VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

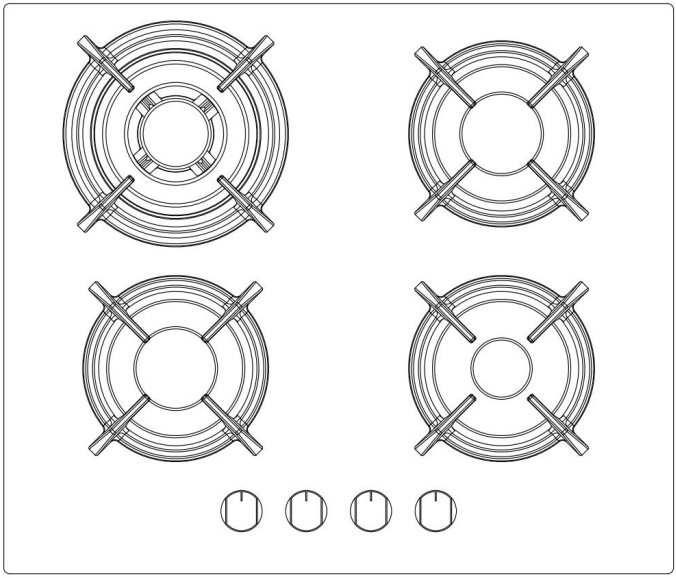
Gas Cooktop

Model: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODEL: MGBG-604A



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.
	Indoor use only.
	Pay attention to high temperatures to prevent burns.
	**CORRECT DISPOSAL** This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices
	Compliance is a EC & UK security certification.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Thank you for using this product. In order to make sure that you can operate the machine correctly, read this instruction carefully before operation and keep it properly for future reference. Please be sure to read the precautions and safety rules in this page to ensure your safe use.

This manual will outline safety warnings and precautions, operating, maintenance and cleaning. The warnings and instructions reviewed in this manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. Caution and common sense

are not built into this product, since we believe that the uses will comply with these codes.

Please read ALL the instructions before using your machine.

1. **Do NOT** let children and minors get close to or touch the machine.

2. **Do NOT** touch the hot surface directly with your hands. Always operate with knob.

3. **Do NOT** immerse the appliance in water or any other liquid.

4. Cool down the HOT parts before operation.

5. Using any accessories or attachments that are not provided or recommended by the manufacturer may cause injury.

6. Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (NG/LPG gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

7. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.

8. 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.

9. Do not use it with poor ventilation places or for commercial purposes.

10. This appliance must be installed and serviced by a competent person.

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

12. Ensure that the gas supply complies with the type stated on the rating label.

13. Do not attempt to modify the machine in any way.

14. If the machine is not to be used for a long period of time, clean and cover it and store it in a dry and safe place.

15. KEEP IT OUT OF CHILDREN'S REACH.

16. Never leave it unattended while in use.

17. Avoid using it in the presence of flammable liquids, gases, dust or other explosive situations.

18. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or

other hot liquids.

19. Children shall not play with the machine alone. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
20. The machine must never be left unattended during operation or cleaning.

21. Make sure that the machine is always placed on a firm, level and fire retardant surface, and also placed far away from combustibles.

22. The machine should be located in an open area with good ventilation, away from trees and fences.

23. While every effort has been made in the manufacture of your machine to remove any sharp edge, you should handle all components with care in order to avoid accidental injury.

24. If the fire flares up due to dripping fat then douse the flames lightly with a fine water spray. (Please make sure to turn off the gas source firs.)

25. Keep fire extinguisher within safe and accessible distance and make sure those operating the machine are trained to use it.

26. Keep away from flammable material and fluids such as petroleum, alcohol, diesel fuel, kerosene and charcoal lighter fluid or vehicles while in use. Do not use these materials to light or relight also.

27. **DO NOT CLEAN IT WITH ANY ABRASIVE MATERIAL.**
28. **DO NOT** use the machine in high wind.

29. **Do NOT** store the machine until the fire is completely out and surfaces are cold; also do not store the machine with ashes or combustible materials inside.

30. **Do NOT** overload or use this machine to burn leaves, household waste, or paper.

31. **DO NOT** wear loose clothing, and ensure that long hair is tied back when around the machine when it is hot or in use.

32. DO NOT use this product as a furnace.
33. Ensure that the product is positioned on a permanent, flat, level, heat resistant, non-flammable surface always from flammable items, including wooden fences or overhanging trees.

34. Ensure the product has a minimum of 2 meters overhead clearance and has a minimum of 2 m clearance from other surrounding items.

35. NEVER leave a burning fire unattended.

36. This machine is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.

37. This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It must be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

38. 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.

39. When using the machine for a long period of time, the ventilation should be improved, by opening a window or increasing the extractor speed.

40. Do not use machine if it is in contact with water. Do not operate the machine with wet hands.

41. Ensure the control knobs are in the closed position when not in use.

42. When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the cooking appliance.

43. Unstable or misshapen pans should not be used on the machine as unstable pans can cause an accident by tipping or spillage.

44. Never leave the machine unattended when cooking with oil and fats.

45. Never use plastic or aluminum foil dishes on the machine.

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

47. The machine should only be repaired or serviced by an authorized Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

48. Ensure that the machine supply cable does not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50° C.

49. Machine cannot be used for barbecue.

50. Do not place clothes above the machine and avoid using it as a clothes dryer.

51. This product cannot be used for other purposes.

52. Not suitable for commercial use.

53. Use only a rubber hose. Do not use a vinyl plastic hose, as this can be dangerous.

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



WARNING! This product will become very hot, do not move it during operation.

WARNING! In case of the danger of carbon monoxide poisoning, do not use the product rotisserie grill indoors.

WARNING! Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.

WARNING! Remove all packaging materials and keep them for future use.Packaging materials are not a toy.

WARNING! Don't let children play with the packaging materials. If they swallow the packaging materials, they will suffocate!

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!

WARNING! Keep children and pets away.Children must not operate or play near this machine.

WARNING! Failure to follow instructions could result in death, serious bodily injury and/or property loss.

WARNING! After installation, please check for air leaks and ensure that there are no leaks before use.

WARNING! If a gas leak is found, close the main gas valve, open up all windows, go out the house and call your dealer. Do refrain from turning an electric switch on or off. DO NOT lighting a match！ DO NOT using a lighter！

PRODUCT COMPONENTS

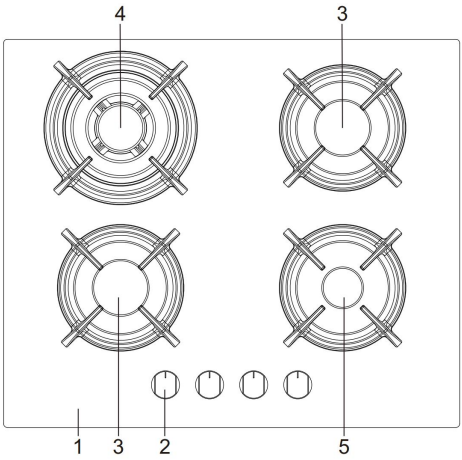
1. Please dispose of all plastic bags carefully and keep them away from Children and pets.
2. Check all components provided according to the list in this manual.
3. Make sure you have all of the parts listed. If not, contact your local store who will be able to help you.

ATTENTION!

Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.

Parts List

Model: MGBG-604A



1. Tempered glass
2. Knobs
3. Semi-rapid burner
4. Rapid burner
5. Wok burner
6. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Burner configuration

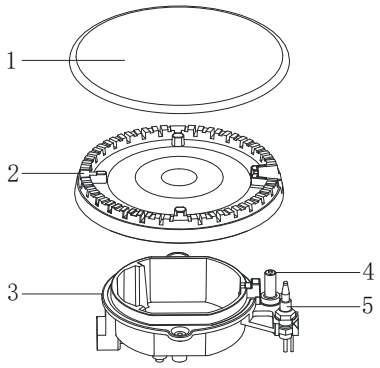
	NG I2H (20)		LPG I3+ (28~30/37)	
	Injector Dia. (mm)	kW	Injector Dia. (mm)	kW
Triple burner	1.61	3.3	1.02	3.3
Rapid burner	1.51	2.7	0.92	2.7
Semi rapid burner	1.18	1.75	0.75	1.75
Auxiliary burner	0.89	1.0	0.57	1.0

NOTE: Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (NG/LPG gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that machine are clean and free of dust. If necessary, wipe them over with a damp cloth. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. When your product is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor, which is normal for many heating appliances, and will not affect the safety of your appliance.

1. Confirm that you have the right model for your type of gas supply:NG or LPG.
2. Simply press the knob in, turn anticlockwise to maximum and the burner will ignite. Before releasing knob, ensure a flame is established, if the burner fails to ignite, put into off position and try again.
3. 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.
4. 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.
5. If you cannot light the flame even after several attempts, check the "cap" and “crown” (see below diagram) are in the correct position. To put the flame out, turn the knob to the symbol “●”.



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

Please read and follow this advice when cooking on your product.

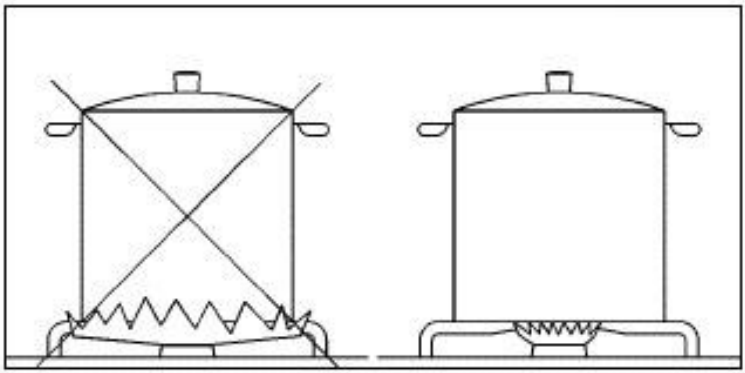
1. When switching on the mains, after installation or a power cut, it is quite normal for the spark generator to be activated automatically.

2. 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).

Burner	Minimum Diameter	Maximum diameter
Triple Flame (Rapid)	240 mm	260 mm
Large (Rapid)	160 mm	240 mm
Medium (Semi-rapid)	120 mm	220 mm
Small (Auxiliary)	80 mm	160 mm

3. If you use a saucepan which is smaller than the recommended size, the flame will spread beyond the bottom of the vessel, causing the handle to overheat.

4. When use one pan with concave or convex bases, you can put one accessorial pan support on the pan support. And use an appreciate pan on the accessorial pan support.



CAUTION:

1. Take care when frying food in hot oil or fat, as the overheated splashes could easily ignite.
2. **Warning:** The user against the use of cooking vessels on the hotplate that overlap its edges.
3. 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 centre.

CLEAING MAINTENANCE

1. Before any maintenance or cleaning can be carried out, you must turn off the power, unplug, and turn off the air source.
2. The machine is best cleaned whilst it is still warm; as spillage can be removed more easily than if it is left to cool.
3. **The machine Panel:**

Regularly wipe over the machine top using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little washing up liquid has been added. Avoid the use of the following:-household detergent and bleaches;-impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans;-steel wool pads;-bath/sink stain removers. For stainless steel machines use a proprietary stainless steel cleaner.

4. **Pan Supports:**

The pan supports are dishwasher proof. If washing them by hand, take care when

drying them as the enameling and drying process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.

5. **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.

6. **Ignition electrode**

The electric ignition is obtained through a ceramic "electrode" and a metal electrode (see diagram on page 3 - number 4). Keep these components very clean, to avoid lighting difficulties, and check that the burner crown holes are not obstructed.

7. **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.

INSTALLATION PREPARATION

	Product dimensions Size	Mounting Hole Size	Voltage
MGBG-604A	600x520x100mm	560x480mm	220-240V~ 50Hz

TIPS: The four corners of the installation hole are R10mm.

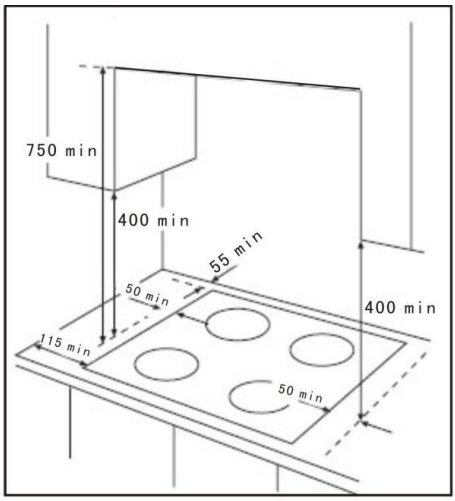
1. **Provision for ventilation**

The machine should not be installed in a bed sitting room with a volume of less than 20 m3. If it is installed in a room of volume less than 5 m3 an air vent of effective area of 110 cm2 is required. If it is installed in a room of volume between 5 m3 and 10 m3 an air vent of effective area of 50 cm2 is required, while if the volume exceeds 11 m3 no air vent is required. However, if the room has a door which opens directly to the outside no air vent is required even if the volume is between 5 m3 and 11 m3. If there are other fuel burning appliances in the same room, B.S. 5440 Part 2 Current Edition, should be consulted to determine the

requisite air vent requirements.

2. **Location**

The machine 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 ensures that there is a minimum distance of 55 mm between the rear edge of the machine and the wall. A minimum distance of 100 mm must be left between the side edges of the machine and any adjacent cabinets or walls. The minimum distance combustible material can be fitted above the machine in line with the edges of the machine is 400 mm. If it is fitted below 400 mm a space of 50 mm must be allowed from the edges of the machine. The minimum distance combustible material can be fitted directly above the machine is 700 mm.



Warning: 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.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.

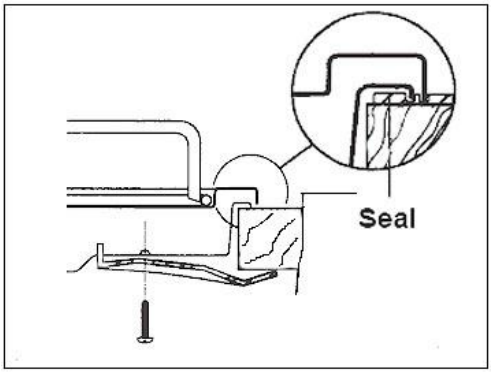
IMPORTANT: The machine must be installed by a competent person to the relevant Gas Standards. Please, ensure that, once the machine is installed, it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

INSTALLED

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that machine are clean and free of dust. Any gas installation must be carried out by a competent person. The manufacturer will not accept liability, should the above instructions or any of the other safety instructions incorporated in this book be ignored.Any electrical work required to install this machine should be carried out by a qualified electrician or competent person.

1. Put the seals supplied with the machine, on the edges of the cut out taking care that the seals meet without overlapping;
2. Place the machine in the cut out, taking care that it is centered

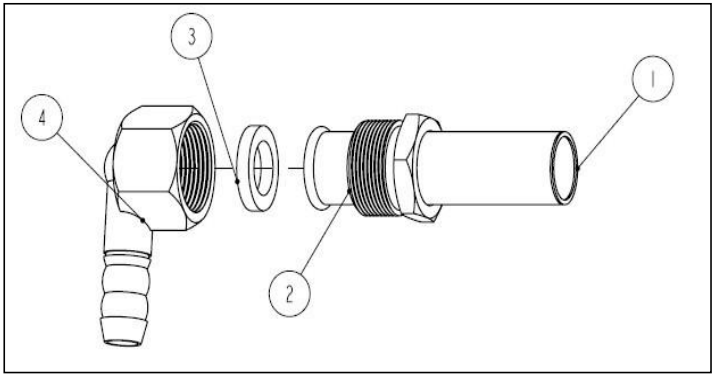
The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.



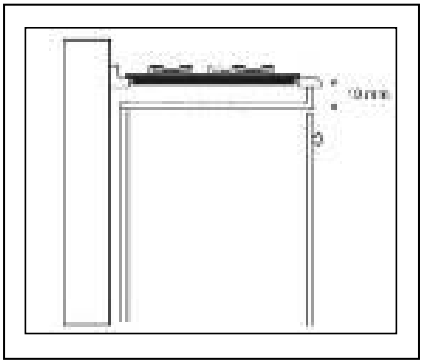
3. Fix the machine with the relevant fixing clamps and screws, as shown in the diagram. When the screws have been tightened, the excess seal can be removed.
4. On the end of the shaft, which includes the GJ 1/2" threaded elbow, adjustment is fixed so that the washer is fitted between the components as shown in the diagram. Screw the parts together without using excessive force.

Gas Connection: Connection to the gas supply should be with either rigid or semi-rigid pipe, i.e. steel or copper. The connection should be suitable for connecting to RC 1/2 (1/2 BSP male thread). When the final connection has been made, it is essential that a thorough leak test is carried out on the machine and installation. Ensure that the main connection pipe does not exert any strain on the machine. When a flexible tube is used, keep that it cannot contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



5. This machine is designed to be connected to a 120V~ 60Hz electrical supply.



Important: It is advisable to isolate the appliance from the piece of furniture below with a separator, leaving a depression space of at least 10mm. If the machine is going to be installed on the top of an oven, precautions must be taken to guarantee an installation in accordance with current accident prevention standards. Pay particular attention to the position of the electric cable and gas pipe, they must not touch any hot parts of the oven. Moreover, if the machine is going to be installed on the top of a built in oven without forced cooling ventilation, proper air vents must be installed to guaranty and adequate ventilation, with an lower air entering and an higher air exiting.

Important: It is important to install the elbow correctly, with the shoulder on the end of the thread, fitted to the machine connecting pipe. Failure to ensure the correct assembly will cause leakage of gas.

Important: Before switching on, make sure the electricity supply voltage is the same as that indicated on the machine rating label.

CONVERSION FROM NG TO LPG

1. Ensure that the gas taps are in the “OFF” position
2. Isolate the machine from the electrical supply

3. Remove all pan supports, burner caps, rings, crowns and control knobs

4. With the aid of a 7mm box spanner the burner injectors can then be unscrewed and replaced by the appropriate injectors (provided).(Fig.1)

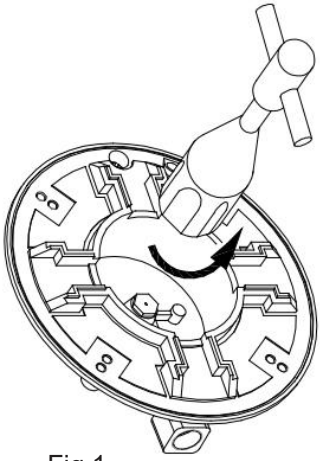


Fig.1

Important: The replacement/conversion and adjustments of the gas machine should only be undertaken by a competent person.

Important: Your model was designed to work with NG. Please check the note on the appliance. But it can be converted from one gas category to another, make sure the injectors (provided) are fitted and the gas rate is adjusted to suit.

ADJUST THE GAS PRESSURE

If after the conversion from NG to LPG the flame is down on the minimum position, adjust the gas pressure as follow : (Fig.2)

1. Place the knob of the defect burner on medium position so that the flame remain stable.

2. Take out the knob, and with a very thin screw driver, turn the bypass situated in the centre tap control shaft in position maximum. Turn the knob on position minimum. The flame will be too big.

3. Remove again the knob and reduce the pressure (turning the bypass) until

convenient size of the flame. It means the flame is not going down any more but also not too big.

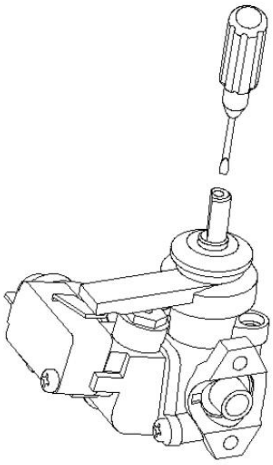


Fig.1

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 residual current circuit breaker 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.

NOTE: The burner cover and burner crown cannot ignite even if they are wet with water!

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

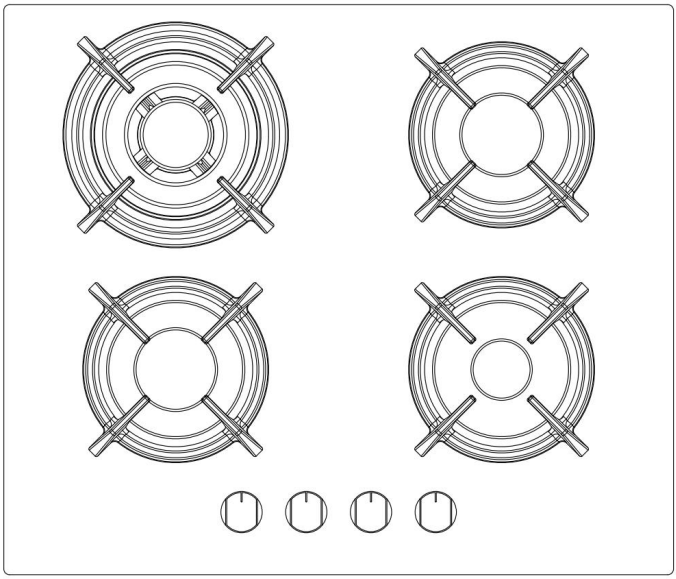
Plaque de cuisson à gaz

Modèle: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODÈLE: MGBG-604A



Voici le mode d'emploi original. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter ce manuel à sa guise. L'apparence du produit que vous recevrez peut différer. Nous vous prions de nous excuser si nous ne vous informons pas des mises à jour techniques ou logicielles concernant notre produit.

	Avertissement – Afin de réduire les risques de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.
	Usage intérieur uniquement.
	Faites attention aux températures élevées pour éviter les brûlures.
	**ÉLIMINATION CORRECTE** Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit être collecté séparément des déchets ménagers dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères ordinaires, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques (EEED).
	La conformité est une certification de sécurité CE et britannique.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Merci d'utiliser ce produit. Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le précieusement pour toute consultation ultérieure. Veuillez également prendre connaissance des précautions et des consignes de sécurité indiquées sur cette page pour une utilisation en toute sécurité.

Ce manuel présente les consignes de sécurité et les précautions à prendre, ainsi

que les instructions relatives au fonctionnement, à l'entretien et au nettoyage. Les avertissements et instructions contenus dans ce manuel ne peuvent toutefois pas couvrir toutes les situations possibles. Nous partons du principe que les utilisateurs respecteront les normes en vigueur.

Veuillez lire TOUTES les instructions avant d'utiliser votre machine.

1. **Ne laissez PAS les enfants et** les mineurs s'approcher de la machine ou la toucher.

2. **Ne touchez pas** directement la surface chaude avec vos mains. Utilisez toujours le bouton pour la manipuler .

3. **N'immergez PAS** l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide .

4. Refroidissez les pièces CHAUDES avant utilisation.

5. L'utilisation d'accessoires ou de dispositifs non fournis ou non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.

6. Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (gaz NG/GPL et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

7. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette .

8. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Son installation et son raccordement doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences relatives à la ventilation.

9. Ne pas utiliser dans des endroits mal ventilés ou à des fins commerciales.

10. Cet appareil doit être installé et entretenu par une personne compétente .

11. Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace bien ventilé.

12. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est conforme au type indiqué sur l'étiquette de puissance .

13. Ne tentez en aucun cas de modifier la machine. chemin.

14. Si la machine ne doit pas être utilisée pendant une longue période, nettoyez-la, couvrez-la et rangez-la dans un endroit sec et sûr.

15. GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.

16. Ne jamais le laisser sans surveillance pendant son utilisation.

17. Évitez de l'utiliser en présence de liquides inflammables, de gaz, de poussière ou dans d'autres situations explosives.

18. Une extrême prudence doit être prise lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.

19. Les enfants ne doivent pas jouer seuls avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
20. La machine ne doit jamais être laissée sans surveillance pendant son fonctionnement ou son nettoyage.

21. Assurez-vous que la machine est toujours placée sur une surface ferme, plane et ignifugée, et également placée loin des matériaux combustibles.

22. La machine doit être située dans un espace ouvert et bien ventilé, loin des arbres et des clôtures.

23. Bien que tous les efforts aient été déployés lors de la fabrication de votre machine pour éliminer tout bord tranchant, vous devez manipuler tous les composants avec soin afin d'éviter les blessures accidentelles.

24. Si le feu reprend à cause de graisse qui coule, éteignez légèrement les flammes avec un fin jet d'eau. (Veuillez vous assurer de couper l'arrivée de gaz au préalable.)

25. Gardez l'extincteur à une distance sûre et accessible et assurez-vous que les personnes qui utilisent la machine sont formées à son utilisation.

26. Tenir à l'écart des matières et liquides inflammables tels que le pétrole, l'alcool, le gazole, le kérosène et le liquide allume-feu pour charbon de bois, ainsi que des véhicules, pendant l'utilisation. Ne pas utiliser ces produits pour allumer ou rallumer le feu.

27. **NE PAS NETTOYER AVEC UN MATÉRIAU ABRASIVANT.**
28. **NE PAS** utiliser la machine par grand vent.

29. **Ne rangez PAS** la machine tant que le feu n'est pas complètement éteint et que les surfaces ne sont pas froides ; ne rangez pas non plus la machine avec des cendres ou des matériaux combustibles à l'intérieur.

30. **Ne surchargez PAS** cette machine et ne l'utilisez PAS pour brûler des feuilles, des déchets ménagers ou du papier.

31. **NE** portez PAS de vêtements amples et assurez-vous que vos cheveux longs soient attachés lorsque vous vous trouvez à proximité de la machine lorsqu'elle est chaude ou en cours d'utilisation.

32. N'utilisez PAS ce produit comme fournaise.
33. Assurez-vous que le produit est positionné sur une surface permanente, plane, de niveau, résistante à la chaleur et ininflammable, toujours à l'écart des objets inflammables, y compris les clôtures en bois ou les arbres surplombants.
34. Assurez-vous que le produit dispose d'un dégagement vertical d'au moins 2 mètres et d'un dégagement d'au moins 2 mètres par rapport aux autres objets environnants.
35. NE JAMAIS laisser un feu allumé sans surveillance.
36. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour un usage commercial ou industriel.

37. Cet appareil n'est pas raccordé à un système d'évacuation des produits de combustion. Son installation et son raccordement doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences relatives à la ventilation.

38. Lorsqu'il est en marche, un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez une ventilation continue : veillez à ce que les grilles d'aération soient en bon état ou installez une hotte aspirante avec un tuyau d'évacuation.

39. Lorsque vous utilisez la machine pendant une longue période, la ventilation doit être améliorée, soit en ouvrant une fenêtre, soit en augmentant la vitesse de l'extracteur.

40. Ne pas utiliser la machine si elle est en contact avec de l'eau. Ne pas manipuler la machine avec les mains mouillées.

41. Assurez-vous que les boutons de commande sont en position fermée lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

42. Lors de l'utilisation d'autres appareils électriques, veillez à ce que le câble n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil de cuisson.

43. Les casseroles instables ou déformées ne doivent pas être utilisées sur la machine car les casseroles instables peuvent provoquer un accident en se renversant ou en déversant du contenu.

44. Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsque vous cuisinez avec de l'huile et des graisses.

