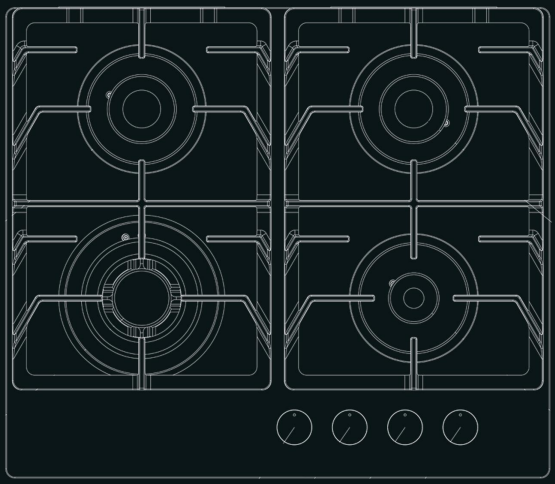
YOSHIRO

Руководство Пользователя
User Manual

Модель: YBH-S60B401,
YBH-G60B401, YBH-G60B402



Перед использованием устройства прочтите эту инструкцию по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.
Before using the device, read the user manual and keep it for future reference.

Contents

- **Cooker Description**
- **Important Information**
- **Operation**
- **Maintenance and Cleaning**
- **Troubleshooting**
- **Instructions for the Installer**
- **Important safety requirements**
- **Installation**

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space.
Read the instructions before installing or using this appliance.
These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.
If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country

Cooker Description

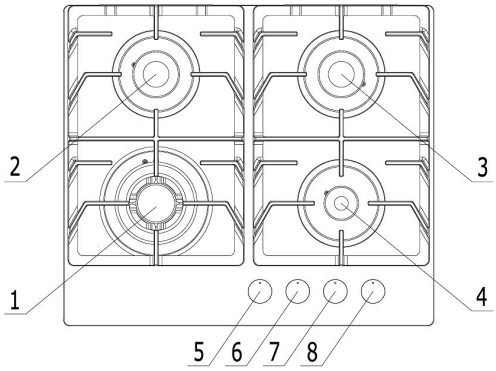
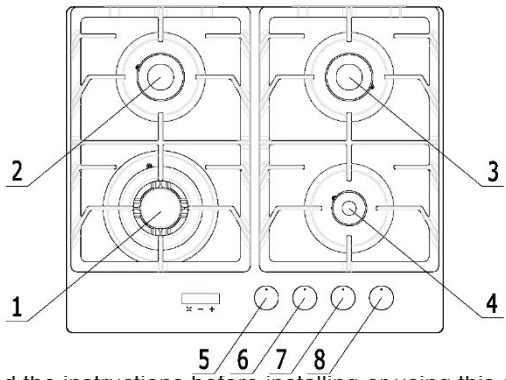


Figure 1

Operating instructions:

1. WOK Burner
2. Semi Rapid Burner
3. Semi Rapid Burner
4. Auxiliary Burner

Button 5 is for burner 1
Button 6 is for burner 2
Button 7 is for burner 3
Button 8 is for burner 4



Operating instructions:

1. WOK Burner
2. Semi Rapid Burner
3. Semi Rapid Burner
4. Auxiliary Burner

Button 5 is for burner 1
Button 6 is for burner 2
Button 7 is for burner 3
Button 8 is for burner 4

In

Read the instructions before installing or using this appliance.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

Installation

- 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 shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation. Read the instructions before installing or using this appliance.
- For LPG gases: Always use a pressure regulator exclusive for your gas cooker. The lack of pressure regulator might cause excess of pressure and leak of gas.
- Always check for the validity of the pressure regulator. Hose and regulator should be replaced every 5 years.
  Technical specification of the pressure regulator:
  1) Pressure: Refer to TECHNICAL DATA in this manual.
  2) Max. consumption: 2kg/h.
  3) Should be certified according to EN12864 or EN 16129 and comply with local code.
- The appliance shall be supplied with an approved hose which is certified to applicable EN standards and in conformity with the National standards and
- Regulations. The length of the hose shall not exceed 1.5m.For Finland not exceeding 1.2m
- This appliance must be installed and serviced by a competent person
- This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space.
- Remove all packaging before using the gas cooker
- Ensure that the gas and complies with the type stated on the rating label
- Do not attempt to modify the gas cooker in any way

Caution: This appliance is for cooking purposed only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

For your Safety

- This gas cooker is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the gas cooker.
- The gas cooker gets hot when it is in use.
- Children should be kept away until it has cooled.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the gas cooker.
- CAUTION: This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.

When Use

- This gas cooker is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- When in use a gas cooking appliance will produce heat and moisture in the room in which it has been installed. Ensure there is a continuous air

supply, keeping air vents in good condition or installing a cooker hood with a venting hose.

- When using the gas cooker for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.
- Do not use gas cooker if it is in contact with water. Do not operate the gas cooker with wet hands.
- Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.
- In the event of the burner flames being accidentally extinguished,turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

Service

- The gas cooker should only be repaired or serviced by an authorized Service person and only genuine approved spare parts should be used.

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.
- The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Operation

Lighting

- Simply press the knob in, turn anticlockwise to maximum
- Press the ignition device and hold the knob till the burner is ignited
- Before releasing knob, ensure a flame is established,
- If the burner fails to ignite, put into off position and try again.

