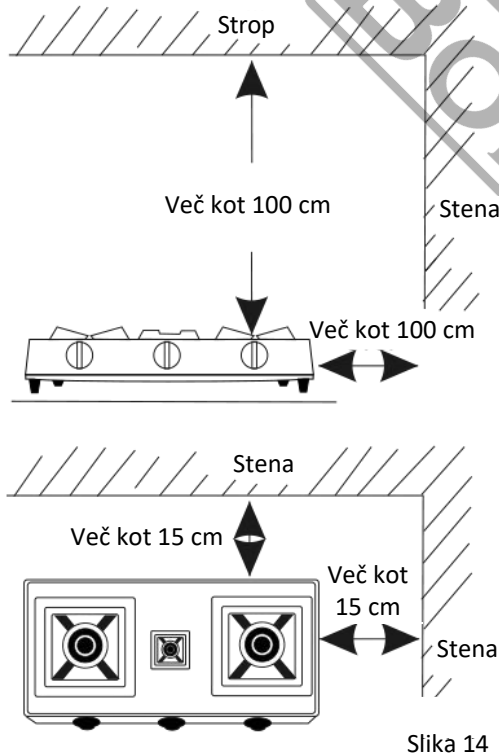
Slika 12

4. Gumijaste noge pritrdite na kuhalnik tako, da kuhalnik obrnete navzdol in jih privijte v odprtine na dnu kuhalnika (slika 12).
5. Namestite gorilnike.
6. Na gorilnik postavite mreže. Mreže lahko nastavite z obračanjem vijakov, nato pa lahko ponev enakomerno položite na mreže.

7. Gumijasto cev potisnite na spoj cevi do konca. Ne uporabljajte cevi iz vinilne plastike, saj je to lahko nevarno. Cev pritrdite z obe strani cevne objemke (slika 13), da se gumijasta cev ne dotika dela plinskega štedilnika in da ne leži pod njim.

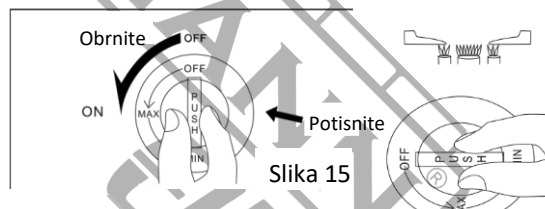


Slika 13



Slika 14

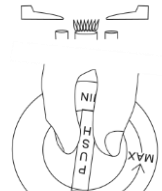
8. Pri izbiri mesta za postavitev plinskega štedilnika izberite trdno in ravno mesto. Plinski štedilnik potrebuje veliko prostora in zraka. Ob straneh pustite vsaj 15 cm prostora, nad enoto pa 100 cm. (Slika 14) če je prostor manj kot 15 cm oddaljen od negorljivih sten, obvezno zagotovite toplotno izolacijsko ploščo. Poskrbite tudi, da bodo papir, olje in vsi drugi vnetljivi predmeti daleč od plinskega štedilnika.



Slika 15



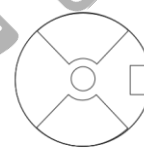
Slika 16



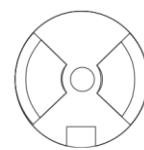
Slika 16



Slika 17



Slika 18



Slika 18

Kako uporabljati napravo

1. Prižiganje gorilnikov:

- a. Odprite glavni plinski ventil. Potisnite gumb za regulacijo plina in ga obrnite v položaj MAX (v nasprotni smeri urinega kazalca), dokler ne zaslišite klika. Prepričajte se, da je gorilnik prižgan (slika 15) v tem položaju bo dvojni gorilnik prižgal tako mali kot veliki gorilnik. Če želite uporabljati samo mali gorilnik, sprostite gumb za nadzor plina in ga obrnite še naprej v položaj MIN. (Slika 16)

b. Nastavitev velikosti plamena.

Nastavite gumb za nadzor plina v ustrezen položaj med položajema MAX (polna velikost plamena) in MIN (majhna velikost plamena).

2. Nastavitev pretoka zraka:

Gorilniki običajno ne potrebujejo nastavitve pretoka zraka.

Če bi se kdaj nepravilno zažgali, lahko pretok zraka uravnate z nastavitvijo zračne lopute v plinskem štedilniku (pod krmilnim gumbom).

Po vžigu plina nastavite zračno loputo, dokler se ne pojavijo rahlo zaobljeni, močni modri plameni (slike 17, 18, 19).

3. Če se gorilnik ne vžge hkrati:

Vzrok je lahko zrak v plinski cevi. Obrnite gumb za nadzor plina nazaj v položaj OFF in ponovno cvrčite, dokler se gorilnik ne vžge.

4. Izklop gorilnikov:

Gumb za nadzor plina obrnite nazaj v položaj OFF, dokler ne zaslišite klika.

Prepričajte se, da je gorilnik ugasnjen, in izklopite tudi glavni plinski ventil.

Nega in vzdrževanje

Preden preverite in negujete plinski štedilnik, zaprite glavni plinski ventil in počakajte nekaj časa, da se ne opečete.

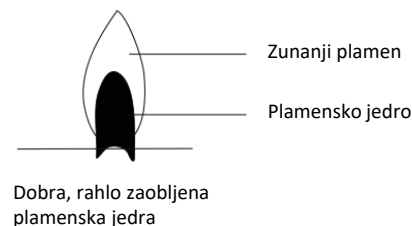
Redno preverjajte, ali je plinska cev obrabljena ali pušča. Občasno jo je treba zamenjati. Hranite jo stran od virov ogrevanja in jo vzdržujte čisto.

Zgornji del in telo iz nerjavečega jekla obrišite s suho krpo. Če ga je težko očistiti, uporabite milnico in ga nato temeljito osušite s suho krpo. Pred zamenjavo kuhalne mreža temeljito operite v vodi in posušite.

Elektronski vžig ne deluje, če je moker. Pazite, da ga ne polijete z vodo, juho itd. (Slika 20).

Za boljše delovanje in daljšo življenjsko dobo plinskega štedilnika skrbite za čistočo.

Opozorilo: Steklene plošče ne umivajte v vodi, ko je vroča.



Odpravljanje težav		
Težave	Vzrok	Rešitev
Ne vžge se	Glavni plinski ventil ostane zaprt. Gumijasta cev je upognjena. Ni dovoda plina. Elektronski vžig je moker.	Odprite ga. Popravite ga ali zamenjajte. Zamenjajte plinsko jeklenko. Očistite jih in posušite.
Vonj po plinu	Plin uhaja iz cevi. Gumijasta cev je poškodovana. Gorilnik ni prižgan.	Preglejte cev z milnico in jo zamenjajte. Zamenjajte ga. Ponovno ga vžgite.
Izgorevanje je nenormalno	Pomanjkanje oskrbe s plinom. Zamašena vrata za plamen.	Zamenjajte plinsko jeklenko. Očistite jih. Postavite ga na pravo mesto.

Tehnični podatki				
Model / gorilniki:	1 - gorilnik	2 - gorilnik	3 - Gorilnik	4 - gorilnik
Plin:	L.P.Gas ali N.G			
Sistem vžiga:	Elektronski vžig (PZT) ali pulzni vžig			
Cev:	Φ 9,5 mm gumijasta cev			
Nazivni tlak (Pa):	L.P.G:	2800	2800	2800
	N.G:	2000	2000	2000
Toplotna učinkovitost:	Več kot 65 %	Več kot 65 %	Več kot 65 %	Več kot 65 %

OPOZORILO: NAPRAVE NIKOLI NE UPORABLJAJTE BREZ STABILNEGA PLINSKEGA REGULATORJA (30 mbar).



Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza dispozitivul.
Vă rugăm să păstrați manualul de instrucțiuni într-un loc sigur pentru consultări ulterioare.

Părți principale			
1	Suprafața	6	Conector de gaz
2	Panou lateral	7	Panoul frontal
3	Gratar	8	Picior de cauciuc
4	Arzător	9	Dispozitiv de siguranță
5	Buton		

Stimate client:

Felicitări pentru achiziționarea aragazului nostru de masă cu gaz. Suntem siguri că acest aparat nou, modern, funcțional și practic, construit cu materiale de cea mai bună calitate, va răspunde în cel mai bun mod posibil cerințelor dumneavoastră. Acest aparat de gătit este ușor de utilizat. Cu toate acestea, este important să citiți cu atenție instrucțiunile din acest manual pentru a obține cele mai bune rezultate. Păstrați această broșură pentru referințe viitoare.

- Producătorul nu este responsabil pentru inexactitățile din acest manual datorate erorilor de tipărire sau de transcriere; de asemenea, desenele din figuri sunt pur orientative. Producătorul își rezervă, de asemenea, dreptul de a efectua orice modificări ale produselor considerate necesare sau utile, inclusiv în interesul utilizatorului, fără a pune în pericol principalele caracteristici funcționale și de siguranță ale produselor în sine.
- Producătorul nu este responsabil pentru daunele aduse persoanelor sau bunurilor cauzate de instalarea sau utilizarea incorectă a aparatului.

Caracteristici

Autoaprindere de înaltă calitate, prinderea focului 100%.

Întreaga curbură meticuloasă face corpul sobei mai neted.

Gratar de brevet, convenabil și aplicabil.

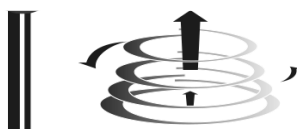
Arzător cu design brevetat, ardere eficientă, flacără puternică, mai puțin gaz.

Echipat cu un sistem avansat de aprindere cu impulsuri și sistem de siguranță, care întrerupe imediat alimentarea cu gaz pentru stingerea neașteptată, mai sigur și mai convenabil pentru utilizare (pentru articolele cu dispozitiv de siguranță).

Tehnologie Whirlwind (Vârtej de vânt)

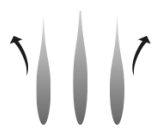
Combustie maximă cu mai puțină poluare

Eficiență ridicată



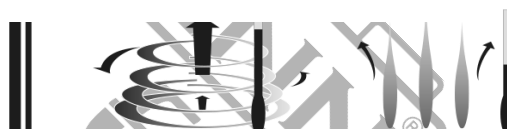
Arderea cu tehnologia whirlwind

Circulația întărește agitarea și arderea gazului și a aerului și reduce poluarea



Arderea convențională

Arderea convențională este semnificativ mai puțin eficientă



Arderea cu tehnologia whirlwind

Foc mai concentrat, timp de schimb de căldură mai lung.

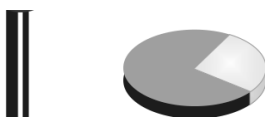


Arderea convențională

Foc de descentralizare, eficiență scăzută

Economisiți energie

Economisiți timp



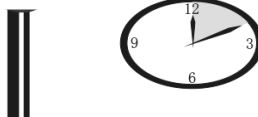
Consum redus de energie

Arderea cu tehnologia whirlwind



Consum mare de energie

Arderea convențională



Economisiți timp

Arderea cu tehnologia whirlwind



Timp pierdut

Arderea convențională

* Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore la designul și specificațiile tehnice ale produsului fără notificare prealabilă, cu excepția cazului în care aceste modificări afectează în mod semnificativ performanța și siguranța produselor. Piese descrise / ilustrate în paginile manualului pe care îl țineți în mâini pot viza și alte modele din linia de produse ale producătorului cu caracteristici similare și pot să nu fie incluse în produsul pe care tocmai l-ați achiziționat.

* Pentru a asigura siguranța și fiabilitatea produsului, precum și valabilitatea garanției, toate lucrările de reparații, inspecții, reparații sau înlocuiri, inclusiv întreținerea și reglajele speciale, trebuie să fie efectuate numai de către tehnicieni ai departamentului de service autorizat al producătorului.

* Utilizați întotdeauna produsul cu echipamentul furnizat. Funcționarea produsului cu echipamente care nu sunt furnizate poate cauza defecțiuni sau chiar vătămări grave sau chiar moartea. Producătorul și importatorul nu sunt răspunzători pentru vătămările și daunele rezultate din utilizarea unui echipament neconform.

Instrucțiuni de siguranță

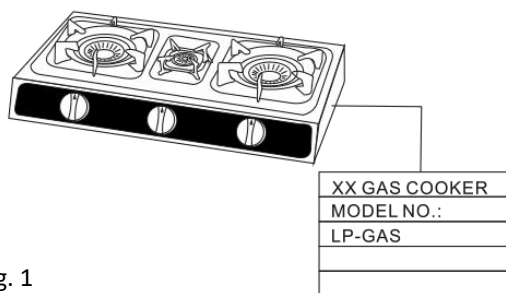


Fig. 1

Nu utilizați un alt gaz decât cel specificat pe eticheta atașată (Fig. 1).

Se utilizează numai pentru gătit.
Nu uscați prosoapele, hainele etc. pe el (Fig. 2).

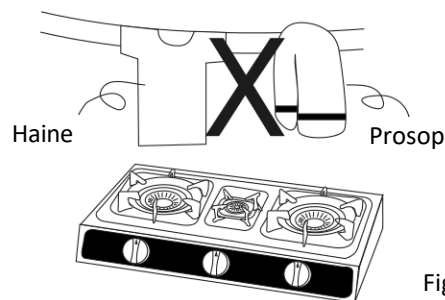


Fig. 2

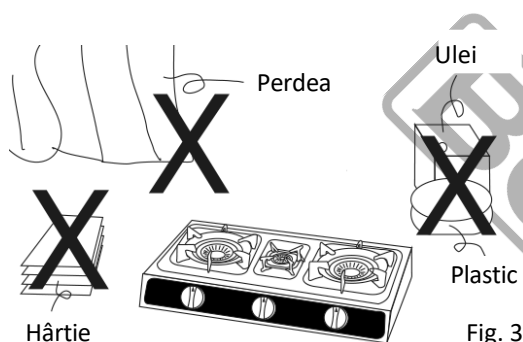


Fig. 3

Nu folosiți aragazul cu gaz în locuri unde flacăra poate fi stinsă de vânt.
Asigurați-vă că nu există materiale inflamabile în apropierea aragazului cu gaz (Fig. 3).

Folosiți numai un furtun de cauciuc. Nu utilizați un furtun din plastic de vinil, deoarece poate fi periculos (Fig. 4).
În timpul utilizării, verificați, din când în când, dacă arde normal.

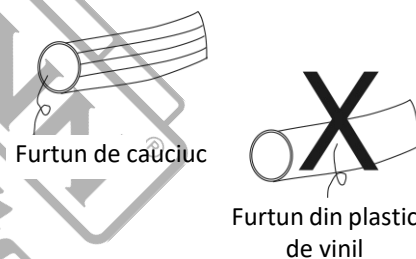


Fig. 4

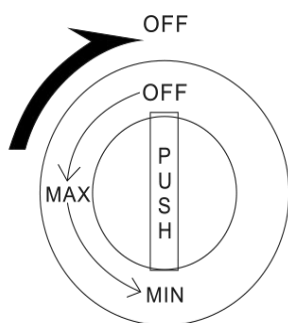


Fig. 5

După utilizare, rotiți butonul de aprindere înapoi în poziția OFF și asigurați-vă că arzătorul este stins (Fig. 5).