45. N'utilisez jamais de récipients en plastique ou en papier d'aluminium sur la machine .

46. Les aliments périssables, les articles en plastique et les aérosols peuvent être affectés par la chaleur et ne doivent pas être stockés au-dessus ou en dessous de l' unité de la machine .

47. La machine ne doit être réparée ou entretenue que par un technicien de maintenance agréé et seules des pièces de rechange d'origine approuvées doivent être utilisées.

48. Veillez à ce que le câble d'alimentation de la machine n'entre pas en contact avec des surfaces dont la température est supérieure à 50 ° C.

49. La machine ne peut pas être utilisée pour le barbecue.

50. Ne placez pas de vêtements au-dessus de la machine et évitez de l'utiliser comme sèche-linge.

51. Ce produit ne peut être utilisé à d'autres fins.

52. Ne convient pas à un usage commercial.

53. Utilisez uniquement un tuyau en caoutchouc. N' utilisez pas de tuyau en plastique vinyle, car cela peut dangereux.

55. En cas de retour de flamme (c'est-à-dire si le gaz brûle à nouveau sur le gicleur), fermez la vanne et rallumez -la . Si le problème persiste, rapportez l'appareil à votre revendeur pour vérification.

⚠ **ATTENTION !** Ce produit deviendra très chaud, veuillez le faire attention. Ne pas déplacer pendant le fonctionnement.

AVERTISSEMENT ! En cas de risque d'intoxication au monoxyde de carbone, n'utilisez pas le gril rôtissoire à l'intérieur.
AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans des maisons, des tentes, des caravanes, des camping-cars ou des bateaux.
AVERTISSEMENT ! Retirez tous les matériaux d'emballage et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Les matériaux d'emballage ne sont pas un jouet.
AVERTISSEMENT ! Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage. S'ils les avalent, ils risquent de suffoquer !
ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ni d'essence pour allumer ou rallumer le feu !
ATTENTION ! Tenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart. Les enfants ne doivent ni utiliser ni jouer à proximité de cette machine .
ATTENTION ! Le non-respect des instructions peut entraîner la mort, des blessures corporelles graves et/ou des dommages matériels.
ATTENTION ! Après l'installation, veuillez vérifier l'absence de fuites d'air et vous assurer qu'il n'y en a aucune avant utilisation.
ATTENTION ! En cas de fuite de gaz, fermez le robinet d'arrêt principal, ouvrez toutes les fenêtres, sortez de la maison et appelez votre fournisseur. N'actionnez aucun interrupteur électrique . N'allumez pas d'allumette ! N'utilisez pas de briquet !

PRODUCT COMPONENTS

4. Veuillez jeter tous les sacs en plastique avec précaution et les tenir éloignés des
Enfants et animaux de compagnie.
5. Vérifiez tous les composants fournis conformément à la liste figurant dans ce manuel.
6. Vérifiez que vous disposez de toutes les pièces mentionnées. Dans le cas

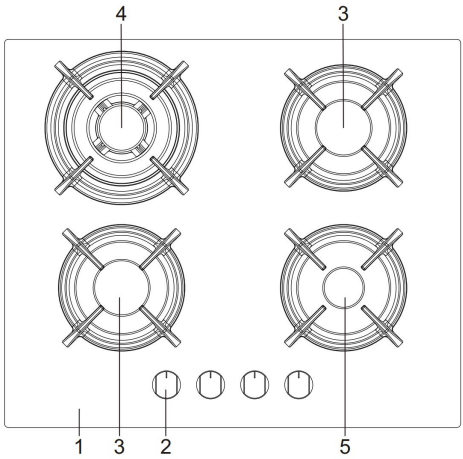
contraire, contactez votre magasin local qui pourra vous aider.

ATTENTION!

Bien que toutes les précautions soient prises lors de la fabrication de ce produit, il convient d'être prudent lors de l'assemblage en raison de la présence éventuelle d'arêtes vives.

Parts List

Model: MGBG-604A



7. Tempered glass
8. Knobs
9. Semi-rapid burner
10. Rapid burner
11. Wok burner
12. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Configuration du brûleur

	NG I 2H (20)	GPL I3+ (28~30/37)

	Diamètre de l'injecteur (mm)	kW	Diamètre de l'injecteur (mm)	kW
Triple brûleur	1,61	3.3	1.02	3.3
Brûleur rapide	1,51	2.7	0,92	2.7
Brûleur semi-rapide	1.18	1,75	0,75	1,75
brûleur auxiliaire	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTE: Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (gaz naturel/GPL et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

OPERATING INSTRUCTIONS

Avant la première utilisation, retirez les emballages et les supports publicitaires, puis vérifiez que l'appareil est propre et exempt de poussière. Si nécessaire, nettoyez-le avec un chiffon humide. Essuyez ensuite l'excédent d'huile avec un essuie-tout absorbant. Lors de la première utilisation, il est possible que l' appareil dégage une légère fumée ou une odeur, ce qui est normal pour de nombreux appareils de chauffage et n'affecte en rien sa sécurité.

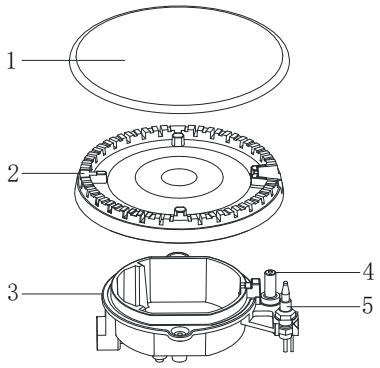
2. Vérifiez que vous avez le bon modèle pour votre type d'approvisionnement en gaz : NG ou GPL .

2. Appuyez simplement sur le bouton, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum et le brûleur s'allumera. Avant de relâcher le bouton, assurez-vous que la flamme est bien établie. Si le brûleur ne s'allume pas, mettez-le en position d'arrêt et réessayez.

3. L'appareil ne doit pas être utilisé pendant plus de 15 secondes. Si, après 15 secondes , le brûleur ne s'est pas allumé, arrêtez l'appareil et ouvrez la porte du compartiment et/ou attendez au moins 1 minute avant de tenter un nouvel allumage du brûleur.

4. En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez la commande du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

5. Si vous ne parvenez pas à allumer la flamme malgré plusieurs tentatives, vérifiez que le « capuchon » et la « couronne » (voir schéma ci-dessous) sont correctement positionnés. Pour éteindre la flamme, tournez le bouton jusqu'au symbole « ● ».



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

Veuillez lire et suivre ces conseils lors de la cuisson avec votre produit.

5. Lors de la mise sous tension du réseau, après installation ou coupure de courant, il est tout à fait normal que le générateur d'étincelles s'active automatiquement.

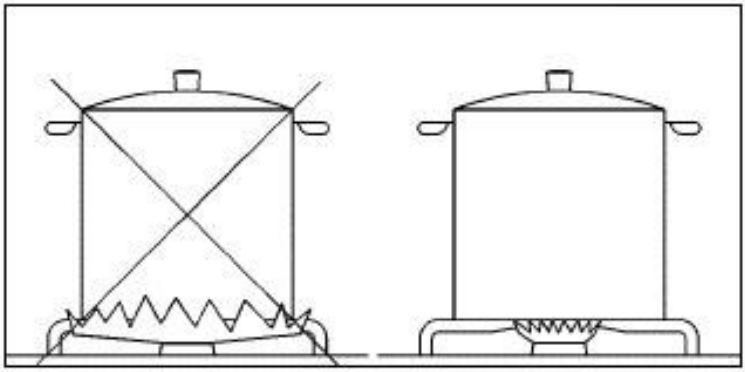
6. Pour garantir une efficacité maximale du brûleur, il est préférable d'utiliser des casseroles et des poêles à fond plat adaptées à la taille du brûleur utilisé (voir tableau).

Brûleur	Diamètre minimum	Diamètre maximal
Triple Flamme (Rapide)	240 mm	260 mm
Grand (Rapide)	160 mm	240 mm
Moyen (semi-rapide)	120 mm	220 mm
Petit (auxiliaire)	80 mm	160 mm

7. Si vous utilisez une casserole plus petite que la taille recommandée, la flamme se propagera au-delà du fond du récipient, ce qui entraînera une surchauffe de la poignée.

8. Lorsqu'on utilise une poêle à fond concave ou convexe, on peut placer un

support de poêle supplémentaire sur le support principal. Ensuite, on utilise une poêle adaptée sur ce support.



PRUDENCE:

4. Soyez prudent lorsque vous faites frire des aliments dans de l'huile ou de la graisse chaude, car les éclaboussures surchauffées peuvent facilement s'enflammer.

5. **Avertissement :** L'utilisateur s'oppose à l'utilisation de récipients de cuisson sur la plaque chauffante qui dépassent de ses bords.

6. Dès que le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour qu'il frémisse à peine. Si les boutons de commande deviennent difficiles à tourner, veuillez contacter votre centre de service local.

CLEAING MAINTENANCE

1. Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, vous devez couper l'alimentation électrique, débrancher l'appareil et couper la source d'air .

8. la machine lorsqu'elle est encore chaude ; les liquides renversés s'enlèvent plus facilement que si on la laisse refroidir.

9. **Le panneau de la machine :**

Nettoyez régulièrement le dessus de l'appareil avec un chiffon doux bien essoré à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Évitez d'utiliser : les détergents ménagers et l'eau de Javel ; les tampons imprégnés non adaptés aux

casseroles antiadhésives ; les tampons en laine d'acier ; les détachants pour salle de bain/évier. Pour les appareils en acier inoxydable, utilisez un nettoyant spécifique pour acier inoxydable.

10. **Supports de panoramique :**

Les supports de casseroles passent au lave-vaisselle. Si vous les lavez à la main, essuyez-les avec précaution car l'émaillage et le séchage peuvent parfois laisser des aspérités. Au besoin, éliminez les taches tenaces à l'aide d'un nettoyant en pâte.

11. **Les Brûleurs**

Les chapeaux et les couronnes des brûleurs sont amovibles pour le nettoyage. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et éliminez les traces avec une pâte nettoyante douce. Si les traces sont particulièrement tenaces, vous pouvez utiliser avec précaution une éponge de laine d'acier imbibée de savon et bien humidifiée. Après le nettoyage, essuyez soigneusement avec un chiffon doux.

12. **Électrode d'allumage**

L'allumage électrique s'effectue grâce à une électrode en céramique et une électrode métallique (voir schéma page 3, numéro 4). Veillez à maintenir ces composants parfaitement propres afin d'éviter tout problème d'allumage et vérifiez que les orifices de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

13. **Thermocouple**

Le thermocouple est essentiel pour couper l'arrivée de gaz en cas d'extinction de la flamme pendant la cuisson ; veillez à le maintenir en parfait état de propreté.

INSTALLATION PREPARATION

	Dimensions du produit Taille	Dimensions du trou de fixation	Tension
MGBG-604A	600 x 520 x 100 mm	560 x 480 mm	220-240 V ~ 50 Hz

CONSEILS : Les quatre coins du trou d'installation ont un rayon de 10 mm.

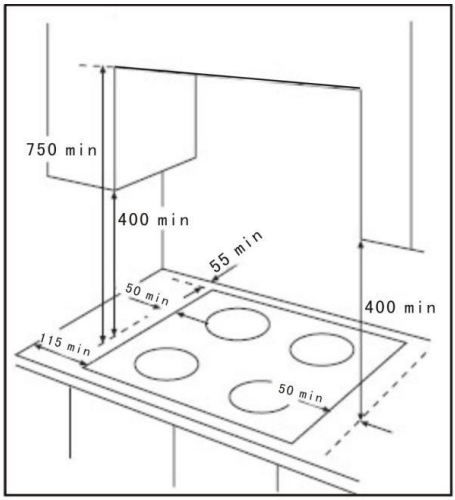
3. **Dispositif de ventilation**

L' appareil ne doit pas être installé dans une chambre-salon d'un volume inférieur à 20 m³. S'il est installé dans une pièce d'un volume inférieur à 5 m³, une

ventilation d'une surface utile de 110 cm² est requise. S'il est installé dans une pièce d'un volume compris entre 5 m³ et 10 m³, une ventilation d'une surface utile de 50 cm² est requise. Si le volume dépasse 11 m³, aucune ventilation n'est requise. Toutefois, si la pièce possède une porte donnant directement sur l'extérieur, aucune ventilation n'est requise, même si son volume est compris entre 5 m³ et 11 m³. Si d'autres appareils à combustion sont présents dans la même pièce, il convient de se référer à la norme BS 5440 Partie 2, édition en vigueur, afin de déterminer les exigences en matière de ventilation.

4. **Emplacement**

L' appareil peut être installé dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-chambre, mais pas dans une salle de bains, une salle d'eau ou un garage. Avant de découper le plan de travail, assurez-vous de laisser une distance minimale de 55 mm entre le bord arrière de l' appareil et le mur. Une distance minimale de 100 mm doit être respectée entre les bords latéraux de l' appareil et tout meuble ou mur adjacent. La distance minimale à respecter pour la pose de matériaux combustibles au-dessus de l' appareil , alignée avec ses bords, est de 400 mm. Si un matériau combustible est posé à une distance inférieure à 400 mm, un espace de 50 mm doit être prévu par rapport aux bords de l' appareil . La distance minimale à respecter pour la pose de matériaux combustibles directement au-dessus de l' appareil est de 700 mm.



Avertissement: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz génère de la

chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien ventilée : laissez les ouvertures de ventilation naturelle dégagées ou installez un système de ventilation mécanique. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus performante, par exemple en augmentant le niveau de la ventilation mécanique si elle est déjà en place.

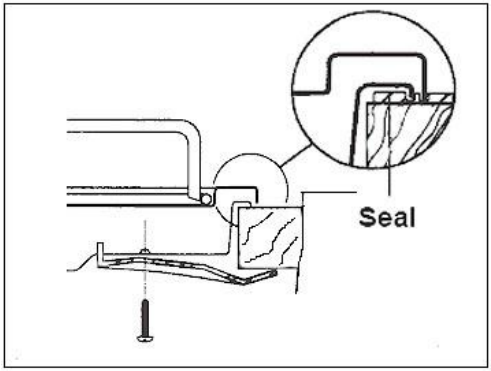
IMPORTANT : L'installation de la machine doit être effectuée par un technicien qualifié, conformément aux normes en vigueur relatives au gaz. Veuillez vous assurer qu'une fois installée, la machine est facilement accessible au technicien en cas de panne.

INSTALLED

Avant la première utilisation, retirez les emballages et les supports publicitaires, et assurez-vous que l'appareil est propre et exempt de poussière. Toute installation de gaz doit être effectuée par un professionnel qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des instructions ci-dessus ou de toute autre consigne de sécurité figurant dans ce manuel. Tous les travaux électriques nécessaires à l'installation de cet appareil doivent être réalisés par un électricien qualifié ou un professionnel compétent .

6. Placez les joints fournis avec la machine sur les bords de la découpe en veillant à ce que les joints se rejoignent sans se chevaucher ;
7. Placez la machine dans l'emplacement découpé, en veillant à ce qu'elle soit centrée.
8. Fixez la machine à l'aide des colliers et vis de fixation appropriés, comme

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

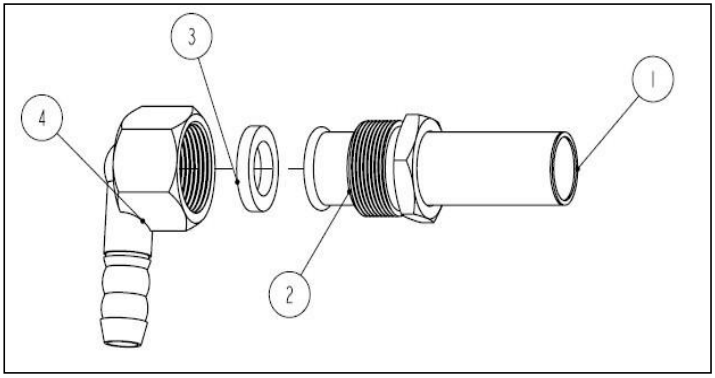


indiqué sur le schéma. Une fois les vis serrées, retirez le joint excédentaire.

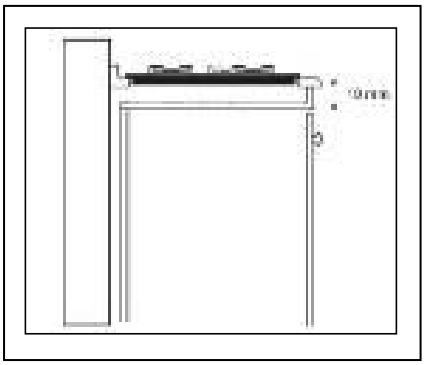
9. À l'extrémité de l'arbre, qui comprend le coude fileté GJ 1/2", un dispositif de réglage permet de positionner la rondelle entre les composants, comme indiqué sur le schéma. Vissez les pièces ensemble sans forcer.

Raccordement au gaz : Le raccordement à l'alimentation en gaz doit être effectué à l'aide d'un tuyau rigide ou semi-rigide, par exemple en acier ou en cuivre. Le raccord doit être compatible avec un filetage mâle RC 1/2 (1/2 BSP). Une fois le raccordement final réalisé, il est impératif de procéder à un test d'étanchéité complet de la machine et de l'installation. Assurez-vous que le tuyau de raccordement principal n'exerce aucune contrainte sur la machine . Si un tuyau flexible est utilisé, veillez à ce qu'il ne soit pas en contact avec une partie mobile du boîtier et qu'il ne traverse aucun espace susceptible de se boucher.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



10. Cette machine est conçue pour être branchée sur une alimentation de 120 V ~ 60 Hz. alimentation électrique.



Important : Il est conseillé d'isoler l'appareil du meuble situé en dessous à l'aide d'une entretoise, en ménageant un espace d'au moins 10 mm. Si l' appareil est installé sur le dessus d'un four, des précautions doivent être prises afin de garantir une installation conforme aux normes de sécurité en vigueur Veillez particulièrement à la position du câble électrique et du tuyau de gaz : ils ne doivent en aucun cas toucher les parties chaudes du four. De plus, si l' appareil est installé sur le dessus d'un four encastrable sans système de ventilation forcée, des aérations appropriées doivent être installées afin de garantir une ventilation adéquate, avec une entrée d'air plus basse et une sortie d'air plus haute.

Important: Il est important d'installer correctement le coude, en orientant l'épaulement vers l'extrémité du filetage, en l'adaptant au tuyau de raccordement de la machine . Un montage incorrect entraînera une fuite de gaz .

Important: Avant la mise en marche, assurez-vous que la tension d'alimentation électrique est identique à celle indiquée sur l' étiquette signalétique de l'appareil .

CONVERSION FROM NG TO LPG

5. Assurez-vous que les robinets de gaz sont en position « OFF ».
6. Isolez la machine de l'alimentation électrique.
7. Retirez tous les supports de casseroles, les chapeaux de brûleurs, les anneaux, les couronnes et les boutons de commande.
8. À l'aide d'une clé à douille de 7 mm, les injecteurs du brûleur peuvent alors être dévissés et remplacés par les injecteurs appropriés (fournis). (Fig. 1)

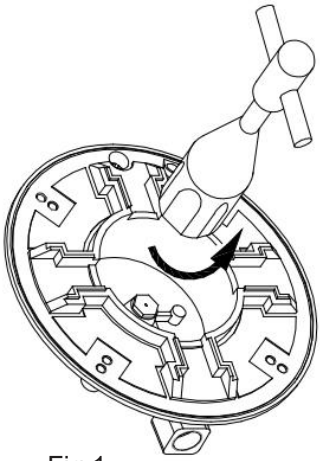


Fig.1

Important: Le remplacement, la conversion et les réglages de la machine à gaz ne doivent être effectués que par une personne compétente.

Important: Votre appareil a été conçu pour fonctionner au gaz naturel . Veuillez consulter la notice sur l'appareil. Il peut toutefois être converti d'une catégorie de gaz à une autre ; assurez-vous que les injecteurs (fournis) sont installés et que le débit de gaz est correctement réglé.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Si après la conversion de N G à LP G la flamme est en position basse, ajustez la pression du gaz comme suit : (Fig.2)

4. Réglez le bouton du brûleur de correction des défauts sur une position moyenne afin que la flamme reste stable.

5. Retirez le bouton et, à l'aide d'un tournevis très fin, tournez la vanne de dérivation située sur l'axe de commande du robinet central au maximum. Tournez ensuite le bouton au minimum. La flamme sera alors trop importante.

6. Retirez à nouveau le bouton et réduisez la pression (en tournant la soupape de dérivation) jusqu'à obtenir une flamme de taille convenable. La flamme ne doit plus diminuer, mais ne doit pas non plus être trop grande.

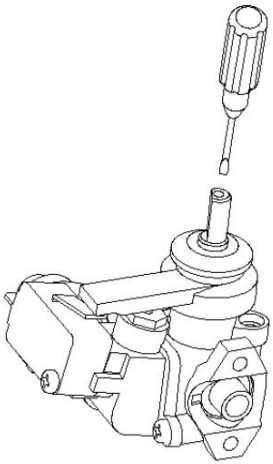


Fig. 1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Vérifiez que l'appareil est branché et que l'alimentation électrique est activée. Vérifiez que le disjoncteur différentiel n'a pas sauté (le cas échéant). Vérifiez que le fusible principal n'a pas sauté. Vérifiez que le chapeau et la couronne du brûleur ont été correctement remis en place, par exemple après le nettoyage.
The gas ring burns unevenly.	Vérifiez que le gicleur principal n'est pas obstrué et que la couronne du brûleur est exempte de particules alimentaires. Vérifiez que le chapeau et la couronne du brûleur ont été correctement remis en place, par exemple après le nettoyage.

REMARQUE : Le couvercle et la couronne du brûleur ne peuvent pas s'allumer même s'ils sont mouillés d'eau !

Fabricant : Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

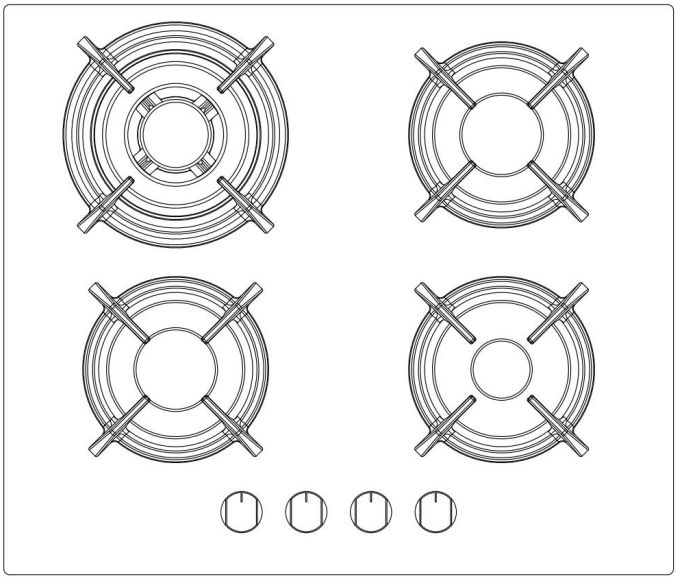
Gaskochfeld

Modell: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODELL: MGBG-604A



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch. VEVOR behält sich die Auslegung der Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts kann von dem gelieferten Produkt abweichen. Wir bitten um Verständnis, dass wir Sie nicht erneut über etwaige Technologie- oder Software-Updates informieren werden .

	Warnung – Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.
	Nur für den Innenbereich geeignet.
	Achten Sie auf hohe Temperaturen, um Verbrennungen zu vermeiden.
	**KORREKTE ENTSORGUNG** Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt in der Europäischen Union separat entsorgt werden muss. Dies gilt für das Produkt und sämtliches Zubehör, das mit diesem Symbol gekennzeichnet ist. Produkte dieser Art dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.
	Compliance ist eine Sicherheitszertifizierung nach EU- und UK-Standard.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Vielen Dank, dass Sie dieses Produkt verwenden. Um eine korrekte Bedienung des Geräts zu gewährleisten, lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise und -regeln auf dieser Seite, um eine sichere Verwendung zu gewährleisten.

Dieses Handbuch enthält Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen sowie

Hinweise zu Bedienung, Wartung und Reinigung. Die hier aufgeführten Warnungen und Anweisungen können jedoch nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen abdecken. Vorsicht und gesunder Menschenverstand sind bei diesem Produkt nicht standardmäßig integriert, da wir davon ausgehen, dass die Benutzer diese Vorschriften einhalten.

Bitte lesen Sie ALLE Anweisungen, bevor Sie Ihr Gerät benutzen.

1. Kinder und Jugendliche **dürfen sich der Maschine nicht nähern** oder sie berühren .

2. Berühren **Sie die heiße Oberfläche NICHT** direkt mit den Händen. Bedienen Sie das Gerät immer über den Drehknopf .

3. Tauchen **Sie** das Gerät **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

4. Die heißen Teile vor der Inbetriebnahme abkühlen lassen.

5. Die Verwendung von Zubehör oder Anbauteilen, die nicht vom Hersteller bereitgestellt oder empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

6. Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Erdgas/Flüssiggas und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.

7. Die Einstellbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben .

8. Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabsaugung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die entsprechenden Anforderungen an die Belüftung zu legen.

9. Nicht in schlecht belüfteten Räumen oder für gewerbliche Zwecke verwenden.

10. Dieses Gerät darf nur von einer sachkundigen Person installiert und gewartet werden .

11. Dieses Gerät darf nur gemäß den geltenden Vorschriften installiert und nur in gut belüfteten Räumen verwendet werden.

12. Stellen Sie sicher, dass die Gasversorgung dem auf dem Typenschild angegebenen Typ entspricht .

13. Versuchen Sie nicht, die Maschine in irgendeiner Weise zu verändern. Weg.

14. Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, reinigen Sie sie, decken

Sie sie ab und lagern Sie sie an einem trockenen und sicheren Ort.

15. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

16. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

17. Vermeiden Sie die Verwendung in Gegenwart von entzündbaren Flüssigkeiten, Gasen, Stäuben oder anderen explosionsgefährlichen Stoffen.

18. Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.

19. Kinder dürfen nicht unbeaufsichtigt mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.
20. Die Maschine darf während des Betriebs oder der Reinigung niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.

21. Stellen Sie sicher, dass die Maschine stets auf einer festen, ebenen und feuerhemmenden Oberfläche steht und außerdem weit entfernt von brennbaren Materialien aufgestellt wird.

22. Die Maschine sollte an einem offenen Ort mit guter Belüftung, fernab von Bäumen und Zäunen, aufgestellt werden.

23. Obwohl bei der Herstellung Ihrer Maschine größte Sorgfalt darauf verwendet wurde , scharfe Kanten zu vermeiden, sollten Sie alle Komponenten mit Vorsicht behandeln, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.

24. Sollte das Feuer durch herabtropfendes Fett wieder aufflammen, löschen Sie die Flammen vorsichtig mit einem feinen Wassernebel. (Bitte stellen Sie sicher, dass Sie vorher die Gaszufuhr abgestellt haben.)