If in case of a power failure or failure of the ignition, a match or lighting devise can be used. Care must be taken when using this method.

The device shall not be operated for more than 15s. 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.

In the event of the burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least 1 min.

"**CAUTION:** Accessible parts may be hot when the grill is in use. Young

children should be kept away"
If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and “crown” (see diagram – figure 3) are in the correct position. To put the flame out, turn the knob to the symbol “●”

Description:
1. Burner Cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple (See Figure 3)

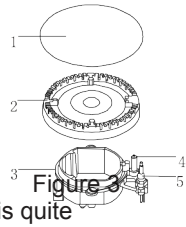


Figure 3

When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite normal for the spark generator to be activated automatically.
To ensure maximum burner efficiency, you had better use pots and pans with a flat bottom fitting the size of the burner used (see table).

Do not use rim based or convex-based cessels on the hotplate burners.

Burner	Minimum Pan Diameter	Maximum Pan Diameter
Wok burner in 132mm	180mm	260mm
Large (rapid) burner in 95mm	180mm	260mm
Medium (semi-rapid) burner in 65mm	120mm	220mm
Small (auxiliary) burner in 45mm	100mm	160mm

Warning: As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering. If the control knobs become difficult to turn, please contact your local service center.
Warning: Users could not use the cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.

Re-ignition:
If the flame is out for certain reasons, the safety device will cut off the gas power automatically. Turn the switch to " largest flame " position, then ignite again, you should wait for 30 seconds when you do that; Due to the air in the tong, there may be unsmooth ignition, revolve the switch to " largest flame " position and ignite again.

Timer setting **(Only for Model YBH-G60B402):**

■ Working time setting

- In standby mode, press the button  briefly once, and the first burner indicator light will flash. Press the button again, and the next burner indicator light will flash. During the flashing period, you can set the timer by touching the button . The default initial setting value is 0:15 (15 minutes), and the number will flash during the setting period. If you switch to the corresponding burner within 10 seconds without pressing the button , the setting will automatically exit. The setting time

range is 0:00~3:00, and about 5 seconds after setting is completed. The system automatically confirms the time set value and runs in a countdown manner.

- When the time value is in flashing state, the valve will increase 1min or decrease 1min by pressing the button or , if long press the button or (3 seconds) could decrease the value rapidly.
- If there is no operation after confirming the time, it will enter sleep mode automatically, then press button once, the system will be active with beep, then could be operate normally.

■ Timer cancel

- The buzzer emits a "beep beep" prompt 5 times before ending when the corresponding burner ends.

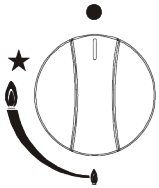
The timer can be canceled by power off the electric, long press button , timer setting over, set the timer value as 00:00 and confirm.

Maintenance and Cleaning

Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must DISCONNECT the gas cooker from the electricity supply.
The gas cooker is best cleaned whilst it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.

Control Panel

Sign ● = gas valve is shut off



Sign =largest flame

Sign =smallest flame

Sign = electric discharge for ignition

The Burners

The burner caps and crowns can be removed for cleaning. Wash the burner caps and crowns using hot soapy water, and remove marks with a mild paste cleaner. A well moistened soap impregnated steel wool pad can be used with caution, if the marks are particularly difficult to remove.
After cleaning, be sure to wipe dry with a soft cloth.

Ignition electrode

The electric ignition is obtained through a ceramic "electrode" and a metal electrode. Keep these components very clean, to avoid lighting difficulties, and check that the burner crown holes are not obstructed.

Thermocouple

The thermocouple is very crucial for cutting gas supply in case of flame out during cooking, be sure to keep them in very clean condition.

Replacement nozzle

When replacing the nozzle, use a 7mm spanner to unscrew the original nozzle and install the new nozzle.(see Figure 4)

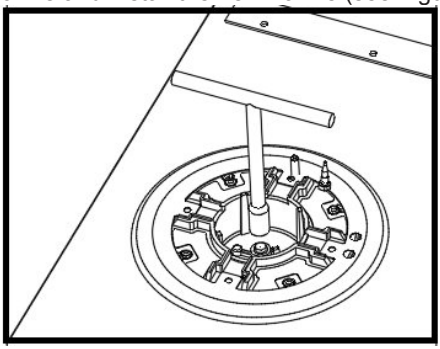


Figure 4

Gas conversion

If you need to change to a different pressure, please do so according to the (section on the manual) and the applicable nozzle in the technical parameter sheet. After replacement, it is necessary to detect leakage and change the label on the product.

Troubleshooting

Problem	**Corrective action**
• There is no spark when lighting the gas	• Check that the unit is plugged in and the electrical supply is switched on • Check that the RCCB has not tripped (if fitted) • Check the mains fuse has not blown • Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.
• The gas ring burns unevenly	• Check the main jet is not blocked and the burner crown is clear of food particles. • Check the burner cap and crown have been replaced correctly, e.g. after cleaning.