Când mergeți la culcare sau plecați din casă, asigurați-vă că ați închis nu numai butonul de aprindere, ci și robinetul principal de gaz.

Robinetul principal de gaz care nu este utilizat trebuie să fie închis și acoperit de capac.

Pentru a evita deteriorarea, nu așezați cărbunele pe arzător.

Evitați să acoperiți flacăra cu o farfurie mare care acoperă aragazul cu gaz.

Nu utilizați niciodată aparatul fără un regulator de gaz stabil (30 mbar).

Ventilator de aerisire

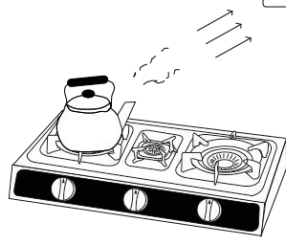


Fig. 6

Asigurați-vă că încăperea este bine ventilată. Nu utilizați niciodată aragazul pe gaz pentru perioade lungi de timp (peste 10 minute) într-o încăpere mică sau într-un spațiu închis fără ventilație, prin ventilatorul de aerisire sau prin deschiderea ferestrelor. (Fig. 6)

Dacă se constată o scurgere de gaz, închideți robinetul principal de gaz, deschideți toate ferestrele și sunați dealerul dumneavoastră. Abțineți-vă să porniți sau să opriți un întrerupător electric, să aprindeți un chibrit sau să folosiți o brichetă. (Fig. 7)

Ventilator de aerisire

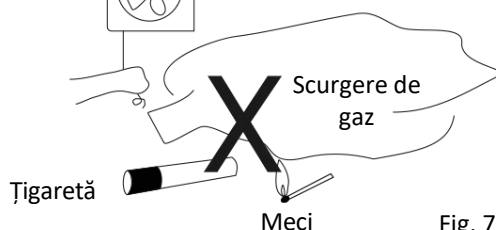


Fig. 7

Butelia de gaz trebuie să se afle la o distanță de cel puțin 0,5 m de aragaz. (Fig. 8)

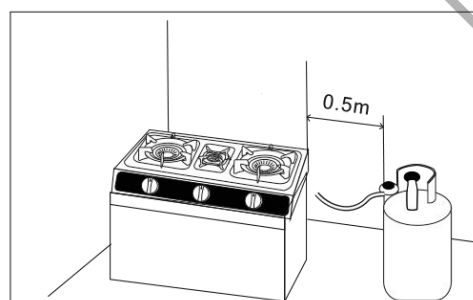


Fig. 8

Aveți grijă să evitați să vă ardeți atingând panoul superior al aragazului cu gaz, deoarece acesta devine foarte fierbinte în apropierea arzătoarelor atunci când este utilizat.

Atunci când se utilizează un alt tip de gaz. Aragazul trebuie să fie renovat de o persoană profesionistă. În caz contrar, nu-l utilizați.

Butonul este proiectat pentru aprindere în sens invers acelor de ceasornic, pentru a împiedica copiii să pornească aragazul. În cazul unei reaprinderi (adică în cazul în care gazul arde înapoi pe jet), închideți robinetul și aprindeți din nou. În cazul în care problema persistă, duceți aparatul înapoi la dealerul dumneavoastră pentru verificare.

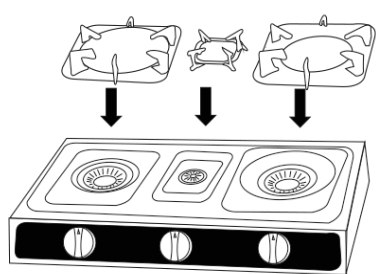


Fig. 9

Înainte de a utiliza dispozitivul

1. Confirmați că aveți modelul potrivit pentru tipul dumneavoastră de alimentare cu gaz.
2. Când despachetați, asigurați-vă că toate piesele aragazului cu gaz sunt incluse. Asamblați piesele așa cum se arată în. (Fig. 9)
3. Așezați butonul de control al gazului pe axa robinetului de gaz și împingeți-l ferm spre interior. (Fig. 10), (Fig. 11)

Aragaz pe gaz cu 2 arzătoare

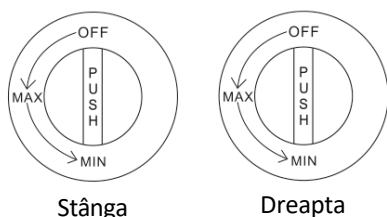


Fig. 10

Aragaz pe gaz cu 3 arzătoare

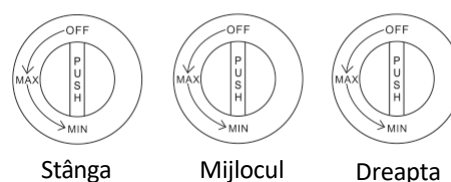


Fig. 11

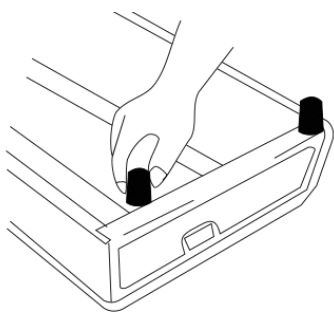


Fig. 12

4. Atașați picioarele de cauciuc la aragaz, întorcând aragazul cu susul în jos și înșurubându-le în deschizăturile de pe fundul aragazului. (Fig. 12)
5. Instalați arzătoarele.
6. Așezați grătarele deasupra arzătorului. Grătarele pot fi ajustate prin rotirea șuruburilor, iar apoi tigaia poate fi așezată în mod stabil pe ele.

7. Împingeți furtunul de cauciuc pe racordul de furtun până la capăt. Nu folosiți un furtun din plastic de vinil, deoarece poate fi periculos. Fixați furtunul cu ambele părți ale clemei de furtun (Fig.13). Aveți grijă ca furtunul de cauciuc să nu atingă o parte a aragazului cu gaz și nici să nu se afle sub acesta.

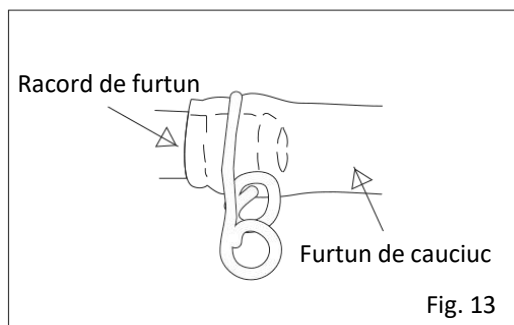


Fig. 13

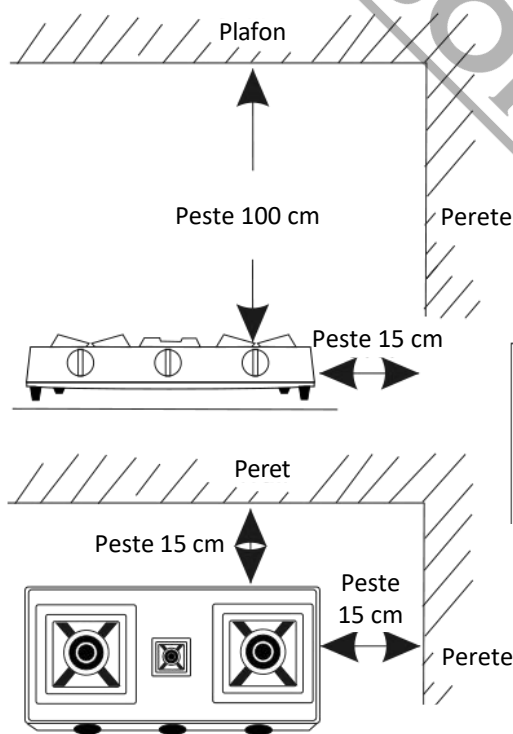


Fig. 14

8. Atunci când alegeți un loc pentru a pune aragazul cu gaz, asigurați-vă că alegeți un loc care este ferm și nivelat. Aragazul cu gaz are nevoie de mult spațiu și aer. Lăsați cel puțin 15 cm de spațiu pe laterale și 100 cm deasupra aparatului. (Fig.14) dacă spațiul este mai mic de 15cm față de pereții inflamabili, asigurați-vă că furnizați o placă termoizolantă. De asemenea, asigurați-vă că țineți hârtia, uleiul și toate celelalte obiecte inflamabile la distanță de aragazul cu gaz.

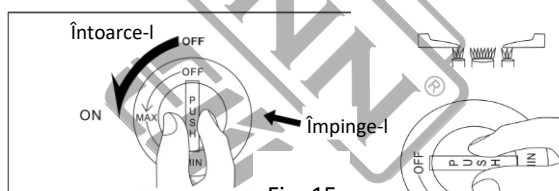


Fig. 15

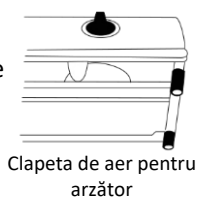


Fig. 17

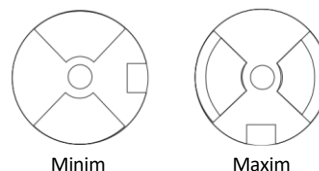


Fig. 18

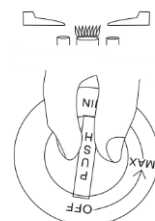


Fig. 16

Cum se utilizează dispozitivul

1. Pentru a aprinde arzătoarele:

- a. Deschideți robinetul principal de gaz. Împingeți butonul de control al gazului înăuntru și rotiți-l spre poziția MAX (în sens invers acelor de ceasornic) până când auziți un clic. Asigurați-vă că arzătorul a fost aprins (Fig.15) în această poziție, arzătorul dublu va aprinde atât arzătorul mic, cât și cel mare. Pentru a utiliza doar arzătorul mic, eliberați butonul de control al gazului și rotiți-l mai departe spre poziția MIN. (Fig. 16)

b. Pentru a regla dimensiunea flăcării.

Reglați butonul de control al gazului într-o poziție adecvată între MAX (flacără de dimensiuni maxime) și MIN (flacără de dimensiuni mici).

2. Reglarea debitului de aer:

De obicei, arzătoarele nu au nevoie de reglarea debitului de aer.

În cazul în care acestea ar trebui să ardă necorespunzător, fluxul de aer poate fi controlat prin reglarea clapetei de aer din interiorul aragazului cu gaz (sub butonul de control).

După ce gazul a fost aprins, reglați clapeta de aer până când apar flăcări albastre ușor rotunjite și viguroase (fig. 17, 18, 19).

3. Dacă arzătorul nu se aprinde în același timp:

Acest lucru poate fi cauzat de prezența aerului în furtunul de gaz. Întoarceți butonul de control al gazului înapoi la OFF și prăjiți din nou până când arzătorul se aprinde.

4. Pentru a opri arzătoarele:

Rotiți butoanele de control al gazului înapoi în poziția OFF (oprit) până când auziți un clic. Asigurați-vă că arzătorul este stins și închideți și robinetul principal de gaz.

Îngrijire și întreținere

Înainte de a verifica și de a vă îngriji aragazul cu gaz, asigurați-vă că ați închis robinetul principal de gaz și așteptați o perioadă pentru a nu vă arde.

Verificați în mod regulat furtunul de gaz pentru uzură sau scurgeri. Acesta trebuie înlocuit ocazional. Țineți-l departe de sursele de încălzire și păstrați-l curat.

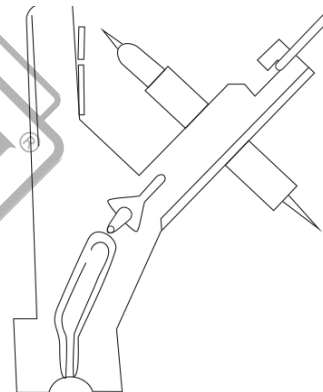
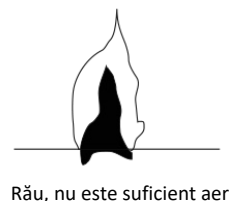
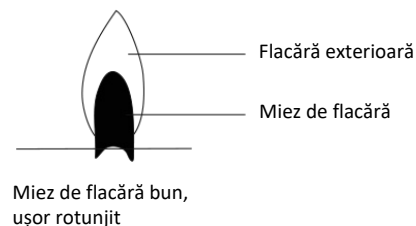
Ștergeți partea superioară și corpul din oțel inoxidabil cu o cârpă uscată. Dacă este dificil de curățat, folosiți apă cu săpun și apoi uscați bine cu o cârpă uscată. Spălați grătarul în apă și uscați-l bine înainte de a-l înlocui.

Aprinderea electronică nu va funcționa dacă este umedă. Aveți grijă să nu vărsați apă, supă, etc. pe el (Fig. 20).

Pentru o funcționare mai bună și o durată de viață mai lungă, păstrați aragazul cu gaz curat.

Avertisment: Nu spălați blatul de sticlă în apă atunci când acesta este fierbinte.

Depanare		
Probleme	Cauza	Remediu
Nu se aprinde	Supapa principală de gaz rămâne închisă. Furtunul de cauciuc este îndoit. Nu există alimentare cu gaz. Aprinderea electronică este umedă.	Deschide-o. Remediați-l sau înlocuiți-l. Înlocuiți butelia de gaz. Curățați-le și uscați-le.
Miros de gaz	Scurgere de gaz din țeavă. Furtunul de cauciuc este deteriorat. Arzătorul nu este aprins.	Examinați țeava folosind apă cu săpun și înlocuiți-o. Înlocuiți-l. Reaprindeți-l.
Combustia este anormală	Lipsa alimentării cu gaz. Orificiile de flacără sunt înfundate. Arzătorul nu este în poziția corectă.	Înlocuiți butelia de gaz. Curățați-le. Așezați-l în poziția corectă.



Date tehnice				
Modelul / arzătoarele:	1 - Arzător	2 - Arzător	3 - Arzător	4 - Arzător
Gaz:	L.P.Gaz sau N.G.			
Sistem de aprindere:	Aprindere electronică (PZT) sau aprindere prin impulsuri			
Furtun:	Φ 9,5 mm Furtun de cauciuc			
Presiunea nominală (Pa):	L.P.G:	2800	2800	2800
	N.G:	2000	2000	2000
Eficiența termică:	Mai mult de 65%	Mai mult de 65%	Mai mult de 65%	Mai mult de 65%

AVERTISMENT: NU UTILIZAȚI NICIODATĂ APARATUL FĂRĂ UN REGULATOR DE GAZ STABIL (30 mbar).



Attention

Molimo pažljivo pročitajte ove upute prije korištenja uređaja.
Molimo sačuvajte upute za uporabu na sigurnom mjestu za buduću referencu.

