



Gas cooktop user manual

Model:

OBHB6203YI

OBHB6203XI

Preface

Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care centre.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

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 jeopardising the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.

Preface

Safety Warning

3	Safety Instructions
4	Installation
5	Child and People Safety
6	During Use
8	Cleaning and Service
8	Environmental Information

Instructions for use and maintenance



9	Description of the appliance
10	How to Use the appliance
12	Safety and Energy saving advice
13	Cleaning and Maintenance

Technical instructions

15	Using instructions
16	Positioning
17	Installing the appliance
18	Gas Connection
19	Gas Specification
19	Electrical Connection
20	Gas Conversion
21	Troubleshooting

safety instructions

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference.
If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user.
- The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently.
- Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 Danger/Warning	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 Caution	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

■ The following marks are used in the Instruction Manual as follows:



Caution



No Access



No Fire Tool



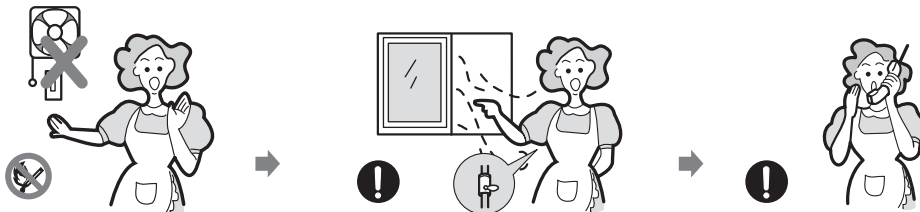
Must Do

Danger

■ If gas seems to leak, take the actions as follow :

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.

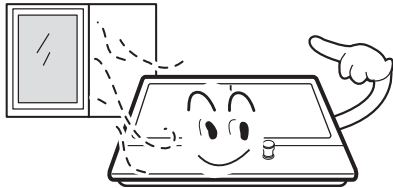
- 1 Stop using the product and close the middle valve.
- 2 Open the window to ventilate.
- 3 Contact our service centre by using a phone outside.



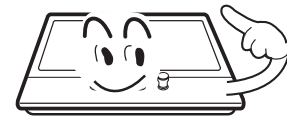
* The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

Warning

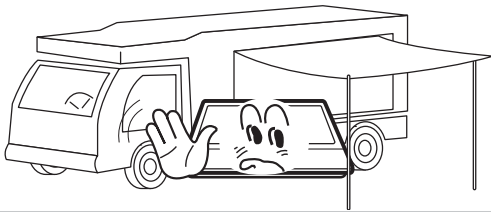
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



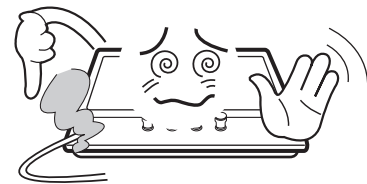
- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it should not be used as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

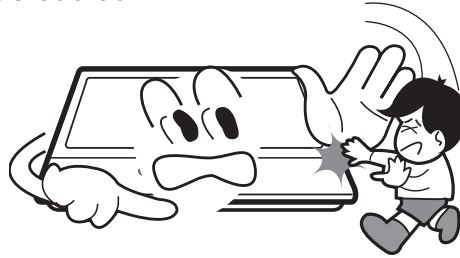


Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance.
The appliance gets hot when it is in use.
Children should be kept away until it has cooled.

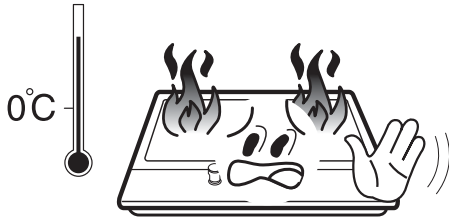


Caution

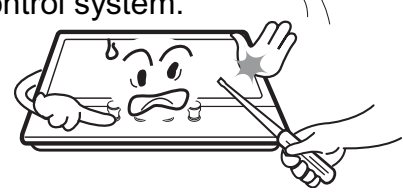
- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

Warning

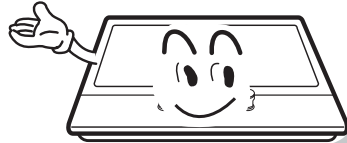
- Only use the appliance for preparing food.



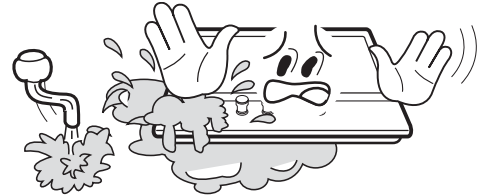
- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



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



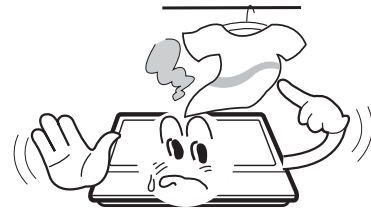
- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



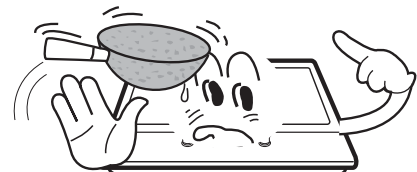
- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



during use

- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



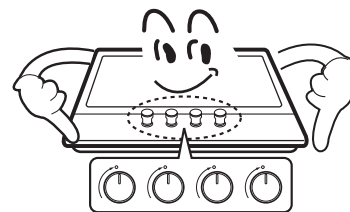
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the '●' position when not in use.