25. Halten Sie den Feuerlöscher in sicherer und leicht zugänglicher Entfernung bereit und stellen Sie sicher, dass die Maschinenbediener in dessen Verwendung geschult sind.

26. Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Stoffen und Flüssigkeiten wie Benzin, Alkohol, Dieselkraftstoff, Kerosin und Grillanzünder sowie von Fahrzeugen fern. Verwenden Sie diese Stoffe auch nicht zum Anzünden oder Wiederanzünden.

27. **NICHT MIT SCHEUERMITTELN REINIGEN.**

28. Das Gerät darf bei starkem Wind **nicht benutzt werden.**

29. **Lagern Sie** die Maschine erst, wenn das Feuer vollständig erloschen und die Oberflächen kalt sind; lagern Sie die Maschine auch nicht mit Asche oder brennbaren Materialien im Inneren.

30. Überlasten **Sie** dieses Gerät **NICHT und verwenden Sie es NICHT** zum Verbrennen von Laub, Hausmüll oder Papier.

31. Tragen **Sie keine** weite Kleidung und achten Sie darauf, dass lange Haare zusammengebunden sind, wenn Sie sich in der Nähe der heißen oder in Betrieb befindlichen Maschine aufhalten.

32. Dieses Produkt darf NICHT als Ofen verwendet werden.
33. Stellen Sie sicher, dass das Produkt auf einer permanenten, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche aufgestellt wird und sich stets in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen, wie z. B. Holzzäunen oder überhängenden Bäumen, befindet.
34. Stellen Sie sicher, dass das Produkt einen Mindestabstand von 2 Metern nach oben und zu anderen umliegenden Gegenständen hat.
35. Lassen Sie ein brennendes Feuer **NIEMALS unbeaufsichtigt.**
36. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke ausgelegt.

37. Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabsaugung angeschlossen. Es muss gemäß den geltenden Installationsvorschriften installiert und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist auf die entsprechenden Anforderungen an die Belüftung zu legen.

38. Gaskochgeräte erzeugen im Betrieb Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellraum. Sorgen Sie für eine kontinuierliche Luftzufuhr, indem Sie die Lüftungsöffnungen in gutem Zustand halten oder eine Dunstabzugshaube mit Abluftschlauch installieren.

39. Bei längerem Betrieb der Maschine sollte die Belüftung verbessert werden, indem ein Fenster geöffnet oder die Abluftgeschwindigkeit erhöht wird.

40. Benutzen Sie das Gerät nicht , wenn es mit Wasser in Berührung kommt. Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

41. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienknöpfe in der geschlossenen Position

befinden, wenn sie nicht benutzt werden.

42. Achten Sie bei der Verwendung anderer elektrischer Geräte darauf, dass das Kabel nicht mit den heißen Oberflächen des Kochgeräts in Berührung kommt.

43. Instabile oder verformte Pfannen dürfen nicht in der Maschine verwendet werden , da instabile Pfannen durch Umkippen oder Verschütten einen Unfall verursachen können.

44. Lassen Sie die Maschine beim Kochen mit Öl und Fetten niemals unbeaufsichtigt.

45. Verwenden Sie niemals Plastik- oder Aluminiumfoliengeschirr in der Maschine .

46. Leicht verderbliche Lebensmittel, Kunststoffartikel und Aerosole können durch Hitze beeinträchtigt werden und sollten nicht über oder unter dem Maschinengerät gelagert werden .

47. Die Maschine darf nur von einem autorisierten Servicetechniker repariert oder gewartet werden, und es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

48. Stellen Sie sicher, dass das Maschinenanschlusskabel nicht mit Oberflächen

in Berührung kommt, deren Temperatur über 50 ° C liegt.

49. Die Maschine kann nicht zum Grillen verwendet werden.

50. Legen Sie keine Wäsche über die Maschine und vermeiden Sie es, sie als Wäschetrockner zu benutzen.

51. Dieses Produkt darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

52. Nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

53. Verwenden Sie ausschließlich einen Gummischlauch. Verwenden Sie keinen Vinyl-Kunststoffschlauch, da dieser …

gefährlich.

56. Im Falle eines Rückbrands (d. h. wenn Gas an der Düse zurückbrennt), schließen Sie das Ventil und zünden Sie erneut an . Sollte das Problem weiterhin bestehen, bringen Sie das Gerät zur Überprüfung zu Ihrem Händler.



WARNUNG! Dieses Produkt wird sehr heiß. Während des

Betriebs nicht bewegen.
WARNUNG ! Bei Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung darf der Drehspießgrill nicht in Innenräumen verwendet werden .
WARNUNG ! Der Grill darf nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen wie Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten verwendet werden.
WARNUNG ! Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und bewahren Sie es für die spätere Verwendung auf. Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug.
WARNUNG ! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Wenn sie das Verpackungsmaterial verschlucken, ersticken sie!
WARNUNG! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin!
WARNUNG ! Kinder und Haustiere fernhalten. Kinder dürfen dieses Gerät weder bedienen noch in dessen Nähe spielen .
WARNUNG ! Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, zu schweren Körperverletzungen und/oder zu Sachschäden führen.
WARNUNG ! Bitte prüfen Sie nach der Installation auf Luftlecks und stellen Sie sicher, dass keine Lecks vorhanden sind, bevor Sie das Gerät verwenden.
WARNUNG ! Bei Gasleck schließen Sie den Hauptgashahn, öffnen Sie alle Fenster, verlassen Sie das Haus und rufen Sie Ihren Gashändler an. Schalten Sie keine elektrischen Schalter ein oder aus . Zünden Sie kein Streichholz an ! Benutzen Sie kein Feuerzeug !

PRODUCT COMPONENTS

7. Bitte entsorgen Sie alle Plastiktüten sorgfältig und halten Sie sie von Kindern fern.
Kinder und Haustiere.
8. Prüfen Sie alle mitgelieferten Komponenten anhand der Liste in diesem

Handbuch.

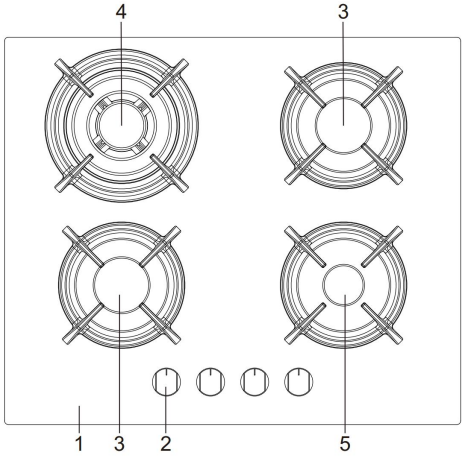
9. Vergewissern Sie sich, dass Sie alle aufgeführten Teile haben. Falls nicht, wenden Sie sich an Ihr örtliches Geschäft; dort wird man Ihnen weiterhelfen.

AUFMERKSAMKEIT!

Obwohl bei der Herstellung dieses Produkts größte Sorgfalt angewendet wird, ist bei der Montage Vorsicht geboten, falls scharfe Kanten vorhanden sind.

Parts List

Model: MGBG-604A



13. Tempered glass
14. Knobs
15. Semi-rapid burner
16. Rapid burner
17. Wok burner
18. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Brennerkonfiguration

	NG I 2H (20)		LPG I3+ (28~30/37)	
	Injektordurchmesser (mm)	kW	Injektordurchmesser (mm)	kW
Dreifachbrenner	1,61	3.3	1.02	3.3
Schnellbrenner	1,51	2.7	0,92	2.7
Halbschnellbrenner	1.18	1,75	0,75	1,75
Hilfsbrenner	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTIZ: Vor der Installation muss sichergestellt werden, dass die örtlichen Verteilungsbedingungen (Erdgas/Flüssiggas und Gasdruck) und die Einstellung des Geräts kompatibel sind.

OPERATING INSTRUCTIONS

Vor der ersten Inbetriebnahme entfernen Sie bitte sämtliche Werbe- und Verpackungsmaterialien und prüfen Sie, ob das Gerät sauber und staubfrei ist. Wischen Sie es gegebenenfalls mit einem feuchten Tuch ab. Legen Sie ein saugfähiges Küchentuch darüber und entfernen Sie überschüssiges Öl. Beim ersten Erhitzen kann das Gerät eine leichte Rauchentwicklung oder einen leichten Geruch abgeben. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit nicht.

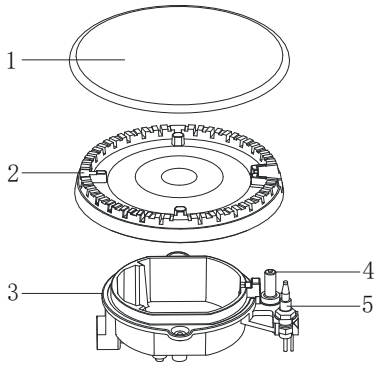
3. Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Modell für Ihr Gerät haben. Art der Gasversorgung : Erdgas (NG) oder Flüssiggas (LPG) .

2. Drücken Sie den Knopf einfach hinein, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur maximalen Position, und der Brenner zündet. Vergewissern Sie sich vor dem Loslassen des Knopfes, dass eine Flamme entsteht. Sollte der Brenner nicht zünden, drehen Sie ihn in die Aus-Position und versuchen Sie es erneut.

3. Das Gerät darf nicht länger als 15 Sekunden betrieben werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht gezündet hat, stellen Sie den Betrieb des Geräts ein und öffnen Sie die Tür des Brennerfachs und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie einen weiteren Zündversuch unternehmen .

4. Falls die Brennerflammen versehentlich erlöschen, schalten Sie den Brennerregler aus und versuchen Sie mindestens 1 Minute lang nicht, den Brenner wieder zu entzünden .

5. Falls sich die Flamme auch nach mehreren Versuchen nicht entzünden lässt, überprüfen Sie, ob sich die Kappe und die Krone (siehe Abbildung unten) in der richtigen Position befinden. Zum Löschen der Flamme drehen Sie den Knopf auf das Symbol „ ● “ .



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

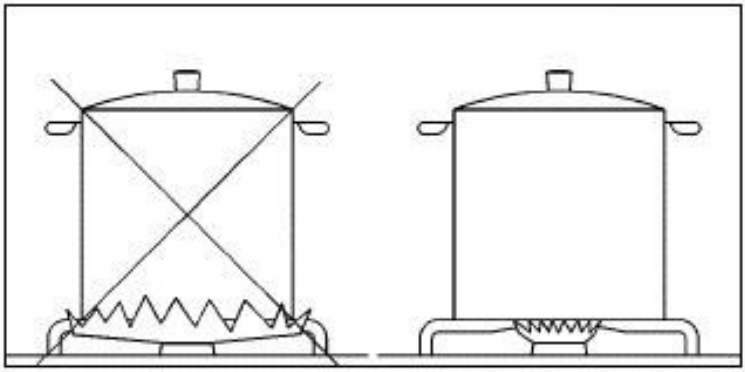
Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise bei der Zubereitung von Speisen auf Ihrem Produkt.

9. Beim Einschalten des Netzes nach der Installation oder bei einem Stromausfall ist es völlig normal, dass sich der Funkengenerator automatisch aktiviert.

10. Um eine maximale Brennerleistung zu gewährleisten, sollten Sie am besten Töpfe und Pfannen mit flachem Boden verwenden, die zur Größe des verwendeten Brenners passen (siehe Tabelle).

Brenner	Mindestdurchmesser	Maximaler Durchmesser
Dreifache Flamme (Schnell)	240 mm	260 mm
Groß (schnell)	160 mm	240 mm
Mittel (halbschnell)	120 mm	220 mm
Klein (Hilfs-)	80 mm	160 mm

11. Wenn Sie einen Topf verwenden, der kleiner als die empfohlene Größe ist, breitet sich die Flamme über den Boden des Gefäßes hinaus aus, wodurch der Griff überhitzt.
12. Bei Verwendung einer Pfanne mit konkavem oder konvexem Boden kann eine zusätzliche Pfannenhalterung auf die Pfannenhalterung gesetzt werden. Auf dieser zusätzlichen Pfannenhalterung kann dann eine passende Pfanne verwendet werden.



VORSICHT:

7. Beim Frittieren von Lebensmitteln in heißem Öl oder Fett ist Vorsicht geboten, da die überhitzten Spritzer leicht Feuer fangen können.
8. **Warnung:** Der Benutzer wird davor gewarnt, Kochgefäße auf der Kochplatte zu verwenden, die über deren Ränder hinausragen.
9. Sobald eine Flüssigkeit kocht, reduzieren Sie die Hitze, sodass die Flüssigkeit nur noch leicht köchelt. Sollten sich die Reglerknöpfe schwer drehen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Servicecenter.

CLEAING MAINTENANCE

1. Bevor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchgeführt werden können, müssen Sie die Stromzufuhr unterbrechen , den Stecker ziehen und die Luftzufuhr abstellen .

14. Die Maschine lässt sich am besten reinigen, solange sie noch warm ist;

Verschüttetes lässt sich dann leichter entfernen, als wenn sie abkühlt.

15. **Das Maschinenpanel :**

Wischen Sie die Oberseite der Maschine regelmäßig mit einem weichen, in warmem Wasser mit etwas Spülmittel gut ausgewrungenen Tuch ab. Vermeiden Sie die Verwendung folgender Produkte: Haushaltsreiniger und Bleichmittel; imprägnierte Schwämme, die nicht für beschichtete Töpfe und Pfannen geeignet sind; Stahlwolle; Fleckenentferner für Bad und Spüle. Verwenden Sie für Edelstahlgeräte einen speziellen Edelstahlreiniger.

16. **Pan-Stützen :**

Die Topfträger sind spülmaschinenfest. Bei der Handwäsche ist beim Abtrocknen Vorsicht geboten, da durch die Emaillierung und den Trocknungsprozess gelegentlich raue Kanten entstehen können. Hartnäckige Flecken lassen sich gegebenenfalls mit einem Pastenreiniger entfernen.

17. **Die Brenner**

Die Brennerkappen und -kronen lassen sich zur Reinigung abnehmen. Waschen Sie die Brennerkappen und -kronen mit heißem Seifenwasser und entfernen Sie Verschmutzungen mit einem milden Reinigungspaste. Bei besonders hartnäckigen Verschmutzungen kann vorsichtig ein gut angefeuchteter, mit Seife getränkter Stahlwollschwamm verwendet werden. Trocknen Sie die Brennerkappen und -kronen nach der Reinigung unbedingt mit einem weichen Tuch ab.

18. **Zündelektrode**

Die elektrische Zündung erfolgt über eine Keramikelektrode und eine Metallelektrode (siehe Abbildung auf Seite 3 – Nummer 4). Halten Sie diese Bauteile stets sauber, um Zündschwierigkeiten zu vermeiden, und prüfen Sie, ob die Brennerkronenlöcher frei sind.

19. **Thermoelement**

Das Thermoelement ist von entscheidender Bedeutung, um die Gaszufuhr bei Erlöschen der Flamme während des Kochens zu unterbrechen. Achten Sie daher unbedingt darauf, dass es stets sauber ist.

INSTALLATION PREPARATION

	Produktabmessungen Größe	Größe des Befestigungslochs	Stromspannung
MGBG-604A	600 x 520 x 100 mm	560 x 480 mm	220 – 240 V~ 50 Hz

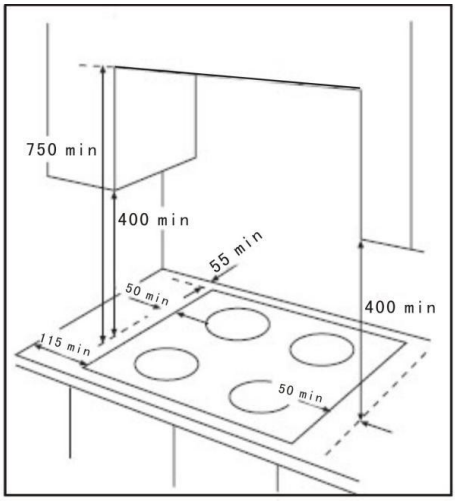
HINWEIS: Die vier Ecken des Montagelochs haben einen Radius von 10 mm.

5. **Vorkehrungen für Belüftung**

Das Gerät darf nicht in einem Wohn-/Schlafzimmer mit einem Volumen von weniger als 20 m³ aufgestellt werden. Bei einem Raumvolumen von weniger als 5 m³ ist eine Lüftungsöffnung mit einer effektiven Fläche von 110 cm² erforderlich. Bei einem Raumvolumen zwischen 5 m³ und 10 m³ ist eine Lüftungsöffnung mit einer effektiven Fläche von 50 cm² erforderlich, während bei einem Volumen von mehr als 11 m³ keine Lüftungsöffnung benötigt wird. Verfügt der Raum jedoch über eine Tür, die direkt ins Freie führt, ist auch bei einem Volumen zwischen 5 m³ und 11 m³ keine Lüftungsöffnung erforderlich. Befinden sich weitere mit Brennstoff betriebene Geräte im selben Raum, sind die Anforderungen an die Lüftungsöffnungen gemäß BS 5440 Teil 2 (aktuelle Ausgabe) zu beachten.

6. **Standort**

Das Gerät darf in der Küche, der Wohnküche oder im Wohn-/Schlafzimmer aufgestellt werden, jedoch nicht im Badezimmer, Duschraum oder in der Garage. Vor dem Ausschnitt in der Arbeitsplatte ist darauf zu achten, dass zwischen der Hinterkante des Geräts und der Wand ein Mindestabstand von 55 mm besteht. Zwischen den Seitenkanten des Geräts und angrenzenden Schränken oder Wänden muss ein Mindestabstand von 100 mm eingehalten werden. Brennbares Material darf in einem Abstand von mindestens 400 mm über dem Gerät angebracht werden. Bei einem Abstand von weniger als 400 mm muss ein Abstand von 50 mm zu den Gerätekanten eingehalten werden. Brennbares Material darf in einem Abstand von mindestens 700 mm direkt über dem Gerät angebracht werden .



Warnung: Die Verwendung eines Gaskochfelds führt zur Entstehung von Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellraum. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung der Küche: Halten Sie natürliche Lüftungsöffnungen frei oder installieren Sie eine mechanische Lüftungsanlage. Bei längerem, intensivem Gebrauch des Geräts kann zusätzliche Belüftung erforderlich sein, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters, oder eine effektivere Belüftung, beispielsweise durch Erhöhung der Leistung einer vorhandenen mechanischen Lüftungsanlage.

WICHTIG: Die Installation des Geräts muss von einer sachkundigen Person gemäß den geltenden Gasnormen durchgeführt werden. Bitte stellen Sie sicher, dass das Gerät nach der Installation im Störungsfall für den Techniker leicht zugänglich ist.

INSTALLED

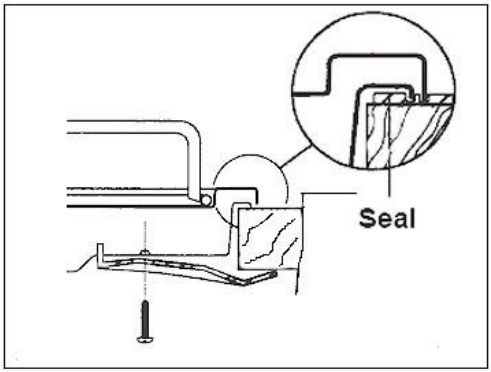
Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts entfernen Sie bitte sämtliches Werbematerial und Verpackungsmaterialien und vergewissern Sie sich, dass das Gerät sauber und staubfrei ist. Gasinstallationen dürfen nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, falls die obigen Anweisungen oder andere in dieser Bedienungsanleitung enthaltene Sicherheitshinweise nicht beachtet werden. Alle für die Installation dieses Geräts erforderlichen Elektroarbeiten müssen von einem qualifizierten Elektriker oder

einer anderen sachkundigen Person durchgeführt werden .

11. Bringen Sie die mit der Maschine gelieferten Dichtungen an den Kanten der Aussparung an und achten Sie darauf, dass die Dichtungen sich berühren, ohne sich zu überlappen.

12. Setzen Sie die Maschine in die Aussparung ein und achten Sie darauf, dass sie mittig sitzt.

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

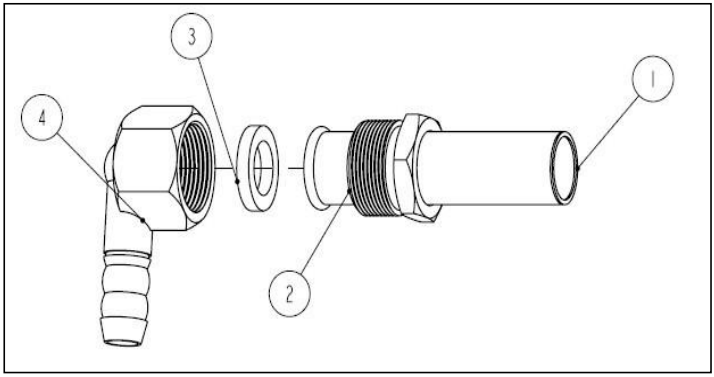


13. Befestigen Sie die Maschine mit den entsprechenden Befestigungsklammern und Schrauben, wie in der Abbildung gezeigt. Nachdem die Schrauben festgezogen wurden, kann die überschüssige Dichtung entfernt werden.

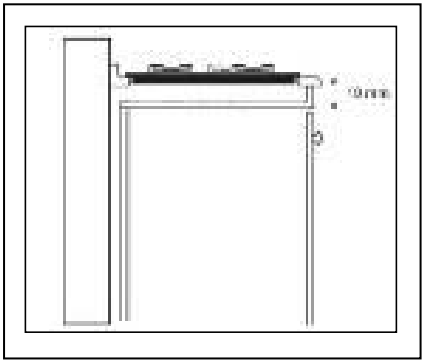
14. Am Wellenende, das den GJ 1/2"-Gewindebogen enthält, ist eine Justiervorrichtung angebracht, die die Unterlegscheibe wie in der Abbildung gezeigt zwischen den Bauteilen positioniert. Die Teile ohne übermäßige Krafteinwirkung zusammenschrauben.

Gasanschluss : Der Gasanschluss sollte über ein starres oder halbstarres Rohr (z. B. aus Stahl oder Kupfer) erfolgen. Der Anschluss muss für ein RC 1/2-Zoll-Außengewinde (1/2-Zoll-BSP) geeignet sein. Nach dem endgültigen Anschluss ist eine gründliche Dichtheitsprüfung der Maschine und der Anlage unerlässlich. Stellen Sie sicher, dass die Hauptanschlussleitung keine Zugkräfte auf die Maschine ausübt . Bei Verwendung eines flexiblen Schlauchs ist darauf zu achten, dass dieser nicht mit beweglichen Teilen des Gehäuses in Berührung kommt und nicht durch enge, potenziell verstopfte Bereiche verläuft.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



15. Diese Maschine ist für den Anschluss an 120 V ~ 60 Hz ausgelegt. Stromversorgung.



Wichtig: Es empfiehlt sich, das Gerät mit einer Trennwand vom darunter stehenden Möbelstück zu isolieren und einen Abstand von mindestens 10 mm einzuhalten. Bei der Installation auf einem Backofen müssen die geltenden Unfallverhütungsnormen eingehalten werden. Achten Sie besonders auf die Position des Stromkabels und der Gasleitung; diese dürfen keine heißen Teile des Backofens berühren. Wird das Gerät auf einem Einbaubackofen ohne Zwangslüftung installiert, müssen geeignete Lüftungsöffnungen mit niedrigerem Lufteintritt und höherem Luftaustritt vorhanden sein.

Wichtig: Es ist wichtig, den Winkel korrekt zu montieren, wobei die Schulter am Gewindeende auf dem Anschlussrohr der Maschine sitzen muss . Eine fehlerhafte Montage führt zu Gasaustritt .

Wichtig: Vor dem Einschalten sicherstellen, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.

CONVERSION FROM NG TO LPG

9. Stellen Sie sicher, dass sich die Gashähne in der Position „AUS“ befinden.
10. Trennen Sie die Maschine von der Stromversorgung.

11. Entfernen Sie alle Topfträger, Brennerkappen, Ringe, Kronen und Bedienknöpfe.

12. Mithilfe eines 7-mm-Ringschlüssels können die Brennereinspritzdüsen abgeschraubt und durch die entsprechenden Einspritzdüsen (im Lieferumfang enthalten) ersetzt werden. (Abb. 1)

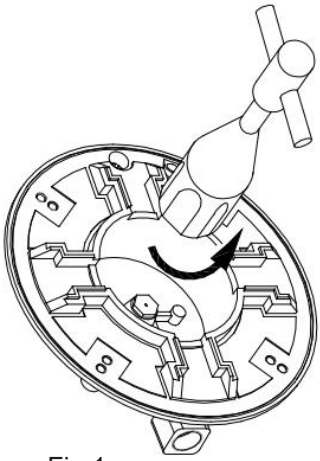


Fig.1

Wichtig: Der Austausch/Umbau und die Justierung der Gasmaschine sollten nur von einer sachkundigen Person durchgeführt werden.

Wichtig: Ihr Gerät ist für den Betrieb mit Erdgas (NG) ausgelegt . Bitte beachten Sie die Hinweise am Gerät. Es kann jedoch von einer Gaskategorie auf eine andere umgerüstet werden. Stellen Sie sicher, dass die mitgelieferten Injektoren eingesetzt und die Gasmenge entsprechend angepasst werden.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Wenn nach der Umwandlung von N G Zu Wenn die Flamme bei LP G auf der minimalen Position steht, stellen Sie den Gasdruck wie folgt ein: (Abb. 2).

7. Stellen Sie den Regler des defekten Brenners auf mittlere Position, damit die Flamme stabil bleibt.

8. Nehmen Sie den Drehknopf heraus und drehen Sie mit einem sehr dünnen

Schraubendreher den Bypass im mittleren Steuerzapfen auf die maximale Position. Drehen Sie den Drehknopf auf die minimale Position. Die Flamme wird zu groß sein.

9. Den Knopf wieder entfernen und den Druck (durch Drehen des Bypass-Reglers) reduzieren, bis die Flamme die gewünschte Größe erreicht hat. Das bedeutet, dass die Flamme nicht weiter kleiner wird, aber auch nicht zu groß ist.

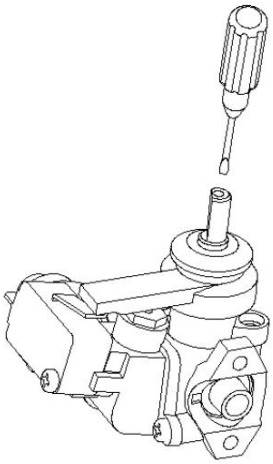


Fig.1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Prüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen und die Stromversorgung eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob der Fehlerstromschutzschalter (falls vorhanden) ausgelöst hat. Prüfen Sie, ob die Hauptsicherung durchgebrannt ist. Prüfen Sie, ob Brennerkappe und Brennerkrone nach der Reinigung wieder korrekt montiert wurden.
The gas ring burns unevenly.	Prüfen Sie, ob die Hauptdüse nicht verstopft ist und ob sich auf der Brennerkrone keine Speisereste befinden. Prüfen Sie, ob Brennerkappe und Brennerkrone nach der Reinigung wieder korrekt montiert wurden.