Glavni dijelovi			
1	Površina	6	Priključak za plin
2	Bočna ploča	7	Prednja ploča
3	Rešetka	8	Gumena noga
4	Gorionik	9	Sigurnosni uređaj
5	Gumb		

Poštovani kupče:

Čestitamo na kupnji našeg stolnog plinskog štednjaka. Sigurni smo da će ovaj novi, moderan, funkcionalan i praktičan uređaj, izrađen od materijala najviše kvalitete, zadovoljiti vaše potrebe na najbolji mogući način.

Ovaj štednjak je jednostavan za upotrebu. Međutim, važno je pažljivo pročitati upute u ovom priručniku kako biste postigli najbolje rezultate. Sačuvajte ovu knjižicu za buduću referencu.

- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakve netočnosti u ovom priručniku zbog tiskarskih ili transkripcijskih pogrešaka, kao ni za dizajn prikazan na slikama koji je samo indikativan. Proizvođač također zadržava pravo na bilo kakve izmjene proizvoda koje smatra potrebnima ili korisnima, također u interesu korisnika, bez ugrožavanja glavnih funkcionalnih i sigurnosnih značajki samih proizvoda.
- Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakvu štetu osobama ili imovini uzrokovanu neispravnom instalacijom ili upotrebom uređaja.

Značajke

Visokokvalitetno auto-paljenje, paljenje 100%.

Cijeli pažljivo izrađen kovrčavi dizajn čini tijelo štednjaka glatim.

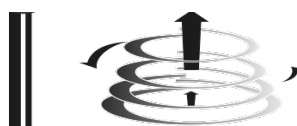
Patentirana rešetka, praktična i primjenjiva.

Patentirani dizajn gorionika, učinkovito sagorijevanje, jak plamen, manje plina.

Opremljen naprednim sustavom paljenja na impuls i sigurnosnim sustavom, koji odmah prekida dovod plina u slučaju neočekivanog gašenja, sigurniji i praktičniji za upotrebu (Za uređaje sa sigurnosnim uređajem).

Vrtložna tehnologija

Maksimalno izgaranje uz manje zagađenja



Vijor gori

Kruženje pojačava miješanje i gorenje plina i zraka te smanjuje onečišćenje



Konvencionalno spaljivanje

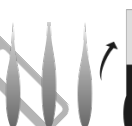
Konvencionalno spaljivanje znatno je manje učinkovito

Visoka efikasnost



Vijor gori

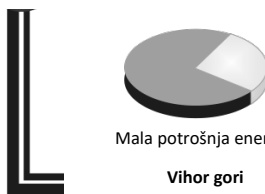
Koncentriranija vatra, duže vrijeme izmjene topline



Konvencionalno spaljivanje

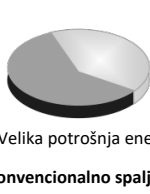
Decentralizirajuća vatra, niska učinkovitost

Štedite energiju



Mala potrošnja energije

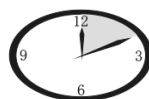
Vijor gori



Velika potrošnja energije

Konvencionalno spaljivanje

Uštedite vrijeme



Uštedite vrijeme

Vijor gori



Gubiti vrijeme

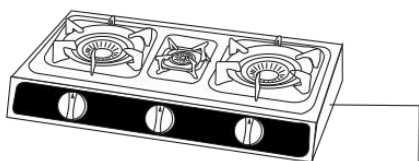
Konvencionalno spaljivanje

* Proizvođač zadržava pravo na manje promjene dizajna proizvoda i tehničkih specifikacija bez prethodne obavijesti, osim ako te promjene značajno utječu na performanse i sigurnost proizvoda. Dijelovi opisani / ilustrirani na stranicama priručnika koji držite u rukama mogu se odnositi i na druge modele iz proizvodne linije proizvođača sličnih značajki i možda nisu uključeni u proizvod koji ste upravo stekli.

* Da bi se osigurala sigurnost i pouzdanost proizvoda te valjanost jamstva, sve popravke, inspekcije, popravke ili zamjene dijelova, uključujući održavanje i posebne prilagodbe, moraju obavljati samo tehničari ovlaštenog servisnog odjela proizvođača.

* Uvijek koristite proizvod s priloženom opremom. Korištenje proizvoda s opremom koja nije priložena može uzrokovati kvarove ili čak ozbiljne ozljede ili smrt. Proizvođač i uvoznik neće biti odgovorni za ozljede i štete nastale upotrebom neusklađene opreme.

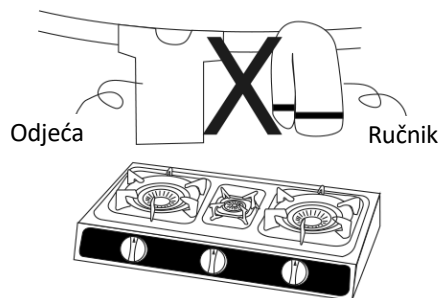
Sigurnosne upute



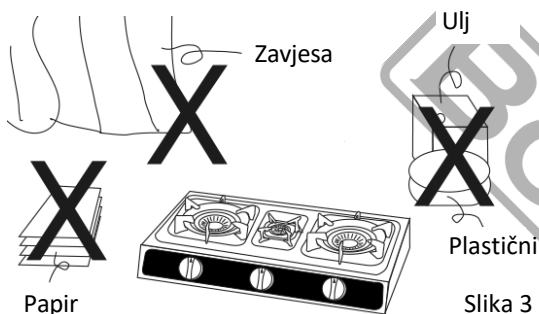
Slika 1

Ne koristite plin koji nije naveden na etiketi priloženoj (Slika 1).

Koristite samo za kuhanje. Ne sušite ručnike, odjeću itd. iznad njega (Slika 2).



Slika 2



Slika 3

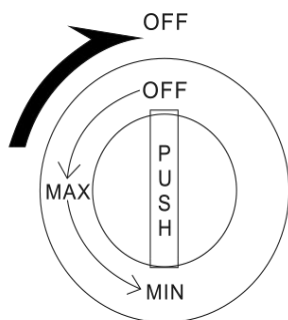
Ne koristite plinski štednjak na mjestima gdje plamen može biti ugašen vjetrom. Provjerite da u blizini plinskog štednjaka nema zapaljivih materijala (Slika 3).

Koristite samo gumeno crijevo. Ne koristite crijevo od vinil plastike, jer to može biti opasno (Slika 4). Dok je u upotrebi, povremeno provjerite da li normalno gori.



Vinil plastično crijevo

Slika 4



Slika 5

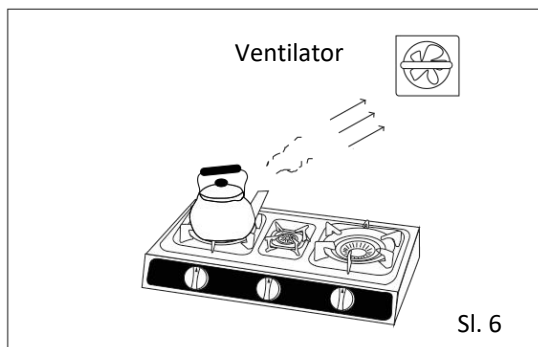
Nakon upotrebe, okrenite gumb za paljenje natrag u položaj OFF i provjerite je li gorionik ugašen (Slika 5).

Kada idete spavati ili napuštate kuću, obavezno isključite ne samo gumb za paljenje, već i glavni plinski ventil. Glavni plinski ventil koji se ne koristi treba biti zatvoren i pokriven kapicom.

Da biste izbjegli oštećenja, ne stavljajte ugljen na gorionik.

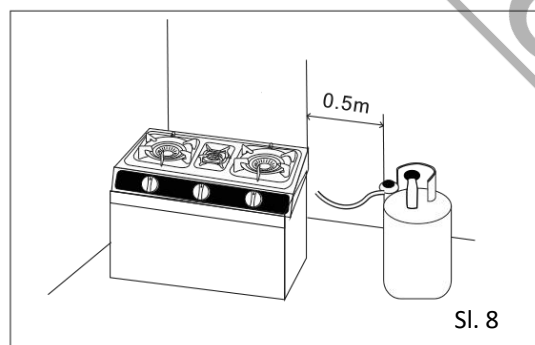
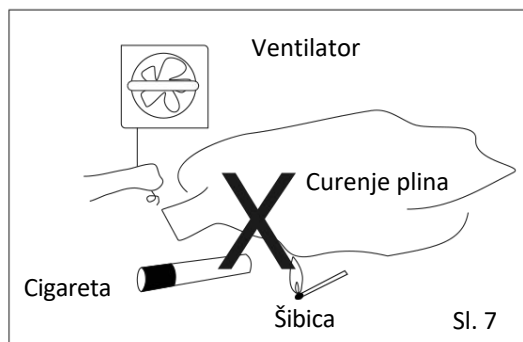
Izbjegavajte pokrivanje plamena velikim tanjurom koji pokriva plinski štednjak.

Nikada nemojte koristiti uređaj bez stalnog regulatora plina (30 mbar).



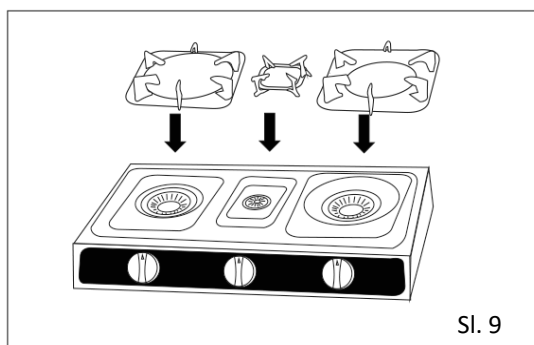
Pobrinite se da prostorija bude dobro prozračena. Nikada nemojte koristiti plinski štednjak dulje vrijeme (preko 10 minuta) u maloj prostoriji ili zatvorenom prostoru bez ventilacije, ventilacijskim ventilatorom ili otvaranjem prozora. (Sl. 6)

Ako se otkrije curenje plina, zatvorite glavni plinski ventil, otvorite sve prozore i nazovite svog prodavača. Suštinski je važno da ne uključujete ili isključujete električne prekidače, ne palite šibicu ili upaljač. (Sl. 7)



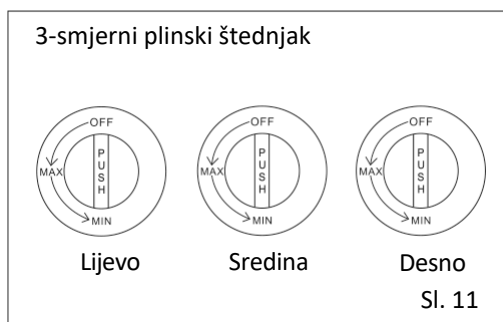
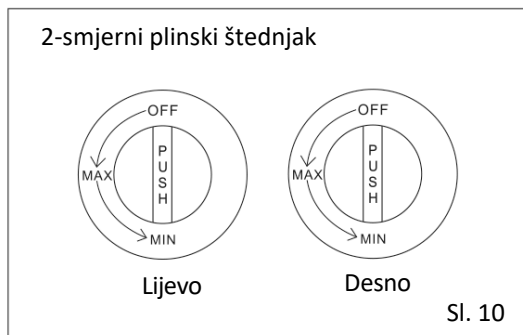
Plinska boca treba stajati barem 0,5 m od štednjaka. (Sl. 8)

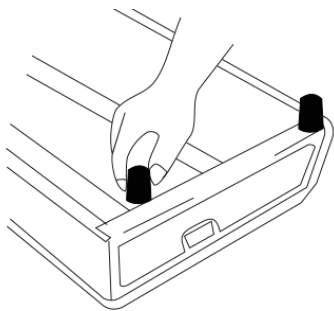
Budite oprezni kako se ne biste opekli dodirujući gornji panel plinskog štednjaka, jer se vrlo zagrije blizu plamenika kada je u upotrebi. Prilikom korištenja različitih vrsta plina, štednjak mora biti obnovljen od strane stručne osobe. U suprotnom, ne koristite ga. Gumb je dizajniran za paljenje u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako bi se spriječilo da djeca uključe štednjak. U slučaju povratnog izgaranja (tj. kad plin izgori na mlaznici), zatvorite ventil i ponovno upalite. Ako se problem nastavi, vratite uređaj prodavaču na provjeru.



Prije korištenja uređaja

1. Potvrdite da imate pravi model za vašu vrstu plinske opskrbe.
2. Prilikom raspakiravanja, provjerite jesu li svi dijelovi plinskog štednjaka uključeni. Sastavite dijelove kako je prikazano. (Sl. 9)
3. Postavite gumb za kontrolu plina na osovinu plinskog ventila i čvrsto ga pritisnite prema unutra. (Sl. 10), (Sl. 11)

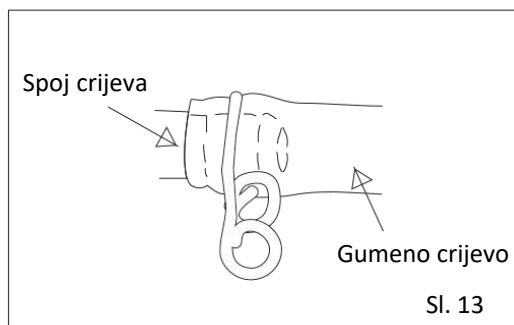




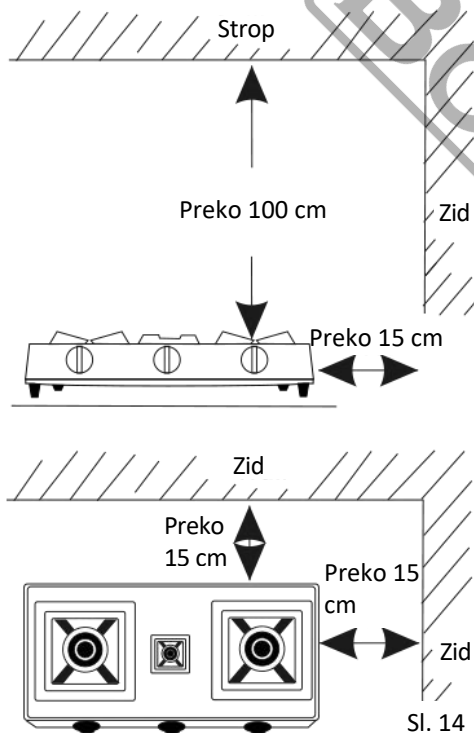
Sl. 12

4. Pričvrstite gumene noge na štednjak okretanjem štednjaka naopako i uvrtnjem u otvore na dnu štednjaka. (Sl. 12)
5. Instalirajte plamenike.
6. Postavite rešetke na vrh plamenika. Rešetke se mogu podesiti okretanjem vijaka, a zatim se tava može stabilno postaviti na rešetke.

7. Gurnite gumeno crijevo na priključak za crijevo što dalje može ići. Ne koristite vinilnu plastičnu cijev, jer to može biti opasno. Crijevo osigurajte s obje strane stezaljkom za crijevo. (Sl.13) Pobrinite se da gumeno crijevo ne dodiruje dio plinskog štednjaka niti leži ispod njega.