Technical Data

Burner configuration

	NG		**LPG**	
	Injector Dia. (mm)	kW	Injector Dia. (mm)	kW
Gas category	I2H(20)	I2H(20)	I3 (28-30)	I3 (28-30)
Wok burner(double rings burner)	1.33	3.5	0.93	3.5 (255g/h)
Rapid burner	1.28	3.0	0.85	3.0 (218g/h)
Semi rapid burner	0.97	1.75	0.65	1.75 (127g/h)
Auxiliary burner	0.72	1.0	0.50	1.0 (73g/h)

Gas category

I Category

I_{3+}（28~30/37）	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI
$I_{3B/P(30)}$	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU
$I_{2H(20)}$	FR, IT, BE, NL, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR and RO.
II2H3B/P:	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SK, SI;
II2H3+:	CH, CY, CZ, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK

Note: when injectors are changed, the new one should be marked by the gas technician.
Injectors should always be changed by the authrized person.

Gas Type and working pressure:

I2H(20):G20 at 20 mbar.

I3B/P(30):G30,G31 or their mixtures at (28-30)mbar.

I3+(28-30/37):G30 at (28-30) mbar,G31 at 37mbar.

$II_{2H3B/P;}$ G20 at 20 mbar, G30,G31 or their mixtures at (28-30)mbar.

$II_{2H3+:}$ G20 at 20 mbar, G30 at (28-30) mbar,G31 at 37mbar.

- Procedure of converting from one gas to another (for the appliances designed for II2H3B/P & II2H3+ Only)

  1) Turn off the gas supply and turn the burner control knob to " " position.

  2) Do not modify the appliance before it is cool down.

  3) Take off the pan support and burner.

  4) Replace the original gas injector by the corresponding gas fitting injector.

  5) Remember to change a relevant gas pressure regulator after injector modification.

  6) After conversion of the appliance, information about the new gas fittings should be clearly identified instead of the original ones. A new plate or label shall be pasted on the product.

Note: 1. when injectors are changed, the new ones should be marked by the gas technician. And the technician should replace a new rating label on the appliance.

2. Injectors should always be changed by the authorized person.

Important safety requirements

Location

The hobs may be located in a kitchen, a kitchen/diner or bed sitting room, but not in a bathroom, shower room or garage. Before making the cut out in the worktop ensure that there is a minimum distance of 55 mm between the rear edge of the hobs and the wall. A minimum distance of 100 mm must be left between the side edges of the hobs and any adjacent cabinets or walls. The minimum distance combustible material can be fitted above the hobs in line with the edges of the hobs is 400 mm. If it is fitted below 400 mm a space of 50 mm must be allowed from the edges of the hobs. The minimum distance combustible material can be fitted directly above the hobs is 700 mm. (see Figure 5)

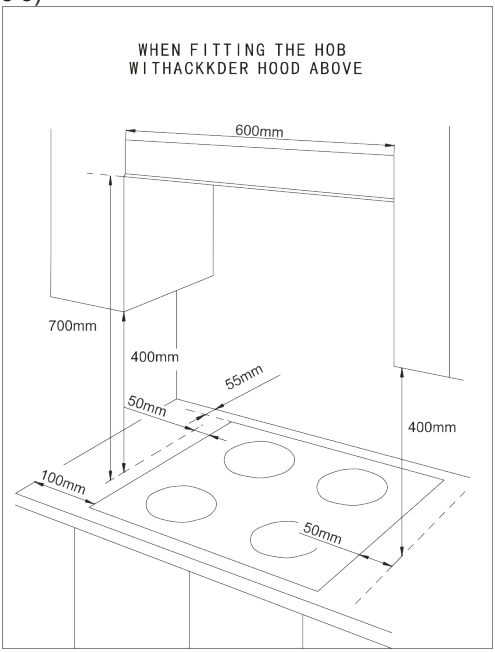


Figure 5

Notice that a horizontal separation below the base of the hotplate is needed. The minimum distance between this separation shall not exceed 150mm(see Figure 6).

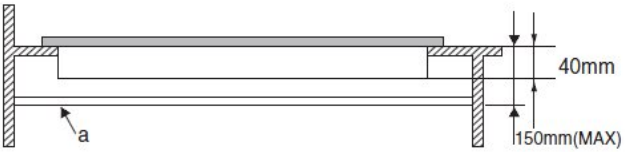


Figure 6

Warning: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device.
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.
Warming: The base of the appliance should be protected from contact by a horizontal partition or plate.

Installation

IMPORTANT: The gas cooker must be installed by a competent person to the relevant Gas Standards.
Please, ensure that, once the gas cooker is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

WHEN THE GAS COOKER IS FIRST INSTALLED
Once the gas cooker has been installed, it is important to remove any protective materials, which were put on in the factory.
Any gas installation must be carried out by a competent person.

Important: When installing the gas cooker above a built-in oven, the oven should be placed on two wooden strips; in the case of a joining cabinet surface, remember to leave a space of at least 45 x 560 mm at the back.
When installing on a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.

Gas Connection

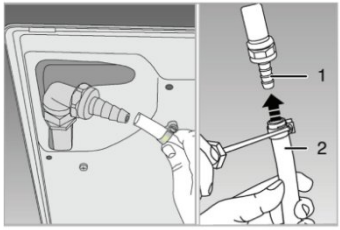


Figure 7

1: LPG hose tip (See Figure 7)
2: Supply hose

1) Insert the inlet elbow into the hose, the grain need to be covered;
2) Connect gas hose to gas pressure regulator;
3) Fix the gas hose with the clip to avoid gas leakage.
Important: Do not allow hose to hit hot areas and block vents.

Cut Out dimensions
The dimensions of the cut-out are given in the diagram. (See Figure 8 Dimensions are given in mm.)