HINWEIS: Die Brennerabdeckung und die Brennerkrone können sich auch dann nicht entzünden, wenn sie mit Wasser benetzt sind!

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

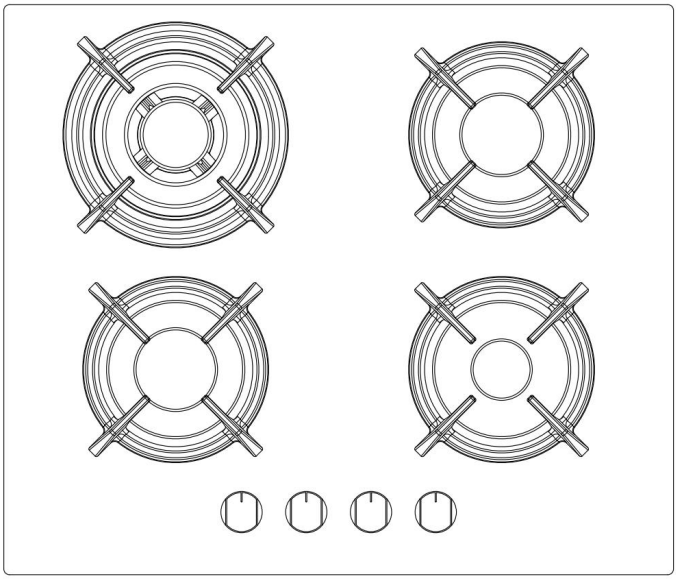
Piano cottura a gas

Modello: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODELLO: MGBG-604A



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.
	Solo per uso interno.
	Prestare attenzione alle alte temperature per evitare ustioni.
	**SMALTIMENTO CORRETTO** Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata nell'Unione Europea. Questo vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
	La conformità è una certificazione di sicurezza CE e del Regno Unito.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Grazie per aver utilizzato questo prodotto. Per essere certi di poter utilizzare correttamente la macchina, leggere attentamente queste istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Assicurarsi di leggere attentamente le precauzioni e le norme di sicurezza riportate in questa pagina per garantire un utilizzo sicuro.

Questo manuale descrive le avvertenze e le precauzioni di sicurezza, il

funzionamento, la manutenzione e la pulizia. Le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale non possono coprire tutte le possibili condizioni e situazioni che potrebbero verificarsi. Attenzione e buon senso non sono intrinseci in questo prodotto, poiché riteniamo che gli utenti siano conformi a tali codici.

Si prega di leggere TUTTE le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

1. **NON lasciare** che bambini e minorenni si avvicinino o tocchino la macchina.

2. **NON toccare** direttamente la superficie calda con le mani. Azionare sempre con la manopola .

3. **NON immergere l'** apparecchio in acqua o in altri liquidi.

4. Lasciare raffreddare le parti CALDE prima dell'uso.

5. L'utilizzo di accessori o dispositivi di fissaggio non forniti o consigliati dal produttore può causare lesioni.

6. Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (gas NG/GPL e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

7. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta .

8. Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle normative di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

9. Non utilizzarlo in luoghi scarsamente ventilati o per scopi commerciali.

10. Questo apparecchio deve essere installato e sottoposto a manutenzione da una persona competente .

11. Questo apparecchio deve essere installato in conformità alle normative vigenti e utilizzato solo in uno spazio ben ventilato.

12. Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia conforme al tipo indicato sulla targhetta dei dati tecnici .

13. Non tentare di modificare la macchina in alcun modo modo.

14. Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, pulirla, coprirla e riporla in un luogo asciutto e sicuro.

15. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

16. Non lasciarlo mai incustodito durante l'uso.

17. Evitare di utilizzarlo in presenza di liquidi infiammabili, gas, polvere o altre situazioni esplosive.

18. Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.

19. I bambini non devono giocare con la macchina da soli. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.

20. La macchina non deve mai essere lasciata incustodita durante il funzionamento o la pulizia.

21. Assicurarsi che la macchina sia sempre posizionata su una superficie solida, piana e ignifuga e che sia posizionata lontano da materiali combustibili.

22. La macchina deve essere posizionata in un'area aperta e ben ventilata, lontano da alberi e recinzioni.

23. Sebbene nella fabbricazione della macchina siano stati fatti tutti gli sforzi possibili per eliminare qualsiasi bordo tagliente, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

24. Se il fuoco divampa a causa del grasso che gocciola, spegnere leggermente le fiamme con un getto d'acqua fine. (Assicurarsi prima di spegnere la fonte di gas.)

25. Tenere l'estintore a distanza di sicurezza e accessibile e assicurarsi che gli operatori della macchina siano addestrati al suo utilizzo.

26. Tenere lontano da materiali e liquidi infiammabili come petrolio, alcol, gasolio, cherosene e liquido per accendini a carbone, o da veicoli durante l'uso. Non utilizzare questi materiali per accendere o riaccendere.

27. **NON PULIRLO CON MATERIALE ABRASIVO.**

28. **NON** utilizzare la macchina in caso di vento forte.

29. **NON riporre** la macchina finché il fuoco non è completamente spento e le superfici non sono fredde; inoltre, non riporre la macchina con cenere o materiali combustibili all'interno.

30. **NON sovraccaricare la** macchina e **non** usarla per bruciare foglie, rifiuti

domestici o carta.

31. **NON** indossare abiti larghi e assicurarsi che i capelli lunghi siano legati quando ci si trova vicino alla macchina quando è calda o in uso.

32. NON utilizzare questo prodotto come una fornace.
33. Assicurarsi che il prodotto sia posizionato su una superficie permanente, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, sempre lontano da oggetti infiammabili, tra cui recinzioni in legno o alberi sporgenti.
34. Assicurarsi che il prodotto abbia almeno 2 metri di spazio libero in alto e almeno 2 m di spazio libero dagli altri oggetti circostanti.
35. NON lasciare MAI incustodito un fuoco acceso.
36. Questa macchina è destinata esclusivamente alla cottura domestica. Non è progettata per scopi commerciali o industriali.

37. Questo apparecchio non è collegato a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installato e collegato in conformità alle normative di installazione vigenti. Particolare attenzione deve essere prestata ai requisiti pertinenti in materia di ventilazione.

38. Quando è in funzione, un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che vi sia un continuo afflusso d'aria, mantenendo le prese d'aria in buone condizioni o installando una cappa aspirante con un tubo di sfiato.

39. Quando si utilizza la macchina per un lungo periodo di tempo, è opportuno migliorare la ventilazione, aprendo una finestra o aumentando la velocità di aspirazione.

40. Non utilizzare la macchina se è a contatto con l'acqua. Non utilizzare la macchina con le mani bagnate.

41. Assicurarsi che le manopole di controllo siano in posizione chiusa quando non vengono utilizzate.

42. Quando si utilizzano altri apparecchi elettrici, assicurarsi che il cavo non entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio di cottura.

43. Non utilizzare pentole instabili o deformate sulla macchina , poiché potrebbero causare incidenti a causa del ribaltamento o della fuoriuscita di liquidi.

44. Non lasciare mai la macchina incustodita quando si cucina con olio e grassi.

45. Non utilizzare mai piatti di plastica o di alluminio nella macchina .

46. Gli alimenti deperibili, gli articoli in plastica e gli aerosol possono essere danneggiati dal calore e non devono essere conservati sopra o sotto l' unità della macchina .

47. La macchina deve essere riparata o sottoposta a manutenzione solo da un tecnico autorizzato e devono essere utilizzati solo ricambi originali e approvati.

48. Assicurarsi che il cavo di alimentazione della macchina non entri in contatto

con superfici con temperature superiori a 50 ° C.

49. La macchina non può essere utilizzata per il barbecue.

50. Non posizionare i vestiti sopra la macchina ed evitare di usarla come asciugatrice.

51. Questo prodotto non può essere utilizzato per altri scopi.

52. Non adatto all'uso commerciale.

53. Utilizzare solo un tubo di gomma. Non utilizzare un tubo di plastica vinilica, poiché potrebbe essere

pericoloso.

57. In caso di ritorno di fiamma (ovvero quando il gas brucia di nuovo sul getto), chiudere la valvola e riaccendere . Se il problema persiste, riportare l'unità al rivenditore per un controllo.



ATTENZIONE! Questo prodotto diventerà molto caldo, non non spostarlo durante il funzionamento.

AVVERTIMENTO ! In caso di pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, non utilizzare il prodotto grill girarrosto in ambienti chiusi.

AVVERTIMENTO ! Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad esempio case, tende, roulotte, camper, barche.

AVVERTIMENTO ! Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e conservarli per un uso futuro. I materiali di imballaggio non sono un giocattolo.

AVVERTIMENTO ! Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio. Se lo ingeriscono, soffocheranno!

ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere!

ATTENZIONE ! Tenere lontani bambini e animali domestici. I bambini non devono utilizzare o giocare vicino a questa macchina .

ATTENZIONE ! La mancata osservanza delle istruzioni può provocare morte, gravi lesioni personali e/o danni materiali.

ATTENZIONE ! Dopo l'installazione, verificare la presenza di perdite d'aria e assicurarsi che non ci siano perdite prima dell'uso.

ATTENZIONE ! In caso di perdita di gas, chiudere la valvola principale del gas, aprire tutte le finestre, uscire di casa e chiamare il rivenditore. Non accendere o spegnere l'interruttore elettrico . NON accendere un fiammifero ! NON usare un accendino !

PRODUCT COMPONENTS

10. Si prega di smaltire con cura tutti i sacchetti di plastica e di tenerli lontano dalla

Bambini e animali domestici.

11. Controllare tutti i componenti forniti in base all'elenco riportato nel presente manuale.

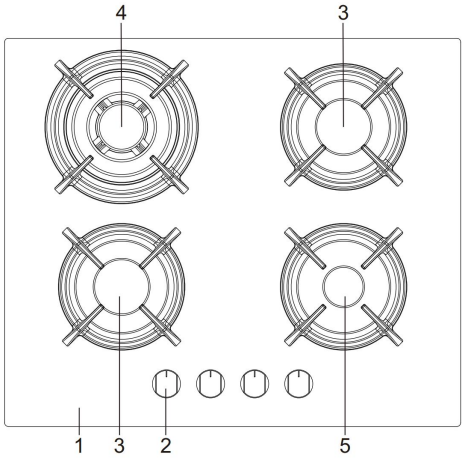
12. Assicuratevi di avere tutti i componenti elencati. In caso contrario, contattate il vostro rivenditore locale che sarà in grado di aiutarvi.

ATTENZIONE!

Sebbene nella fabbricazione di questo prodotto venga posta la massima cura, durante il montaggio è necessario prestare attenzione alla presenza di spigoli vivi.

Parts List

Model: MGBG-604A



19. Tempered glass
20. Knobs
21. Semi-rapid burner
22. Rapid burner
23. Wok burner
24. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Configurazione del bruciatore

	NG I 2H (20)		GPL I3+ (28~30/37)	
	Diametro iniettore (mm)	kW	Diametro iniettore (mm)	kW
Triplo bruciatore	1.61	3.3	1.02	3.3
Bruciatore rapido	1.51	2.7	0,92	2.7
Bruciatore semirapido	1.18	1,75	0,75	1,75
Bruciatore ausiliario	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTA: Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali

(gas GN/GPL e pressione del gas) e la regolazione dell'apparecchio siano compatibili.

OPERATING INSTRUCTIONS

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali materiali promozionali e di imballaggio e verificare che la macchina sia pulita e priva di polvere. Se necessario, pulirli con un panno umido. Stendere con un panno assorbente da cucina e rimuovere l'olio in eccesso. Quando il prodotto viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore, cosa normale per molti apparecchi di riscaldamento, che non compromette la sicurezza dell'apparecchio.

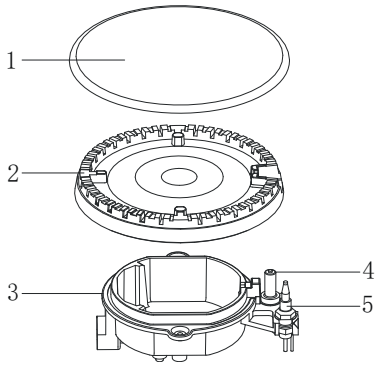
4. Conferma di avere il modello giusto per il tuo tipo di alimentazione del gas : GN o GPL .

2. Basta premere la manopola, ruotarla in senso antiorario fino al massimo e il bruciatore si accenderà. Prima di rilasciare la manopola, assicurarsi che la fiamma si stabilizzi; se il bruciatore non si accende, spegnerlo e riprovare.

3. Il dispositivo non deve essere azionato per più di 15 secondi. Se dopo 15 secondi il bruciatore non si è acceso, interrompere il funzionamento del dispositivo e aprire la porta del vano e/o attendere almeno 1 minuto prima di tentare un'ulteriore accensione del bruciatore.

4. In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, spegnere il controllo del bruciatore e non tentare di riaccenderlo per almeno 1 minuto.

5. Se non si riesce ad accendere la fiamma anche dopo diversi tentativi, verificare che il "tappo" e la "corona" (vedere lo schema sottostante) siano nella posizione corretta. Per spegnere la fiamma, ruotare la manopola sul simbolo " ●".



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

Si prega di leggere e seguire questi consigli quando si cucina il prodotto.

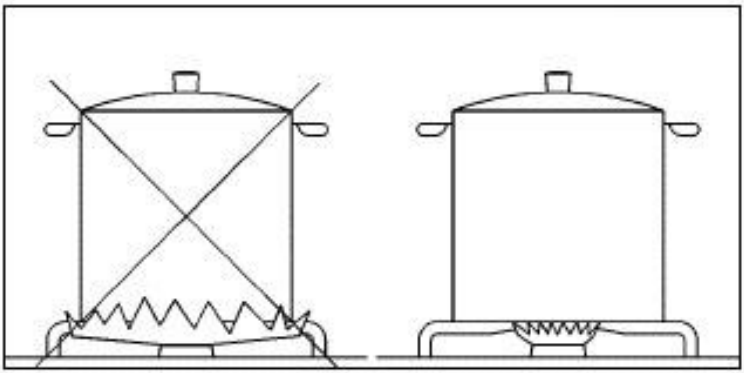
13. All'accensione della rete elettrica, dopo l'installazione o in caso di interruzione di corrente, è del tutto normale che il generatore di scintille si attivi automaticamente.

14. Per garantire la massima efficienza del bruciatore, è meglio utilizzare pentole e padelle con fondo piatto, adatte alle dimensioni del bruciatore utilizzato (vedere tabella).

Bruciatore	Diametro minimo	Diametro massimo
Tripla fiamma (rapida)	240 millimetri	260 millimetri
Grande (Rapido)	160 millimetri	240 millimetri
Medio (semi-rapido)	120 millimetri	220 millimetri
Piccolo (ausiliario)	80 millimetri	160 millimetri

15. Se si utilizza una pentola più piccola di quella consigliata, la fiamma si estenderà oltre il fondo del recipiente, causando il surriscaldamento del manico.

16. Quando si utilizza una padella con fondo concavo o convesso, è possibile posizionare un supporto per padella accessorio sul supporto per padella. E utilizzare una padella adatta sul supporto per padella accessorio.



ATTENZIONE:

10. Prestare attenzione quando si frigge il cibo in olio o grasso bollente, poiché gli schizzi surriscaldati potrebbero facilmente incendiarsi.

11. **Avvertenza:** L'utente è tenuto a non utilizzare sulla piastra elettrica recipienti di cottura che ne superino i bordi.

12. Non appena un liquido inizia a bollire, abbassare la fiamma in modo che il liquido sobbolla a malapena. Se le manopole di controllo diventano difficili da girare, contattare il centro di assistenza locale.

CLEAING MAINTENANCE

1. Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, è necessario spegnere l'alimentazione, scollegare la spina e spegnere la fonte d'aria .

20. la macchina quando è ancora calda, poiché eventuali fuoriuscite possono essere rimosse più facilmente rispetto a quando la si lascia raffreddare.

21. **Il pannello della macchina :**

Pulire regolarmente la superficie della macchina con un panno morbido ben strizzato in acqua tiepida con un po' di detersivo per piatti. Evitare l'uso di: - detersivi e candeggina per uso domestico; - spugnette impregnate non adatte a pentole antiaderenti; - pagliette in acciaio; - smacchiatori per vasche da bagno/lavandini. Per le macchine in acciaio inossidabile, utilizzare un detergente specifico per acciaio inossidabile.

22. **Supporti per pentole :**

I supporti per pentole sono lavabili in lavastoviglie. Se li lavi a mano, fai attenzione ad asciugarli, poiché il processo di smaltatura e asciugatura a volte lascia bordi ruvidi. Se necessario, rimuovi le macchie ostinate con un detergente in pasta.

23. **I bruciatori**

I coperchi dei bruciatori e le corone possono essere rimossi per la pulizia. Lavare i coperchi dei bruciatori e le corone con acqua calda e sapone e rimuovere le macchie con un detergente delicato in pasta. Se le macchie sono particolarmente difficili da rimuovere, è possibile utilizzare con cautela una paglietta d'acciaio ben inumidita e impregnata di sapone. Dopo la pulizia, assicurarsi di asciugare con un panno morbido.

24. **Elettrodo di accensione**

L'accensione elettrica avviene tramite un "elettrodo" ceramico e un elettrodo metallico (vedi schema a pagina 3 - numero 4). Mantenere questi componenti molto puliti, per evitare difficoltà di accensione, e controllare che i fori della corona del bruciatore non siano ostruiti.

25. **Termocoppia**

La termocoppia è fondamentale per interrompere l'erogazione del gas in caso di spegnimento della fiamma durante la cottura; assicurarsi di mantenerla in perfette condizioni di pulizia.

INSTALLATION PREPARATION

	Dimensioni del prodotto Dimensioni	Dimensioni del foro di montaggio	Voltaggio
MGBG-604A	600x520x100 millimetri	560x480mm	220-240 V~ 50 Hz

SUGGERIMENTI: I quattro angoli del foro di installazione sono R10mm.

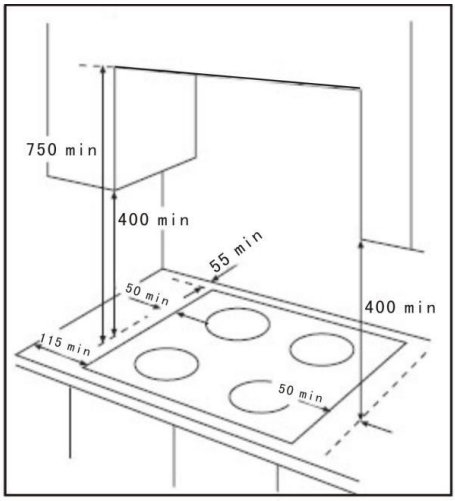
7. **Predisposizione per la ventilazione**

La macchina non deve essere installata in un monolocale con un volume inferiore a 20 m³. Se installata in un locale con un volume inferiore a 5 m³, è richiesta una presa d'aria con area effettiva di 110 cm³. Se installata in un locale con un volume compreso tra 5 m³ e 10 m³, è richiesta una presa d'aria con area effettiva di 50 cm³, mentre se il volume supera gli 11 m³ non è richiesta alcuna presa d'aria. Tuttavia,

se il locale ha una porta che si apre direttamente sull'esterno, non è richiesta alcuna presa d'aria, anche se il volume è compreso tra 5 m³ e 11 m³. Se nella stessa stanza sono presenti altri apparecchi a combustione, consultare la norma BS 5440 Parte 2 Edizione Corrente per determinare i requisiti delle prese d'aria.

8. **Posizione**

La macchina può essere posizionata in cucina, in una cucina/sala da pranzo o in un monolocale, ma non in un bagno, in un bagno con doccia o in un garage. Prima di praticare il taglio nel piano di lavoro, assicurarsi che ci sia una distanza minima di 55 mm tra il bordo posteriore della macchina e la parete. Una distanza minima di 100 mm deve essere lasciata tra i bordi laterali della macchina e eventuali mobili o pareti adiacenti. La distanza minima per il montaggio di materiali combustibili sopra la macchina , in linea con i bordi della macchina, è di 400 mm. Se il montaggio è a una distanza inferiore a 400 mm, deve essere lasciato uno spazio di 50 mm dai bordi della macchina . La distanza minima per il montaggio di materiali combustibili direttamente sopra la macchina è di 700 mm.



Avvertimento: L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta la produzione di calore e umidità nell'ambiente in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperte le aperture di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica. L'uso intensivo e prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando

il livello di ventilazione meccanica ove presente.

IMPORTANTE: l' apparecchio deve essere installato da personale qualificato, nel rispetto delle normative vigenti in materia di gas. Assicurarsi che, una volta installato, l' apparecchio sia facilmente accessibile al tecnico in caso di guasto.

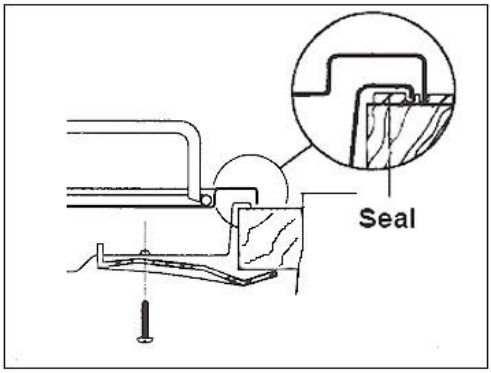
INSTALLED

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, rimuovere eventuali materiali promozionali e di imballaggio e verificare che la macchina sia pulita e priva di polvere. Qualsiasi installazione del gas deve essere eseguita da una persona competente. Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni di cui sopra o di qualsiasi altra istruzione di sicurezza inclusa nel presente manuale. Qualsiasi intervento elettrico necessario per installare questa macchina deve essere eseguito da un elettricista qualificato o da una persona competente .

16. Posizionare i sigilli forniti con la macchina , sui bordi del ritaglio avendo cura che i sigilli si incontrino senza sovrapporsi;

17. Posizionare la macchina nel ritaglio, facendo attenzione che sia centrata

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

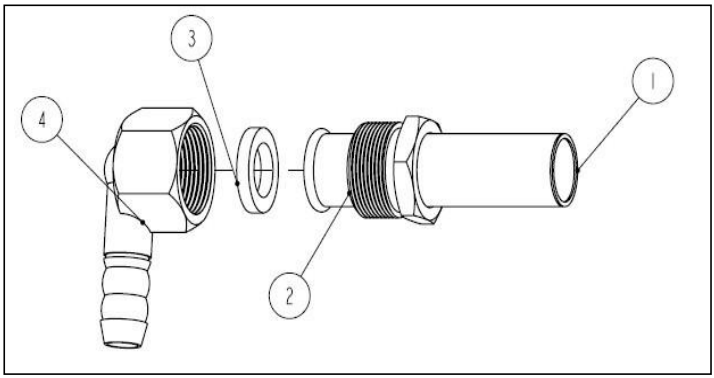


18. Fissare la macchina con le apposite fascette e viti di fissaggio, come mostrato in figura. Una volta serrate le viti, è possibile rimuovere la guarnizione in eccesso.

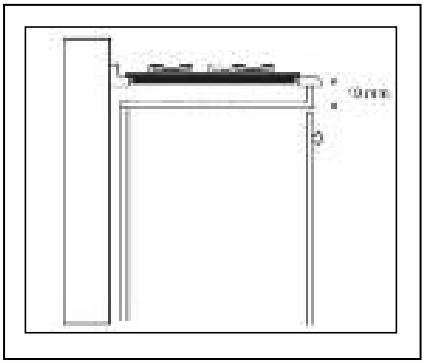
19. All'estremità dell'albero, che comprende il gomito filettato GJ da 1/2", la regolazione è fissata in modo che la rondella sia inserita tra i componenti come mostrato nello schema. Avvitare le parti insieme senza esercitare una forza eccessiva.

Collegamento gas : Il collegamento all'alimentazione del gas deve essere effettuato con tubo rigido o semirigido, ad esempio in acciaio o rame. Il collegamento deve essere adatto al collegamento RC 1/2 (filettatura maschio 1/2 BSP). Una volta effettuato il collegamento finale, è essenziale eseguire un'accurata prova di tenuta sulla macchina e sull'impianto. Assicurarsi che il tubo di collegamento principale non eserciti alcuna sollecitazione sulla macchina . Quando si utilizza un tubo flessibile, assicurarsi che non possa entrare in contatto con una parte mobile dell'unità di alloggiamento e non attraversi spazi soggetti a ostruzione.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



20. Questa macchina è progettata per essere collegata a una rete elettrica da 120 V ~ 60 Hz fornitura elettrica.



Importante: Si consiglia di isolare l'apparecchio dal mobile sottostante con un separatore, lasciando uno spazio in depressione di almeno 10 mm. Se la macchina verrà installata sopra un forno, è necessario adottare precauzioni per garantire un'installazione conforme alle vigenti norme antinfortunistiche. Prestare particolare attenzione alla posizione del cavo elettrico e del tubo del gas, che non devono toccare parti calde del forno. Inoltre, se la macchina verrà installata sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, è necessario installare apposite prese d'aria per garantire un'adeguata ventilazione, con un'entrata d'aria inferiore e

un'uscita d'aria superiore.

Importante: È importante installare correttamente il gomito, con la spalla all'estremità della filettatura, montato sul tubo di collegamento della macchina . Il mancato rispetto del corretto montaggio causerà perdite di gas .

Importante: Prima di accendere la macchina, accertarsi che la tensione di alimentazione elettrica sia la stessa indicata sulla targhetta identificativa della macchina .

CONVERSION FROM NG TO LPG

13. Assicurarsi che i rubinetti del gas siano in posizione "OFF"
14. Isolare la macchina dall'alimentazione elettrica
15. Rimuovere tutti i supporti delle pentole, i coperchi dei bruciatori, gli anelli, le corone e le manopole di controllo
16. Con l'ausilio di una chiave a tubo da 7 mm è possibile svitare gli iniettori del bruciatore e sostituirli con gli iniettori appropriati (in dotazione). (Fig.1)

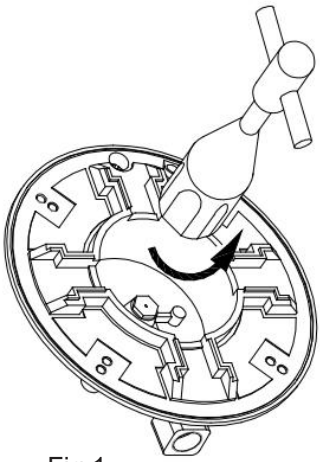


Fig.1

Importante: La sostituzione/conversione e la regolazione della macchina a gas devono essere eseguite solo da una persona competente.