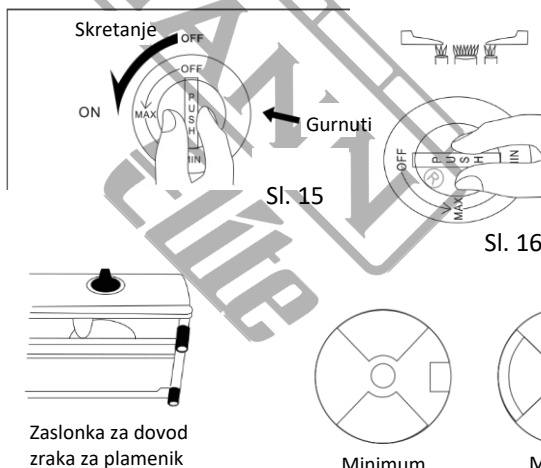


Sl. 13

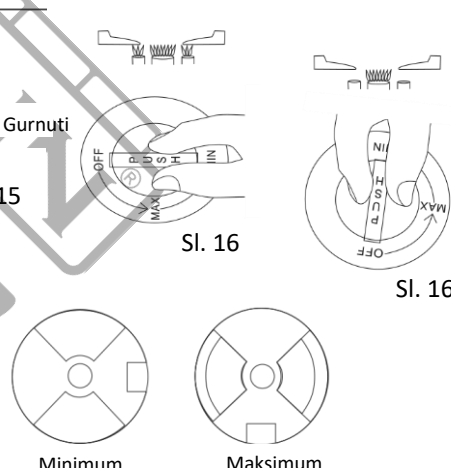


Sl. 14

8. Pri odabiru mjesta za postavljanje plinskog štednjaka, obavezno odaberite čvrstu i ravnu površinu. Plinskom štednjaku je potrebno puno prostora i zraka. Ostavite barem 15 cm prostora sa strane i 100 cm iznad uređaja. (Sl.14) Ako je prostor manji od 15 cm od nezapaljivih zidova, obavezno postavite izolacijsku ploču. Također, pazite da papir, ulje i svi drugi zapaljivi predmeti budu udaljeni od plinskog štednjaka.



Sl. 15

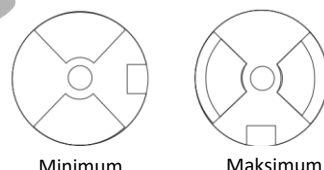


Sl. 16

Sl. 16



Sl. 17



Sl. 18

Kako koristiti uređaj

1. Za paljenje plamenika:

- a. Otvorite glavni plinski ventil. Pritisnite gumb za kontrolu plina i okrenite ga prema poziciji MAX (suprotno od kazaljke na satu) dok ne čujete klik. Provjerite je li plamenik upaljen (Sl.15) u ovom položaju, dvostruki plamenik će upaliti i mali i veliki plamenik. Za korištenje samo malog plamenika, otpustite gumb za kontrolu plina i okrenite ga dalje prema poziciji MIN. (Sl. 16)

b. Za podešavanje veličine plamena.

Postavite gumb za kontrolu plina na odgovarajući položaj između pozicija MAX (puna veličina plamena) i MIN (mala veličina plamena).

2. Podešavanje protoka zraka:

Gorionici obično ne zahtijevaju podešavanje protoka zraka.

Ako ikada ne gore ispravno, protok zraka može se kontrolirati podešavanjem zračne lopute unutar plinskog štednjaka (ispod kontrolne ručice).

Nakon što je plin zapaljen, podesite zračnu loputu dok se ne pojave blago zaobljeni, živahni plavi plamenovi (Slika 17, 18, 19).

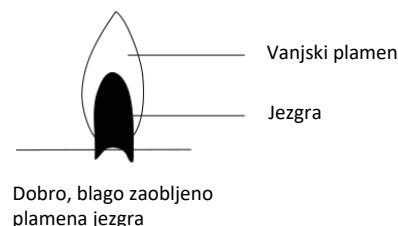
3. Ako gorionici ne zapale istovremeno:

To može biti rezultat zraka u plinskom crijevu. Vratite kontrolnu ručicu plina natrag na OFF i pokušajte ponovno dok se gorionik ne zapali.

4. Za gašenje gorionika:

Vratite kontrolne ručice plina natrag na OFF poziciju dok ne čujete klik.

Provjerite je li gorionik ugašen i zatvorite glavni plinski ventil.



Briga i održavanje

Prije nego provjerite i brinete o svom plinskom štednjaku, obavezno zatvorite glavni plinski ventil i pričekajte da se ne opečete.

Redovito provjeravajte plinsko crijevo radi trošenja ili curenja. Povremeno ga treba zamijeniti. Držite ga dalje od izvora topline i održavajte ga čistim.

Obrišite vrh od nehrđajućeg čelika i tijelo suhom krpom. Ako je teško očistiti, koristite sapunicu i zatim temeljito osušite suhom krpom. Operite rešetku u vodi i temeljito osušite prije vraćanja.

Elektroničko paljenje neće funkcionirati ako je mokro. Pazite da ne prolijete vodu, juhu itd. na njega (Slika 20).

Za bolju uslugu i duži vijek trajanja, održavajte plinski štednjak čistim.

Upozorenje: Ne perite stakleni vrh u vodi kada je vrh vruć.



Otklanjanje problema		
Problem	Uzrok	Rješenje
Ne zapali se	Glavni plinski ventil ostaje zatvoren. Gumeno crijevo je savijeno. Nema opskrbe plinom. Elektroničko paljenje je mokro	Otvorite ga. Ispravite ga ili zamijenite. Zamijenite plinsku bocu. Očistite i osušite ih.
Miris plina	Curenje plina iz cijevi. Gumeno crijevo je oštećeno. Gorionik nije upaljen.	Provjerite cijev sapunicom i zamijenite je. Zamijenite ga. Ponovno ga upalite.
Izgaranje je nenormalno	Nedostatak opskrbe plinom. Otvori za plamen su začepjeni. Plamenik nije u ispravnom položaju.	Zamijenite plinsku bocu. Očistite ih. Postavite ga u pravi položaj.

Tehnički podaci				
Model / Gorionici:	1 - Gorionik	2 - Gorionika	3 - Gorionika	4 - Gorionika
Plin:	L.P.Plina ili N.G			
Sustav paljenja:	Elektroničko paljenje (PZT) ili pulsno paljenje			
Crijevo:	Φ 9.5 mm gumeno crijevo			
Nazivni tlak (Pa):	L.P.Plina: 2800	2800	2800	2800
	N.G: 2000	2000	2000	2000
Toplinska učinkovitost:	Više od 65%	Više od 65%	Više od 65%	Više od 65%

UPOZORENJE: NIKADA NEMOJTE KORISTITI UREĐAJ BEZ STALNOG REGULATORA PLINA (30 mbar).



Attention

Przeczytaj uważnie niniejsze instrukcje przed przy użyciu urządzenia. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Główne części			
1	Powierzchnia	6	Złącze gazowe
2	Panel boczny	7	Panel przedni
3	Podstawa	8	Gumowa nóżka
4	Palnik	9	Urządzenie zabezpieczające
5	Pokrętło		

Drogi Kliencie:

Gratulujemy zakupu naszej stołowej kuchenki gazowej. Jesteśmy pewni, że to nowe, nowoczesne, funkcjonalne i praktyczne urządzenie, zbudowane z najwyższej jakości materiałów, spełni Twoje wymagania w najlepszy możliwy sposób. Kuchenka jest łatwa w obsłudze. Ważne jest jednak, aby dokładnie zapoznać się z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku w celu uzyskania najlepszych wyników. Zachowaj tę broszurę do wykorzystania w przyszłości.

- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieścisłości w niniejszym podręczniku wynikające z błędów w druku lub przepisywaniu, a także za to, że projekty na rysunkach mają charakter czysto orientacyjny. Producent zastrzega sobie również prawo do dokonywania wszelkich modyfikacji produktów, które mogą zostać uznane za konieczne lub użyteczne, również w interesie użytkownika, bez uszczerbku dla głównych cech funkcjonalnych i bezpieczeństwa samych produktów.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody na osobach lub mieniu spowodowane nieprawidłową instalacją lub użytkowaniem urządzenia.

Cechy

Wysokiej jakości samozapłon, zapalający się w 100%.

Całe skrupulatne zwijanie sprawia, że korpus pieca jest bardziej gładki.

Opatentowana podstawa, wygodna i łatwa w użyciu.

Opatentowany palnik, wydajne spalanie, silny płomień, mniej gazu.

Wyposażony w zaawansowany zapłon impulsowy i system bezpieczeństwa, natychmiast odcinający dopływ gazu w przypadku nieoczekiwanego zgaśnięcia, bardziej bezpieczny i wygodny w użyciu (dla elementów z urządzeniem zabezpieczającym).

Technologia Whirlwind

Maksymalne spalanie przy mniejszym zanieczyszczeniu



Spalanie wirowe

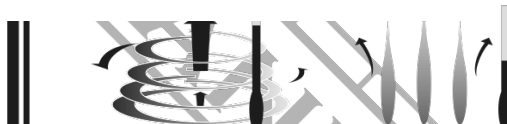
Cyrkulacja wzmacnia mieszanie i spalanie gazu i powietrza oraz zmniejsza zanieczyszczenie.



Konwencjonalne spalanie

Konwencjonalne spalanie jest znacznie mniej wydajne

Wysoka wydajność



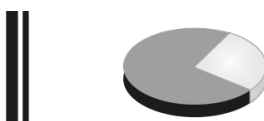
Spalanie wirowe

Bardziej skoncentrowany ogień, dłuższy czas wymiany ciepła

Konwencjonalne spalanie

Zdecentralizowany ogień, niska wydajność

Oszczędzanie energii



Niski pobór mocy

Spalanie wirowe



Wysoki pobór mocy

Konwencjonalne spalanie

Oszczędność czasu



Oszczędność czasu

Spalanie wirowe



Marnowanie czasu

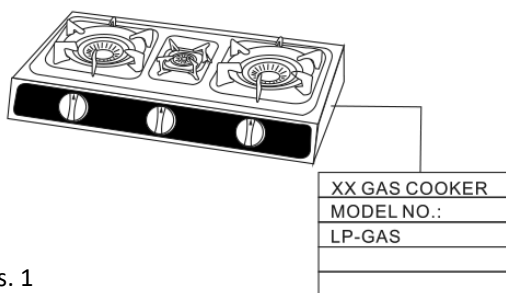
Konwencjonalne spalanie

* Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania niewielkich zmian w konstrukcji i specyfikacji technicznej produktu bez wcześniejszego powiadomienia, chyba że zmiany te znacząco wpływają na wydajność i bezpieczeństwo produktów. Części opisane / zilustrowane na stronach instrukcji, którą trzymasz w rękach, mogą również dotyczyć innych modeli linii produktów producenta o podobnych cechach i mogą nie być zawarte w produkcie, który właśnie nabyłeś.

* Aby zapewnić bezpieczeństwo i niezawodność produktu oraz ważność gwarancji, wszelkie naprawy, przeglądy lub wymiany, w tym konserwacja i specjalne regulacje, mogą być wykonywane wyłącznie przez techników autoryzowanego działu serwisowego producenta.

* Produkt należy zawsze użytkować z dostarczonym wyposażeniem. Użytkowanie produktu z niedostarczonym sprzętem może spowodować nieprawidłowe działanie, a nawet poważne obrażenia lub śmierć. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia i szkody wynikające z użycia niezgodnego sprzętu.

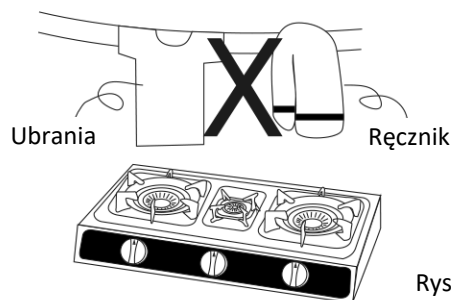
Instrukcje bezpieczeństwa



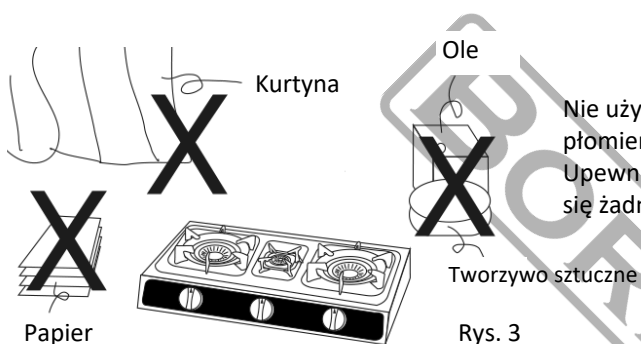
Rys. 1

Nie należy używać gazu innego niż określony na dołączonej etykiecie (rys. 1).

Używać wyłącznie do gotowania. Nie susz na nim ręczników, ubrań itp. (rys. 2).



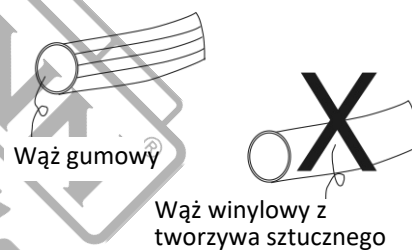
Rys. 2



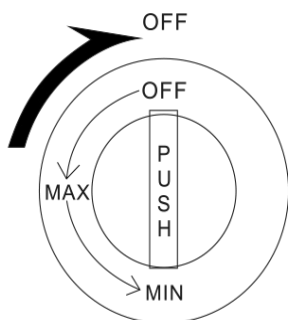
Rys. 3

Nie używaj kuchenki gazowej w miejscach, w których płomień może zostać zdmuchnięty przez wiatr. Upewnij się, że w pobliżu kuchenki gazowej nie znajdują się żadne materiały łatwopalne (rys. 3).

Należy używać wyłącznie węża gumowego. Nie używaj plastikowego węża winylowego, ponieważ może to być niebezpieczne (Rys. 4). Podczas należy od czasu do czasu sprawdzać, czy pali się normalnie.



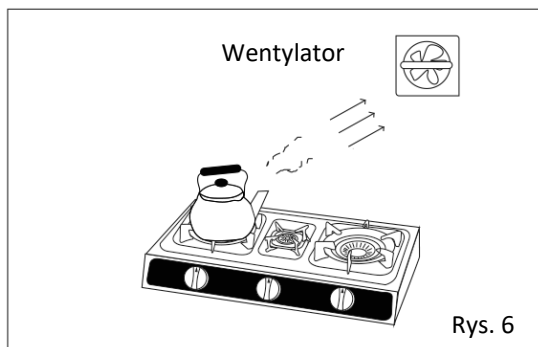
Rys. 4



Rys. 5

Po użyciu przekręć pokrętko zapłonu z powrotem do pozycji OFF i upewnij się, że palnik jest zgaszony (rys. 5).