Caution

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

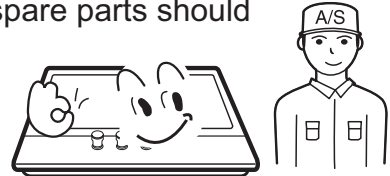
cleaning and service

Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

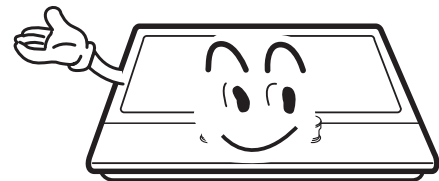


Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

environmental information

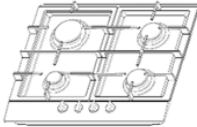
- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.

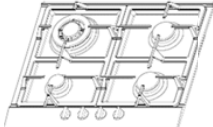


Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

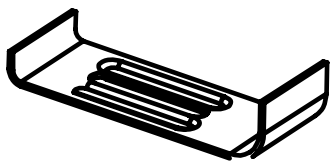
description of the appliance

	
Model	OBHB6203YI
Pan Support	Cast Iron
Wok pan Support	N/A
Top Plate	Stainless Steel
Dimension(W*D*H)	590*510*90
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220~240Vac,50Hz/60Hz, 0.6W
Burner Feature	Rapid (1), Semi-rapid (2) Auxiliary (1)

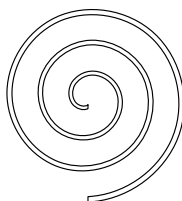
	
Model	OBHB6203XI
Pan Support	Cast Iron
Wok pan Support	N/A
Top Plate	Stainless Steel
Dimension(W*D*H)	590*510*90
Ignition device	Continuous Ignition Type
Gas Connection	G1/2 thread
Electric supply	220~240Vac,50Hz/60Hz, 0.6W
Burner Feature	Triple-Crown(1), Semi-rapid (2), Auxiliary (1)

description of the appliance

Accessories



Bracket (4)



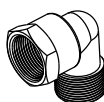
Sponge (4)



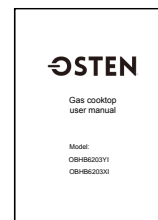
Screw (4)



Injector (4)



Gas-pipe bend (1)

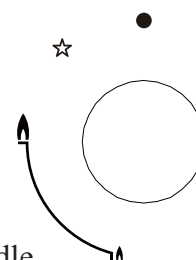


Instruction Manual (1)

how to use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle :

- Black circle: gas off
- 🔥 Large flame: maximum setting
- 🔥 Small flame: minimum setting

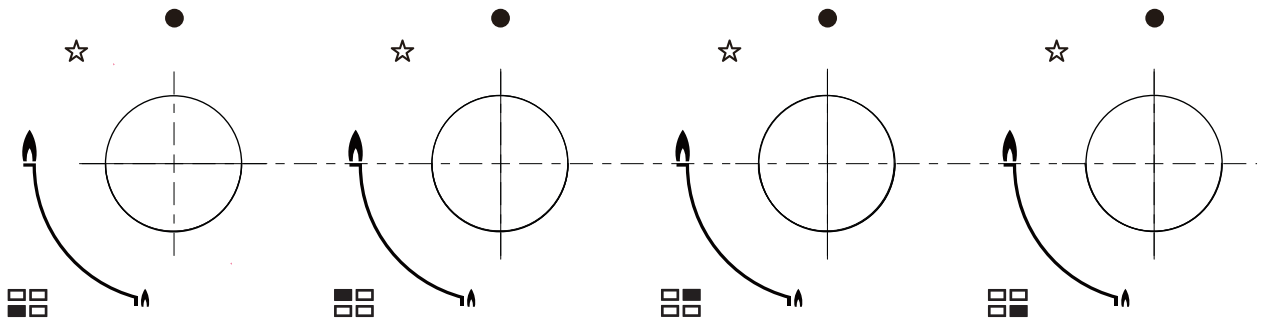


- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

how to use the appliance



Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- o Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- o If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- o You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- o After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- o To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- o In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

safety and energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



■ Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discolouring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off - as this wastes energy	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, eg. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



■ It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.

■ Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.











■ As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.

cleaning and maintenance



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.
- The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Edible Oil  Abrasive  Metal Brush  Acidic/Alkali Detergent  Thinner/Benzene

Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

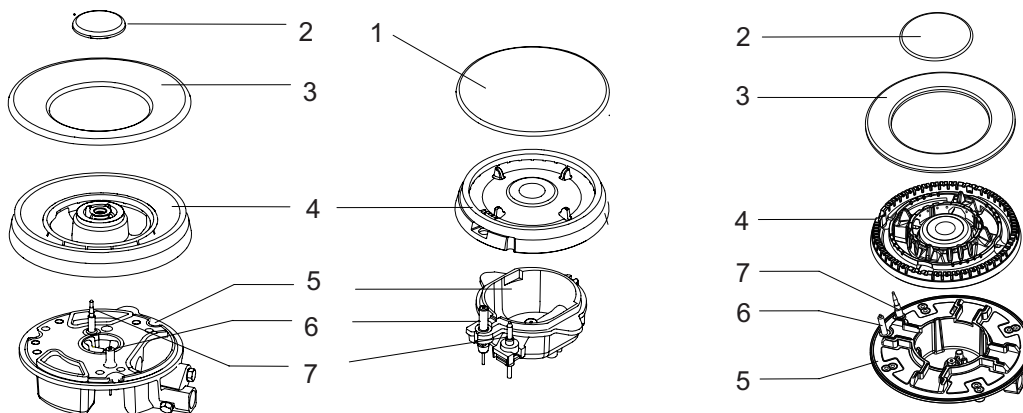
Top plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

■ Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows :



1. Place the flame spreader (4) on to the burner cup (5) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader.
The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid (1 , 2 , 3) onto the flame spreader (4) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

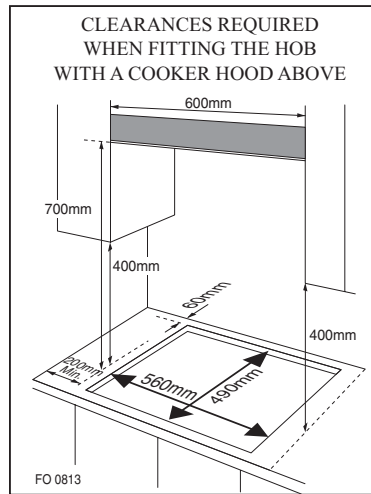


Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.

Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners.
Check for a clear blue flame without yellow tipping.
If burners shows any abnormalities check the following :
 - Burner lid on correctly
 - Flame spreader positioned correctly
 - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.

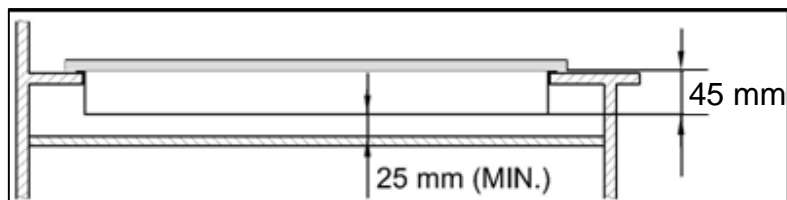


OBHB6203YI

OBHB6203XI

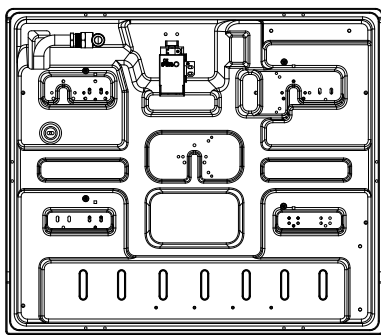
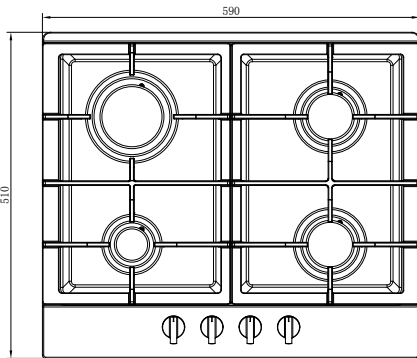
■ **This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed ;**

- The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
- 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
- 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be **at least** 50 mm away from the outer edges of the hob.
- 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
- You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.



- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.

installing the appliance

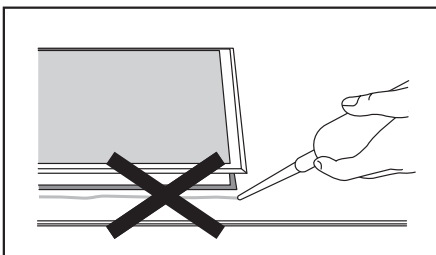


Bottom view

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
2. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.
3. Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.

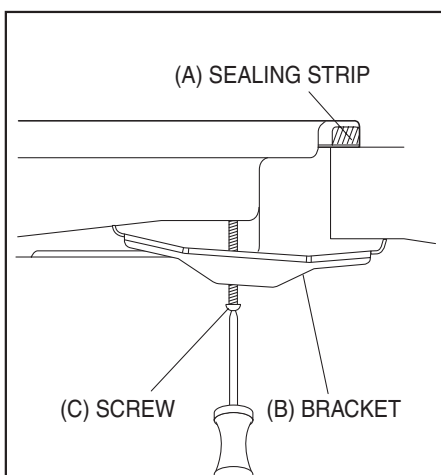
Sponge

The thickness of the sponge is 3 mm.
The width of the sponge is 10 mm.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.

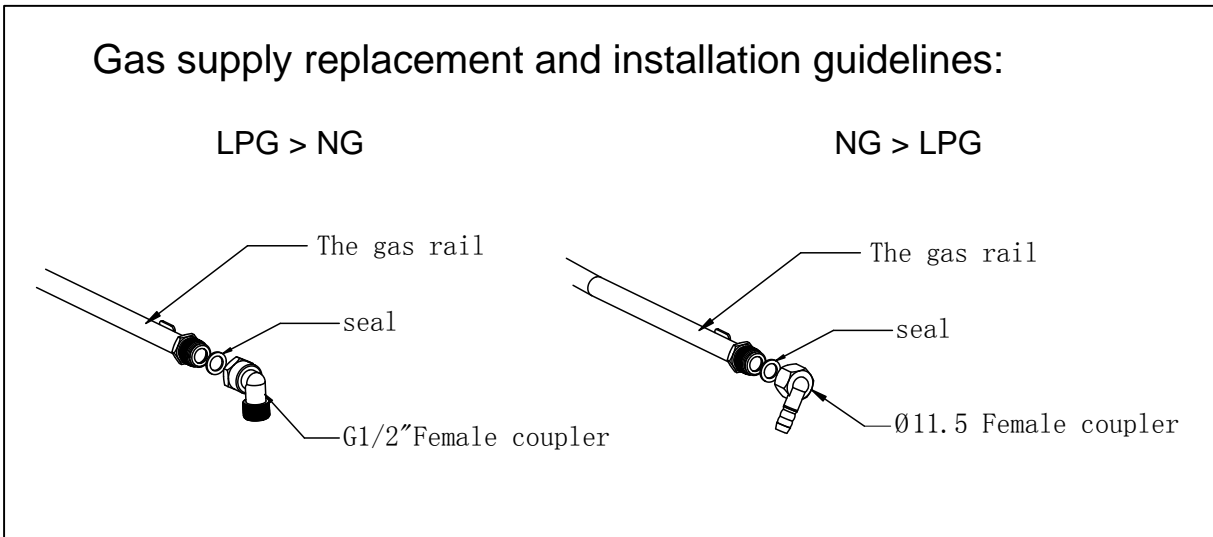


1. Place the bracket(B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob(H). Slightly tighten a screw(C) through the bracket(B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop. Then fully tighten the screws(C) to secure the hob into position.

gas connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas . Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.



- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

Gas category, gas type and destination country

I _{2H} /I _{2E} /I _{2E+}	G20 Methane at 20mbar	AT,CH,CZ,DK,ES,FI,GB,GR,IE,IS,IT,PT,SE,SI,SK,DE,LU,GE,FR
--	-----------------------	--

gas specification

Model No.	Gas type & pressure	Electrical power	Heat input and orifice size marked(mm)				Total Heat input
			Work burner	Rapid burner	Semi-rapid	Auxiliary- rapid	
OBHB6203YI	G20 20mbar	220-240V~ 50/60Hz	/	1.30	0.97	0.72	NA
OBHB6203X1			1.28	/	0.97	0.72	

electrical connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220~240V, 50/60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code ;
 - Green/yellow = Earth
 - Blue = Neutral
 - Brown = Live



- **The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.**

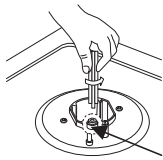
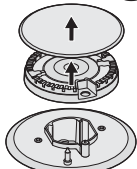
gas conversion



- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

1

Change the injector of the burners.



Injector

Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.

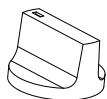
Unscrew the injector using a 7 mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply.

Carefully reassemble the all components.

After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

2

Adjustment of minimum level of the flame



Control handle



Tap
Sealing ring



Adjustment screw

- ① Turn the taps down to minimum
- ② Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the tap shaft.
- ③ The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3 - 4 mm.
 - For butane/propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
 - Refit the control knob.
 - Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- ④ Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft : in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion. (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

trouble shooting

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- However, some minor problems can be resolved as follows :

Problem	Probable cause	Solution
Not ignited	No Spark.	Check the electricity supply.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The gas supply is closed.	Open the gas supply completely.
Badly ignited	The gas supply is not completely open.	Open the gas supply completely.
	The burner lid is badly assembled.	Assemble the lid correctly.
	The ignition plug is contaminated with alien substance.	Wipe alien substance with a dry cloth .
	The burners are wet.	Dry the burners lids carefully.
	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Flame goes out when in use.	The flame supervision device is contaminated with alien substance.	Clean the flame supervision device.
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame.	Turn off burner knob. Wait one minute and reignite zone.
	A strong draught may have blown the flame out .	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows. Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is used.	Check the gas used.
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled.	Assemble the burner lid correctly.
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside.



- If problem is not solved, please contact customer care centre.

Уважаемый покупатель!

Поздравляем Вас с приобретением варочной панели компании Midea.

Продукция нашей компании будет служить вам очень долго. Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию по установке и эксплуатации данной поверхности. Приводимые здесь цифровые данные являются приблизительными.

Производитель оставляет за собой право, по мере необходимости, вносить изменения, не влияющие на основные характеристики и безопасность изделия.

Содержание

Описание газовой поверхности.....	5
Установка.....	5
Подключение газа.....	6
Электрические соединения.....	7
Установка варочной панели в столешницу.....	8
Инструкции для установщика	9
Во время пользования.....	9
Использование горелок.....	11
Советы по оптимальному использованию горелок.....	12
Спецификация форсунок.....	15
Категории газа.....	15
Прибор Класс: 3.....	16
Электрические разъемы.....	17
Поиск неисправностей.....	17
Важные требования безопасности.....	19

Вентиляция помещения.....	19
Выбор места и вентиляция.....	19
Обслуживание и чистка изделия.....	20
Чистка рабочей поверхностей	20
Чистка деталей из нержавеющей стали.....	20
Чистка рассекателей пламени	20
Экологическая информация	21

Описание газовой поверхности

(См. рисунок 1)

1. Верхняя панель (нержавеющая сталь, закаленное стекло, эмалированная)
2. Горелка с тремя зонами нагрева
3. Горелки-быстрые (рапид)
4. Горелки-полубыстрые (полурапид)
5. Горелки-вспомогательные
6. Ручки управления

Установка

- Перед установкой убедитесь, что местные условия распределения (вид газа и давление) и регулировка прибора совместимы.
- Газовая поверхность должна быть установлена и подключена в соответствии с действующими правилами по установке. Особое внимание должно быть уделено соответствующим требованиям в отношении вентиляции.
- Этот прибор должен устанавливаться и обслуживаться компетентным лицом.
- Данный прибор должен быть установлен в соответствии с действующими нормами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении.
- Снять всю упаковку перед использованием варочной поверхности.
- Убедитесь, что газ и электроснабжение соответствует типу, указанному в табличке.
- Производитель не несет ответственности, если указанные выше рекомендации или любой из других инструкций по технике безопасности, содержащихся в настоящей инструкции игнорируются.

Пожалуйста, убедитесь, что после установки варочной поверхности, она легко доступна для мастера в случае поломки.