Importante: Il tuo modello è stato progettato per funzionare con gas naturale . Controlla la nota sull'apparecchio. Tuttavia, è possibile convertire l'apparecchio da

una categoria di gas a un'altra; assicurati che gli iniettori (in dotazione) siano installati e che la portata del gas sia regolata di conseguenza.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Se dopo la conversione da N G A GPL la fiamma è abbassata sulla posizione minima, regolare la pressione del gas come segue: (Fig.2)

10. Posizionare la manopola del bruciatore difettoso sulla posizione media in modo che la fiamma rimanga stabile.

11. Estrarre la manopola e, con un cacciavite molto sottile, ruotare il bypass situato nell'albero di comando del rubinetto centrale in posizione massima. Ruotare la manopola in posizione minima. La fiamma sarà troppo grande.

12. Rimuovere nuovamente la manopola e ridurre la pressione (ruotando il bypass) fino a ottenere una fiamma di dimensioni adeguate. Ciò significa che la fiamma non si abbassa ulteriormente, ma non è nemmeno troppo grande.

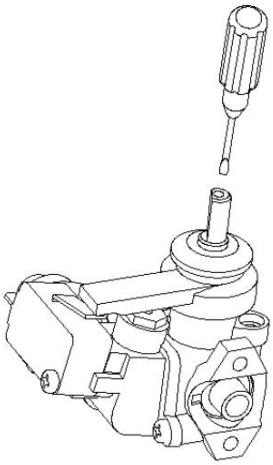


Fig.1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Verificare che l'unità sia collegata e che l'alimentazione elettrica sia accesa Verificare che l'interruttore differenziale non sia scattato (se presente) Controllare che il fusibile di rete non sia saltato Controllare che il tappo del bruciatore e la corona siano stati riposizionati correttamente, ad esempio dopo la pulizia.
The gas ring burns unevenly.	Controllare che il getto principale non sia ostruito e che la corona del bruciatore sia libera da residui di cibo. Controllare che il tappo del bruciatore e la corona siano stati riposizionati correttamente, ad esempio dopo la pulizia.

NOTA: il coperchio e la corona del bruciatore non possono accendersi anche se bagnati d'acqua!

Produttore: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

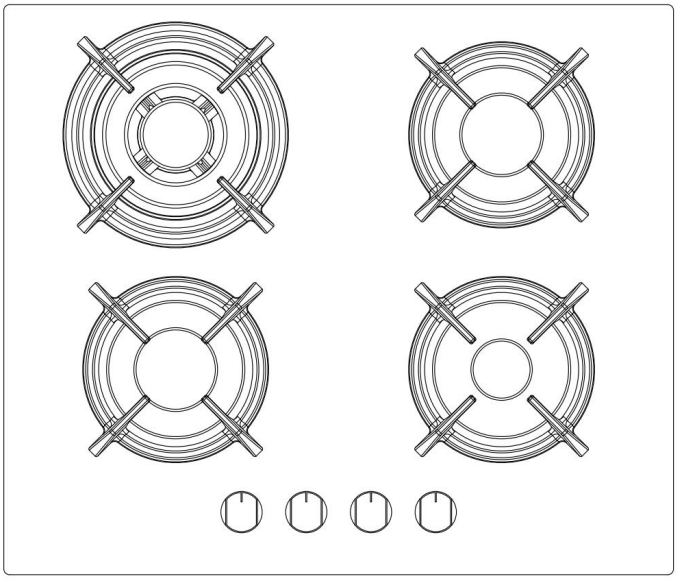
Cocina de gas

Modelo: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODELO: MGBG-604A



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

	Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.
	Sólo para uso en interiores.
	Preste atención a las altas temperaturas para evitar quemaduras.
	**ELIMINACIÓN CORRECTA** Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados con este símbolo no pueden desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.
	Compliance es una certificación de seguridad de la CE y el Reino Unido.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Gracias por usar este producto. Para garantizar un uso correcto de la máquina, lea atentamente estas instrucciones antes de usarla y consérvelas para futuras consultas. Asegúrese de leer las precauciones y normas de seguridad de esta página para garantizar un uso seguro.

Este manual describe las advertencias y precauciones de seguridad, así como el funcionamiento, el mantenimiento y la limpieza. Las advertencias e instrucciones

que se describen en este manual no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que puedan presentarse. Este producto no requiere precaución ni sentido común, ya que creemos que su uso cumplirá con estos códigos.

Lea TODAS las instrucciones antes de utilizar su máquina.

1. **NO permita** que los niños y menores de edad se acerquen o toquen la máquina.

2. **NO toque** la superficie caliente directamente con las manos. Siempre opere con la perilla .

3 . **NO** sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido **.**

4. Enfríe las partes CALIENTES antes de operar.

5. El uso de accesorios o aditamentos no proporcionados o recomendados por el fabricante puede causar lesiones.

6. Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (gas NG/GLP y presión de gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

7. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta .

8. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

9. No lo utilice en lugares con poca ventilación o con fines comerciales.

10. Este aparato debe ser instalado y reparado por una persona competente .

11. Este aparato deberá instalarse de acuerdo con las normativas vigentes y utilizarse únicamente en un espacio bien ventilado.

12. Asegúrese de que el suministro de gas cumpla con el tipo indicado en la etiqueta de clasificación .

13. No intente modificar la máquina de ninguna manera. forma.

14. Si no va a utilizar la máquina durante un largo periodo de tiempo, límpiela, cúbrala y guárdela en un lugar seco y seguro.

15 . MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

16 . Nunca lo deje desatendido mientras esté en uso.

17. Evite usarlo en presencia de líquidos inflamables, gases, polvo u otras situaciones explosivas.

18. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

19. Los niños no deben jugar solos con la máquina. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

20. La máquina nunca debe dejarse desatendida durante su funcionamiento o limpieza.

21. Asegúrese de que la máquina esté siempre colocada sobre una superficie firme, nivelada y ignífuga, y también alejada de materiales combustibles.

22. La máquina debe ubicarse en un área abierta con buena ventilación, lejos de árboles y cercas.

23. Si bien en la fabricación de su máquina se ha hecho todo lo posible para eliminar cualquier borde afilado, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

24. Si el fuego se enciende debido al goteo de grasa, apague las llamas ligeramente con un chorro fino de agua. (Asegúrese de apagar primero el gas).

25. Mantenga el extintor de incendios a una distancia segura y accesible y asegúrese de que quienes operan la máquina estén capacitados para usarlo.

26. Manténgalo alejado de materiales y líquidos inflamables como petróleo, alcohol, diésel, queroseno y líquido para encender carbón, así como de vehículos durante su uso. No utilice estos materiales para encender ni reencender.

27. **NO LO LIMPIE CON NINGÚN MATERIAL ABRASIVO.**

28. **NO** utilice la máquina cuando haya viento fuerte.

29. **NO guarde** la máquina hasta que el fuego esté completamente apagado y las superficies estén frías; tampoco guarde la máquina con cenizas o materiales combustibles en su interior.

30. **NO sobrecargue** ni utilice esta máquina para quemar hojas, desechos domésticos o papel.

31. **NO** use ropa suelta y asegúrese de llevar el cabello largo recogido cuando esté cerca de la máquina cuando esté caliente o en uso.

32. NO utilice este producto como horno.

33. Asegúrese de que el producto esté colocado sobre una superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, siempre alejado de elementos inflamables, incluidas cercas de madera o árboles colgantes.

34. Asegúrese de que el producto tenga un espacio libre mínimo de 2 metros sobre la cabeza y un espacio libre mínimo de 2 m de otros elementos circundantes.

35. NUNCA deje un fuego encendido sin supervisión.

36. Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No está diseñado para fines comerciales ni industriales.

37. Este aparato no está conectado a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa de instalación vigente. Se prestará especial atención a los requisitos de ventilación pertinentes.

38. Al usar un aparato de cocina a gas, se genera calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que haya un suministro de aire continuo, manteniendo las rejillas de ventilación en buen estado o instalando una campana extractora con una manguera de ventilación.

39. Cuando se utilice la máquina durante un período prolongado, se debe mejorar la ventilación abriendo una ventana o aumentando la velocidad del extractor.

40. No utilice la máquina si está en contacto con agua. No la opere con las manos mojadas.

41. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición cerrada cuando no estén en uso.

42. Al utilizar otros aparatos eléctricos, asegúrese de que el cable no entre en contacto con las superficies calientes del aparato de cocina.

43. No se deben utilizar ollas inestables o deformadas en la máquina , ya que pueden provocar accidentes al volcarse o derramarse.

44. Nunca deje la máquina desatendida mientras cocina con aceite y grasas.

45. Nunca utilice platos de plástico o papel de aluminio sobre la máquina .

46. Los alimentos perecederos, los artículos de plástico y los aerosoles pueden verse afectados por el calor y no deben almacenarse encima o debajo de la unidad de la máquina .

47. La máquina solo debe ser reparada o reparada por un ingeniero de servicio autorizado y solo se deben utilizar repuestos originales aprobados.

48. Asegúrese de que el cable de alimentación de la máquina no entre en

contacto con superficies con temperaturas superiores a 50 ° C.

49. La máquina no se puede utilizar para hacer barbacoas.

50. No coloque ropa encima de la máquina y evite utilizarla como secadora de ropa.

51. Este producto no puede utilizarse para otros fines.

52. No apto para uso comercial.

53. Utilice únicamente una manguera de goma. No utilice una manguera de plástico de vinilo, ya que puede...

peligroso.

58. En caso de que se produzca un retroceso de llama (es decir, cuando el gas se quema en el chorro), cierre la válvula y enciéndalo nuevamente . Si el problema persiste, lleve la unidad a su distribuidor para que la revise.

⚠ ¡**ADVERTENCIA!** Este producto se calentará mucho, no lo use. No lo mueva durante el funcionamiento.

ADVERTENCIA ! En caso de peligro de intoxicación por monóxido de carbono, no utilice el producto asador a la parrilla en interiores.

ADVERTENCIA ! No utilice la barbacoa en espacios reducidos y/o habitables, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos.

ADVERTENCIA ! Retire todos los materiales de embalaje y consérvelos para utilizarlos en el futuro. Los materiales de embalaje no son un juguete.

ADVERTENCIA ! No permita que los niños jueguen con el material de embalaje. Si lo ingieren, se asfixiarán.

¡ADVERTENCIA! ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reencender!

ADVERTENCIA ! Mantenga a los niños y las mascotas alejados. Los niños no deben operar ni jugar cerca de esta máquina .

ADVERTENCIA ! No seguir las instrucciones podría provocar la muerte, lesiones corporales graves o pérdidas materiales.

ADVERTENCIA ! Después de la instalación, verifique que no haya fugas de aire y asegúrese de que no haya fugas antes de usar.

ADVERTENCIA ! Si detecta una fuga de gas, cierre la válvula principal, abra todas las ventanas, salga de la casa y llame a su distribuidor. No encienda ni apague ningún interruptor eléctrico . ¡ NO encienda cerillas ! ¡ NO utilice encendedores !

PRODUCT COMPONENTS

13. Deseche todas las bolsas de plástico con cuidado y manténgalas alejadas de Niños y mascotas.

14. Compruebe todos los componentes suministrados según la lista de este manual.

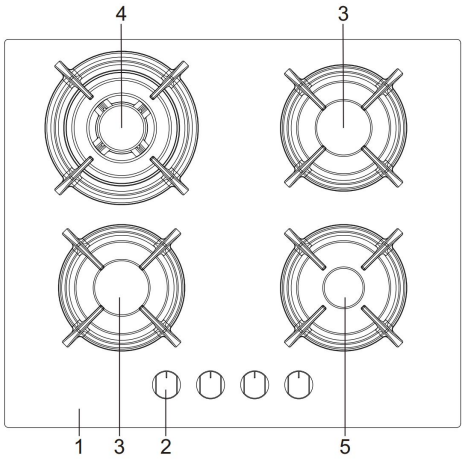
15. Asegúrese de tener todas las piezas indicadas. De lo contrario, contacte con su tienda local, donde podrán ayudarle.

¡ATENCIÓN!

Si bien en la fabricación de este producto se tiene el máximo cuidado, se debe tener cuidado durante el montaje en caso de que haya bordes afilados.

Parts List

Model: MGBG-604A



25. Tempered glass
26. Knobs
27. Semi-rapid burner
28. Rapid burner
29. Wok burner
30. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Configuración del quemador

	NG I 2H (20)		**GLP I3+ (28~30/37)**	
	Diámetro del inyector (mm)	kW	Diámetro del inyector (mm)	kW
Triple quemador	1.61	3.3	1.02	3.3
Quemador rápido	1.51	2.7	0,92	2.7
Quemador semirrápido	1.18	1,75	0,75	1,75
Quemador auxiliar	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTA: Antes de la instalación, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (gas GN/GLP y presión de gas) y el ajuste del aparato sean compatibles.

OPERATING INSTRUCTIONS

Antes de usar el aparato por primera vez, retire el material promocional y el embalaje, y compruebe que esté limpio y sin polvo. Si es necesario, límpielo con un paño húmedo. Extiéndalo con una toalla de cocina absorbente y retire el exceso de aceite. Al calentar el aparato por primera vez, puede desprender un ligero humo u olor, algo normal en muchos aparatos de calefacción, que no afecta a la seguridad del mismo.

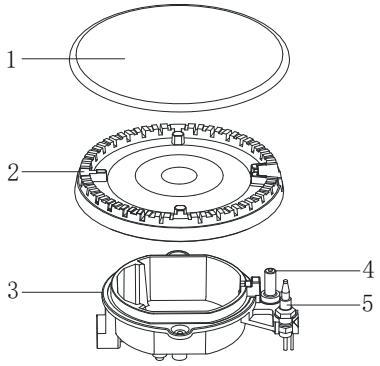
5. Confirme que tiene el modelo correcto para su Tipo de suministro de gas : GN o GLP .

2. Simplemente presione la perilla, gírela en sentido antihorario al máximo y el quemador se encenderá. Antes de soltar la perilla, asegúrese de que haya una llama. Si el quemador no se enciende, apáguelo y vuelva a intentarlo.

3. El dispositivo no debe operarse durante más de 15 s. Si después de 15 s el quemador no se enciende, detenga el dispositivo y abra la puerta del compartimento o espere al menos 1 minuto antes de intentar encenderlo de nuevo.

4. En caso de que las llamas del quemador se extingan accidentalmente, apague el control del quemador y no intente volver a encenderlo durante al menos 1 minuto.

5. Si no logra encender la llama después de varios intentos, compruebe que el tapón y la corona (véase el diagrama a continuación) estén en la posición correcta. Para apagar la llama, gire la perilla hasta el símbolo " ●".



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

Lea y siga estos consejos al cocinar con su producto.

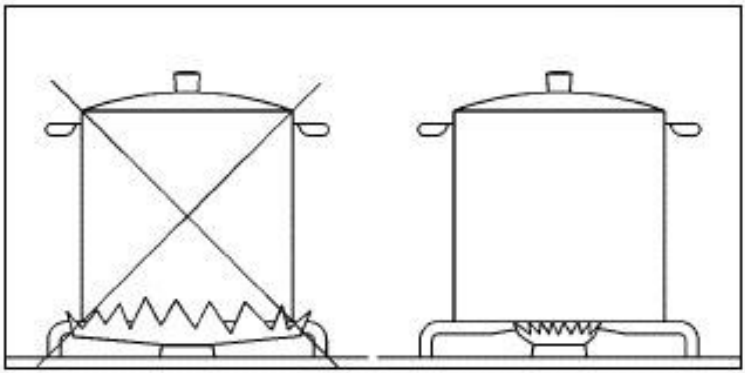
17. Al conectar la red eléctrica, después de una instalación o en un corte de corriente, es bastante normal que el generador de chispas se active automáticamente.

18. Para garantizar la máxima eficiencia del quemador, es mejor utilizar ollas y sartenes con fondo plano que se ajuste al tamaño del quemador utilizado (ver tabla).

Quemador	Diámetro mínimo	Diámetro máximo
Triple Llama (Rápido)	240 milímetros	260 milímetros
Grande (Rápido)	160 milímetros	240 milímetros
Medio (semi-rápido)	120 milímetros	220 milímetros
Pequeño (auxiliar)	80 milímetros	160 milímetros

19. Si utiliza una cacerola más pequeña que el tamaño recomendado, la llama se extenderá más allá del fondo del recipiente, provocando que el mango se sobrecaliente.

20. Si usa una sartén con base cóncava o convexa, puede colocar un soporte adicional sobre ella. También puede usar una sartén más grande sobre dicho soporte.



PRECAUCIÓN:

13. Tenga cuidado al freír alimentos en aceite o grasa caliente, ya que las salpicaduras sobrecalentadas podrían encenderse fácilmente.

14. **Advertencia:** El usuario no debe utilizar sobre la placa de cocción recipientes que sobresalgan de sus bordes.

15. En cuanto el líquido empiece a hervir, baje la llama para que apenas mantenga el líquido hirviendo a fuego lento. Si le cuesta girar las perillas de control, póngase en contacto con su centro de servicio local.

CLEAING MAINTENANCE

1. Antes de realizar cualquier mantenimiento o limpieza, debe apagar el aparato, desenchufarlo y apagar la fuente de aire .

26. la máquina mientras aún está caliente, ya que los derrames se pueden eliminar más fácilmente que si se la deja enfriar.

27. **El panel de la máquina :**

Limpie regularmente la superficie de la máquina con un paño suave, bien escurrido y humedecido con agua tibia y un poco de lavavajillas. Evite el uso de: detergentes domésticos y lejía; estropajos impregnados (no aptos para sartenes antiadherentes); estropajos de acero; quitamanchas para bañeras y fregaderos. Para máquinas de acero inoxidable, utilice un limpiador específico para acero inoxidable.

28. **Soportes para sartenes :**

Las rejillas para sartenes son aptas para lavavajillas. Si las lava a mano, tenga cuidado al secarlas, ya que el proceso de esmaltado y secado a veces deja bordes ásperos. Si es necesario, elimine las manchas difíciles con un limpiador en pasta.

29. **Los quemadores**

Las tapas y coronas de los quemadores se pueden quitar para limpiarlas. Lávelas con agua caliente y jabón y elimine las marcas con un limpiador en pasta suave. Si las marcas son difíciles de eliminar, utilice con precaución una esponja de acero impregnada en jabón y bien humedecida. Después de limpiar, séquelas con un paño suave.

30. **Electrodo de encendido**

El encendido eléctrico se obtiene mediante un electrodo cerámico y un electrodo metálico (véase el diagrama en la página 3, número 4). Mantenga estos componentes muy limpios para evitar problemas de encendido y compruebe que los orificios de la corona del quemador no estén obstruidos.

31. **Par termoeléctrico**

El termopar es muy importante para cortar el suministro de gas en caso de que se apague la llama durante la cocción, asegúrese de mantenerlo en muy buenas condiciones.

INSTALLATION PREPARATION

	Dimensiones del producto Tamaño	Tamaño del orificio de montaje	Voltaje
MGBG-604A	600x520x100 mm	560 x 480 mm	220-240 V~ 50 Hz

CONSEJOS: Las cuatro esquinas del orificio de instalación son R10 mm.

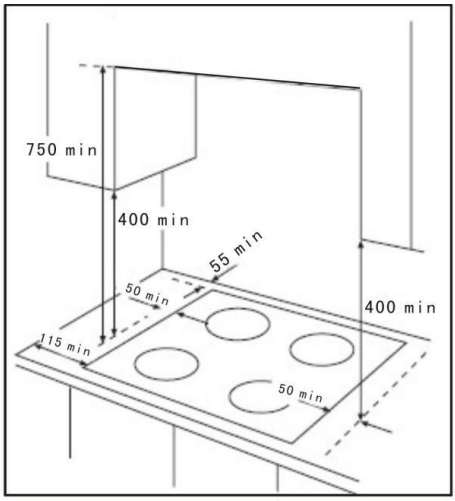
9. **Provisión de ventilación**

El aparato no debe instalarse en una sala de estar con un volumen inferior a 20 m³. Si se instala en una habitación con un volumen inferior a 5 m³, se requiere un respiradero con un área efectiva de 110 cm². Si se instala en una habitación con un volumen entre 5 m³ y 10 m³, se requiere un respiradero con un área efectiva de 50 cm²; si el volumen supera los 11 m³, no se requiere respiradero. Sin embargo,

si la habitación tiene una puerta que da directamente al exterior, no se requiere respiradero, incluso si el volumen está entre 5 m³ y 11 m³. Si hay otros aparatos que queman combustible en la misma habitación, se debe consultar la norma BS 5440 Parte 2, Edición Actual, para determinar los requisitos de respiradero.

10. **Ubicación**

La máquina puede ubicarse en una cocina, un comedor o una sala de estar, pero no en un baño, un aseo ni un garaje. Antes de realizar el corte en la encimera, asegúrese de que haya una distancia mínima de 55 mm entre el borde trasero de la máquina y la pared. Debe dejarse una distancia mínima de 100 mm entre los bordes laterales de la máquina y cualquier armario o pared adyacente. La distancia mínima para colocar material combustible por encima de la máquina , en línea con los bordes de la misma, es de 400 mm. Si se instala por debajo de 400 mm, debe dejarse un espacio de 50 mm desde los bordes de la máquina . La distancia mínima para colocar material combustible directamente encima de la máquina es de 700 mm.



Advertencia: El uso de un aparato de cocina a gas genera calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada: mantenga abiertas las rejillas de ventilación natural o instale un sistema de ventilación mecánica. El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o una ventilación más eficaz, por ejemplo, aumentando el nivel de ventilación mecánica si la hay.

IMPORTANTE: La máquina debe ser instalada por una persona competente que cumpla con las normas de gas pertinentes. Asegúrese de que, una vez instalada , el técnico pueda acceder fácilmente a ella en caso de avería.

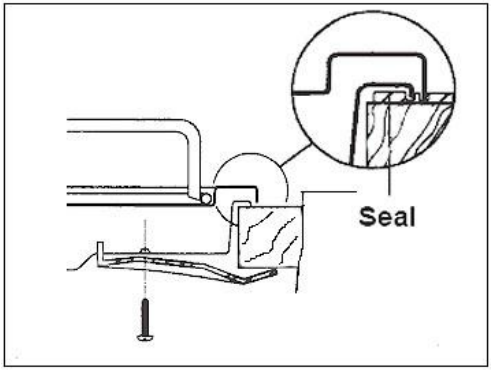
INSTALLED

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire cualquier material promocional y de embalaje, y compruebe que esté limpio y sin polvo. Cualquier instalación de gas debe ser realizada por una persona cualificada. El fabricante no se responsabiliza si se ignoran las instrucciones anteriores o cualquier otra instrucción de seguridad incluida en este manual. Cualquier trabajo eléctrico necesario para instalar este aparato debe ser realizado por un electricista cualificado o una persona competente .

21. Coloque los sellos suministrados con la máquina , en los bordes del recorte teniendo cuidado que los sellos se junten sin superponerse;

22. Coloque la máquina en el hueco, cuidando que quede centrada.

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.



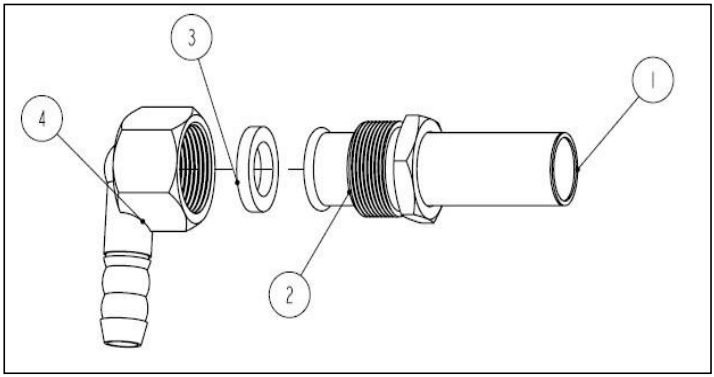
23. Fije la máquina con las abrazaderas y tornillos de fijación correspondientes, como se muestra en el diagrama. Una vez apretados los tornillos, se puede retirar el sello sobrante.

24. En el extremo del eje, que incluye el codo roscado GJ de 1/2", se fija un ajuste para que la arandela quede colocada entre los componentes, como se muestra en el diagrama. Atornille las piezas sin aplicar demasiada fuerza.

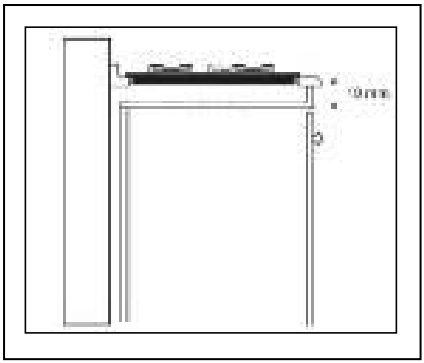
Conexión de gas : La conexión al suministro de gas debe realizarse con tubería rígida o semirrígida, es decir, de acero o cobre. La conexión debe ser

compatible con RC 1/2 (rosca macho BSP de 1/2"). Una vez realizada la conexión final, es fundamental realizar una prueba de fugas exhaustiva en la máquina y la instalación. Asegúrese de que la tubería de conexión principal no ejerza ninguna tensión sobre la máquina . Si utiliza un tubo flexible, asegúrese de que no entre en contacto con ninguna parte móvil de la carcasa ni que pase por ningún espacio susceptible de obstruirse.

1. Gas inlet pipe
2. 90º degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



25. Esta máquina está diseñada para conectarse a una red eléctrica de 120 V ~ 60 Hz. suministro eléctrico.



Importante: Se recomienda aislar el aparato del mueble inferior con un separador dejando un espacio de al menos 10 mm. Si el aparato se va a instalar sobre un horno, se deben tomar precauciones para garantizar una instalación conforme a las normas vigentes de prevención de accidentes. Preste especial atención a la posición del cable eléctrico y la tubería de gas; no deben tocar ninguna parte caliente del horno. Además, si el aparato se va a instalar sobre un horno empotrado sin ventilación forzada, se deben instalar rejillas de ventilación adecuadas para garantizar una ventilación adecuada, con una entrada de aire inferior y una salida de aire superior.

Importante: Es importante instalar el codo correctamente, con el reborde en el extremo de la rosca, ajustado a la tubería de conexión de la máquina . Si no se asegura un montaje correcto, se producirán fugas de gas .

Importante: Antes de encenderlo, asegúrese de que el voltaje de suministro eléctrico sea el mismo que el indicado en la etiqueta de clasificación de la máquina .

CONVERSION FROM NG TO LPG

17. Asegúrese de que los grifos de gas estén en la posición “OFF”
18. Aislar la máquina del suministro eléctrico.
19. Retire todos los soportes de las sartenes, las tapas de los quemadores, los anillos, las coronas y las perillas de control.
20. Con una llave de tubo de 7 mm, se pueden desenroscar los inyectores del quemador y sustituirlos por los inyectores adecuados (incluidos). (Fig. 1)

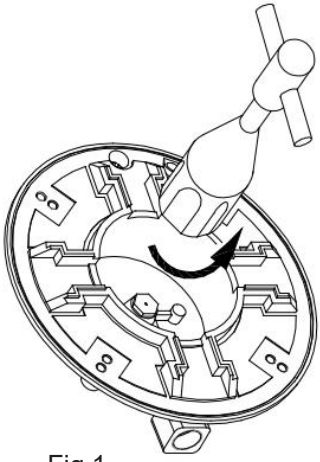


Fig.1

Importante: La sustitución/conversión y los ajustes de la máquina de gas sólo deben ser realizados por una persona competente.