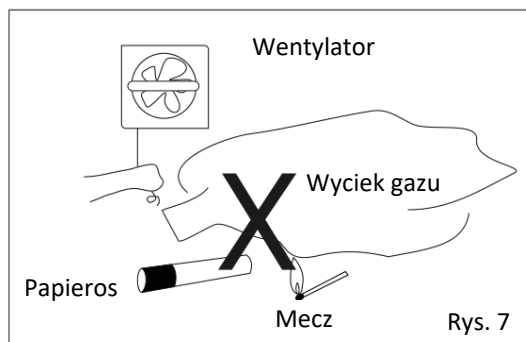
Kładąc się spać lub wychodząc z domu, należy wyłączyć nie tylko pokrętko zapłonu, ale także główny zawór gazu. Nieużywany główny zawór gazu powinien być zamknięty i przykryty zaślepką. Aby uniknąć uszkodzeń, nie należy umieszczać węgla drzewnego na palniku. Należy unikać zakrywania płomienia dużą płytą, która przykrywa kuchenkę gazową. Nigdy nie używaj urządzenia bez stałego regulatora gazu (30 mbar).



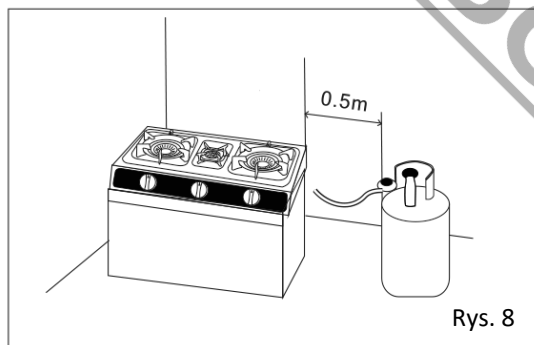
Rys. 6

Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Nigdy nie używaj kuchenki gazowej przez dłuższy czas (ponad 10 minut) w małym pomieszczeniu lub w zamkniętej przestrzeni bez wentylacji, za pomocą wentylatora lub otwierając okna. (Rys. 6)

W przypadku stwierdzenia wycieku gazu należy zamknąć główny zawór gazu, otworzyć wszystkie okna i skontaktować się ze sprzedawcą. Nie wolno włączać ani wyłączać przełącznika elektrycznego, zapalać zapałki ani używać zapalniczki. (Rys. 7)



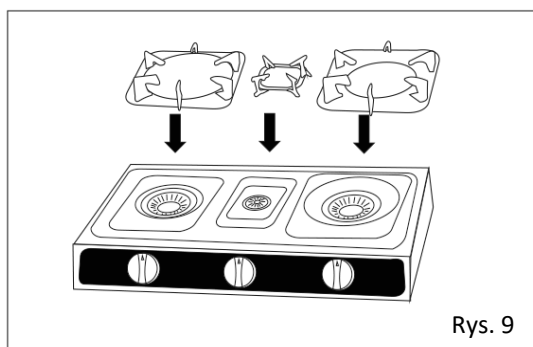
Rys. 7



Rys. 8

Butla gazowa powinna znajdować się w odległości co najmniej 0,5 m od kuchenki (rys. 8).

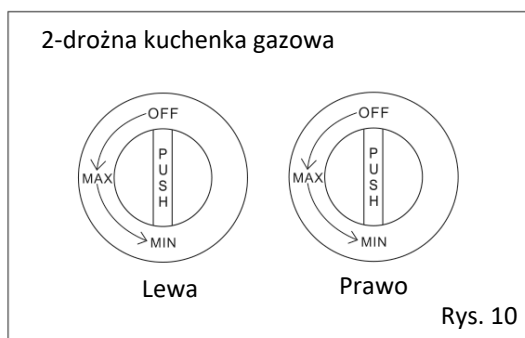
Należy uważać, aby nie poparzyć się dotykając górnego panelu kuchenki gazowej, ponieważ podczas użytkowania nagrzewa się on bardzo mocno w pobliżu palników. W przypadku korzystania z innego rodzaju kuchenki musi zostać poddana renowacji przez specjalistę. W przeciwnym razie nie należy jej używać. Pokrętko jest przystosowane do zapłonu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby uniemożliwić dzieciom włączenie kuchenki. W przypadku cofnięcia się płomienia (tj. gdy gaz spali się na dyszy), należy zakręcić zawór i zapalić ponownie. Jeśli problem nie ustąpi, należy odesłać urządzenie do sprzedawcy w celu sprawdzenia.



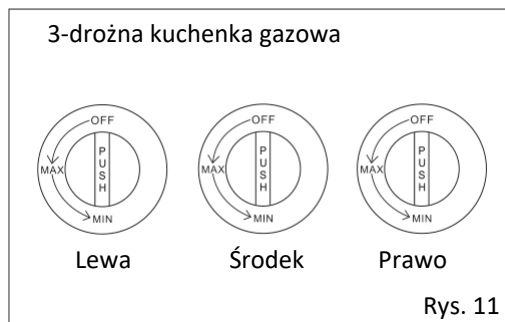
Rys. 9

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia

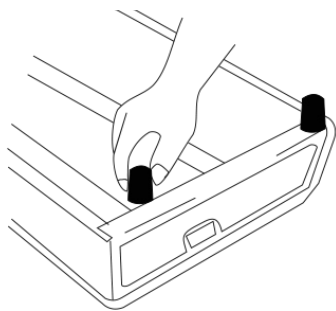
1. Upewnij się, że posiadasz odpowiedni model dla swojego rodzaju zasilania gazem.
2. Podczas rozpakowywania należy upewnić się, że w opakowaniu znajdują się wszystkie części kuchenki gazowej. Zmontuj części w sposób pokazany na rysunku. (Rys. 9)
3. Umieść pokrętko regulacji gazu na osi kurka gazowego i mocno wciśnij je do środka. (Rys. 10), (Rys. 11)



Rys. 10

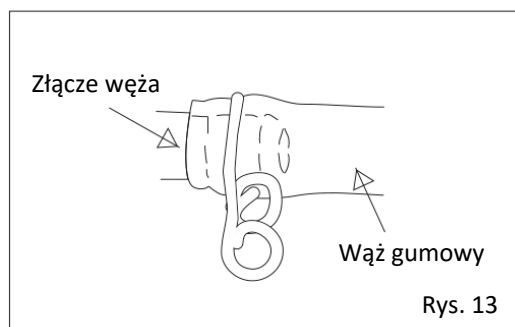


Rys. 11

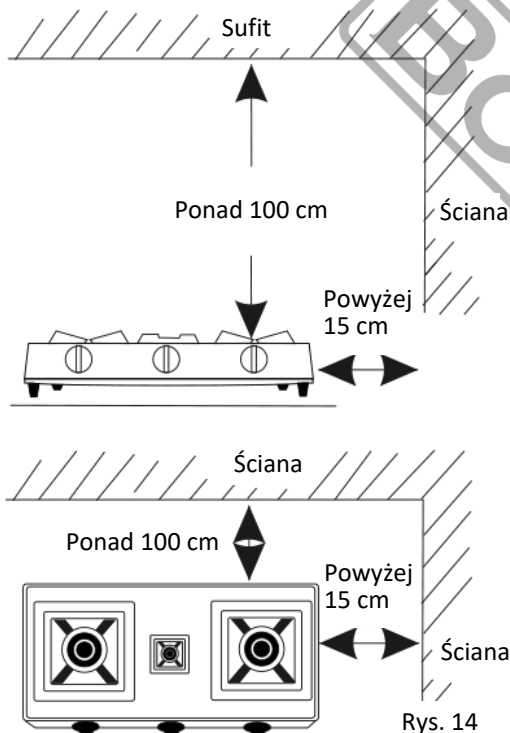


Rys. 12

7. Nasuń gumowy wąż na złącze węża do oporu. Nie używaj plastikowego węża winylowego, ponieważ może to być niebezpieczne. Zabezpiecz wąż za pomocą (Rys.13) upewnić się, że gumowy wąż nie dotyka części kuchenki gazowej ani nie znajduje się pod nią.

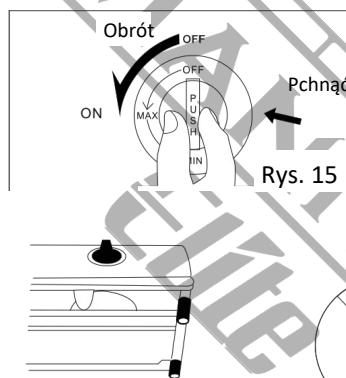


Rys. 13

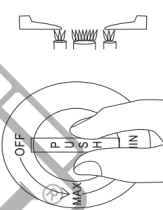


Rys. 14

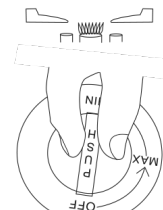
8. Wybierając miejsce do postawienia kuchenki gazowej, upewnij się, że jest ono stabilne i równe. Kuchenka gazowa potrzebuje dużo miejsca i powietrza. Należy pozostawić co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni po bokach i 100 cm nad urządzeniem (rys. 14). Jeśli przestrzeń jest mniejsza niż 15 cm od łatwopalnych ścian, należy zapewnić płytę termoizolacyjną. Należy również pamiętać o trzymaniu papieru, oleju i innych łatwopalnych przedmiotów z dala od kuchenki gazowej.



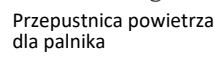
Rys. 15



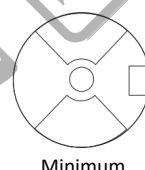
Rys. 16



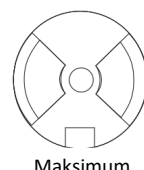
Rys. 16



Rys. 17



Minimum



Maksimum

Rys. 18

Jak korzystać z urządzenia

1. Aby zapalić palniki:

- Otwórz główny zawór gazu. Wciśnij pokrętkę regulacji gazu i przekręć je do pozycji MAX (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że palnik został zapalony (rys. 15) w tej , podwójny palnik zapali zarówno mały, jak i duży palnik. Aby używać tylko małego palnika, zwolnij pokrętkę regulacji gazu i przekręć je dalej do pozycji MIN. (Rys. 16)
- Aby dostosować wielkość płomienia.
- Ustaw pokrętkę regulacji gazu w odpowiedniej pozycji pomiędzy MAX (pełny rozmiar płomienia) a MIN (mały rozmiar płomienia).

2. Regulacja przepływu powietrza:

Palniki zazwyczaj nie wymagają regulacji przepływu powietrza. W przypadku nieprawidłowego spalania, przepływ powietrza można kontrolować poprzez regulację przepustnicy powietrza wewnątrz kuchenki gazowej (pod pokrętkiem sterowania). Po zapaleniu gazu wyreguluj przepustnicę powietrza, aż pojawią się lekko zaokrąglone, energiczne niebieskie płomienie (rys. 17, 18, 19).

3. Jeśli palnik nie zapali się w tym samym czasie:

Może to być spowodowane obecnością powietrza w węży gazowym. Przekręć pokrętkę regulacji gazu z powrotem do pozycji OFF i smaź ponownie, aż palnik się zapali.

4. Aby wyłączyć palniki:

Przekręć pokrętkę regulacji gazu z powrotem do pozycji OFF, aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że palnik jest zgaszony i wyłącz główny zawór gazu.

Pielegnacja i konserwacja

Przed sprawdzeniem i konserwacją kuchenki gazowej należy wyłączyć główny zawór gazu i odczekać pewien czas, aby się nie poparzyć.

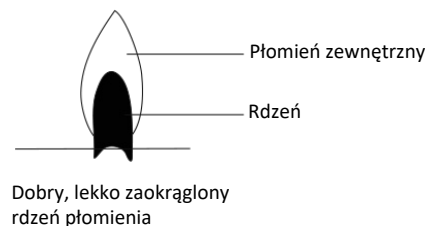
Wąż gazowy należy regularnie sprawdzać pod kątem zużycia lub nieszczelności.

Należy go od czasu do czasu wymieniać. Należy trzymać go z dala od źródeł ciepła i utrzymywać w czystości. Wytrzyj blat i korpus ze stali nierdzewnej suchą szmatką.

Jeśli czyszczenie jest trudne, użyj wody z mydłem, a następnie dokładnie wytrzyj suchą. Umyj podstawkę w wodzie i dokładnie wysusz przed wymianą.

Elektroniczny zapłon nie będzie działał, jeśli będzie mokry. Należy uważać, aby nie rozlać na niego wody, zupy itp. (rys. 20).

Aby zapewnić lepszą obsługę i dłuższą żywotność, kuchenkę gazową należy utrzymywać w czystości. Ostrzeżenie: Nie myć szklanego blatu w wodzie, gdy jest on gorący.



Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Nie zapala się	Główny zawór gazu pozostaje zamknięty. Wąż gumowy jest zgięty. Brak dopływu gazu. Elektroniczny zapłon jest mokry.	Otworzyć. Napraw lub wymień. Wymień butlę gazową. Wyczyść je i wysusz.
Zapach gazu	Wyciek gazu z rury. Wąż gumowy jest uszkodzony. Palnik nie jest zapalony.	Sprawdź przewód za pomocą wody z mydłem i wymień go. Wymień. Ponownie zapalić.
Spalanie jest nieprawidłowe	Brak dopływu gazu. Porty płomienia są zatkane. Palnik nie znajduje się w prawidłowej pozycji.	Wymień butlę gazową. Wyczyść je. Ustaw je we właściwej pozycji.

Dane techniczne				
Model / Palniki:	1 - Palnik	2 - Palnik	3 - Palnik	4 - Palnik
Gaz:	L.P. Gas lub N.G			
Układ zapłonowy:	Zapłon elektroniczny (PZT) lub zapłon impulsowy			
Wąż:	Wąż gumowy Φ 9,5 mm			
Ciśnienie znamionowe (Pa):	L.P.G:	2800	2800	2800
	N.G:	2000	2000	2000
Sprawność cieplna:	Ponad 65%	Ponad 65%	Ponad 65%	Ponad 65%

OSTRZEŻENIE: NIGDY NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA BEZ STABILNEGO REDUKTORA GAZU (30 mbar).

ΕΓΓΥΗΣΗ

EL

Οι εστίες υγραερίου έχουν κατασκευαστεί με αυστηρά πρότυπα που έχει θέσει η εταιρεία και τα οποία συνάδουν με τα ευρωπαϊκά πρότυπα ποιότητας. Για τις εστίες υγραερίου της εταιρείας μας παρέχεται περίοδος εγγύησης 24 μηνών για ερασιτεχνική χρήση και 12 μηνών για επαγγελματική χρήση. Η ισχύς της εγγύησης ξεκινά από την ημερομηνία αγοράς του προϊόντος. Αποδεικτικό του δικαιώματος της εγγύησης αποτελεί το παραστατικό αγοράς της εστίας υγραερίου (απόδειξη λιανικής ή τιμολόγιο). Σε καμία περίπτωση η εταιρεία δεν καλύπτει τη σχετική δαπάνη ανταλλακτικών και εργασίας εάν και εφόσον δε συνοδεύεται από αντίγραφο του παραστατικού. Σε περίπτωση που η επισκευή πρέπει να γίνει στο service μας η δαπάνη μεταφοράς (από και προς) βαρύνει εξ' ολοκλήρου τον αποστολέα. Οι εστίες υγραερίου αποστέλλονται για την επισκευή τους στην εταιρεία ή σε εξουσιοδοτημένο συνεργείο με τον ενδεδειγμένο τρόπο καθώς και μέσο μεταφοράς.