Удаление побочных продуктов сгорания и место установки

Оборудование должно быть установлено и использоваться в подходящей среде и в соответствии с действующими стандартами.

Установщик должен соблюдать имеющиеся законы относительно вентиляции и удаления побочных продуктов сгорания. Помните, что объем воздуха, требуемый для сгорания газа составляет 2 м³/час на киловатт мощности горелок.

Удаление побочных продуктов сгорания

Газовое оборудование выделяет побочные продукты сгорания, которые необходимо удалять с помощью вентиляции и через кухонную вытяжку (см. рис. 7).

На рис. 7 показаны следующие компоненты:

A — Естественный приток воздуха.

E — Вентиляция.

C — Кухонная вытяжка для удаления продуктов сгорания.

Примечание: минимальное расстояние между газовой варочной поверхностью и вытяжкой должно быть не менее 750 мм. (См. рис.4)

Подключение газа

Подключение к линии подачи газа должно быть либо жесткой или полужесткой трубой т.е. стальной или медной. Место соединения должно подходить для подключения к RC 1/2 (1/2 BSP наружная резьба). Когда окончательное соединение установлено, важно, чтобы был проведен тест отсутствия утечки на варочной панели и в месте соединения. Убедитесь, что основные соединения труб не оказывают нагрузку на варочную панель. Необеспечение правильной сборки вызовет утечку газа:

A: Газовый патрубок с наружной резьбой 1/2 BSP

B: Шайба

C: Соединительная гайка

D: Разъем шланга (См. рис.5)

Электрические соединения

Все электротехнические работы для установки этой плиты должны осуществляться квалифицированным электриком или компетентным специалистом.

Данная варочная панель предназначена для подключения к сети переменного тока электроснабжения.

Убедитесь, что кабель питания плиты не вступают в контакт с поверхностями с температурой выше 50 °С.

Подключение к источнику электроэнергии должно производиться с соблюдением действующих нормативов и правил.

Перед подключением убедитесь в том, что: электрическая сеть и розетки соответствуют максимальной мощности изделия, электрическая сеть или розетка имеют заземление в соответствии с действующими нормативами и правилами. При несоблюдении указанных нормативов и правил, никакие претензии не принимаются.

При подключении к источнику электропитания через розетку:

Установите на кабель питания варочной панели стандартную электрическую вилку (если она отсутствует), соответствующую параметрам, указанным на этикетке. Подсоедините провода согласно схеме, показанной на рис. 9, принимая во внимание, что:

Обозначение L (фаза) = коричневый провод

Обозначение N (ноль) = синий провод

Обозначение (земля) = желто-зеленый провод.

Электрический кабель должен располагаться таким образом, чтобы исключить его нагрев в любой точке до температуры свыше 75К. Не используйте для подключения переходники, адаптеры или шунты, поскольку они могут создать ложные соединения, что вызовет опасный перегрев проводки.

При подключении к источнику электропитания напрямую:

Установите однополюсный выключатель между изделием и источником питания. Выключатель должен соответствовать параметрам изделия и иметь минимальный разрыв между контактами 3 мм.

Провод заземления не должен проходить через выключатель.

Другим вариантом защиты соединения является установка высокочувствительного дифференциального реле.

Настоятельно рекомендуется подключить желто-зеленый провод заземления к работающему контуру заземления.

ВНИМАНИЕ:

Данное изделие соответствует нормативу ЕЭС 90/396 по бытовым газовым устройствам для приготовления пищи.

Все наши изделия разрабатываются и производятся в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6, с соответствующими дополнениями.

Изделия соответствуют нормативам Директив Евросоюза по низковольтной аппаратуре №№ 73/23 и 93/68, а также положениям Директивы Евросоюза № 89/336 по электромагнитной совместимости.

Установка варочной панели в столешницу

Размеры выреза приведены на рисунке. Размеры даны в мм. (См. рис. 6)

Для предотвращения случайного попадания пролитой жидкости под варочную панель, изделие комплектуется специальным уплотнителем. Для его установки тщательно соблюдайте приведенные ниже указания:

- 1) Выложите уплотнитель вдоль края отверстия, закрывая внахлест места стыков;
- 2) Вставьте варочную панель в отверстие;
- 3) С помощью отвертки и специальных винтов, прикрепите крепежные пластины;
- 4) Когда винты будут затянуты, избыток уплотнение может быть удален. (См. рис.6)

Инструкции для установщика

Габаритные размеры:

Ширина: 600мм Глубина: 510мм (Для модели из закаленного стекла).

Ширина: 590мм Глубина: 500мм (Для других моделей)

Вырежьте размеры:

Ширина: 553мм Глубина: 473мм (Для всех моделей)

Проверка плиты после установки и перед использованием.

Когда плита полностью установлена , будет необходимо проверить настройку минимального пламени. Чтобы сделать это, выполните следующие шаги:

--- Поверните газовый кран на позицию MAX и зажгите пламя
--- Установите газовый кран в положение пламени MIN (минимальное пламя) затем поверните ручку управления от минимального до максимального значения в несколько раз. Если пламя нестабильно или гаснет выполните следующую процедуру.

Порядок действий:

--- Вновь разжечь горелку и установить в положение MIN.
--- Снимите ручку управления и использовать тонкую отвертку, чтобы повернуть регулировочный винт, пока пламя устойчиво и не гаснет , когда ручка повернута от минимального до максимального
--- Повторите процедуру настройки для всех горелок .