Importante: Su modelo fue diseñado para funcionar con gas natural . Consulte la nota del aparato. Sin embargo, se puede convertir de una categoría de gas a otra; asegúrese de que los inyectores (incluidos) estén instalados y que el caudal de gas esté ajustado.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Si después de la conversión de N G a LP G la llama está en la posición mínima, ajuste la presión del gas de la siguiente manera: (Fig.2)

13. Coloque la perilla del quemador defectuoso en la posición media para que la llama permanezca estable.

14. Saque la perilla y, con un destornillador muy fino, gire la derivación situada en el eje central del grifo a la posición máxima. Gire la perilla a la posición mínima. La llama será demasiado grande.

15. Retire la perilla y reduzca la presión (girando la válvula de derivación) hasta alcanzar un tamaño de llama adecuado. Esto significa que la llama no disminuye, pero tampoco es demasiado grande.

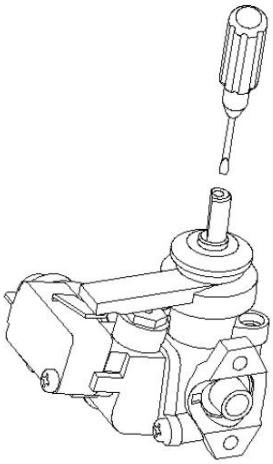


Fig.1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Compruebe que la unidad esté enchufada y que el suministro eléctrico esté activado. Compruebe que el interruptor diferencial no se haya disparado (si está instalado) Compruebe que el fusible de red no se haya fundido. Compruebe que la tapa del quemador y la corona se hayan colocado correctamente, por ejemplo, después de limpiarlos.
The gas ring burns unevenly.	Compruebe que el surtidor principal no esté bloqueado y que la corona del quemador esté libre de partículas de comida. Compruebe que la tapa del quemador y la corona se hayan colocado correctamente, por ejemplo, después de limpiarlos.

NOTA: ¡ La tapa y la corona del quemador no pueden encenderse incluso si están mojadas con agua!

Fabricante: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi
DIRECCIÓN: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai
200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

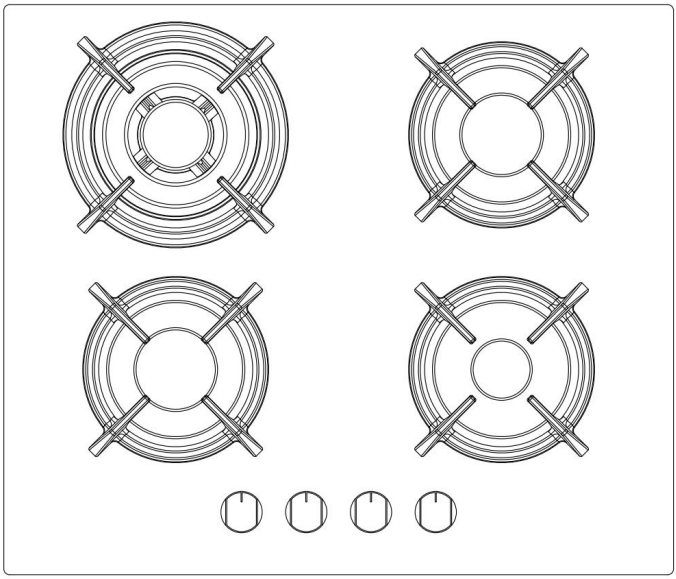
Płyta gazowa

Model: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODEL: MGBG-604A



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
	Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
	Aby uniknąć poparzeń, należy zachować ostrożność w przypadku wysokich temperatur.
	**PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA** Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.
	Compliance to certyfikat bezpieczeństwa WE i Wielkiej Brytanii.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Dziękujemy za korzystanie z tego produktu. Aby mieć pewność, że możesz prawidłowo obsługiwać urządzenie, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed użyciem i zachowaj ją na przyszłość. Prosimy o zapoznanie się ze środkami ostrożności i zasadami bezpieczeństwa zawartymi na tej stronie, aby zapewnić bezpieczne użytkowanie.

Niniejsza instrukcja zawiera ostrzeżenia i środki ostrożności dotyczące

bezpieczeństwa, obsługi, konserwacji i czyszczenia. Ostrzeżenia i instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich możliwych warunków i sytuacji, jakie mogą wystąpić. Ostrożność i zdrowy rozsądek nie są wpisane w ten produkt, ponieważ wierzymy, że użytkownicy będą przestrzegać tych przepisów.

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać WSZYSTKIE instrukcje.

1. **NIE pozwalaj** dzieciom i osobom niepełnoletnim zbliżać się do urządzenia ani go dotykać .

2. **NIE dotykaj** gorącej powierzchni bezpośrednio rękami. Zawsze obsługuj urządzenie za pomocą pokrętła .

3. **NIE zanurzaj** urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie .

4. Przed rozpoczęciem użytkowania należy ostudzić GORĄCE części.

5. Korzystanie z akcesoriów lub przystawek, które nie zostały dostarczone lub nie są zalecane przez producenta, może spowodować obrażenia.

6. Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji (gaz NG/LPG i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są ze sobą zgodne.

7. Warunki regulacji tego urządzenia podano na etykiecie .

8. To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Należy je zainstalować i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

9. Nie należy używać urządzenia w miejscach o słabej wentylacji ani w celach komercyjnych.

10. Urządzenie musi być instalowane i serwisowane przez osobę kompetentną .

11. Urządzenie należy zainstalować zgodnie z obowiązującymi przepisami i używać wyłącznie w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

12. Upewnij się, że rodzaj dostarczanego gazu jest zgodny z typem podanym na tabliczce znamionowej .

13. Nie podejmuj żadnych prób modyfikacji urządzenia . sposób.

14. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je wyczyścić, przykryć i przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.

15. TRZYMAĆ POZA ZASIĘGIEM DZIECI.

16. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.

17. Unikaj używania urządzenia w obecności łatwopalnych cieczy, gazów, pyłów lub innych substancji wybuchowych.

18. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny.

19. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem samodzielnie. Czyszczenie i konserwacja urządzenia przez dzieci nie powinny być wykonywane bez nadzoru.
20. Maszyny nie wolno nigdy pozostawiać bez nadzoru podczas jej działania lub czyszczenia .

21. Upewnij się, że urządzenie jest zawsze umieszczone na stabilnym, równym i ognioodpornym podłożu oraz z dala od materiałów łatwopalnych.

22. Maszynę należy ustawić na otwartej przestrzeni z dobrą wentylacją, z dala od drzew i ogrodzeń .

23. Chociaż w procesie produkcji urządzenia dołożono wszelkich starań , aby usunąć wszelkie ostre krawędzie, należy obchodzić się ze wszystkimi elementami ostrożnie, aby uniknąć przypadkowego zranienia.

24. Jeśli ogień rozgorzeje z powodu kapiącego tłuszczu, należy delikatnie zgasić płomienie delikatnym strumieniem wody. (Najpierw pamiętaj o wyłączeniu źródła gazu.)

25. Przechowuj gaśnicę w bezpiecznej i łatwo dostępnej odległości oraz upewnij się, że osoby obsługujące urządzenie są przeszkolone w zakresie jej używania.

26. Trzymać z dala od materiałów łatwopalnych i płynów, takich jak ropa naftowa, alkohol, olej napędowy, nafta i płyn do rozpałek węglowych, oraz pojazdów podczas użytkowania. Nie używać tych materiałów do rozpalania ani ponownego rozpalania.

27. **NIE CZYŚĆ ŻADNYMI MATERIAŁAMI ŚCIERNYMI.**
28. **NIE** używaj urządzenia przy silnym wietrze.

29. **NIE przechowuj** urządzenia , dopóki ogień nie zgaśnie całkowicie, a powierzchnie nie ostygną; nie przechowuj również urządzenia, jeśli w jego wnętrzu znajduje się popiół lub materiały łatwopalne.

30. **NIE przeciążaj** urządzenia ani nie używaj go **do** spalania liści, odpadów domowych lub papieru.

31. **NIE NALEŻY** nosić luźnych ubrań, a długie włosy należy związać, gdy znajdujemy się w pobliżu urządzenia , gdy jest ono gorące lub używane.

32. NIE WOLNO używać tego produktu jako pieca.
33. Upewnij się, że produkt jest umieszczony na trwałej, płaskiej, równej, odpornej na ciepło i niepalnej powierzchni, zawsze z dala od łatwopalnych przedmiotów, w tym drewnianych płotów lub zwisających drzew.
34. Upewnij się, że produkt znajduje się w odległości co najmniej 2 metrów nad głową i że jest oddalony o co najmniej 2 metry od otaczających go przedmiotów.
35. NIGDY nie zostawiaj palącego się ognia bez nadzoru.
36. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do celów komercyjnych ani przemysłowych.

37. To urządzenie nie jest podłączone do systemu odprowadzania spalin. Musi zostać zainstalowane i podłączone zgodnie z obowiązującymi przepisami instalacyjnymi. Należy zwrócić szczególną uwagę na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

38. Podczas użytkowania urządzenie do gotowania gazowego wytwarza ciepło i wilgoć w pomieszczeniu, w którym zostało zainstalowane. Zapewnij ciągły dopływ powietrza, utrzymując otwory wentylacyjne w dobrym stanie lub instalując okap kuchenny z wężem odpowietrzającym.

39. W przypadku długotrwałego użytkowania urządzenia należy poprawić wentylację poprzez otwarcie okna lub zwiększenie prędkości wentylatora.

40. Nie używaj maszyny , jeśli miała kontakt z wodą. Nie obsługuj maszyny mokrymi rękami.

41. Upewnij się, że pokrętła sterujące są w pozycji zamkniętej, gdy nie są używane.

42. Używając innych urządzeń elektrycznych, należy upewnić się, że kabel nie styka się z gorącymi powierzchniami urządzenia kuchennego.

43. Nie należy używać w urządzeniu patelni niestabilnych lub zdeformowanych , gdyż może to spowodować wypadek w wyniku przewrócenia się lub rozlania płynu.

44. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas gotowania z użyciem oleju i tłuszczów.

45. Nigdy nie używaj w zmywarce naczyń plastikowych lub z folii aluminiowej .

46. Łatwo psująca się żywność, przedmioty plastikowe i aerozole mogą ulec zniszczeniu pod wpływem ciepła i nie należy ich przechowywać pod lub nad urządzeniem .

47. Naprawę lub serwis maszyny powinien zlecać wyłącznie autoryzowany serwisant. Należy używać wyłącznie oryginalnych, zatwierdzonych części zamiennych .

48. Upewnij się, że przewód zasilający maszynę nie styka się z powierzchniami o

temperaturze wyższej niż 50 ° C.

49. Urządzenia nie można używać do grillowania.

50. Nie umieszczaj ubrań na pralce i nie używaj jej jako suszarki do ubrań.

51. Tego produktu nie można używać do innych celów.

52. Nie nadaje się do użytku komercyjnego.

53. Używaj wyłącznie węża gumowego. Nie używaj węża winylowego, ponieważ może on

niebezpieczny.

59. W przypadku cofnięcia się gazu (tzn. cofnięcia się gazu na dyszy), zamknij zawór i zapal ponownie . Jeśli problem nie ustąpi, zanieś urządzenie do dealera w celu sprawdzenia.

UWAGA! Ten produkt będzie bardzo gorący, nie Nie należy go przenosić podczas pracy.

OSTRZEŻENIE ! W razie niebezpieczeństwa zatrucia tlenkiem węgla nie należy używać rożna obrotowego wewnątrz pomieszczeń.

OSTRZEŻENIE ! Nie należy używać grilla w przestrzeniach zamkniętych i/lub nadających się do zamieszkania, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach.

OSTRZEŻENIE ! Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i zachowaj je do wykorzystania w przyszłości. Materiały opakowaniowe nie są zabawką.
OSTRZEŻENIE ! Nie pozwól dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym. Jeśli go połkną, uduszą się!
UWAGA! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania ani ponownego rozpalania!
OSTRZEŻENIE ! Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od urządzenia. Dzieci nie mogą obsługiwać ani bawić się w pobliżu tego urządzenia .
OSTRZEŻENIE ! Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować śmierć, poważne obrażenia ciała i/lub straty materialne.
OSTRZEŻENIE ! Po instalacji należy sprawdzić szczelność i upewnić się, że nie ma wycieków powietrza przed użyciem.
UWAGA ! W przypadku stwierdzenia wycieku gazu należy zamknąć główny zawór gazowy, otworzyć wszystkie okna, wyjść z domu i zadzwonić do dealera. Nie włączać ani nie wyłączać prądu . NIE zapalać zapałki ! NIE używać zapalniczki !

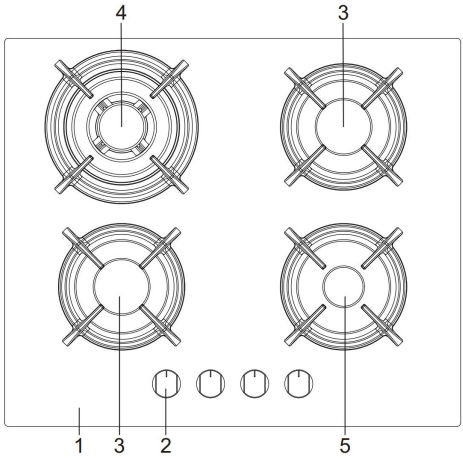
PRODUCT COMPONENTS

16. Prosimy o ostrożne wyrzucanie wszystkich plastikowych toreb i trzymanie ich z dala od
Dzieci i zwierzęta domowe.
17. Sprawdź wszystkie dostarczone komponenty zgodnie z listą zawartą w niniejszej instrukcji.
18. Upewnij się, że masz wszystkie wymienione części. Jeśli nie, skontaktuj się z lokalnym sklepem, który będzie mógł Ci pomóc.

UWAGA!
Chociaż podczas produkcji tego produktu zachowano najwyższą staranność, należy zachować ostrożność podczas montażu ze względu na obecność ostrych krawędzi.

Parts List

Model: MGBG-604A



31. Tempered glass
32. Knobs
33. Semi-rapid burner
34. Rapid burner
35. Wok burner
36. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Konfiguracja palnika

	NG I 2H (20)		**LPG I3+ (28~30/37)**	
	Średnica wtryskiwacza (mm)	kW	Średnica wtryskiwacza (mm)	kW
Potrójny palnik	1,61	3.3	1.02	3.3
Szybki palnik	1,51	2.7	0,92	2.7
Półszybki palnik	1.18	1,75	0,75	1,75
Palnik pomocniczy	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTATKA: Przed instalacją należy upewnić się, że lokalne warunki dystrybucji

(gaz NG/LPG i ciśnienie gazu) oraz ustawienia urządzenia są ze sobą zgodne.

OPERATING INSTRUCTIONS

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy zdjąć wszelkie materiały promocyjne i opakowania oraz sprawdzić, czy urządzenie jest czyste i wolne od kurzu. W razie potrzeby przetrzeć je wilgotną ściereczką. Nasmarować chłonnym ręcznikiem kuchennym i wytrzeć nadmiar oleju. Podczas pierwszego nagrzewania urządzenie może wydzielać lekki dym lub zapach, co jest normalne w przypadku wielu urządzeń grzewczych i nie wpłynie na bezpieczeństwo użytkowania.

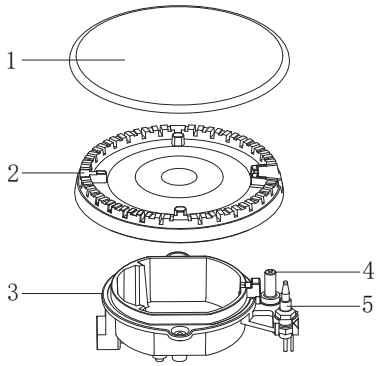
6. Potwierdź, że posiadasz odpowiedni model dla siebie rodzaj zasilania gazem : NG lub LPG .

2. Wystarczy nacisnąć pokrętło, przekręcić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maksimum, a palnik się zapali. Przed zwolnieniem pokrętła upewnij się, że płomień się ustabilizował. Jeśli palnik się nie zapali, wyłącz palnik i spróbuj ponownie.

3. Urządzenia nie należy używać dłużej niż 15 sekund. Jeżeli po upływie 15 sekund palnik nie zapali się, należy przerwać używanie urządzenia i otworzyć drzwiczki komory i/lub odczekać co najmniej 1 minutę przed kolejną próbą zapłonu palnika.

4. W przypadku przypadkowego zgaśnięcia płomienia palnika należy wyłączyć palnik za pomocą regulatora i nie podejmować próby ponownego zapłonu palnika przez co najmniej 1 minutę .

5. Jeśli nie możesz zapalić płomienia nawet po kilku próbach, sprawdź , czy „nasadka” i „korona” (patrz poniższy schemat) są w prawidłowej pozycji. Aby zgasić płomień, przekręć pokrętło do symbolu „ ● ”.



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

Przed użyciem produktu należy zapoznać się z poniższymi wskazówkami i stosować się do nich.

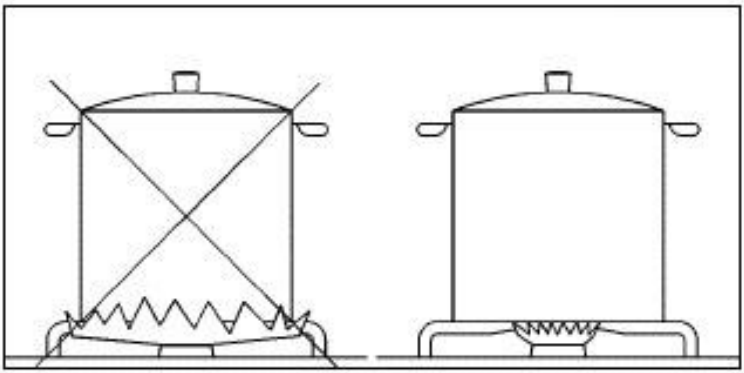
21. Po włączeniu zasilania, po instalacji lub w razie zaniku zasilania, całkiem normalne jest, że generator iskier uruchomi się automatycznie.

22. Aby zapewnić maksymalną wydajność palnika, lepiej jest używać garnków i patelni z płaskim dnem, dopasowanym do rozmiaru używanego palnika (patrz tabela).

Palnik	Minimalna średnica	Maksymalna średnica
Potrójny Płomień (Szybki)	240 mm	260 mm
Duży (Szybki)	160 mm	240 mm
Średni (półszybki)	120 mm	220 mm
Mały (pomocniczy)	80 mm	160 mm

23. Jeśli użyjesz garnka o rozmiarze mniejszym od zalecanego, płomień rozprzestrzeni się poza dno naczynia, powodując przegrzanie uchwytu.

24. Używając jednej patelni z wklęsłym lub wypukłym dnem, możesz umieścić na niej jedną dodatkową podstawkę. Możesz również użyć innej patelni na tej samej podstawce.



OSTROŻNOŚĆ:

16. Należy zachować ostrożność podczas smażenia potraw na gorącym oleju lub tłuszczu, ponieważ rozpryskujące się gorące składniki mogą łatwo się zapalić.
17. **Ostrzeżenie:** Użytkownikowi nie wolno używać na płycie grzewczej naczyń, których krawędzie nachodzą na płytę.
18. Gdy tylko płyn zacznie wrzeć, zmniejsz płomień tak, aby ledwo utrzymywał płyn na wolnym ogniu. Jeśli pokrętła sterujące będą się obracać z trudem, skontaktuj się z lokalnym serwisem.

CLEAING MAINTENANCE

1. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych lub czyszczenia należy wyłączyć zasilanie, odłączyć urządzenie od zasilania i wyłączyć źródło powietrza .

32. maszynę , gdy jest jeszcze ciepła, ponieważ wszelkie rozlane płyny można usunąć łatwiej, niż gdyby maszyna ostygła.
33. **Panel maszyny :**

Regularnie przecieraj górną część urządzenia miękką ściereczką, dobrze wykręconą w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Unikaj stosowania: - detergentów i wybielaczy do użytku domowego; - nasączonych gąbek nieodpowiednich do garnków z powłoką zapobiegającą przywieraniu; - gąbek z wełny stalowej; - środków do usuwania plam z wanien/zlewów. W przypadku urządzeń ze stali nierdzewnej stosuj specjalny

środek do czyszczenia stali nierdzewnej.

34. **Podpory Pan :**

Ruszty nadają się do mycia w zmywarce. Jeśli myjesz je ręcznie, zachowaj ostrożność podczas suszenia, ponieważ proces emaliowania i suszenia czasami pozostawia szorstkie krawędzie. W razie potrzeby usuń uporczywe plamy za pomocą pasty czyszczącej.

35. **Palniki**

Nakładki i korony palników można zdjąć w celu czyszczenia. Umyj nakładki i korony palników gorącą wodą z mydłem, a zabrudzenia usuń łagodnym środkiem czyszczącym w paście. Jeśli zabrudzenia są szczególnie trudne do usunięcia, możesz ostrożnie użyć dobrze zwilżonej wełny stalowej nasączonej mydłem. Po czyszczeniu wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

36. **Elektroda zapłonowa**

Zapłon elektryczny odbywa się za pomocą ceramicznej „elektrody" i metalowej elektrody (patrz schemat na stronie 3 – numer 4). Utrzymuj te elementy w czystości, aby uniknąć problemów z zapłonem, i sprawdzaj, czy otwory w koronie palnika nie są zatkane.

37. **Termoelement**

Termopara jest bardzo ważna w przypadku odcięcia dopływu gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia podczas gotowania. Należy dbać o jej czystość.

INSTALLATION PREPARATION

	Wymiary produktu Rozmiar	Rozmiar otworu montażowego	Woltaż
MGBG-604A	600x520x100 mm	560x480mm	220-240 V~ 50 Hz

WSKAZÓWKI: Cztery rogi otworu montażowego mają średnicę R10 mm.

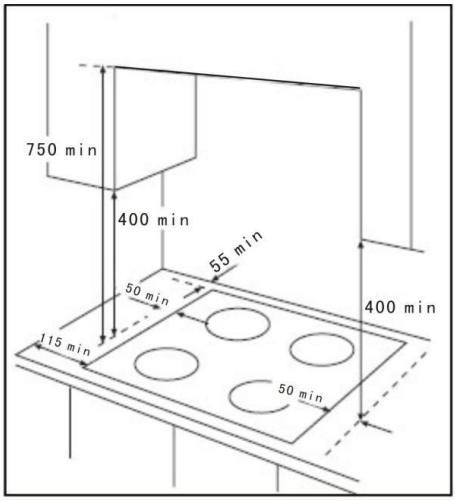
11. **Zapewnienie wentylacji**

Urządzenia nie należy instalować w pokoju dziennym o kubaturze mniejszej niż 20 m^3. Jeśli urządzenie jest instalowane w pomieszczeniu o kubaturze mniejszej niż 5 m^3, wymagany jest otwór wentylacyjny o powierzchni użytkowej 110 cm^2. Jeśli urządzenie jest instalowane w pomieszczeniu o kubaturze od 5 m^3 do 10 m^3,

wymagany jest otwór wentylacyjny o powierzchni użytkowej 50 cm², a jeśli kubatura przekracza 11 m³, otwór wentylacyjny nie jest wymagany. Jeśli jednak pomieszczenie ma drzwi otwierane bezpośrednio na zewnątrz, otwór wentylacyjny nie jest wymagany, nawet jeśli kubatura wynosi od 5 m³ do 11 m³. Jeśli w tym samym pomieszczeniu znajdują się inne urządzenia spalające paliwo, należy zapoznać się z normą BS 5440, część 2, wydanie bieżące, w celu ustalenia wymagań dotyczących otworów wentylacyjnych.

12. **Lokalizacja**

Maszyna może być umieszczona w kuchni, kuchni/jadalni lub salonie, ale nie w łazience, łazience z prysznicem lub garażu. Przed wykonaniem wycięcia w blacie należy upewnić się, że zachowana jest minimalna odległość 55 mm między tylną krawędzią maszyny a ścianą . Należy pozostawić minimalną odległość 100 mm między bocznymi krawędziami maszyny a sąsiednimi szafkami lub ścianami. Minimalna odległość, na jaką można umieścić materiał palny nad maszyną , w linii z krawędziami maszyny, wynosi 400 mm. Jeśli jest on zamontowany poniżej 400 mm, należy zapewnić 50 mm przestrzeni od krawędzi maszyny . Minimalna odległość, na jaką można umieścić materiał palny bezpośrednio nad maszyną , wynosi 700 mm.



Ostrzeżenie: Używanie urządzenia do gotowania na gazie powoduje wytwarzanie ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Zadbaj o dobrą wentylację kuchni: utrzymuj otwarte otwory wentylacyjne lub

zainstaluj wentylację mechaniczną. Długotrwałe, intensywne użytkowanie urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji, na przykład otwarcia okna, lub bardziej efektywnej wentylacji, na przykład zwiększenia poziomu wentylacji mechanicznej, jeśli jest dostępna.

WAŻNE: Urządzenie musi zostać zainstalowane przez osobę kompetentną , zgodnie z odpowiednimi normami gazowymi. Prosimy upewnić się, że po zainstalowaniu urządzenie będzie łatwo dostępne dla serwisanta w razie awarii.

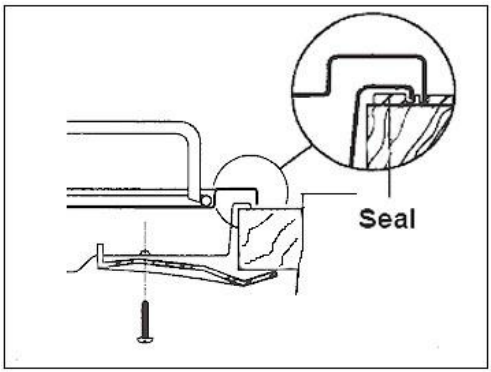
INSTALLED

Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć wszelkie materiały promocyjne i opakowania oraz sprawdzić, czy urządzenie jest czyste i wolne od kurzu. Wszelkie instalacje gazowe muszą być przeprowadzane przez osobę kompetentną. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku zignorowania powyższych instrukcji lub innych instrukcji bezpieczeństwa zawartych w niniejszej instrukcji. Wszelkie prace elektryczne wymagane do instalacji urządzenia powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka lub osobę kompetentną .

26. Załóż uszczelki dostarczone wraz z maszyną na krawędzie wycięcia, zwracając uwagę na to, aby uszczelki stykały się ze sobą, nie nachodząc na siebie;

27. Umieść maszynę w wycięciu, zwracając uwagę na jej wyśrodkowanie

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.