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΟΡΙΣΜΟΙ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ:

- 1) Φυσιολογική φθορά λόγω χρήσης (αναλώσιμα εξαρτήματα).
- 2) Ζημιές που οφείλονται γενικώς σε μη συμμόρφωση με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- 3) Ελλειψής συντήρησης.
- 4) Χρήση μη ενδεδειγμένων καθαριστικών ή εξαρτημάτων.
- 5) Παραχώρηση προϊόντος σε τρίτο πρόσωπο χωρίς επιβάρυνση.
- 6) Βλάβη ή κακή λειτουργία που έχει προκύψει από πλημμελή καθαρισμό της εστίας υγραερίου.
- 7) Επαφή της εστίας υγραερίου με χημικά, ή βλάβη από υγρασία, διάβρωση.
- 8) Εστίες υγραερίου που έχουν υποστεί τροποποιήσεις – αλλαγές ή στις οποίες έχει γίνει επέμβαση από μη εξουσιοδοτημένο συνεργείο.
- 9) Σπασμένα μέρη/εξαρτήματα εξαιτίας μη ορθής χρήσης.
- 10) Εστίες υγραερίου που χρησιμοποιούνται για ενοικίαση.

Η εγγύηση καλύπτει αποκλειστικά τη δωρεάν αντικατάσταση του εξαρτήματος που έχει κατασκευαστικό ελάττωμα ή αστοχία υλικού. Σε περίπτωση έλλειψης ανταλλακτικού η εταιρεία διατηρεί το δικαίωμα αντικατάστασης της εστίας υγραερίου με άλλο αντίστοιχο μοντέλο. Μετά τη διεκπεραίωση εγγύησης δεν επιμηκύνεται ούτε ανανεώνεται ο χρόνος εγγύησης της εστίας υγραερίου. Αντικατάσταση ανταλλακτικού με χρέωση επισκευής, καλύπτεται από 1 χρόνο εγγύησης καλής λειτουργίας, με προϋπόθεση την τήρηση των όρων εγγύησης. Τα ανταλλακτικά ή οι εστίες υγραερίου οι οποίες αντικαθίστανται παραμένουν στην κατοχή της εταιρείας μας. Άλλες απαιτήσεις, εκτός από αυτές που αναφέρονται σε αυτό το έντυπο εγγύησης δεν ισχύουν. Για την εγγύηση αυτή ισχύει το ελληνικό Δίκαιο.

WARRANTY

EN

The gas stoves have been manufactured according to strict standards, set by our company, which are aligned with the respective European quality standards. The gas stoves of our company are provided with a warranty period of 24 months for non-professional use and 12 months for professional use. The warranty is valid from the date of purchase of the product. Proof of the warranty right is the purchase document of the gas stove (retail receipt or invoice). Under no circumstances shall the company cover the relevant cost of spare parts and respect required working hours unless a copy of the purchase document is presented. In case the repair has to be done by our service department the cost of transportation (to and from) is entirely borne by the sender (client). The gas stoves must be sent for repair to the company or to an authorized workshop in the appropriate way and means of transport.

WARRANTY EXEMPTIONS AND RESTRICTIONS:

- 1) Spare parts that wear out naturally as a consequence of being used (expendable parts).
- 2) Gas stoves damaged as a result of non-compliance with the instructions of the manufacturer.
- 3) Gas stoves poorly maintained.
- 4) Use of improper detergents or accessories.
- 5) Gas stoves given to third entities free of charge.
- 6) Damage or malfunction resulting from improper cleaning procedure of the gas stove.
- 7) Contact of the gas stove with chemicals, or damage as a result of moisture or corrosion.
- 8) Gas stoves that have been modified or opened by unauthorized personnel.
- 9) Broken parts/components as a result of inappropriate use.
- 10) Gas stoves used for rent.

The warranty covers only the free of charge replacement of the component that presents a manufacturing defect or material failure. In case of lack of a specific spare part the company reserves the right to replace the gas stove with another corresponding model. After all warranty procedures have been concluded, the warranty period of the gas stove shall not be extended or renewed. Replacement of a spare part with repair charge is covered by a 1 year warranty of good operation, subject to compliance with the warranty terms. The spare parts or gas stoves that are replaced remain in the possession of our company. Requirements, other than those mentioned in this warranty form, regarding gas stove repairs or damage thereof, do not apply. Greek law and relative regulations apply to this warranty.

GARANTIE

FR

Les réchauds à gaz ont été fabriqués selon des normes strictes, établies par notre société et se sont alignés sur les normes de qualité européennes respectives. Les réchauds à gaz de notre société sont fournis avec une période de garantie de 24 mois pour une utilisation non professionnelle et 12 mois pour une utilisation professionnelle. La garantie est valable à partir de la date d'achat du produit. La preuve du droit à la garantie est le document d'achat du réchauds à gaz (ticket de caisse ou facture). En aucun cas, la société ne couvrira le coût des pièces de rechange et des heures de travail nécessaires si une copie du document d'achat n'est pas présentée. Si la réparation doit être effectuée par notre service après-vente, les frais de transport (aller et retour) sont entièrement à la charge de l'expéditeur (client). Les réchauds à gaz doivent être envoyés pour réparation à l'entreprise ou à un atelier agréé, de la manière et avec le moyen de transport appropriés.

EXEMPTIONS ET RESTRICTIONS DE GARANTIE:

- 1) Les pièces de rechange qui s'usent naturellement suite à leur utilisation (pièces consommables).
- 2) Réchauds à gaz endommagés à la suite du non-respect des instructions du fabricant.
- 3) Réchauds à gaz mal entretenus.
- 4) Utilisation de détergents ou d'accessoires inadéquats.
- 5) Réchauds à gaz donnés à des tiers à titre gratuit.
- 6) Dommages ou dysfonctionnements résultant d'une procédure de nettoyage inadéquate du réchaud à gaz.
- 7) Contact du réchaud à gaz avec des produits chimiques, ou dommages résultant de l'humidité ou de la corrosion.
- 8) Les réchauds à gaz qui ont été modifiés ou ouverts par du personnel non autorisé.
- 9) Pièces/composants cassés à la suite d'une utilisation inappropriée.
- 10) Les réchauds à gaz utilisés pour la location.

La garantie couvre uniquement le remplacement gratuit de l'élément qui présente un défaut de fabrication ou une défaillance matérielle. En cas d'absence d'une pièce de rechange spécifique, la société se réserve le droit de remplacer le réchaud à gaz par un autre modèle correspondant. Après la conclusion de toutes les procédures de garantie, la période de garantie du réchaud à gaz ne sera pas prolongée ou renouvelée. Le remplacement d'une pièce de rechange, ainsi que les frais de réparation, sont couverts par une garantie de bon fonctionnement d'un an, sous réserve du respect des conditions de garantie. Les pièces de rechange ou les réchauds à gaz remplacés restent en possession de notre société. Les exigences, autres que celles mentionnées dans ce formulaire de garantie, concernant les réparations des réchauds à gaz ou leurs dommages, ne s'appliquent pas. La loi grecque et ses règlements s'appliquent à cette garantie.

GARANZIA

IT

Le fornelli a gas sono state fabbricate secondo gli standard rigorosi, stabiliti dalla nostra azienda, che sono allineati con i rispettivi standard di qualità europei. Le fornelli a gas della nostra azienda sono fornite con un periodo di garanzia di 24 mesi per uso non professionale e 12 mesi per uso professionale. La garanzia è valida dalla data di acquisto del prodotto. La prova del diritto di garanzia è il documento di acquisto del fornelli a gas (scontrino o fattura). In nessun caso l'azienda coprirà i relativi costi dei pezzi di ricambio e le rispettive ore di lavoro necessarie se non viene presentata una copia del documento d'acquisto. Nel caso in cui la riparazione debba essere effettuata dal nostro servizio di assistenza, le spese di trasporto (da e per) sono interamente a carico del mittente (cliente). Le fornelli a gas devono essere inviate per la riparazione all'azienda o ad un'officina autorizzata nel modo e nel mezzo di trasporto appropriato.

ECCEZIONI E LIMITAZIONI ALLA GARANZIA:

- 1) Pezzi di ricambio che si consumano naturalmente a causa dell'uso (pezzi sacrificabili).
- 2) Fornelli a gas danneggiati a causa del mancato rispetto delle istruzioni del fabbricante.
- 3) Fornelli a gas sottoposti a scarsa manutenzione.
- 4) Uso di detergenti o accessori inadeguati.
- 5) Fornelli a gas cedute a terzi a titolo gratuito.
- 6) Danni o malfunzionamenti risultanti da una procedura impropria di pulizia del fornelli a gas.
- 7) Contatto del fornelli a gas con prodotti chimici o danni dovuti all'umidità o alla corrosione.
- 8) Fornelli a gas che sono state modificate o aperte da personale non autorizzato.
- 9) Rottura di parti/componenti a causa di un uso improprio.
- 10) Fornelli a gas usate per il noleggio.

La garanzia copre solo la sostituzione gratuita del componente che presenta un difetto di fabbricazione o di materiale. In caso di mancanza di un pezzo di ricambio specifico, l'azienda si riserva il diritto di sostituire il fornello a gas con un altro modello corrispondente. Dopo la conclusione di tutte le procedure di garanzia, il periodo di garanzia del fornelli a gas non potrà essere prolungato o rinnovato. La sostituzione di un pezzo di ricambio, insieme al costo della riparazione, è coperta da una garanzia di buon funzionamento di 1 anno, a condizione che vengano rispettati i termini della garanzia. I pezzi di ricambio o le fornelli a gas sostituite rimangono in possesso della nostra azienda. I requisiti, diversi da quelli menzionati in questo modulo di garanzia, riguardanti le riparazioni delle fornelli a gas o i loro danni, non si applicano. La legge greca e i relativi regolamenti si applicano a questa garanzia.

GARANCIA

AL

Stufat me gaz janë prodhuar sipas standardeve strikte, të vendosura nga kompania jonë, të cilat janë në përputhje me standardet përkatëse evropiane të cilësisë. Stufat me gaz të kompanisë sonë ofrohen me garanci 24 muaj për përdorim jo profesional dhe 12 muaj për përdorim profesional. Garancia është e vlefshme që nga data e blerjes së produktit. Dëshmi e të drejtës së garancisë është dokumenti i blerjes së sobës me gaz (faturë me pakicë ose faturë). Në asnjë rrethanë kompania nuk do të mbulojë koston përkatëse të pjesëve të këmbimit dhe nuk do të respektojë orët e kërkuara të punës, përveç nëse paraqitet një kopje e dokumentit të blerjes. Në rast se riparimi duhet të bëhet nga departamenti ynë i shërbimit, kostoja e transportit (nga dhe nga) mbulohet tërësisht nga dërguesi (klienti). Stufat me gaz duhet të dërgohen për riparim në kompani ose në një punishte të autorizuar në mënyrën dhe mjetet e duhura të transportit.

PËRJASHTIMET DHE KUFIZIMET E GARANCISË:

- 1) Pjesë këmbimi që konsumohen natyrshëm si pasojë e përdorimit (pjesë shpenzuese).
- 2) Stufat me gaz të dëmtuara si pasojë e mosrespektimit të udhëzimeve të prodhuesit.
- 3) Stufat me gaz të mirëmbajtura keq.
- 4) Përdorimi i detergjenteve ose aksesoreve të papërshtatshëm.
- 5) Stufat me gaz që u jepen personave të tretë pa pagesë.
- 6) Dëmtimi ose mosfunksionimi i shkaktuar nga procedura e papërshtatshme e pastrimit të sobës me gaz.
- 7) Kontakti i sobës me gaz me kimikate, ose dëmtimi si rezultat i lagështisë ose korrozionit.
- 8) Stufat me gaz që janë modifikuar ose hapur nga personel i paautorizuar.
- 9) Pjesë/përbërës të thyer si rezultat i përdorimit të papërshtatshëm.
- 10) Stufat me gaz me qera.

Garancia mbulon vetëm zëvendësimin pa pagesë të komponentit që paraqet një defekt në prodhim ose defekt material. Në rast të mungesës së një pjesë këmbimi të veçantë, kompania rezervon të drejtën të zëvendësojë sobën me gaz me një model tjetër përkatës. Pas përfundimit të të gjitha procedurave të garancisë, periudha e garancisë së sobës me gaz nuk do të zgjatet ose rinovohet. Zëvendësimi i një pjesë rezervë me tarifë riparimi mbulohet nga një garanci 1 vjeçare e funksionimit të mirë, në varësi të respektimit të kushteve të garancisë. Pjesët e këmbimit ose sobat me gaz që ndërrohen mbeten në posedim të kompanisë sonë. Kërkesat, përveç atyre të përmendura në këtë formular garancie, në lidhje me riparimin e sobave me gaz ose dëmtimin e tyre, nuk zbatohen. Ligji grek dhe rregulloret përkatëse zbatohen për këtë garanci.

GARANCIA

SLO

Plinske peči so izdelane v skladu s strogimi standardi, ki jih je določilo naše podjetje in so usklajeni z ustreznimi evropskimi standardi kakovosti. Plinske peči našega podjetja imajo 24-mesečno garancijsko dobo za neprofesionalno uporabo in 12-mesečno za profesionalno uporabo. Garancija velja od datuma nakupa izdelka. Dokazilo o pravici do garancije je dokument o nakupu plinske peči (maloprodajni račun ali račun). Podjetje v nobenem primeru ne krije ustreznih stroškov nadomestnih delov in ustreznih zahtevanih delovnih ur, če ni predložena kopija nakupnega dokumenta. Če mora popravilo opraviti naš servisni oddelek, stroške prevoza (do in nazaj) v celoti krije pošiljatelj (stranka). Plinske peči je treba poslati v popravilo podjetju ali pooblaščenemu servisu na ustrezen način in z ustreznim prevoznim sredstvom.

GARANCIJSKE IZJEME IN OMEJITVE:

- 1) Rezervni deli, ki se naravno obrabijo zaradi uporabe (potrošni deli).
- 2) Plinske peči, ki so poškodovane zaradi neupoštevanja navodil proizvajalca.
- 3) Plinske peči, ki so slabo vzdrževane.
- 4) Uporaba neustreznih čistilnih sredstev ali pripomočkov.
- 5) Plinske peči, ki so bile brezplačno dane v uporabo tretjim osebam.
- 6) Poškodbe ali okvare, ki so posledica nepravilnega postopka čiščenja plinske peči.
- 7) Stik plinske peči s kemikalijami ali poškodbe zaradi vlage ali korozije.
- 8) Plinske peči, ki jih je spremenilo ali odprlo nepooblaščen osebje.
- 9) Pokvarjeni deli/komponente zaradi neustrezne uporabe.
- 10) Plinske peči, ki se uporabljajo za najem.