Во время пользования

- Данная варочная панель предназначена только для бытового приготовления пищи. Он не предназначен для коммерческого или промышленного назначения.
- Во время использования варочной поверхности для приготовления пищи, она будет производить тепло и влагу в

помещении, в котором она была установлена. Убедитесь в том, что существует непрерывная подача воздуха, вентиляционные отверстия находятся в хорошем состоянии или установлена вытяжка с вентиляционным коробом

- При использовании варочной поверхности в течение длительного периода времени, вентиляция должна быть интенсивной, можно открыть окно или увеличить скорость работы вытяжки.

- Не используйте варочную панель, если она находится в контакте с водой. Не используйте варочную панель с мокрыми руками

- Убедитесь, что ручки управления в закрытом положении, когда поверхность не используется.

- При использовании других электроприборов, убедитесь, что кабель не вступают в контакт с горячими поверхностями бытовой электроплиты.

- Нестабильные, деформированные или неустойчивые кастрюли (рис.3) не должны использоваться на варочной панели, потому что это может привести к опрокидыванию горячей кастрюли и получению ожогов и травм.

- Никогда не оставляйте без присмотра варочную поверхность при приготовлении с пищи с использованием масла и жиров. Это может привести к возгоранию.

- Никогда не используйте пластиковую посуду или алюминиевую фольгу для приготовления блюда на варочной панели.

Необходимая информация:

- Варочная поверхность должна ремонтироваться только в авторизованных сервисных центрах, сервисным инженером, с использованием только оригинальных запасных частей.

- Данная варочная панель предназначена для эксплуатации взрослыми людьми. Не позволяйте детям играть вблизи с плитой.

- Плита нагревается, когда она находится в использовании.
- Дети должны находиться подальше, пока она не остынет.
- Дети также могут травмировать себя, потянув кастрюли или сковородки с варочной панели.

Использование горелок

Над каждой ручкой панели управления имеется рисунок, указывающий на то, к какой горелке относится данная ручка, в зависимости от типа приобретенного Вами изделия и его индивидуальных характеристик, горелки могут включаться несколькими способами:

Ручной поджиг (позволяет включать горелку в любое время, даже при отсутствии электропитания). Поверните ручку выбранной горелки против часовой стрелки до положения максимум, которому соответствует большой рисунок, изображающий пламя, после чего, поднесите к горелке зажженную спичку.

Электроподжиг. Поверните ручку выбранной горелки против часовой стрелки до положения максимум, которому соответствует большой рисунок, изображающий пламя, после чего нажмите на кнопку электроподжига. Как только произойдет поджиг, отпускайте кнопку.

Автоматический электроподжиг. Поверните ручку выбранной горелки против часовой стрелки до положения максимум, которому соответствует большой рисунок, изображающий пламя, после чего нажмите на нее. Как только произойдет поджиг, отпускайте ручку горелки.

Кнопка включения горелок, оснащенных защитными устройствами (термопарами). Поверните ручку выбранной горелки против часовой стрелки до положения максимум, которому соответствует большой рисунок, изображающий

пламя, после чего используйте один из указанных выше методов поджига. После начала работы горелки подержите кнопку нажатой в течение 10 секунд, чтобы дать нагреться термопаре. Если после отпускания кнопки горелка гаснет – повторите процедуру.

Примечание: Не рекомендуется пытаться поджигать горелку при неправильно установленном рассекателе пламени.

Советы по оптимальному использованию горелок:

Используйте сковородки, предназначенные для данного типа горелок;

По достижении точки кипения, уменьшайте мощность пламени до минимума

Используйте кастрюли с крышками.

Если вы не можете зажечь пламя даже после нескольких попыток, проверьте крышку и " корону " конфорки. Убедитесь, что они находятся в правильном положении.

Если Вы хотите затушить пламя, поверните ручку на символ "●".

Конструкция горелки (См. рис.2):

1. Крышка горелки
2. «Корона» горелки
3. Основание горелки
4. Электрод зажигания
5. Термопары.

Для обеспечения максимальной эффективности горелки, необходимо использовать кастрюли с плоским дном (см. рис 3) и размером, указанным в таблице (см. таблицу)

Горелка	Рекомендуемый диаметр кастрюли (см)
Вспомогательная	12 – 16
Полурапид	16 – 18

Рапид	20 – 24
С тремя зонами нагрева	20 – 24

Если вы используете кастрюлю, которая меньше по сравнению с рекомендованным, пламя будет распространяться за пределы нижней части судна, что ведет к перегреву ручки.

Внимание: Как только жидкость закипит, убавьте огонь, чтобы он едва поддерживал жидкость в состоянии кипения. (См. рисунок 3) Будьте осторожны при жарке пищи в горячем масле или жире, так как перегретые брызги могут легко воспламениться.

НАСТРОЙКА НА РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ГАЗА

Если тип газа, который Вы будете использовать, отличается от того, на который настроена Ваша газовая варочная поверхность (см. маркировку на нижней стороне газовой варочной поверхности), необходимо заменить газовые жиклеры.

Делают это следующим образом:

- Снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте рассекатели горелок с колпачками из гнезд;
- Выверните жиклеры «J» (см. рис. 10) торцевым ключом на 7 мм и замените их подходящими
- . Жиклеры маркируются указанием диаметра отверстия в миллиметрах в верхней части жиклера;
- Аккуратно соберите все компоненты газовой варочной поверхности в обратном порядке.

Напоминаем: если давление газа отличается от указанного в таблице, необходимо установить подходящий регулятор давления в соответствии с местными стандартами пользования газовой сетью.

Регулировка поступления воздуха в горелки

Такая регулировка не требуется.