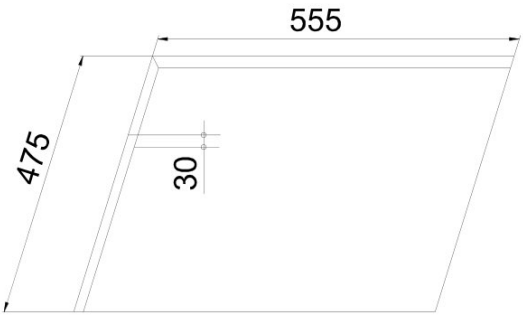


Figure 8

Electrical connections
Any electrical work required to install this gas cooker should be carried out by a qualified electrician or competent person.

The GAS COOKER MUST BE EARTHED
If the hobs to be connected to a 110~240 V 50/60 Hz AC electrical supply.
Before switching on, make sure the electricity supply voltage is the same as that indicated on the hobs rating label.
Ensure that the hobs supply cable does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50 ℃.

circuit diagram

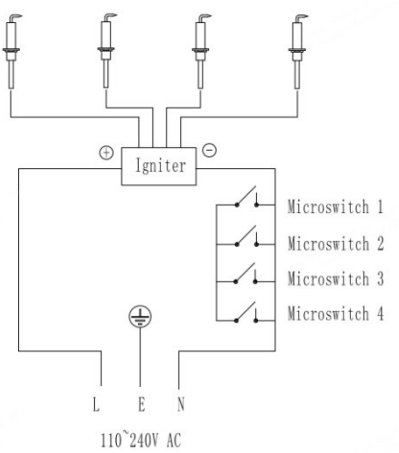


Figure 9 (for the appliance with four burners)

Use with Adapter
IMPORTANT: The appliance is only to be used with the power supply unit provided with the appliance.

Содержание

- **Описание плиты**
- **Важная информация**
- **Эксплуатация**
- **Техническое обслуживание и чистка**
- **Поиск и устранение неисправностей**
- **Инструкции по установке**
- **Важные требования безопасности**
- **Установка**

Установка данного оборудования должна производиться в соответствии с действующими нормами. Оборудование допускается использовать только в хорошо проветриваемом помещении.

Перед установкой или использованием данного прибора настоятельно рекомендуется прочитать инструкции.

Данные инструкции действительны только в том случае, если на устройстве имеется символ страны.

Если символ на приборе отсутствует, необходимо изучить технические инструкции, в которых приводятся необходимые указания по адаптации прибора к условиям эксплуатации в данной стране.

Описание плиты

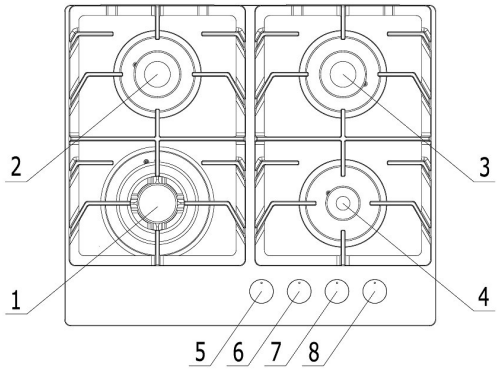
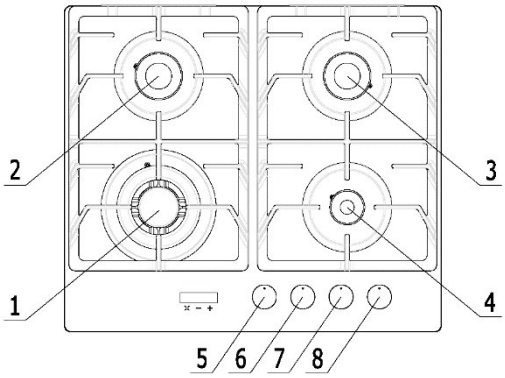


Рисунок 1

Указания по эксплуатации:

1. Конфорка типа WOK (многорядная)
2. Конфорка среднего горения
3. Конфорка среднего горения
4. Вспомогательная конфорка

Кнопка 5 предназначена для конфорки 1.
Кнопка 6 предназначена для конфорки 2.
Кнопка 7 предназначена для конфорки 3.
Кнопка 8 предназначена для конфорки 4.



Указания по эксплуатации:

1. Конфорка типа WOK (многорядная)
2. Конфорка среднего горения
3. Конфорка среднего горения
4. Вспомогательная конфорка

Кнопка 5 предназначена для конфорки 1.
Кнопка 6 предназначена для конфорки 2.
Кнопка 7 предназначена для конфорки 3.
Кнопка 8 предназначена для конфорки 4.

Важная информация

Перед установкой или использованием данного прибора настоятельно рекомендуется прочитать инструкции.

Необходимо обязательно следить за детьми и не позволять им играть с прибором.

Данные инструкции действительны только в том случае, если на устройстве имеется символ страны. Если символ на приборе отсутствует, необходимо изучить технические инструкции, в которых приводятся необходимые указания по адаптации прибора к условиям эксплуатации в данной стране.