Garancija zajema le brezplačno zamenjavo sestavnega dela, ki predstavlja proizvodno napako ali okvaro materiala. V primeru pomanjkanja specifičnega nadomestnega dela si podjetje pridržuje pravico, da plinsko peč zamenja z drugim ustreznim modelom. Po zaključku vseh garancijskih postopkov se garancijski rok plinske peči ne podaljša ali obnovi. Za zamenjavo nadomestnega dela z nadomestilom za popravilo velja enoletna garancija za dobro delovanje, če so izpolnjeni garancijski pogoji. Zamenjani nadomestni deli ali plinske peči ostanejo v lasti našega podjetja. Zahteve, razen tistih, ki so navedene v tem garancijskem obrazcu, glede popravil plinskih peči ali njihovih poškodb, ne veljajo. Za to garancijo velja grška zakonodaja in ustrezni predpisi.

GARANCIJE

SR

Plinski štednjaci su proizvedeni po strogim standardima koje je postavila naša kompanija, a koji su usklađeni sa odgovarajućim evropskim standardima kvaliteta. Na gasne peći naše kompanije dat je garantni rok od 24 meseca za neprofesionalnu upotrebu i 12 meseci za profesionalnu upotrebu. Garancija važi od dana kupovine proizvoda. Dokaz o garantnom pravu je dokument o kupovini gasnog šporeta (maloprodajni račun ili faktura). Preduzeće ni pod kojim okolnostima neće snositi relevantne troškove rezervnih delova i poštovati potrebno radno vreme osim ako se ne priloži kopija dokumenta o kupovini. U slučaju da popravku treba da uradi naš servis, trošak transporta (do i od) u potpunosti snosi pošiljalac (klijent). Plinske peći se moraju poslati na popravku u preduzeće ili u ovlašćenu radionicu na odgovarajući način i prevozno sredstvo.

IZUZEĆA I OGRANIČENJA GARANCIJE:

- 1) Rezervni delovi koji se prirodno troše kao posledica korišćenja (potrošni delovi).
- 2) Gasni štednjaci oštećeni kao posledica nepoštovanja uputstava proizvođača.
- 3) Plinske peći su loše održavane.
- 4) Upotreba neodgovarajućih deterdženata ili pribora.
- 5) plinske peći date trećim licima bez naknade.
- 6) Oštećenje ili kvar nastao usled nepravilnog postupka čišćenja plinske peći.
- 7) Dodir gasnog šporeta sa hemikalijama, ili oštećenje usled vlage ili korozije.
- 8) plinske peći koje su modificirale ili otvorile neovlašćeno osoblje.
- 9) Polomljeni delovi/komponente kao rezultat neodgovarajuće upotrebe.
- 10) Gasne peći koje se koriste za iznajmljivanje.

Garancija pokriva samo besplatnu zamenu komponente koja predstavlja proizvodni nedostatak ili kvar materijala. U slučaju nedostatka određenog rezervnog dela kompanija zadržava pravo da zameni gasni štednjak drugim odgovarajućim modelom. Nakon okončanja svih garantnih postupaka, garantni rok za gasni štednjak se ne može produžavati niti obnavljati. Zmena rezervnog dela uz naknadu za popravku je pokrivena garancijom od 1 godine na dobar rad, uz poštovanje uslova garancije. Rezervni delovi ili gasni štednjaci koji su zamenjeni ostaju u posedu naše kompanije. Zahtevi, osim onih navedenih u ovom obrascu garancije, u vezi sa popravkom ili oštećenjem peći na gas, ne važe. Na ovu garanciju se primenjuju grčki zakoni i odgovarajući propisi.

ZÁRUKA

SK

Plynové sporáky boli vyrobené podľa prísnych noriem stanovených našou spoločnosťou, ktoré sú v súlade s príslušnými európskymi normami kvality. Na plynové sporáky našej spoločnosti sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov na neprofesionálne použitie a 12 mesiacov na profesionálne použitie. Záruka platí od dátumu zakúpenia výrobku. Dokladom o nároku na záruku je doklad o kúpe plynového sporáka (maloobchodný doklad alebo faktúra). Spoločnosť v žiadnom prípade neuhradí príslušné náklady na náhradné diely a príslušné požadované pracovné hodiny, ak nie je predložená kópia dokladu o kúpe. V prípade, že opravu musí vykonať naše servisné oddelenie, náklady na dopravu (tam a späť) znáša v plnej miere odosielateľ (zákazník). Plynové sporáky musia byť zaslané na opravu do spoločnosti alebo do autorizovaného servisu vhodným spôsobom a dopravným prostriedkom.

VÝNIMKY A OBMEDZENIA TÝKAJÚCE SA ZÁRUKY:

- 1) Náhradné diely, ktoré sa prirodzene opotrebovávajú v dôsledku používania (spotrebné diely).
- 2) Plynové sporáky poškodené v dôsledku nedodržania pokynov výrobcu.
- 3) Plynové sporáky nedostatočne udržiavané.
- 4) Používanie nevhodných čistiacich prostriedkov alebo príslušenstva.
- 5) Plynové sporáky poskytnuté tretím subjektom bezodplatne.
- 6) Poškodenie alebo porucha v dôsledku nesprávneho postupu čistenia plynového sporáka.
- 7) Kontakt plynového sporáka s chemikáliami alebo poškodenie v dôsledku vlhkosti alebo korózie.
- 8) Plynové sporáky, ktoré boli upravené alebo otvorené neoprávnenými osobami.
- 9) Poškodené diely/komponenty v dôsledku nevhodného používania.
- 10) Plynové kachle používané na prenájom.

Záruka sa vzťahuje len na bezplatnú výmenu komponentu, ktorý vykazuje výrobnú chybu alebo poruchu materiálu. V prípade nedostatku špecifikovaného náhradného dielu si spoločnosť vyhradzuje právo vymeniť plynový sporák za iný zodpovedajúci model. Po ukončení všetkých záručných postupov sa záručná doba plynového sporáka nepredlžuje ani neobnovuje. Na výmenu náhradného dielu s poplatkom za opravu sa vzťahuje 1-ročná záruka dobrej prevádzky pri dodržaní záručných podmienok. Vymenené náhradné diely alebo plynové sporáky zostávajú vo vlastníctve našej spoločnosti. Iné požiadavky, ako sú uvedené v tomto záručnom formulári, týkajúce sa opravy plynových sporákov alebo ich poškodenia, neplatia. Na túto záruku sa vzťahujú grécke zákony a príslušné predpisy.

ГARANЦИЯ

ВГ

Газовите печки са произведени в съответствие със строги стандарти, установени от нашата компания, които са в съответствие със съответните европейски стандарти за качество. Газовите печки на нашата компания се предоставят с гаранционен срок от 24 месеца за непрофесионална употреба и 12 месеца за професионална употреба. Гаранцията е валидна от датата на закупуване на продукта. Доказателство за правото на гаранция е документът за закупуване на газовата печка (касова бележка от магазин или фактура). В никакъв случай компанията не покрива съответните разходи за резервни части и респективно необходимите работни часове, ако не бъде представено копие от документа за покупка. В случай че ремонтът трябва да бъде извършен от нашия сервизен отдел, разходите за транспорт (до и от) се поемат изцяло от изпращача (клиента). Газовите печки трябва да бъдат изпратени за ремонт в компанията или в оторизиран сервиз по подходящ начин и с подходящо транспортно средство.

ОСВОБОЖДАВАНЕ ОТ ГАРАНЦИЯ И ОГРАНИЧЕНИЯ:

- 1) Резервни части, които се изнасят по естествен начин вследствие на използването им (части за изхвърляне).
- 2) Газови печки, повредени в резултат на неспазване на инструкциите на производителя.
- 3) Газови печки, които са лошо поддържани.
- 4) Използване на неподходящи почистващи препарати или аксесоари.
- 5) Газови печки, предоставени безплатно на трети лица.
- 6) Повреда или неизправност в резултат на неправилна процедура за почистване на газовата печка.
- 7) Контакт на газовата печка с химикали или повреда в резултат на влага или корозия.
- 8) Газови печки, които са били модифицирани или отворени от неупълномощен персонал.
- 9) Счупени части/компоненти в резултат на неподходяща употреба.
- 10) Газови печки, използвани под наем.

Гаранцията покрива само безплатната подмяна на компонента, който представя производствен дефект или повреда на материала. В случай на липса на специфицирана резервна част фирмата си запазва правото да замени газовата печка с друг съответен модел. След приключване на всички гаранционни процедури гаранционният срок на газовата печка не се удължава или подновява. Замяната на резервна част с такса за ремонт се покрива от 1-годишна гаранция за добра експлоатация, при спазване на гаранционните условия. Заменените резервни части или газови печки остават собственост на нашата компания. Изисквания, различни от посочените в този гаранционен формуляр, по отношение на ремонта на газови печки или повредите по тях, не се прилагат. Гръцкото законодателство и относимите разпоредби се прилагат към тази гаранция.

ГARANȚIE

RO

Sobele pe gaz au fost fabricate în conformitate cu standarde stricte, stabilite de compania noastră, care sunt alinate la standardele de calitate europene respective. Sobele pe gaz ale companiei noastre sunt prevăzute cu o perioadă de garanție de 24 de luni pentru utilizare neprofesională și de 12 luni pentru utilizare profesională. Garanția este valabilă de la data achiziționării produsului. Dovada dreptului de garanție este documentul de achiziție al aragazului cu gaz (bon de casă sau factură). În niciun caz societatea nu va acoperi costurile relevante pentru piesele de schimb și orele de lucru necesare dacă nu este prezentată o copie a documentului de achiziție. În cazul în care reparația trebuie efectuată de către departamentul nostru de service, costul transportului (dus-întors) este suportat în întregime de către expeditor (client). Sobele cu gaz trebuie trimise pentru reparații la companie sau la un atelier autorizat în mod și cu mijloace de transport adecvate.

SCUTIRI ȘI RESTRICȚII DE GARANȚIE:

- 1) Piese de schimb care se uzează în mod natural ca urmare a utilizării (piese consumabile).
- 2) Sobe cu gaz deteriorate ca urmare a nerespectării instrucțiunilor producătorului.
- 3) Sobe cu gaz prost întreținute.
- 4) Utilizarea de detergenți sau accesorii necorespunzătoare.
- 5) Sobe pe gaz date gratuit unor terțe entități.
- 6) Deteriorări sau defecțiuni rezultate în urma unei proceduri de curățare necorespunzătoare a aragazului cu gaz.
- 7) Contactul aragazului cu gaze cu substanțe chimice sau deteriorarea ca urmare a umezelii sau coroziunii.
- 8) Sobe cu gaz care au fost modificate sau deschise de către personal neautorizat.
- 9) Piese/componente rupte ca urmare a unei utilizări necorespunzătoare.
- 10) Sobe pe gaz folosite pentru închiriere.

Garanția acoperă doar înlocuirea gratuită a componentei care prezintă un defect de fabricație sau o defecțiune materială. În cazul lipsei unei piese de schimb specifice, compania își rezervă dreptul de a înlocui soba cu gaz cu un alt model corespunzător. După încheierea tuturor procedurilor de garanție, perioada de garanție a aragazului cu gaz nu va fi prelungită sau reînnoită. Înlocuirea unei piese de schimb cu taxă de reparație este acoperită de o garanție de 1 an de bună funcționare, sub rezerva respectării condițiilor de garanție. Piesele de schimb sau sobele pe gaz care sunt înlocuite rămân în posesia societății noastre. Nu se aplică alte cerințe, altele decât cele menționate în acest formular de garanție, privind reparațiile sobei pe gaz sau deteriorarea acesteia. Legea greacă și reglementările aferente se aplică acestei garanții.

ГARANЦИЈА

NMK

Печките на гас се произведени по строги стандарти, поставени од нашата компанија, кои се усогласени со соодветните европски стандарди за квалитет. Плинските шпорети на нашата компанија се обезбедени со гарантен рок од 24 месеци за непрофесионална употреба и 12 месеци за професионална употреба. Гаранцијата важи од датумот на купување на производот. Доказ за гарантното право е купопродажниот документ на шпоретот на гас (потврда за малопродажба или фактура). Компанијата во никој случај нема да ги покрие релевантните трошоци за резервни делови и да го почитува потребното работно време освен ако не се прикаже копија од купопродажниот документ. Во случај поправката да ја изврши нашиот сервисен оддел, трошоците за превоз (до и од) целосно се на товар на испраќачот (клиентот). Печките на гас мора да се испратат на поправка до фирмата или до овластена работилница на соодветен начин и превозно средство.

ОСЛОБОДУВАЊА И ОГРАНИЧУВАЊА НА ГАРАНЦИЈАТА:

- 1) Резервни делови кои природно се истроија како последица на употребата (потрошни делови).
- 2) Шпорети на гас оштетени како резултат на непочитување на упатствата на производителот.
- 3) Лошо одржувани шпорети на гас.
- 4) Употреба на несоодветни детергенти или додатоци.
- 5) Печки на гас кои се даваат на трети лица безплатно.
- 6) Оштетување или неисправност како резултат на неправилна процедура за чистење на шпоретот на гас.
- 7) Контакт на шпоретот на гас со хемикалии или оштетување како резултат на влага или корозија.
- 8) Печки на гас кои се модифицирани или отворени од неовластен персонал.
- 9) Скршени делови/компоненти како резултат на несоодветна употреба.
- 10) Се изнајмуваат шпорети на гас.

Гаранцијата опфаќа само бесплатна замена на компонентата што претставува производствен дефект или дефект на материјалот. Во случај на недостаток на специфичен резервен дел, компанијата го задржува правото да го замени шпоретот на гас со друг соодветен модел. По завршувањето на сите гарантни процедури, гарантниот рок на шпоретот на гас нема да се продолжува или обновува. Замената на резервниот дел со наплата за поправка е покриена со 1 година гаранција за добро работење, под услов да се почитуваат условите за гаранција. Резервните делови или шпоретите на гас кои се заменуваат остануваат во сопственост на нашата компанија. Барањата, освен оние споменати во овој гарантен формулар, во врска со поправки или нивни оштетувања на шпоретот на гас, не се применуваат. За оваа гаранција се применуваат грчките закони и релативните регулативи.