Регулировка минимального пламени

Эта регулировка производится после замены жиклеров или при необходимости. Последовательность действий при регулировке следующая:

- Зажгите горелку и поверните ручку управления газовой горелкой до положения «Минимальное пламя»
- Снимите ручку управления с вентиля.
- Вставьте маленькую отвертку с плоским жалом в стержень вентиля. (См. рис.10). В вентилях, оборудованных предохранительным клапаном системы «газ-контроль», регулировочный винт может находиться снаружи стержня вентиля.
- Чтобы увеличить пламя откручивайте винт регулировки, или закручивайте его, чтобы уменьшить пламя. Регулировка произведена качественно, если пламя вокруг всей горелки является ровным и правильным, а его высота составляет примерно 3—4мм.
- При использовании сжиженного газа регулировочный винт должен быть закручен до конца.
- Проверьте, чтобы пламя не гасло при резком переключении с «Максимального пламени» на «Минимальное пламя» и наоборот
- При несрабатывании системы безопасности «газ-контроль» при минимальном поступлении газа в горелку, увеличьте его поступление регулировочным винтом.
- Проверьте правильность регулировки, оставив горелку работать в течение нескольких минут. Увеличьте минимум, если она гаснет.

ВНИМАНИЕ: После замены форсунок, необходимо наклеить на изделие новую этикетку, соответствующую виду топлива, для которого установлены форсунки, взамен старой.

Спецификация форсунок

Модель	Категории газа	Электрический разъем	Диаметр форсунки (мм)				общий
			Тройная конфорка	Рapid	Полуrapid	Вспомогательная	
ОВНВ6203У1	G20 20mbar	220-240V~ 50/60Hz	/	1.30		0.72	NA
ОВНВ6203Х1			1.28	/	0.97	0.72	

Категории газа

I _{2H} /I _{2E} /I _{2E+}	G20 Methane at 20mbar	AT,CH,CZ,DK,ES,FI,GB,GR,IE,IS,IT,PT,SE,SI,SK,DE,LU,GE,FR
--	-----------------------	--

Прибор Класс: 3

Данное изделие относится к 3 классу и, соответственно, подпадает под все правила и нормативы, распространяющиеся на данный класс приборов. Данный прибор соответствует следующим Е.Е.С. Директивы: 2006/95, 2009/142, 2004/108.

CE
0845-15

Электрические разъемы:

- BS разъем (250В 50/60Гц питания, 3-жильный гибкий кабель с невозможностью замены проводки вилка с предохранителем13 картриджа усилителя): GB, TR, CY, MT
 - VDE разъем: FR, BE, NL, GR, ES, PT, AT, FI, SE, CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, TR, BG, HR, RO, DE, LU,PL, CY, MT
 - Италия разъем: IT
 - Швейцарский разъем: CH
 - Дания разъем: DK
- (См. рис.8)

Поиск неисправностей

Газ не зажигается.	Закрыт газовый кран. Засорение сопла или газовой трубы. Неправильное положение электрода, слабый разряд. Неправильная полярность подключения Загрязненная и/или влажная система зажигания	Открыть кран. Прочистить с помощью шпильки. Увеличить расстояние между электродами с 3 до 5 мм. Изменить полярность. Почистить/протереть тряпкой.
--------------------	---	---

Утечка газа.	Повреждена или неплотно подсоединена газовая труба. Не горит горелка. Не герметичность клапана. Износ прокладки клапана.	Заменить трубу или затянуть соединение. Зажечь горелку. Заменить клапан. Заменить прокладку
Неравномерное горение.	Неправильное положение газового распределителя.	Установить правильно.
Короткое и слабое пламя.	Недостаточное давление газа.	Проверить, нет ли засорения трубы и клапана. Проверить наличие газа в баллоне.
Пламя красного цвета.	Слишком большая подача воздуха.	С помощью воздушного регулятора уменьшить подачу.
Длинное слабое пламя желтого цвета.	Недостаточная подача воздуха. Неправильное положение распределителя пламени.	С помощью воздушного регулятора увеличить подачу. Установить распределитель пламени правильно.
Неровное пламя	Засорение отверстий в распределителе	Прочистить.

Важные требования безопасности

Вентиляция помещения

Для того чтобы гарантировать нормальную работу изделия, помещение, в котором оно устанавливается, должно иметь постоянную вентиляцию. Объем указанного помещения не должен быть менее 25 м³, а при расчете притока воздуха следует учитывать нормальное сгорание газа и вентиляцию помещения. Естественная вентиляция должна обеспечиваться через постоянно открытые отверстия, устроенные в стене помещения: данные отверстия должны иметь выход наружу и минимальное сечение 100 см².

Конструкция отверстий должна исключать возможность их засорения

Выбор места и вентиляция

При использовании кухонных приборов, работающих на газе, продукты сгорания обязательно должны отводиться из помещений посредством вытяжки купольного типа, имеющей выход в трубы, дымоходы или непосредственно на улицу. При невозможности установки вытяжки купольного типа, можно использовать встроенные в окно или в стену вентиляторы, включающиеся при работе варочной панели. Таким образом, будут строго соблюдаться нормы вентиляции помещений, установленные в соответствующих странах.

Предупреждение: использование газа для приготовления пищи приводит к образованию тепла и влаги в помещении, в котором он установлен. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается: держите естественные вентиляционные отверстия открытыми или установите механическое устройство для вентиляции. При длительном интенсивном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция, например, открытие окна.

Обслуживание и чистка изделия

Перед тем как начать чистку изделия, отключите его от источника питания и перекройте газовую магистраль.