Установка

- Перед установкой необходимо убедиться в том, что местные условия распределения (качество и давление газа) совместимы с прибором.
- Условия регулировки данного прибора указаны на этикетке (или паспортной табличке).
- Данный прибор не подключается к устройству отвода продуктов сгорания. Установка и подключение прибора должны производиться в соответствии с действующими правилами по установке. Особое внимание следует уделить требованиям, касающимся вентиляции. Перед установкой или использованием данного прибора настоятельно рекомендуется прочитать инструкции.
- Для СУГ: Обязательно использовать регулятор давления, предназначенный только для данной газовой плиты. Отсутствие регулятора давления может привести к превышению давления и утечке газа.
- Обязательно проверять срок годности регулятора давления. Шланг и регулятор рекомендуется заменять раз в 5 лет.
  Технические характеристики регулятора давления:
  1) Давление: См. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ далее по тексту.
  2) Макс. потребление: 2 тыс.г/ч.
  3) Прибор должен быть сертифицирован в соответствии с EN12864 или EN 16129 и соответствовать местным нормам.
- Прибор должен поставляться с утвержденным для применения шлангом, сертифицированным по действующим европейским и соответствующим национальным стандартам и

- нормам. Длина шланга не должна превышать 1,5 м. Для Финляндии не

более 1,2 м.

- Данный прибор должен устанавливаться и обслуживаться компетентным специалистом.
- Установка данного оборудования должна производиться в соответствии с действующими нормами. Оборудование допускается использовать только в хорошо проветриваемом помещении.
- Перед использованием газовой плиты снять с нее все упаковочные материалы.
- Проверить и убедиться в том, что газ соответствует типу, указанному на паспортной табличке.
- Не пытаться каким-либо образом модифицировать газовую плиту.

Предостережение: Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения.

Рекомендации по безопасности

- Данная газовая плита предназначена для использования взрослыми. Не позволять детям играть рядом с газовой плитой или с самой плитой.
- Газовая плита во время использования нагревается.
- Не подпускать близко к прибору детей, пока плита не остынет.
- Дети также могут пораниться, снимая противни или кастрюли с газовой плиты.
- ВНИМАНИЕ. Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, например, для обогрева помещения.

При использовании

- Данная газовая плита предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях. Она не предназначена для коммерческих или промышленных целей.
- При использовании газовая плита выделяет тепло и влагу в помещении, в котором она установлена. Необходимо обеспечить постоянную подачу воздуха, поддерживать вентиляционные отверстия в исправном состоянии или установить вытяжку с вентиляционным шлангом.
- При длительном использовании газовой плиты следует повысить вентиляцию, открыв окно или увеличив скорость вытяжки.

- Не использовать газовую плиту, если она контактирует с водой. Не прикасаться к газовой плите мокрыми руками.
- Когда газовая плита не используется, ручки управления должны быть в закрытом положении.
- В случае случайного затухания пламени выключить конфорку и не пытаться повторно зажечь ее в течение как минимум 1 минуты.

Обслуживание

- Газовую плиту должен ремонтировать или обслуживать только авторизованный специалист по обслуживанию. Необходимо использовать только оригинальные запасные части.

Информация об окружающей среде

- После установки следует утилизировать упаковку с соблюдением требований безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого прибора необходимо привести его в негодность, отрезав кабель.
- Символ  изображённый на изделии или его упаковке, указывает, что данный прибор не подлежит утилизации с бытовыми отходами. Вместо этого его необходимо передать в соответствующий пункт переработки электрического и электронного оборудования. При условии обеспечения надлежащей утилизации данного оборудования можно предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, к которым в противном случае могло бы привести ненадлежащее обращение с подобными отходами. Для получения более подробной информации о переработке данного оборудования необходимо обращаться в местную городскую администрацию, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, где изделие было приобретено.

Эксплуатация

Зажигание

- Просто нажать на кнопку и повернуть ее против часовой стрелки до максимума.
- Нажать на устройство зажигания и удерживать кнопку, пока конфорка не зажжется.
- Прежде чем отпустить кнопку, необходимо убедиться в том, что пламя

стабилизировалось.

Если конфорка не зажглась, выключить ее и повторить попытку.

В случае отключения электроэнергии или отказа устройства зажигания можно воспользоваться спичкой или прибором для розжига. При использовании данного метода необходимо соблюдать осторожность.

Устройство не должно работать более 15 с. Если через 15 с конфорка не зажглась, прекратить эксплуатацию устройства и открыть дверцу камеры и/или подождать не менее 1 минуты, прежде чем пытаться продолжить розжиг конфорки.

В случае случайного затухания пламени выключить управление конфоркой и не пытаться повторно зажечь ее в течение как минимум 1 минуты.

"**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ:** Доступные части прибора могут нагреваться при использовании гриля. Не подпускать близко к прибору маленьких детей»

Если же после нескольких попыток не получается разжечь конфорку, проверить правильность положения «крышки» и «коронки» (см. схему – рисунок 3). Чтобы погасить конфорку, повернуть кнопку на символ «●».

Описание:

1. Крышка конфорки
2. Коронка конфорки
3. Тарелка конфорки
4. Электрод зажигания
5. Термопара (см. рисунок 3)

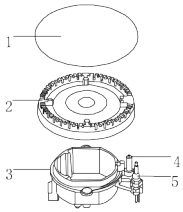


Рисунок 3

При подключении к сети питания после установки плиты или отключения электроэнергии вполне нормальным явлением является автоматическое включение генератора зажигания.

Чтобы обеспечить максимальную эффективность плиты, рекомендуется использовать кастрюли и сковороды с плоским дном, соответствующим размеру используемой конфорки (см. таблицу).