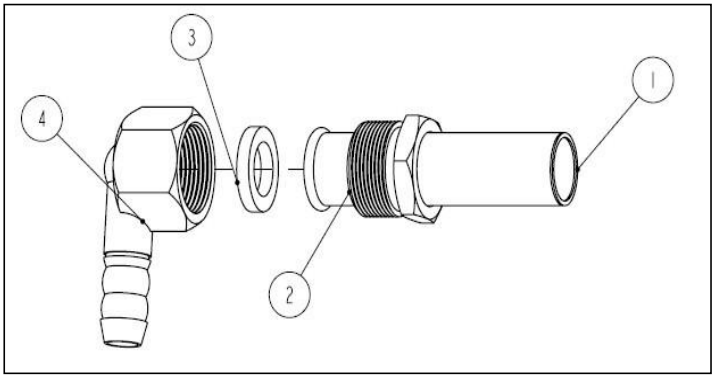
28. Zamocuj maszynę za pomocą odpowiednich zacisków mocujących i śrub, jak pokazano na schemacie. Po dokręceniu śrub można usunąć nadmiar uszczelki.

29. Na końcu wału, który zawiera kolanko z gwintem GJ 1/2", regulacja jest

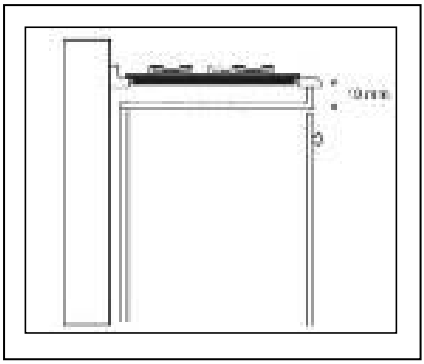
ustalona tak, aby podkładka była dopasowana między elementami, jak pokazano na schemacie. Skręć części ze sobą bez użycia nadmiernej siły.

Przyłącze gazowe : Podłączenie do sieci gazowej powinno być wykonane za pomocą sztywnej lub półsztywnej rury, tj. stalowej lub miedzianej. Przyłącze powinno być przystosowane do podłączenia do gwintu RC 1/2" (gwint zewnętrzny 1/2" BSP). Po wykonaniu ostatecznego podłączenia należy koniecznie przeprowadzić dokładną kontrolę szczelności urządzenia i instalacji. Należy upewnić się, że główny przewód przyłączeniowy nie wywiera żadnego nacisku na urządzenie . W przypadku stosowania elastycznej rury należy upewnić się, że nie styka się ona z ruchomą częścią obudowy ani nie przechodzi przez przestrzeń podatną na zator.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



30. Ta maszyna jest przeznaczona do podłączenia do sieci 120 V ~ 60 Hz zasilanie elektryczne.



Ważne: Zaleca się odizolowanie urządzenia od znajdującego się poniżej mebla za pomocą przekładki, pozostawiając co najmniej 10 mm wolnej przestrzeni. Jeśli urządzenie ma być zainstalowane na piekarniku, należy podjąć środki ostrożności, aby zagwarantować instalację zgodną z obowiązującymi normami zapobiegania wypadkom. Należy zwrócić szczególną uwagę na położenie kabla elektrycznego i rury gazowej – nie mogą one dotykać żadnych gorących części piekarnika. Ponadto, jeśli urządzenie ma być

zainstalowane na piekarniku do zabudowy bez wymuszonej wentylacji chłodzącej, należy zainstalować odpowiednie otwory wentylacyjne, aby zagwarantować odpowiednią wentylację, z niższym wlotem powietrza i wyższym wylotem powietrza.

Ważny: Ważne jest, aby kolano zostało prawidłowo zamontowane, z kołnierzem na końcu gwintu, dopasowanym do rury przyłączeniowej maszyny . Niezapewnienie prawidłowego montażu spowoduje wyciek gazu .

Ważny: Przed włączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie zasilania jest takie samo, jak podane na tabliczce znamionowej urządzenia .

CONVERSION FROM NG TO LPG

21. Upewnij się, że zawory gazowe są w pozycji „WYŁĄCZONY”
22. Odłącz maszynę od zasilania elektrycznego
23. Zdejmij wszystkie podstawki pod garnki, nakładki palników, pierścienie, korony i pokrętła sterujące
24. Za pomocą klucza nasadowego 7 mm można odkręcić wtryskiwacze palnika i zastąpić je odpowiednimi wtryskiwaczami (dołączonymi do zestawu). (Rys. 1)

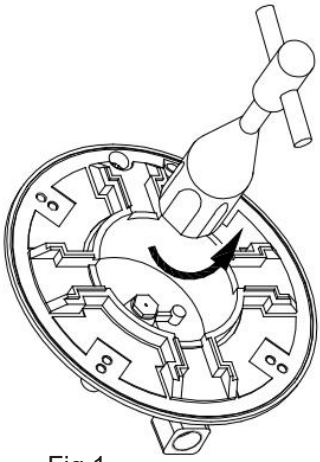


Fig.1

Ważny: Wymianę/przebudowę i regulację maszyny gazowej powinna wykonywać wyłącznie osoba kompetentna.

Ważny: Twój model został zaprojektowany do pracy z gazem ziemnym (NG) . Proszę sprawdzić notatkę na urządzeniu. Można jednak przełączyć się z jednej kategorii gazu na inną, upewniając się, że wtryskiwacze (w zestawie) są zamontowane, a natężenie przepływu gazu jest odpowiednio dostosowane.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Jeśli po konwersji z N G Do Gdy płomień LP G znajduje się w pozycji minimalnej, należy wyregulować ciśnienie gazu w następujący sposób: (rys. 2)

16. Ustaw pokrętło palnika awaryjnego na średnią moc, aby płomień pozostał stabilny.

17. Wyjmij pokrętło i bardzo cienkim śrubokrętem przekręć zawór obejściowy znajdujący się na środkowym wałku sterującym kurkiem do pozycji maksymalnej. Przekręć pokrętło do pozycji minimalnej. Płomień będzie zbyt duży.

18. Ponownie zdejmij pokrętło i zmniejsz ciśnienie (obracając zawór obejściowy), aż do uzyskania odpowiedniej wielkości płomienia. Oznacza to, że płomień nie będzie już opadał, ale też nie będzie zbyt duży.

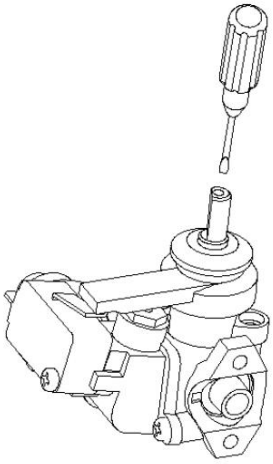


Fig.1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Sprawdź, czy urządzenie jest podłączone do prądu i czy zasilanie jest włączone. Sprawdź, czy wyłącznik różnicowoprądowy nie zadziałał (jeśli jest zamontowany) Sprawdź, czy bezpiecznik sieciowy nie jest przepalony Sprawdź, czy nasadka palnika i korona zostały prawidłowo założone, np. po czyszczeniu.
The gas ring burns unevenly.	Sprawdź, czy główny strumień powietrza nie jest zablokowany i czy w koronie palnika nie ma resztek jedzenia. Sprawdź, czy nasadka palnika i korona zostały prawidłowo założone, np. po czyszczeniu.

UWAGA: Pokrywa palnika i korona palnika nie zapalą się, nawet jeśli zostaną zamoczone wodą!

Producent: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

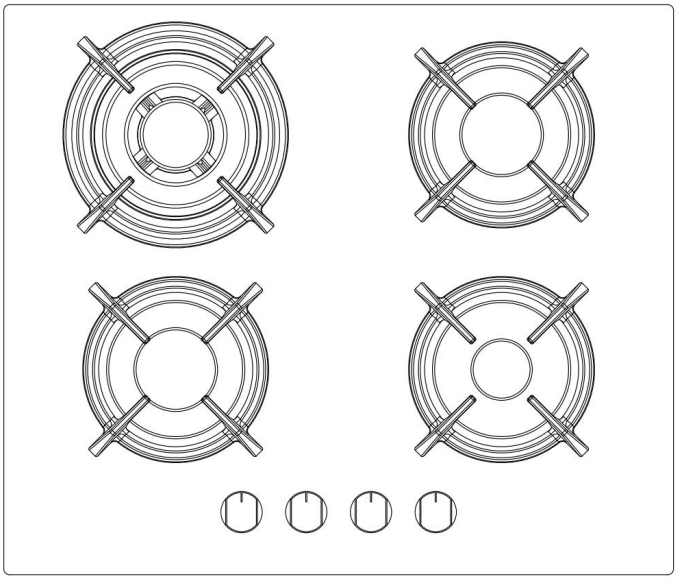
Gaskookplaat

Model: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODEL: MGBG-604A



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.
	Alleen voor gebruik binnenshuis.
	Let op hoge temperaturen om brandwonden te voorkomen.
	**CORRECTE VERWIJDERING** Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.
	Compliance is een EG- en VK-beveiligingscertificering.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Bedankt voor het gebruik van dit product. Om ervoor te zorgen dat u het apparaat correct kunt bedienen, dient u deze handleiding zorgvuldig door te lezen en te bewaren voor toekomstig gebruik. Lees de voorzorgsmaatregelen en veiligheidsregels op deze pagina aandachtig door om veilig gebruik te garanderen.

Deze handleiding beschrijft veiligheidswaarschuwingen en voorzorgsmaatregelen, bediening, onderhoud en reiniging. De waarschuwingen en instructies in deze

handleiding kunnen niet alle mogelijke omstandigheden en situaties dekken die zich kunnen voordoen. Voorzichtigheid en gezond verstand zijn niet ingebouwd in dit product, omdat wij ervan overtuigd zijn dat het gebruik ervan aan deze voorschriften voldoet.

Lees ALLE instructies voordat u uw apparaat gebruikt.

1. **Laat** kinderen en minderjarigen **NIET in de buurt van de machine komen of** deze aanraken.

2. **Raak het hete oppervlak NIET** rechtstreeks met uw handen aan. Bedien het apparaat altijd met de knop .

3. **Dompel het apparaat NIET** onder in water of een andere vloeistof.

4. Laat de HETE onderdelen afkoelen voordat u het apparaat gebruikt.

5. Het gebruik van accessoires of hulpstukken die niet door de fabrikant zijn meegeleverd of aanbevolen, kan letsel veroorzaken.

6. Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (NG/LPG -gas en gasdruk) en de afstelling van het apparaat compatibel zijn.

7. De afstelvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket .

8. Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

9. Gebruik het niet op plaatsen met slechte ventilatie of voor commerciële doeleinden.

10. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd en onderhouden door een bevoegd persoon .

11. Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens de geldende voorschriften en mag alleen worden gebruikt in een goed geventileerde ruimte.

12. Zorg ervoor dat de gasvoorziening overeenkomt met het type dat op het typeplaatje staat vermeld .

13. Probeer de machine op geen enkele wijze te wijzigen. manier.

14. Als het apparaat gedurende een langere periode niet wordt gebruikt, maak het dan schoon, dek het af en bewaar het op een droge en veilige plaats.

15. BUITEN BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.

16. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.

17. Vermijd gebruik in de aanwezigheid van ontvlambare vloeistoffen, gassen, stof of andere explosieve situaties.

18. Bij het verplaatsen van een apparaat dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat, moet uiterste voorzichtigheid worden betracht.

19. Kinderen mogen niet alleen met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
20. De machine mag tijdens het gebruik of schoonmaken nooit onbeheerd worden achtergelaten.

21. Zorg ervoor dat de machine altijd op een stevige, vlakke en brandvertragende ondergrond staat en ook uit de buurt van brandbare materialen.

22. De machine moet in een open ruimte met goede ventilatie worden geplaatst, uit de buurt van bomen en hekken.

23. Hoewel bij de productie van uw apparaat alles in het werk is gesteld om scherpe randen te verwijderen, dient u alle onderdelen met zorg te behandelen om onbedoeld letsel te voorkomen.

24. Als het vuur oplaait door druipend vet, blus de vlammen dan lichtjes met een fijne waternevel. (Zorg er wel voor dat u eerst de gasbron uitzet.)

25. Zorg ervoor dat de brandblusser zich op een veilige en toegankelijke afstand bevindt en zorg ervoor dat de mensen die de machine bedienen, getraind zijn in het gebruik ervan.

26. Verwijderd houden van ontvlambare materialen en vloeistoffen zoals petroleum, alcohol, diesel, kerosine en aanmaakvloeistof voor houtskool, of voertuigen tijdens gebruik. Gebruik deze materialen ook niet om aan te steken of opnieuw aan te steken.

27. **MAAK HET NIET REINIGEN MET SCHURENDE MATERIALEN.**
28. Gebruik de machine **NIET** bij harde wind.

29. **Berg** het apparaat **NIET op totdat het vuur volledig uit is en de oppervlakken koud zijn. Berg het** apparaat ook niet op met as of brandbare

materialen erin.

30. Overbelast dit apparaat **NIET en gebruik het NIET** voor het verbranden van bladeren, huisvuil of papier.

31. **Draag GEEN** losse kleding en zorg ervoor dat lang haar vastgebonden is in de buurt van de machine wanneer deze heet is of in gebruik is.

32. Gebruik dit product NIET als oven.
33. Zorg ervoor dat het product op een permanent, vlak, waterpas, hittebestendig en niet-ontvlambaar oppervlak wordt geplaatst, en altijd uit de buurt van ontvlambare voorwerpen, zoals houten hekken of overhangende bomen.
34. Zorg ervoor dat het product minimaal 2 meter vrije ruimte heeft boven de grond en minimaal 2 meter afstand heeft tot andere omringende items.
35. Laat een brandend vuur **NOOIT onbeheerd achter.**
36. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk koken. Het is niet ontworpen voor commerciële of industriële doeleinden.

37. Dit apparaat is niet aangesloten op een afvoersysteem voor verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en aangesloten volgens de geldende installatievoorschriften. Bijzondere aandacht moet worden besteed aan de relevante eisen met betrekking tot ventilatie.

38. Tijdens gebruik produceert een gaskooktoestel warmte en vocht in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg voor een continue luchttoevoer, houd de ventilatieopeningen in goede staat of installeer een afzuigkap met een ventilatieslang.

39. Wanneer u de machine gedurende een langere periode gebruikt, moet u de ventilatie verbeteren door een raam te openen of de afzuigsnelheid te verhogen.

40. Gebruik het apparaat niet als het in contact is met water. Bedien het apparaat niet met natte handen.

41. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen gesloten zijn wanneer u ze niet gebruikt.

42. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met de hete oppervlakken van het kookapparaat wanneer u andere elektrische apparaten gebruikt.

43. Onstabiele of misvormde pannen mogen niet op de machine worden gebruikt, omdat onstabiele pannen ongelukken kunnen veroorzaken door kantelen of

morsen.

44. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als u met olie en vet kookt.

45. Gebruik nooit plastic of aluminiumfolie schalen op het apparaat .

46. Bederfelijke levensmiddelen, plastic artikelen en spuitbussen kunnen door hitte worden aangetast en mogen niet boven of onder de machine worden bewaard .

47. De machine mag uitsluitend worden gerepareerd of onderhouden door een erkende servicetechnicus en er mogen uitsluitend originele, goedgekeurde reserveonderdelen worden gebruikt.

48. Zorg ervoor dat de voedingskabel van de machine niet in contact komt met

oppervlakken met een temperatuur hoger dan 50 ° C.

49. Het apparaat mag niet gebruikt worden voor barbecueën.

50. Plaats geen kledingstukken boven de machine en gebruik de machine niet als wasdroger.

51. Dit product mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt.

52. Niet geschikt voor commercieel gebruik.

53. Gebruik alleen een rubberen slang. Gebruik geen vinyl-plastic slang, aangezien deze kan

gevaarlijk.

60. In het geval van terugbranding (d.w.z. wanneer het gas terugbrandt op de straalpijp), draait u de kraan dicht en steekt u het apparaat opnieuw aan. Als het probleem aanhoudt, breng het apparaat dan terug naar uw dealer om het te laten controleren.

⚠ **WAARSCHUWING!** Dit product wordt erg heet, dus niet Niet verplaatsen tijdens het gebruik.

WAARSCHUWING ! Bij gevaar voor koolmonoxidevergiftiging mag u het product niet binnenshuis gebruiken.

WAARSCHUWING ! Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals een huis, tent, caravan, camper of boot.

WAARSCHUWING ! Verwijder alle verpakkingsmaterialen en bewaar ze voor toekomstig gebruik. Verpakkingsmaterialen zijn geen speelgoed.
WAARSCHUWING ! Laat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen. Als ze de verpakkingsmaterialen inslikken, stikken ze!
WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het (opnieuw) aansteken!
WAARSCHUWING ! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt. Kinderen mogen deze machine niet bedienen of in de buurt ervan spelen .
WAARSCHUWING ! Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot de dood, ernstig lichamelijk letsel en/of verlies van eigendommen.
WAARSCHUWING ! Controleer na installatie op luchtlekken en zorg ervoor dat er geen lekken zijn voordat u het apparaat gebruikt.
WAARSCHUWING ! Als u een gaslek vindt, sluit dan de hoofdgaskraan, open alle ramen, ga het huis uit en bel uw dealer. Zet nooit een elektrische schakelaar aan of uit . Steek GEEN lucifer aan ! Gebruik GEEN aansteker !

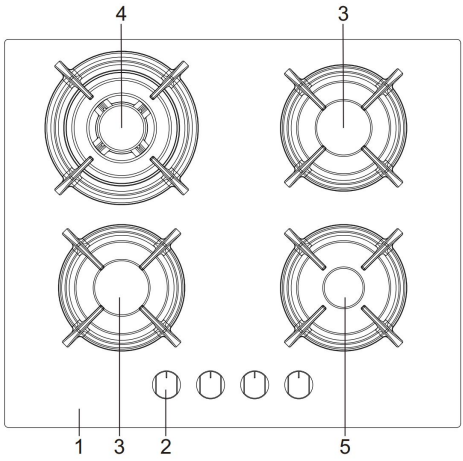
PRODUCT COMPONENTS

19. Gooi alle plastic zakken zorgvuldig weg en houd ze uit de buurt van Kinderen en huisdieren.
20. Controleer alle meegeleverde componenten volgens de lijst in deze handleiding.
21. Zorg ervoor dat u alle onderdelen in de lijst hebt. Zo niet, neem dan contact op met uw lokale winkel. Zij kunnen u verder helpen.

AANDACHT!
Hoewel dit product met de grootst mogelijke zorgvuldigheid is vervaardigd, dient u bij de montage voorzichtig te zijn met het aanbrengen van scherpe randen.

Parts List

Model: MGBG-604A



37. Tempered glass
38. Knobs
39. Semi-rapid burner
40. Rapid burner
41. Wok burner
42. Auxiliary burner

TECHNICAL DATA

Branderconfiguratie

	NG I 2H (20)		**LPG I3+ (28~30/37)**	
	Injectordiameter (mm)	kW	Injectordiameter (mm)	kW
Drievoudige brander	1.61	3.3	1.02	3.3
Snelbrander	1.51	2.7	0,92	2.7
Halfsnelle brander	1.18	1,75	0,75	1,75
Hulpbrander	0,89	1.0	0,57	1.0

OPMERKING: Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributieomstandigheden (NG/LPG -gas en gasdruk) en de afstelling van het

apparaat compatibel zijn.

OPERATING INSTRUCTIONS

Verwijder vóór het eerste gebruik alle promotiematerialen en verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat schoon en stofvrij is. Veeg ze indien nodig af met een vochtige doek. Wrijf de olie in met een absorberende theedoek en veeg overtollige olie weg. Wanneer uw product voor de eerste keer wordt verwarmd, kan er lichte rook of geur vrijkomen. Dit is normaal bij veel verwarmingsapparaten en heeft geen invloed op de veiligheid van uw apparaat.

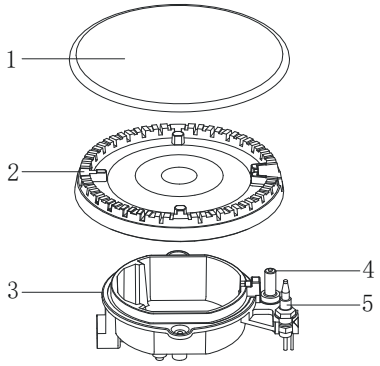
7. Controleer of u het juiste model voor uw type gasvoorziening : NG of LPG .

2. Druk de knop in, draai hem tegen de klok in tot het maximum en de brander zal ontsteken. Controleer voordat u de knop loslaat of er een vlam is. Als de brander niet ontsteekt, zet hem dan in de uit-stand en probeer het opnieuw.

3. Het apparaat mag niet langer dan 15 seconden worden gebruikt. Als de brander na 15 seconden nog niet is aangestoken, stop dan met het gebruik van het apparaat en open de deur van het compartiment en/of wacht minstens 1 minuut voordat u de brander opnieuw probeert aan te steken.

4. Mochten de vlammen van de brander per ongeluk uitgaan, draai dan de branderregelaar uit en probeer de brander gedurende ten minste 1 minuut niet opnieuw aan te steken .

5. Als u de vlam zelfs na meerdere pogingen niet kunt ontsteken, controleer dan of de "dop" en de "kroon" (zie onderstaande afbeelding) in de juiste positie staan. Om de vlam te doven, draait u de knop naar het symbool " ●".



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

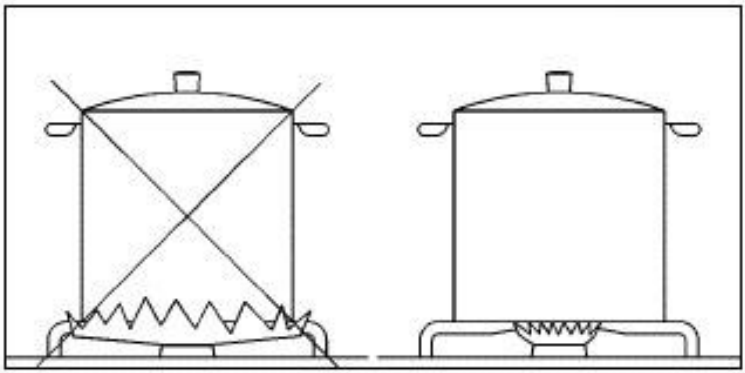
COOKING TIPS & HINTS

Lees en volg dit advies wanneer u met uw product kookt.

25. Bij het inschakelen van de netspanning, na een installatie of na een stroomuitval is het normaal dat de vonkgenerator automatisch wordt geactiveerd.
26. Om een zo goed mogelijke efficiëntie van de brander te garanderen, kunt u het beste potten en pannen gebruiken met een vlakke bodem die past bij de grootte van de brander die u gebruikt (zie tabel).

Brander	Minimale diameter	Maximale diameter
Drievoudige Vlam (Snel)	240 mm	260 mm
Groot (Snel)	160 mm	240 mm
Medium (halfsnel)	120 mm	220 mm
Klein (Hulp)	80 mm	160 mm

27. Als u een pan gebruikt die kleiner is dan de aanbevolen maat, zal de vlam zich verder verspreiden dan de bodem van de pan, waardoor de handgreep oververhit kan raken.
28. Bij gebruik van één pan met een holle of bolle bodem kunt u één extra pandrager op de pandrager plaatsen. En gebruik een andere pan op de extra pandrager.



VOORZICHTIGHEID:

19. Wees voorzichtig bij het frituren van voedsel in hete olie of vet, aangezien de oververhitte spetters gemakkelijk vlam kunnen vatten.

20. **Waarschuwing:** De gebruiker wordt afgeraden om kookgerei op de kookplaat te gebruiken dat de randen ervan overlapt.

21. Zodra een vloeistof begint te koken, zet u het vuur laag zodat de vloeistof net blijft sudderen. Als de bedieningsknoppen moeilijk te draaien zijn, neem dan contact op met uw lokale servicecentrum.

CLEAING MAINTENANCE

1. Voordat u onderhouds- of reinigingswerkzaamheden uitvoert, moet u de stroom uitschakelen , de stekker uit het stopcontact halen en de luchtbron uitschakelen .

38. het apparaat schoonmaken als het nog warm is. Gemorste vloeistof kunt u dan namelijk gemakkelijker verwijderen dan wanneer het apparaat is afgekoeld.

39. **Het machinepaneel :**

Veeg de bovenkant van de machine regelmatig af met een zachte, goed uitgewrongen doek met warm water en een beetje afwasmiddel. Vermijd het gebruik van de volgende middelen: - huishoudelijke schoonmaakmiddelen en bleekmiddelen; - geïmpregneerde sponsjes die niet geschikt zijn voor antiaanbakpannen; - staalwolsponsjes; - vlekkenverwijderaars voor bad/gootsteen. Gebruik voor roestvrijstalen machines een speciale reiniger voor roestvrij staal.

40. **Pan-ondersteuningen :**

De pannendragers zijn vaatwasserbestendig. Als u ze met de hand wast, wees dan voorzichtig bij het drogen, aangezien het emailleren en drogen soms ruwe randen achterlaat. Verwijder indien nodig hardnekkige vlekken met een pastareiniger.

41. **De Branders**

De branderkappen en -kronen kunnen worden verwijderd om ze te reinigen. Was de branderkappen en -kronen met heet zeepsop en verwijder vlekken met een milde reinigingspasta. Gebruik voorzichtig een goed bevochtigde, met zeep geïmpregneerde staalwolspons als de vlekken bijzonder moeilijk te verwijderen zijn. Veeg na het reinigen droog met een zachte doek.

42. **Ontstekingselektrode**

De elektrische ontsteking wordt verkregen via een keramische "elektrode" en een metalen elektrode (zie schema op pagina 3 - nummer 4). Houd deze onderdelen goed schoon om ontstekingsproblemen te voorkomen en controleer of de gaten in de branderkroon niet verstopt zijn.

43. **Thermokoppel**

Het thermokoppel is van groot belang om de gastoevoer af te sluiten als er tijdens het koken een vlam uitgaat. Zorg ervoor dat het thermokoppel altijd schoon is.

INSTALLATION PREPARATION

	Productafmetingen Maat	Montagegatgrootte	Spanning
MGBG-604A	600x520x100 mm	560x480mm	220-240V~ 50Hz

TIPS: De vier hoeken van het installatiegat zijn R10mm.

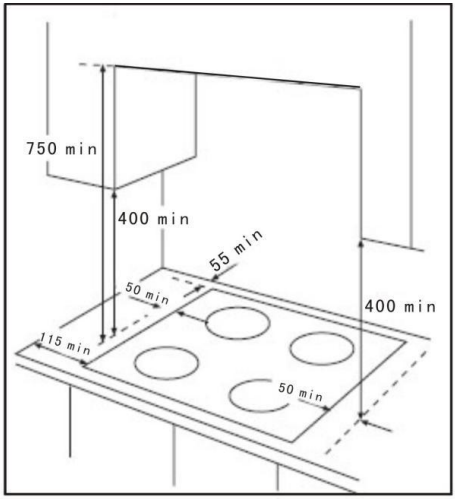
13. **Voorziening voor ventilatie**

De machine mag niet worden geïnstalleerd in een zitkamer met een volume van minder dan 20 m³. Indien de machine wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume van minder dan 5 m³, is een luchtopening met een effectieve oppervlakte van 110 cm² vereist. Indien de machine wordt geïnstalleerd in een kamer met een volume tussen 5 m³ en 10 m³, is een luchtopening met een effectieve oppervlakte van 50 cm² vereist, terwijl bij een volume van meer dan 11 m³ geen luchtopening

nodig is. Indien de kamer echter een deur heeft die direct naar buiten opent, is geen luchtopening nodig, zelfs niet bij een volume tussen 5 m³ en 11 m³. Indien er andere brandstofverbrandende apparaten in dezelfde kamer aanwezig zijn, dient BS 5440 Deel 2, huidige editie, te worden geraadpleegd om de vereiste luchtopeningseisen te bepalen.