ГARANCIA

HUN

A gáztűzhelyek a vállalatunk által meghatározott szigorú szabványok szerint készültek, amelyek összhangban vannak a vonatkozó európai minőségi szabványokkal. Cégünk gázkályáira nem professzionális használat esetén 24 hónap, professzionális használat esetén 12 hónap garanciát vállalunk. A garancia a termék megvásárlásának napjától érvényes. A jótállási jog igazolása a gáztűzhely vásárlását igazoló dokumentum (kiskereskedelmi blokk vagy számla). A vállalat semmilyen körülmények között nem fedezi a pótalkatrészek és a szükséges munkaórák vonatkozó költségeit, ha nem mutatják be a vásárlási dokumentum másolatát. Amennyiben a javítást szervizünknek kell elvégeznie, a szállítás (oda- és visszazállítás) költségei teljes egészében a feladót (ügyfelet) terhelik. A gáztűzhelyeket javításra a megfelelő módon és szállítóeszközzel kell elküldeni a céghez vagy egy erre felhatalmazott műhelybe.

GARANCIAÁLIS MENTESSÉGEK ÉS KORLÁTOZÁSOK:

- 1) Pótalkatrészek, amelyek a használat következtében természetes módon elhasználódnak (fogyó alkatrészek).
- 2) A gyártó utasításainak be nem tartása következtében megrongálódott gáztűzhelyek.
- 3) Rosszul karbantartott gáztűzhelyek.
- 4) Nem megfelelő tisztítószeres vagy tartozékok használata.
- 5) Harmadik személyeknek ingyenesen átadott gáztűzhelyek.
- 6) A gáztűzhely nem megfelelő tisztítási eljárásából eredő károsodás vagy meghibásodás.
- 7) A gáztűzhely vegyi anyagokkal való érintkezése, illetve nedvesség vagy korrózió következtében bekövetkező károsodás.
- 8) Olyan gáztűzhelyek, amelyeket illetéktelen személyek módosítottak vagy nyitottak fel.
- 9) A nem rendeltetésszerű használat következtében eltört alkatrészek/komponensek.
- 10) Bérbeadásra használt gáztűzhelyek.

A garancia csak a gyártási hibát vagy anyaghibát mutató alkatrész ingyenes cseréjére terjed ki. Specifikus alkatrész hiánya esetén a vállalat fenntartja a jogot, hogy a gáztűzhelyet egy másik megfelelő modellre cserélje. Az összes garanciaális eljárás lezárását követően a gáztűzhely garanciaális ideje nem hosszabbítható meg, illetve nem újítható meg. A javítási költséggel járó pótalkatrész cseréjére 1 év jótállás vonatkozik, a jótállási feltételek betartása mellett. A kicserélt pótalkatrészek vagy gáztűzhelyek cégünk tulajdonában maradnak. A gáztűzhelyek javítására vagy megrongálódására vonatkozó, a jelen jótállási nyilatkozatban említettéktől eltérő követelmények nem érvényesek. A jelen garanciára a görög törvények és a vonatkozó előírások vonatkoznak.

GARANZIJA

MLT

Il-stufi tal-gass ġew manifatturati skont standards stretti, stabbiliti mill-kumpanija tagħna, li huma allinjati mal-istandards ta 'kwalità Ewropej rispettivi. Il-stufi tal-gass tal-kumpanija tagħna huma pprovduti b'perjodu ta 'garanzija ta' 24 xahar għal użu mhux professjonali u 12-il xahar għal użu professjonali. Il-garanzija hija valida mid-data tax-xiri tal-prodott. Prova tad-dritt tal-garanzija hija d-dokument tax-xiri tal-fuklar tal-gass (irċevuta jew fattura bl-imnut). Taht l-ebda ċirkostanza l-kumpanija m'għandha tkopri l-ispiża rilevanti tal-ispare parts u l-hinijiet tax-xogħol mehtieġa kemm jekk ma tiġix ipprezentata kopja tad-dokument tax-xiri. F'każ li t-tiswija trid issir mid-dipartiment tas-servizz tagħna, l-ispiża tat-trasport (lejn u minn) tithallas għal kollox mill-mittent (il-klijent). L-istufi tal-gass għandhom jintbagħtu għat-tiswija lill-kumpanija jew lil hanut tax-xogħol awtorizzat bil-mod u mezz ta' trasport xieraq.

EŻENZJONIJET U RESTRIZZJONIJET TA' GARANZIJA:

- 1) Spare parts li jintlibsu b'mod naturali bħala konsegwenza tal-użu (partijiet li jistgħu jintefqu).
- 2) Stufi tal-gass bil-ħsara bħala riżultat ta 'nuqqas ta' konformità mal-istruzzjonijiet tal-manifattur.
- 3) Stufi tal-gass miżmuma hażin.
- 4) Użu ta 'deterġenti jew aċċessorji mhux xierqa.
- 5) Stufi tal-gass mogħtija lil entitajiet terzi mingħajr ħlas.
- 6) Hsara jew ħsara li tirriżulta minn proċedura ta 'tindif mhux xierqa tal-stufi tal-gass.
- 7) Kuntatt tal-stufi tal-gass ma 'kimiċi, jew ħsara bħala riżultat ta' umdità jew korrużjoni.
- 8) Stufi tal-gass li ġew modifikati jew miftuħa minn persunal mhux awtorizzat.
- 9) Partijiet/komponenti miksura bħala riżultat ta 'użu mhux xieraq.
- 10) Stufi tal-gass użati għall-kiri.

Il-garanzija tkopri biss is-sostituzzjoni bla ħlas tal-komponent li jipprezenta difett fil-manifattura jew ħsara fil-materjal. F'każ ta' nuqqas ta' spare part speċifika l-kumpanija tirriżerva d-dritt li tissostitwixxi l-istufi tal-gass b'mudell ieħor korrispondenti. Wara li l-proċeduri kollha ta 'garanzija jkun għew konkluzi, il-perjodu ta' garanzija tal-fuklar tal-gass m'għandux jiġi estiz jew imgedded. Is-sostituzzjoni ta 'spare part bi ħlas ta' tiswija hija koperta minn garanzija ta 'sena ta' thaddim tajjeb, soġġetta għal konformità mat-termini tal-garanzija. L-ispare parts jew stufi tal-gass li jiġu sostitwiti jibqgħu fil-pussess tal-kumpanija tagħna. Rekwiżiti, minbarra dawk imsemmija f'din il-formola ta' garanzija, dwar tiswijiet ta' stufi tal-gass jew ħsara tagħhom, ma japplikawx. Il-liġi Griega u r-regolamenti relattivi japplikaw għal din il-garanzija.

GARANTÍA

ES

Las estufas de gas han sido fabricadas de acuerdo con estrictas normas, establecidas por nuestra empresa, que están alineadas con las respectivas normas de calidad europeas. Las estufas de gas de nuestra empresa tienen una garantía de 24 meses para uso no profesional y de 12 meses para uso profesional. La garantía es válida a partir de la fecha de compra del producto. La prueba del derecho de garantía es el documento de compra de la estufa de gas (ticket de compra o factura). En ningún caso la empresa cubrirá el coste correspondiente de las piezas de repuesto y las horas de trabajo necesarias respectivas si no se presenta una copia del documento de compra. En caso de que la reparación tenga que ser realizada por nuestro servicio técnico, los gastos de transporte (ida y vuelta) correrán íntegramente a cargo del remitente (cliente). Las estufas de gas deben enviarse para su reparación a la empresa o a un taller autorizado en la forma y medio de transporte adecuados.

EXENCIONES Y RESTRICCIONES DE LA GARANTÍA:

- 1) Piezas de recambio que se desgastan de forma natural como consecuencia de su uso (piezas fungibles).
- 2) Estufas de gas dañadas como consecuencia del incumplimiento de las instrucciones del fabricante.
- 3) Estufas de gas mal mantenidas.
- 4) Uso de detergentes o accesorios inadecuados.
- 5) Estufas de gas cedidas gratuitamente a terceras entidades.
- 6) Daños o mal funcionamiento derivados de un procedimiento de limpieza inadecuado de la estufa de gas.
- 7) Contacto de la estufa de gas con productos químicos, o daños como consecuencia de la humedad o la corrosión.
- 8) Estufas de gas que hayan sido modificadas o abiertas por personal no autorizado.
- 9) Piezas/componentes rotos como consecuencia de un uso inadecuado.
- 10) Estufas de gas utilizadas para alquiler.

La garantía cubre únicamente la sustitución gratuita del componente que presente un defecto de fabricación o fallo de material. En caso de falta de un recambio específico la empresa se reserva el derecho de sustituir la estufa de gas por otro modelo correspondiente. Una vez concluidos todos los trámites de garantía, no se prorrogará ni renovará el periodo de garantía de la estufa de gas. La sustitución de una pieza de recambio con cargo de reparación está cubierta por una garantía de buen funcionamiento de 1 año, siempre que se cumplan las condiciones de la garantía. Las piezas de recambio o las estufas de gas sustituidas permanecen en posesión de nuestra empresa. No se aplicarán otros requisitos, distintos de los mencionados en este formulario de garantía, en relación con las reparaciones de las estufas de gas o sus daños. Esta garantía está sujeta a la legislación griega y a la normativa correspondiente.

GARANCIJE

HR

Plinske peći proizvedene su prema strogim standardima koje postavlja naša tvrtka, a koji su usklađeni s odgovarajućim europskim standardima kvalitete. Plinske peći naše tvrtke imaju jamstvo od 24 mjeseca za neprofesionalnu uporabu i 12 mjeseci za profesionalnu uporabu. Jamstvo vrijedi od datuma kupnje proizvoda. Dokaz prava iz jamstva je kupoprodajni dokument plinskog štednjaka (maloprodajni račun ili račun). Ni pod kojim okolnostima tvrtka neće pokriti relevantne troškove rezervnih dijelova i odgovarajućih potrebnih radnih sati osim ako se ne predoči kopija dokumenta o kupnji. U slučaju da popravak mora obaviti naš servis, troškove prijevoza (do i od) u cijelosti snosi pošiljatelj (klijent). Plinske peći potrebno je poslati na popravak poduzeću ili u ovlaštenu servis odgovarajućim načinom i prijevoznom sredstvom.

IZUZEĆA I OGRANIČENJA JAMSTVA:

- 1) Rezervni dijelovi koji se prirodno troše kao posljedica korištenja (potrošni dijelovi).
- 2) Plinske peći oštećene zbog nepridržavanja uputa proizvođača.
- 3) Plinske peći loše održavane.
- 4) Korištenje neodgovarajućih deterdženata ili dodataka.
- 5) Plinske peći dane trećim osobama bez naknade.
- 6) Oštećenje ili neispravnost uzrokovana nepravilnim postupkom čišćenja plinskog štednjaka.
- 7) Kontakt plinskog štednjaka s kemikalijama, ili oštećenja uslijed vlage ili korozije.
- 8) Plinske peći koje je modificirala ili otvorila neovlaštena osoba.
- 9) Slomljeni dijelovi/komponente kao rezultat neprikladne uporabe.
- 10) Plinske peći korištene za iznajmljivanje.

Jamstvo pokriva samo besplatnu zamjenu komponente koja predstavlja grešku u proizvodnji ili grešku u materijalu. U slučaju nedostatka određenog rezervnog dijela tvrtka zadržava pravo zamjene plinskog štednjaka drugim odgovarajućim modelom. Nakon završetka svih jamstvenih postupaka, jamstveni rok plinskog štednjaka ne može se produžiti niti obnoviti. Zamjena rezervnog dijela uz naknadu za popravak pokrivena je 1-godišnjim jamstvom ispravnog rada, podložno poštivanju uvjeta jamstva. Zamijenjeni rezervni dijelovi ili plinske peći ostaju u vlasništvu naše tvrtke. Zahtjevi, osim onih navedenih u ovom obrascu jamstva, koji se odnose na popravak plinskog štednjaka ili njegovo oštećenje, ne vrijede. Grčki zakon i odgovarajući propisi primjenjuju se na ovo jamstvo.

GWARANCJA

PL

Kuchenki gazowe zostały wyprodukowane zgodnie z surowymi normami ustalonymi przez naszą firmę, które są zgodne z odpowiednimi europejskimi normami jakości. Kuchenki gazowe naszej firmy są objęte 24-miesięcznym okresem gwarancyjnym dla użytku nieprofesjonalnego i 12-miesięcznym dla użytku profesjonalnego. Gwarancja jest ważna od daty zakupu produktu. Dokumentem potwierdzającym prawo do gwarancji jest dokument zakupu kuchenki gazowej (paragon lub faktura). W żadnym wypadku firma nie pokryje odpowiednich kosztów części zamiennych i odpowiednich wymaganych godzin pracy, jeśli nie zostanie przedstawiona kopia dokumentu zakupu. W przypadku, gdy naprawa musi zostać wykonana przez nasz dział serwisowy, koszt transportu (do i z) jest w całości ponoszony przez nadawcę (klienta). Kuchenki gazowe muszą być wysłane do naprawy do firmy lub autoryzowanego warsztatu w odpowiedni sposób i środkiem transportu.

WYŁĄCZENIA I OGRANICZENIA GWARANCJI:

- 1) Części zamienne, które ulegają naturalnemu zużyciu w wyniku użytkowania (części zużywalne).
- 2) Kuchenki gazowe uszkodzone w wyniku nieprzestrzegania instrukcji producenta.
- 3) Niewłaściwa konserwacja kuchenek gazowych.
- 4) Używanie niewłaściwych detergentów lub akcesoriów.
- 5) Kuchenki gazowe przekazane nieodpłatnie osobom trzecim.
- 6) Uszkodzenia lub usterki wynikające z niewłaściwego czyszczenia kuchenki gazowej.
- 7) Kontakt kuchenki gazowej z chemikaliami lub uszkodzenie w wyniku wilgoci lub korozji.
- 8) Kuchenki gazowe, które zostały zmodyfikowane lub otwarte przez nieupoważniony personel.
- 9) Uszkodzone części/elementy w wyniku niewłaściwego użytkowania.
- 10) Kuchenki gazowe używane do wynajmu.

Gwarancja obejmuje wyłącznie bezpłatną wymianę elementu, który wykazuje wadę produkcyjną lub awarię materiałową. W przypadku braku określonej części zamiennej firma zastrzega sobie prawo do wymiany kuchenki gazowej na inny odpowiedni model. Po zakończeniu wszystkich procedur gwarancyjnych okres gwarancji na kuchenkę gazową nie zostanie przedłużony ani odnowiony. Wymiana części zamiennej za opłatą za naprawę jest objęta roczną gwarancją dobrego działania, pod warunkiem przestrzegania warunków gwarancji. Wymienione części zamienne lub kuchenki gazowe pozostają w posiadaniu naszej firmy. Wymagania inne niż wymienione w niniejszym formularzu gwarancyjnym, dotyczące naprawy lub uszkodzenia kuchenki gazowej, nie mają zastosowania. Do niniejszej gwarancji mają zastosowanie przepisy prawa greckiego i przepisy pokrewne.



The instructions manual is also available in digital format on our website
www.nikolaoutools.com. Find it by entering the product code in the Search "Q" field.

Μπορείτε να βρείτε τις οδηγίες χρήσης και σε ηλεκτρονική μορφή μέσω της ιστοσελίδας μας
www.nikolaoutools.com. Αναζητήστε τις με τον κωδικό προϊόντος στο πεδίο Αναζήτηση "Q".