Не ставить на конфорки кухонную посуду с бортиками или выпуклыми краями.

Конфорка	Минимальный диаметр посуды	Максимальный диаметр посуды
Конфорка типа Wok 132 мм	180 мм	260 мм
Большая (интенсивная) конфорка 95 мм	180 мм	260 мм
Средняя (среднего горения) конфорка 65 мм	120 мм	220 мм
Малая (вспомогательная) конфорка 45 мм	100 мм	160 мм

Предупреждение: Как только жидкость начинает закипать, убавить пламя до минимального уровня кипения. Если кнопки управления поворачиваются с трудом, обратиться в местный сервисный центр.

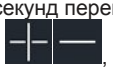
Предупреждение: Пользователи не должны использовать посуду для приготовления пищи на конфорке, которая перекрывает ее края.

Повторное зажигание:

Если пламя гаснет по определенным причинам, защитное устройство автоматически отключает подачу газа. Повернуть переключатель в положение максимального пламени, затем снова выполнить розжиг. При этом следует подождать 30 секунд. Из-за наличия воздуха в системе воспламенение может быть неравномерным. Повернуть переключатель в положение максимального пламени и заново выполнить розжиг.

Установка таймера **(только для модели YBH-G60B402):**

■ Установка времени работы

- В режиме ожидания один раз кратко нажмите кнопку , после чего начнет мигать индикатор первой конфорки. После повторного нажатия кнопки начнет мигать индикатор следующей конфорки. Пока мигает индикатор, вы можете установить таймер с помощью кнопки . По умолчанию таймер установлен на 0:15 (15 минут). Во время настройки это значение будет мигать. Если в течение 10 секунд переключиться на конфорку с настроенным таймером, не нажимая кнопку , параметр будет автоматически сброшен. Таймер можно установить в диапазоне 0:00~3:00; по истечении этого времени конфорка отключится в течение 5 секунд. Система автоматически подтверждает установленное время и начинает обратный отсчет.

- Пока мигает параметр времени, с помощью кнопок  и  вы можете увеличить или уменьшить таймер на 1 минуту. Долгое нажатие кнопки  или  (3 секунды) позволяет изменить значение быстрее.
- Если после подтверждения не будет выполнено никаких операций, прибор автоматически перейдет в спящий режим; чтобы включить систему, один раз нажмите кнопку , после чего вы услышите звуковой сигнал и сможете приступить к эксплуатации.

■ **Отмена таймера**

- Перед завершением работы соответствующей конфорки 5 раз звучит сигнал.

Таймер может быть отменен отключением прибора от сети, длительным нажатием кнопки  или повторной настройкой таймера, после чего значение времени будет сброшено до 00:00.

Техническое обслуживание и чистка

Прежде чем приступать к любому техническому обслуживанию или чистке, необходимо ОТКЛЮЧИТЬ газовую плиту от электросети.

Газовую плиту лучше всего чистить, пока она еще теплая, поскольку разливы и брызги можно удалить легче в теплом состоянии.

Панель управления

Знак ● = газовый клапан перекрыт.



Знак  =максимальное пламя

Знак =минимальное пламя

Знак  = электрический разряд для зажигания

Конфорки

Крышки и коронки конфорок можно снимать для чистки. Промыть крышки и коронки горячей мыльной водой и удалить следы загрязнений с помощью мягкой чистящей пасты. Для удаления стойких загрязнений можно использовать металлическую губку, обильно смоченную мыльным раствором. При этом необходимо соблюдать осторожность. После чистки обязательно протереть детали насухо мягкой тканью.

Электрод зажигания

Электроподжиг осуществляется с помощью керамического «электрода» и металлического электрода. Необходимо содержать данные компоненты в чистоте во избежание проблем с зажиганием и следить за тем, чтобы отверстия в коронке не были засорены.

Термопара

Термопара очень важна для отключения подачи газа в случае погасания пламени во время приготовления пищи. Необходимо следить за ее чистотой.

Замена форсунки

При замене форсунки использовать гаечный ключ на 7 мм, чтобы открутить исходную форсунку и установить новую. (см. Фигура 4)

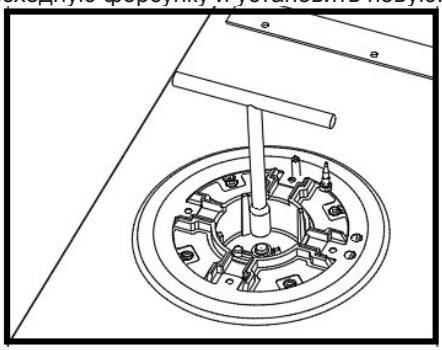


Рисунок 4

Переход с одного типа газа на другой

Если необходимо перейти на другое давление, необходимо делать это в соответствии с (раздел руководства) с установкой соответствующей форсунки (см. лист технических параметров). После замены необходимо выполнить проверку на утечки и изменить маркировку на изделии.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	**Способ устранения**
• При поджигании газа нет искры.	• Убедиться в том, что устройство подключено к сети и электропитание включено. • Убедиться в том, что УЗО не сработало (если установлено). • Убедиться в том, что сетевой предохранитель не перегорел. • Проверить правильность установки крышки и коронки конфорки, например, после чистки.
• Газовая конфорка горит неравномерно.	• Убедиться в том, что главный жиклер не забит грязью, а в коронке конфорки нет частиц пищи. • Проверить правильность установки крышки и коронки конфорки, например, после чистки.