Чистка рабочей поверхности:

Периодически мойте головки горелок, эмалированные стальные решетки, эмалированные крышки и рассекатели пламени теплой водой с мылом. После промывки, хорошо сполосните и высушите их.

Любые жидкости, пролитые на рабочую поверхность, необходимо удалять только с помощью ткани.

При заедании регулятора не пытайтесь воздействовать на него силой, а немедленно обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

Чистка эмалированных поверхностей:

Для сохранения свойств эмалированных поверхностей их необходимо регулярно мыть водой с мылом. Никогда не используйте для их очистки абразивные порошки. Не оставляйте на эмалированных поверхностях кислые или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т.д.). Мойте эмалированные поверхности пока они еще теплые.

Чистка деталей из нержавеющей стали:

Промойте детали из нержавеющей стали водой с мылом, а затем вытрите насухо мягкой тканью. Для придания блеска, регулярно используйте специальные средства. Никогда не применяйте абразивные порошки.

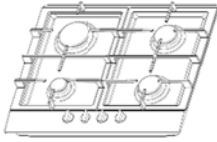
Чистка рассекателей пламени:

Рассекатели пламени не закреплены и поэтому очень легко поддаются очистке. Снимите их, и промойте водой с мылом. После тщательного высушивания рассекателей, проверьте, не забиты ли отверстия и установите их обратно на горелку.

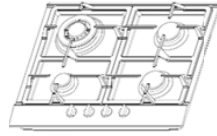
Экологическая информация

- После установки, пожалуйста, утилизируйте упаковку с должным учетом безопасности и окружающей среды.
- При утилизации старого прибора, сделайте его непригодным, отрезав кабель.
- Символ на изделии или на его упаковке означает, что данный продукт не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Соблюдая утилизацию изделия правильно, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы быть, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен продукт.

Рисунки



OBHB6203YI



OBHB6203XI

Рис.1

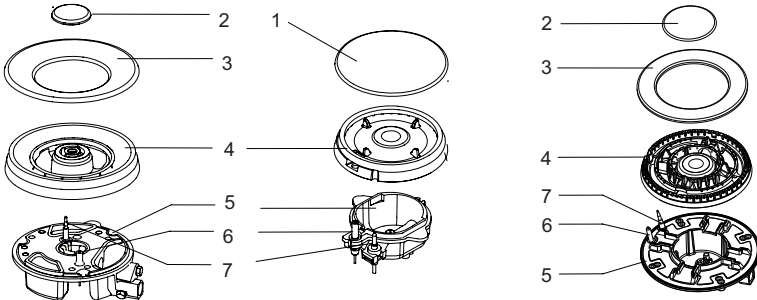


Рис.2

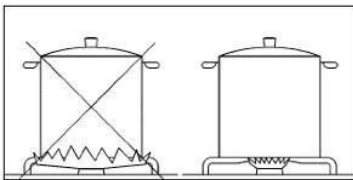


Рис.3

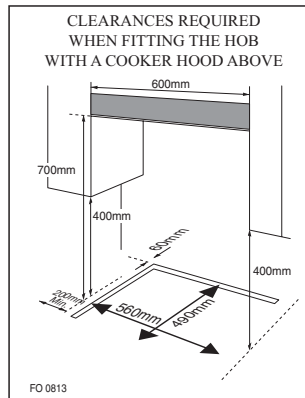


Рис. 4

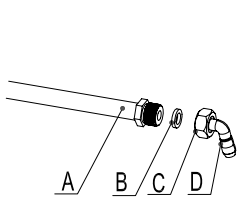


Рис. 5

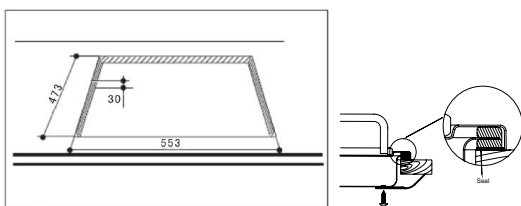


Рис.6

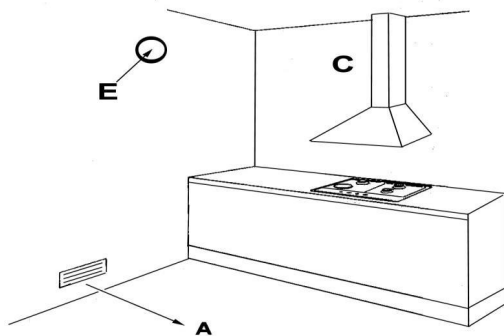


Рис.7

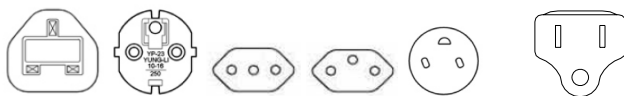


Рис. 8

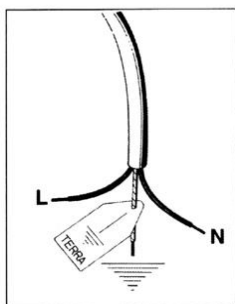


Рис.9

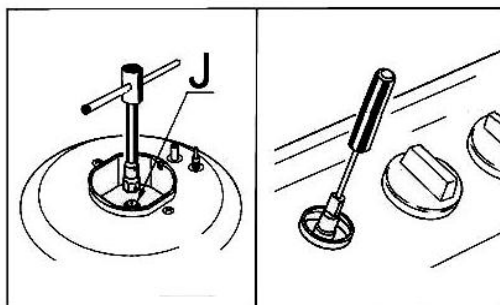


Рис.10