Технические данные

Конфигурация плиты

	НГ		**СУГ**	
	Диаметр форсунки (мм)	кВт	Диаметр форсунки (мм)	кВт
Категория газа	I2H(20)	I2H(20)	I3 (28-30)	I3 (28-30)
Конфорка Wok (конфорка с двумя рядами)	1,33	3,5	0,93	3,5 (255 г/ч)
Конфорка интенсивного горения	1,28	3.0	0,85	3,0 (218 г/ч)
Конфорка среднего горения	0,97	1.75	0,65	1,75 (127 г/ч)
Вспомогательная конфорка	0,72	1.0	0,50	1,0 (73 г/ч)

Категория газа

Категория I

$I_{3+(28\sim30/37)}$	BE, FR, IT, LU, LV, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI
$I_{3B/P(30)}$	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, LV, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU
$I_{2H(20)}$	FR, IT, BE, NL, DK, IE, GB, GR, ES, PT, AT, FI, SE CZ, EE, HU, LV, LT, SK, SI, IS, NO, CH, TR, BG, HR and RO.
II2H3B/P:	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, FI, GR, IT, LT, NO, RO, SE, SK, SI;
II2H3+:	CH, CY, CZ, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK

Примечание. При замене форсунок новая должна быть промаркирована газовщиком. Форсунки всегда должны заменяться уполномоченным лицом.

Тип газа и рабочее давление:

I2H(20):G20 при 20 мбар.

I3B/P(30):G30,G31 или их смеси при 28-30 мбар.

I3+(28-30/37):G30 при 28-30 мбар, G31 при 37 мбар.

$II_{2H3B/P;}$ G20 при 20 мбар, G30,G31 или их смеси при 28-30 мбар.

$II_{2H3+:}$ G20 при 20 мбар, G30 при 28-30 мбар, G31 при 37 мбар.

- Как переключиться с одного газа на другой (процедура поддерживается только приборами, предназначенными для работы с типами газа II2H3B/P и II2H3+)

  1) Отключить подачу газа и перевести кнопку управления в положение «выключено».

  2) Не приступать к модификации прибора, пока он не остынет.

  3) Снять решетку и конфорку.

  4) Заменить исходную газовую форсунку на форсунку для соответствующего газа.

  5) Не забыть заменить соответствующий регулятор давления газа после установки новой форсунки.

  6) После переоборудования прибора информация о новой газовой арматуре должна быть четко указана вместо исходной. На изделие должна быть наклеена новая табличка или этикетка.

Примечание: 1. При замене форсунок новые должны быть промаркированы газовщиком. Технический специалист должен установить на прибор новую паспортную табличку.

2. Форсунки всегда должны заменяться уполномоченным лицом.

Важные требования безопасности

Место

Варочные панели можно располагать на кухне, в кухне-столовой или в гостиной, но не в ванной, душевой или гараже. Прежде чем делать вырез в столешнице, необходимо убедиться в том, что между задним краем варочной панели и стеной имеется минимальное расстояние в 55 мм. Между боковыми краями варочной панели и соседними шкафами или стенами необходимо оставить расстояние не менее 100 мм. Минимальное расстояние, на котором можно размещать горючие материалы сверху по краям варочной панели, составляет 400 мм. При установке ниже 400 мм, необходимо оставить зазор в 50 мм от краев варочной панели. Минимальное расстояние, на котором можно размещать горючие материалы непосредственно над варочной панелью, составляет 700 мм (см. рисунок 5).

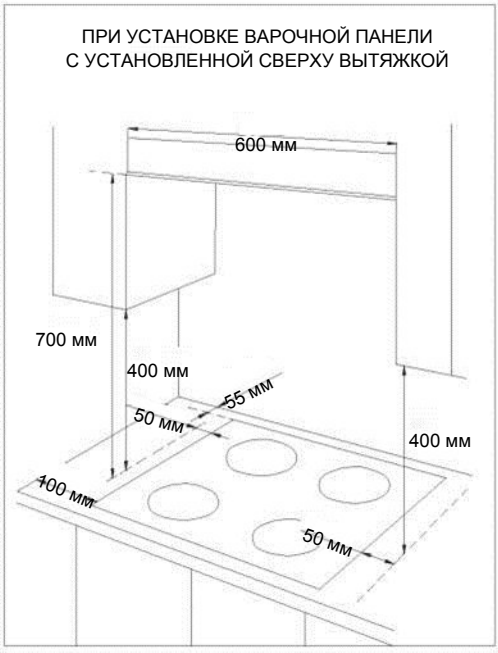


Рисунок 5

Следует обратить внимание на то, что под основанием плиты необходимо предусмотреть горизонтальные разделители.
Расстояние между этими разделителями не должно превышать 150 мм (см. рисунок 6).

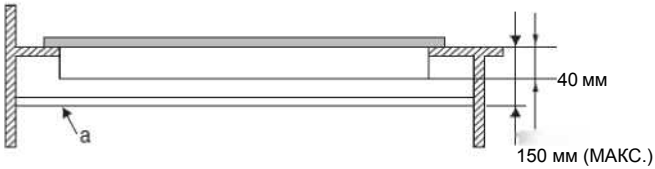


Рисунок 6

Предупреждение: Использование газового кухонного прибора приводит к выделению тепла, влаги и продуктов сгорания в помещении, в котором он установлен. Необходимо обеспечить надлежащую вентиляцию кухни, особенно во время использования прибора. Держать отверстия естественной вентиляции открытыми или установить механическое вентиляционное устройство.

Длительное интенсивное использование устройства может потребовать дополнительной вентиляции, например, открытия окна, или более эффективной вентиляции, например, увеличения уровня механической вентиляции там, где она имеется.

Нагревание: Основание прибора должно быть защищено от прикосновения горизонтальной перегородкой или пластиной.

Установка

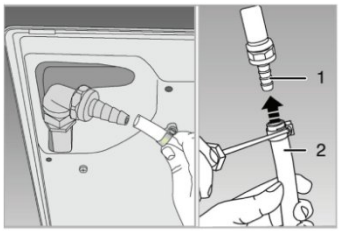
ВАЖНО: Установку газовой плиты должен выполнять компетентный специалист в соответствии с газовыми стандартами.
Настоятельно рекомендуется после установки газовой плиты обеспечить беспрепятственный доступ к ней для специалиста в случае поломки оборудования.

УСТАНОВКА ГАЗОВОЙ ПЛИТЫ В ПЕРВЫЙ РАЗ

После установки газовой плиты важно удалить все заводские защитные материалы.
Любая установка газа должна выполняться компетентным лицом.

Важно: При установке газовой плиты над встраиваемой духовкой духовку следует поставить на две деревянные планки. В случае соединения поверхностей шкафа не забыть оставить сзади пространство размером не менее 45 x 560 мм.
При установке на встраиваемую духовку без принудительной вентиляции убедиться в том, что имеются входные и выходные отверстия для достаточной вентиляции внутреннего пространства шкафа.

Подключение газа



1: Форсунка шланга для сжиженного газа (см. рисунок 7)
2: Шланг подачи
1) Вставить впускной патрубок в шланг, конец шланга накрыть;
2) Подсоединить газовый шланг к регулятору давления газа;
3) Закрепить газовый шланг хомутом во избежание утечки газа.
Важно: Не допускать попадания шланга на горячие участки и блокирования вентиляционных отверстий.

Размеры выреза

Размеры выреза указаны на схеме. (См. рисунок 8. Размеры приводятся в мм.)

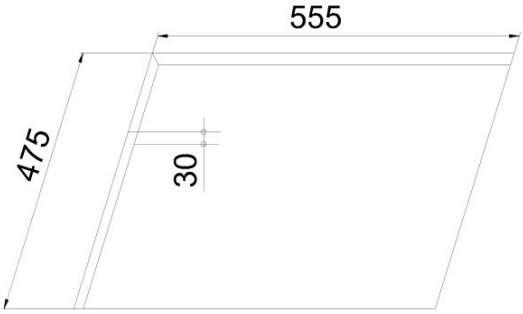


Рисунок 8.

Электрические соединения
Любые электромонтажные работы, необходимые для установки газовой плиты, должны выполняться квалифицированным электриком или компетентным лицом.

ГАЗОВАЯ ПЛИТА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНА.
Если варочная панель должна быть подключена к сети переменного тока напряжением 110~240 В, 50/60 Гц.
Перед включением необходимо убедиться в том, что напряжение электросети соответствует значению, указанному на паспортной табличке варочной панели.
Следите за тем, чтобы кабель питания варочной панели не соприкасался с поверхностями с температурой выше 50 градусов.

принципиальная электрическая схема

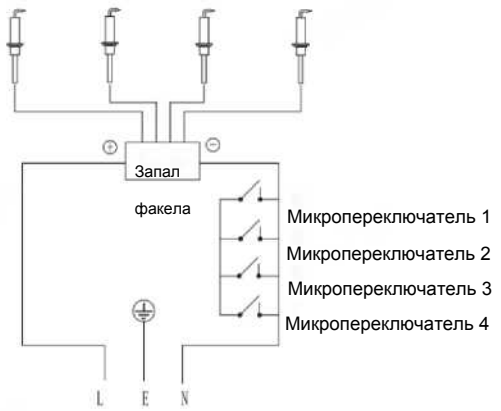


Рисунок 9 (для прибора с четырьмя конфорками)

Использовать с адаптером
ВАЖНО: Прибор разрешается использовать только с блоком питания, входящим в комплект поставки.

Тип газа: Метан
Расход газа: 12,6 л/мин
Давление газа: 1275 Па
Категория газового оборудования: Бытовая встраиваемая газовая плита
Напряжение: 220 ~ 240 В переменного тока
Частота: 50/60 Гц
Сила тока: 2,7 мА
Класс подключения: G1/2"
Класс защиты от пыли: IPX2
Срок службы: 8 лет
Условия хранения: Температура: от -10°C до 40°C, влажность: ≤90%, в хорошо проветриваемом помещении, в неповрежденной оригинальной упаковке, без агрессивных газов.

YOSHIRO



ИМПОРТЁР:

ООО «Смартлинк»

Россия, 109316, город Москва, пр-кт Волгоградский, д. 43, корп.3

CE

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ:

Guandong Vanward New Electric Co, Ltd

No 13, Jianye Mid-Road, Shunde High Tech İndustry Development Zone, Ronggui, Shunde, Foshan, Guandong, China

EAC