14. **Locatie**

De machine mag in een keuken, een woonkeuken of een slaapkamer worden geplaatst, maar niet in een badkamer, doucheruimte of garage. Controleer vóór het maken van de uitsparing in het werkblad of er minimaal 55 mm afstand is tussen de achterkant van de machine en de muur. Er moet minimaal 100 mm afstand worden gelaten tussen de zijkanten van de machine en aangrenzende kasten of muren. De minimale afstand waarop brandbaar materiaal boven de machine in lijn met de randen van de machine kan worden geplaatst , is 400 mm. Als de machine lager dan 400 mm wordt geplaatst, moet er een ruimte van 50 mm vanaf de randen van de machine worden gelaten . De minimale afstand waarop brandbaar materiaal direct boven de machine kan worden geplaatst , is 700 mm.



Waarschuwing: Het gebruik van een gaskooktoestel veroorzaakt warmte- en vochtproductie in de ruimte waarin het is geïnstalleerd. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken: houd natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatie. Langdurig intensief gebruik van het apparaat kan extra ventilatie vereisen, bijvoorbeeld door een raam te openen, of effectievere ventilatie,

bijvoorbeeld door de mechanische ventilatie te verhogen waar aanwezig.
BELANGRIJK: De machine moet worden geïnstalleerd door een bevoegd persoon volgens de relevante gasnormen. Zorg ervoor dat de machine , na installatie, gemakkelijk toegankelijk is voor de monteur in geval van een storing.

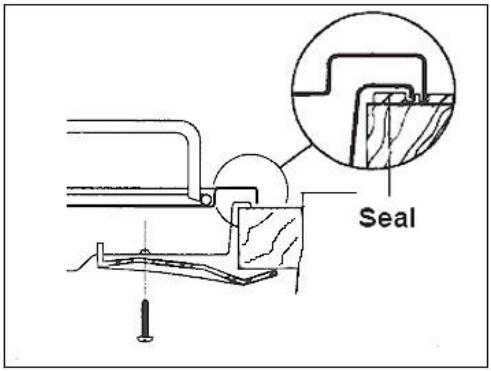
INSTALLED

Verwijder vóór het eerste gebruik alle promotiematerialen en verpakkingsmaterialen en controleer of het apparaat schoon en stofvrij is. Gasinstallaties dienen te worden uitgevoerd door een bevoegd persoon. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid indien bovenstaande instructies of andere veiligheidsinstructies in deze handleiding worden genegeerd. Alle elektrische werkzaamheden die nodig zijn voor de installatie van dit apparaat dienen te worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien of een bevoegd persoon .

31. Plaats de bij de machine geleverde afdichtingen op de randen van de uitsparing en zorg ervoor dat de afdichtingen elkaar raken zonder dat ze elkaar overlappen;

32. Plaats de machine in de uitsparing en zorg ervoor dat deze gecentreerd is

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.



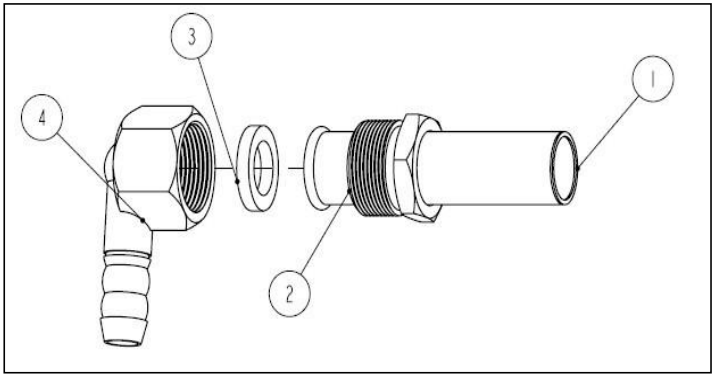
33. Bevestig de machine met de bijbehorende bevestigingsklemmen en schroeven, zoals aangegeven in de afbeelding. Nadat de schroeven zijn vastgedraaid, kan de overtollige afdichting worden verwijderd.

34. Aan het uiteinde van de as, waar de GJ 1/2"-schroefbocht zich bevindt, is een afstelling aangebracht zodat de ring tussen de componenten past zoals

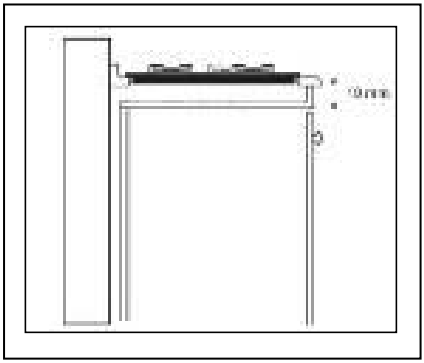
weergegeven in de tekening. Schroef de onderdelen aan elkaar zonder al te veel kracht te gebruiken.

Gasaansluiting : De aansluiting op de gastoevoer moet plaatsvinden met een starre of semi-starre buis, d.w.z. staal of koper. De aansluiting moet geschikt zijn voor aansluiting op RC 1/2 (1/2 BSP buitendraad). Nadat de definitieve aansluiting is gemaakt, is het essentieel dat er een grondige lektest wordt uitgevoerd op de machine en de installatie. Zorg ervoor dat de hoofdaansluitleiding geen spanning op de machine uitoefent . Zorg er bij gebruik van een flexibele buis voor dat deze geen bewegend onderdeel van de behuizing kan raken en niet door een ruimte loopt die verstopt kan raken.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



35. Deze machine is ontworpen om te worden aangesloten op een 120V ~ 60Hz elektriciteitsvoorziening.



Belangrijk: Het is raadzaam om het apparaat te isoleren van het meubelstuk eronder met een scheidingswand, waarbij u een minimale ruimte van 10 mm vrijlaat. Als het apparaat bovenop een oven wordt geïnstalleerd, moeten voorzorgsmaatregelen worden genomen om een installatie te garanderen die voldoet aan de huidige normen voor ongevallenpreventie Let goed op de positie van de elektriciteitskabel en de gasleiding; deze mogen geen hete onderdelen van de oven raken. Als het apparaat bovenop een inbouwoven zonder geforceerde koelventilatie wordt geïnstalleerd, moeten er

bovendien goede ventilatieopeningen worden geïnstalleerd om voldoende ventilatie te garanderen, met een lagere luchttoevoer en een hogere luchtafvoer.
Belangrijk: Het is belangrijk om de elleboog correct te installeren, met de kraag aan het uiteinde van de schroefdraad, en deze op de aansluitleiding van de machine te bevestigen . Indien dit niet het geval is, kan er gaslekkage optreden .
Belangrijk: Controleer voor het inschakelen of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat staat aangegeven.

CONVERSION FROM NG TO LPG

25. Zorg ervoor dat de gaskranen in de “UIT”-stand staan
26. Isoleer de machine van de stroomtoevoer
27. Verwijder alle pandragers, branderdeksels, ringen, kronen en bedieningsknoppen
28. Met behulp van een steeksleutel van 7 mm kunnen de branderinjectoren vervolgens worden losgedraaid en vervangen door de juiste injectoren (bijgeleverd). (Fig.1)

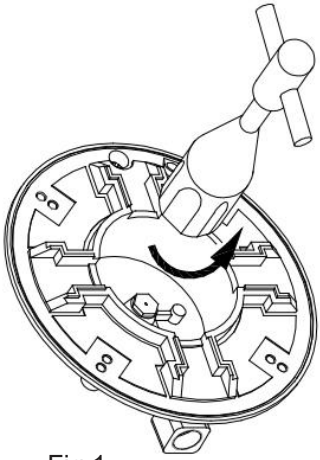


Fig.1

Belangrijk: Het vervangen/ombouwen en afstellen van het gasapparaat mag uitsluitend door een bevoegd persoon worden uitgevoerd.
Belangrijk: Uw model is ontworpen voor gebruik met N G. Raadpleeg de

gebruiksaanwijzing op het apparaat. Het apparaat kan echter wel van de ene gascategorie naar de andere worden omgebouwd. Zorg er wel voor dat de (meegeleverde) injectoren zijn gemonteerd en dat het gasverbruik hierop is afgestemd.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Als na de conversie van N G naar LP G Als de vlam in de minimumstand staat, pas dan de gasdruk als volgt aan: (Fig.2)

19. Zet de knop van de defecte brander op de middelste stand, zodat de vlam stabiel blijft.

20. Haal de knop eruit en draai met een zeer dunne schroevendraaier de bypass in de middelste kraanbedieningsas naar de maximale stand. Draai de knop naar de minimale stand. De vlam zal te groot zijn.

21. Verwijder de knop opnieuw en verlaag de druk (door de bypass te draaien) tot de vlam een aangename grootte heeft. Dit betekent dat de vlam niet meer afneemt, maar ook niet te groot wordt.

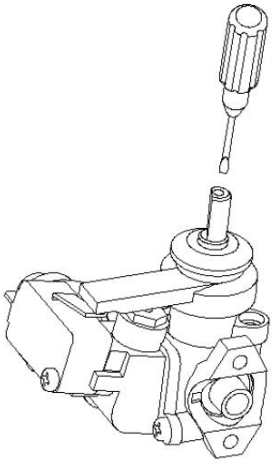


Fig.1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Controleer of het apparaat is aangesloten en de stroomtoevoer is ingeschakeld Controleer of de aardlekschakelaar niet is uitgeschakeld (indien aanwezig) Controleer of de netzekering niet is doorgebrand Controleer of de branderkap en de kroon op de juiste manier zijn teruggeplaatst, bijvoorbeeld na reiniging.
The gas ring burns unevenly.	Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of er geen etensresten in de brander zitten. Controleer of de branderkap en de kroon op de juiste manier zijn teruggeplaatst, bijvoorbeeld na reiniging.

LET OP: De branderdeksel en de branderkroon kunnen niet ontsteken, zelfs niet

als ze nat zijn met water!

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Upgrade · The Home Creator Way

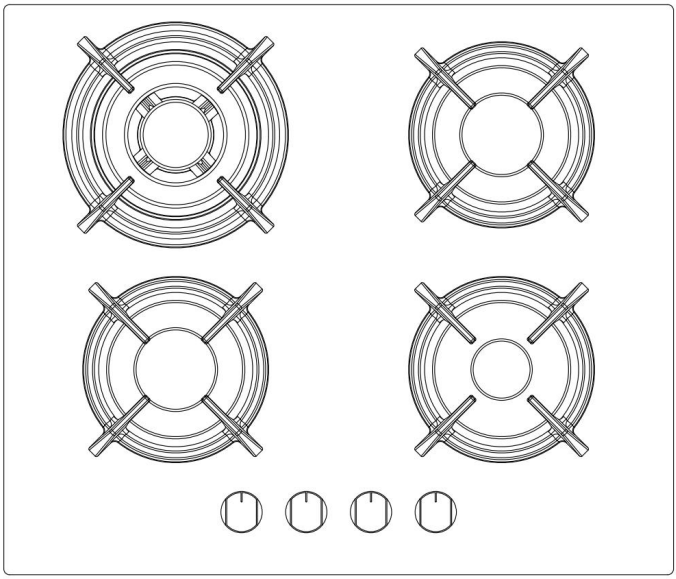
Gasspishäll

Modell: MGBG-604A

VEVOR
Upgrade·The Home Creator Way

Gas Cooktop

MODELL: MGBG-604A



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Endast för inomhusbruk.
	Var uppmärksam på höga temperaturer för att undvika brännskador.
	**KORREKT AVFALLSHANTERING** Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	Efterlevnad är en säkerhetscertifiering enligt EU och Storbritannien.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Tack för att du använder den här produkten. För att säkerställa att du kan använda maskinen korrekt, läs igenom denna bruksanvisning noggrant före användning och spara den för framtida bruk. Var noga med att läsa igenom försiktighetsåtgärderna och säkerhetsföreskrifterna på den här sidan för att garantera säker användning.

Denna manual beskriver säkerhetsvarningar och försiktighetsåtgärder, drift, underhåll och rengöring. Varningarna och instruktionerna som granskas i denna

manual kan inte täcka alla möjliga förhållanden och situationer som kan uppstå. Försiktighet och sunt förnuft är inte inbyggt i denna produkt, eftersom vi tror att användningen kommer att följa dessa föreskrifter.

Läs ALLA instruktioner innan du använder din maskin.

1. **Låt INTE** barn och minderåriga komma i närheten av eller vidröra maskinen .

2. **Rör INTE** den heta ytan direkt med händerna. Använd alltid vredet .

3. **Sänk INTE** ner apparaten i vatten eller någon annan vätska .

4. Låt de VARMA delarna svalna före användning.

5. Användning av tillbehör eller tillbehör som inte medföljer eller rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador.

6. Innan installationen, se till att de lokala distributionsförhållandena (naturgas/ gasol och gastryck) och apparatens justering är kompatibla.

7. Justeringsvillkoren för denna apparat anges på etiketten .

8. Denna apparat är inte ansluten till en anordning för evakuering av förbränningsprodukter. Den ska installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav gällande ventilation.

9. Använd den inte i dålig ventilation eller för kommersiella ändamål.

10. Denna apparat måste installeras och servas av en kompetent person .

11. Denna apparat ska installeras i enlighet med gällande föreskrifter och endast användas i ett välventilerat utrymme.

12. Säkerställ att gasförsörjningen överensstämmer med den typ som anges på typetiketten .

13. Försök inte att modifiera maskinen på något sätt sätt.

14. Om maskinen inte ska användas under en längre tid, rengör och täck över den och förvara den på en torr och säker plats.

15. FÖRVARA DET UTOM RÄCKHÅLL FÖR BARN.

16. Lämna den aldrig utan uppsikt medan den används.

17. Undvik att använda den i närheten av brandfarliga vätskor, gaser, damm eller andra explosiva situationer.

18. Extrem försiktighet måste iakttas vid flyttning av en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.

19. Barn får inte leka med maskinen ensamma. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.

20. Maskinen får aldrig lämnas utan uppsikt under drift eller rengöring .

21. Se till att maskinen alltid placeras på en fast, jämn och flamsäker yta, och även placeras långt ifrån brännbara ämnen.

22. Maskinen bör placeras i ett öppet område med god ventilation, borta från träd och staket .

23. Även om alla ansträngningar har gjorts vid tillverkningen av din maskin för att ta bort alla vassa kanter, bör du hantera alla komponenter varsamt för att undvika oavsiktliga skador.

24. Om elden blossar upp på grund av droppande fett, släck lågorna lätt med en fin vattenstråle. (Se till att stänga av gaskällan först.)

25. Förvara brandsläckaren inom säkert och tillgängligt avstånd och se till att de som använder maskinen är utbildade i att använda den.

26. Förvaras åtskilt från brandfarliga material och vätskor som petroleum, alkohol, diesel, fotogen och tändvätska med kol eller fordon under användning. Använd inte dessa material för att tända eller återtända.

27. **RENGÖR DEN INTE MED NÅGOT SLIPANDE MATERIAL.**

28. ANVÄND **INTE** maskinen i stark vind.

29. **Förvara INTE** maskinen förrän elden är helt släckt och ytorna är kalla; förvara inte heller maskinen med aska eller brännbart material inuti .

30. Överbelasta **INTE och använd INTE** denna maskin för att bränna löv, hushållsavfall eller papper.

31. Bär **INTE** löst sittande kläder och se till att långt hår är uppsatt i närheten av maskinen när den är varm eller används.

32. ANVÄND INTE denna produkt som ugn.

33. Se till att produkten placeras på en permanent, plan, jämn, värmebeständig och icke-brandfarlig yta, alltid borta från brandfarliga föremål, inklusive trästaket eller överhängande träd.
34. Se till att produkten har minst 2 meters fritt utrymme ovanför och minst 2 m från andra föremål i närheten.
35. Lämna ALDRIG en brinnande eld utan uppsikt.
36. Denna maskin är endast avsedd för matlagning i hemmet. Den är inte konstruerad för kommersiella eller industriella ändamål.

37. Denna apparat är inte ansluten till en anordning för evakuering av förbränningsprodukter. Den måste installeras och anslutas i enlighet med gällande installationsföreskrifter. Särskild uppmärksamhet ska ägnas åt relevanta krav gällande ventilation.

38. En gasspis kommer att producera värme och fukt i rummet där den är installerad när den används. Se till att det finns en kontinuerlig lufttillförsel, håll luftventilerna i gott skick eller installera en köksfläkt med ventilationsslang.

39. Vid längre tids användning bör ventilationen förbättras genom att öppna ett fönster eller öka dammsugarens hastighet.

40. Använd inte maskinen om den har varit i kontakt med vatten. Använd inte maskinen med våta händer.

41. Se till att kontrollvreden är i stängt läge när de inte används.

42. Se till att kabeln inte kommer i kontakt med spisens heta ytor när du använder andra elektriska apparater.

43. Instabila eller missformade kastruller bör inte användas i maskinen eftersom instabila kastruller kan orsaka olyckor genom att välta eller spillas.

44. Lämna aldrig maskinen utan uppsikt när du lagar mat med olja och fett.

45. Använd aldrig plast- eller aluminiumfolieformar på maskinen .

46. Lättfördärvliga livsmedel, plastföremål och aerosoler kan påverkas av värme och bör inte förvaras ovanför eller under maskinen .

47. Maskinen bör endast repareras eller servas av en auktoriserad servicetekniker och endast godkända originalreservdelar bör användas .

48. Se till att maskinens strömkabel inte kommer i kontakt med ytor med

temperaturer högre än 50 ° C.

49. Maskinen kan inte användas för grillning.

50. Placera inte kläder ovanför maskinen och undvik att använda den som torktumlare.

51. Denna produkt kan inte användas för andra ändamål.

52. Ej lämplig för kommersiellt bruk.

53. Använd endast en gummislang. Använd inte en vinylplastslang, eftersom den kan

farlig.

61. Vid bakbränning (dvs. där gasen brinner tillbaka på munstycket), stäng av ventilen och tänd en tändningslampa . Om problemet kvarstår, ta tillbaka enheten till din återförsäljare för kontroll.



VARNING! Denna produkt blir mycket varm, gör det inte flytta den inte under drift.

VARNING ! Vid risk för kolmonoxidförgiftning, använd inte produktens rotisseriegrill inomhus.

VARNING ! Använd inte grillen i ett slutet och/eller beboeligt utrymme, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar.

VARNING ! Ta bort allt förpackningsmaterial och spara det för framtida bruk. Förpackningsmaterial är inte en leksak.

VARNING ! Låt inte barn leka med förpackningsmaterialet. Om de sväljer förpackningsmaterialet kommer de att kvävas!

VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller återtända!

VARNING ! Håll barn och husdjur borta. Barn får inte använda eller leka i närheten av denna maskin .

VARNING ! Underlåtenhet att följa instruktionerna kan leda till dödsfall, allvarliga personskador och/eller egendomsskador.

VARNING ! Kontrollera om det finns luftläckor efter installationen och se till att det inte finns några läckor före användning.

VARNING ! Om en gasläcka upptäcks, stäng huvudgasventilen, öppna alla fönster, gå ut ur huset och ring din återförsäljare.

Undvik att slå på eller av en elektrisk strömbrytare . Tänd INTE en tändsticka ! ANVÄND INTE en tändare !

PRODUCT COMPONENTS

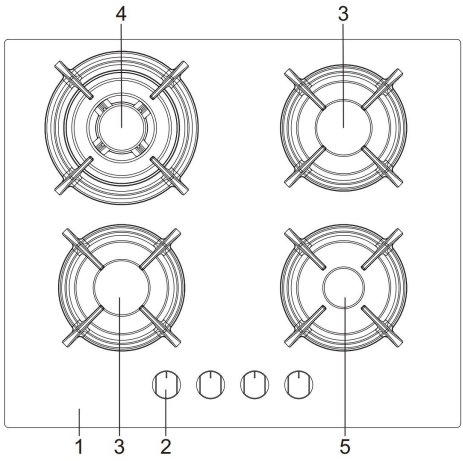
22. Kassera alla plastpåsar noggrant och förvara dem åtskilt från Barn och husdjur.
23. Kontrollera alla medföljande komponenter enligt listan i den här manualen.
24. Se till att du har alla delar som listas. Om inte, kontakta din lokala butik som kan hjälpa dig.

UPPMÄRKSAMHET!

Även om all försiktighet iakttas vid tillverkningen av denna produkt, måste försiktighet iakttas vid monteringen om vassa kanter förekommer.

Parts List

Model: MGBG-604A



43. Tempered glass
44. Knobs
45. Semi-rapid burner
46. Rapid burner

TECHNICAL DATA

Brännarkonfiguration

	NG I 2H (20)		Gasol I3+ (28~30/37)	
	Injektordiameter (mm)	kW	Injektordiameter (mm)	kW
Trippelbrännare	1,61	3.3	1,02	3.3
Snabbbrännare	1,51	2,7	0,92	2,7
Halvsnabb brännare	1.18	1,75	0,75	1,75
Hjälpbrännare	0,89	1.0	0,57	1.0

NOTERA: Innan installationen, kontrollera att de lokala distributionsförhållandena (naturgas/ gasol och gastryck) och apparatens justering är kompatibla.

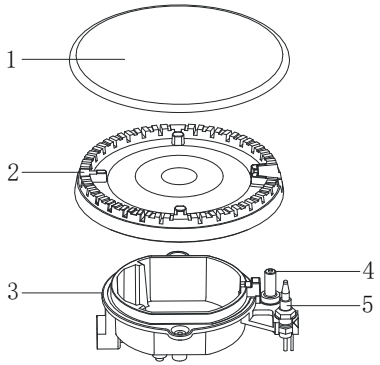
OPERATING INSTRUCTIONS

Innan du använder apparaten för första gången, ta bort allt reklammaterial och förpackningsmaterial och kontrollera att maskinen är ren och fri från damm. Torka av dem vid behov med en fuktig trasa. Bred ut med en absorberande kökshandduk och torka bort överflödig olja. När din produkt värms upp för första gången kan den avge lätt rök eller lukt, vilket är normalt för många värmeapparater, och det påverkar inte din apparats säkerhet.

8. Bekräfta att du har rätt modell för din Typ av gasförsörjning : naturgas eller gasol .

2. Tryck bara in vredet, vrid moturs till max så tänds brännaren. Innan du släpper vredet, se till att en låga har uppstått. Om brännaren inte tänds, ställ in den i avstängt läge och försök igen.

3. Apparaten får inte användas i mer än 15 sekunder . Om brännaren inte har tänts efter 15 sekunder, avbryt driften av apparaten och öppna luckan till brännaren och/eller vänta minst 1 minut innan du försöker tända brännaren igen.
4. Om brännarens lågor slocknar av misstag, stäng av brännarreglaget och försök inte att tända brännaren igen under minst 1 minut .
5. Om du inte kan tända lågan trots flera försök, kontrollera att "locket" och "kronan" (se diagrammet nedan) är i rätt läge. För att släcka lågan, vrid vredet till symbolen " ●".



1.Burner cap
2. Burner crown
3. Burner plate
4. Ignition electrode
5. Thermocouple

COOKING TIPS & HINTS

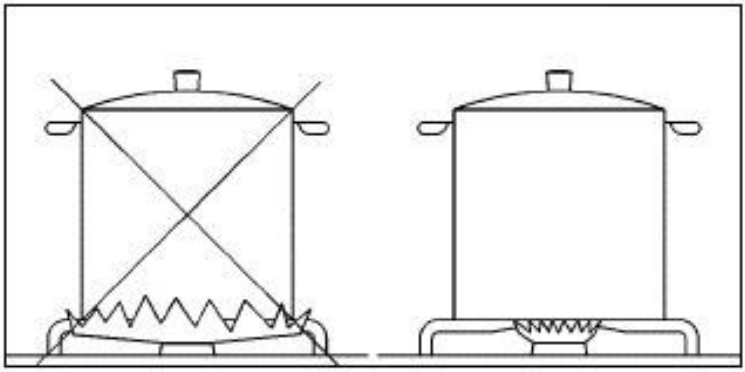
Läs och följ dessa råd när du lagar mat med din produkt.

29. När man slår på strömmen, efter installation eller strömavbrott, är det helt normalt att gnistgeneratorn aktiveras automatiskt.
30. För att säkerställa maximal brännareffektivitet är det bäst att använda kastruller och stekpannor med plan botten som passar brännarens storlek (se tabell).

Brännare	Minsta diameter	Maximal diameter
Trippelflamma (snabb)	240 mm	260 mm
Stor (snabb)	160 mm	240 mm
Medel (halvsnabb)	120 mm	220 mm

Liten (hjälp)	80 mm	160 mm

31. Om du använder en kastrull som är mindre än den rekommenderade storleken kommer lågan att sprida sig bortom botten av kärlet, vilket gör att handtaget överhettas.
32. När du använder en stekpanna med konkav eller konvex botten kan du placera ett extra stekgallre på stekgallret. Och använd en extra stekpanna på stekgallret.



FÖRSIKTIGHET:

22. Var försiktig när du steker mat i het olja eller fett, eftersom överhettade stänk lätt kan antändas.
23. **Varning:** Användaren avråds från att använda kokkärl på värmeplattan som överlappar dess kanter.
24. Så snart en vätska börjar koka, sänk lågan så att den knappt håller vätskan vid liv. Om det blir svårt att vrida på kontrollvreden, vänligen kontakta din lokala serviceverkstad.

CLEAING MAINTENANCE

1. Innan något underhåll eller rengöring kan utföras måste du stänga av strömmen,

dra ur sladden och stänga av luftkällan .

44. Maskinen rengörs bäst medan den fortfarande är varm; spill kan tas bort lättare än om den får svalna.

45. **Maskinpanelen :**

Torka regelbundet av maskinens ovansida med en mjuk trasa som är väl urvriden i varmt vatten med lite diskmedel. Undvik att använda följande: - hushållstvättmedel och blekmedel; - impregnerade rondeller som inte är lämpliga för kastruller med non-stick-beläggning; - stålullsrondeller; - fläckborttagningsmedel för badkar/handfat. Använd ett specialutvecklat rengöringsmedel för rostfritt stål för maskiner i rostfritt stål.

46. **Stekpanna :**

Stekpanna/kastrullstöden tål maskindisk. Var försiktig när du torkar dem om du diskar dem för hand, eftersom emaljering och torkning ibland lämnar ojämna kanter. Ta bort envisa fläckar med en pastabehandling vid behov.

47. **Brännarna**

Brännarlocken och kronorna kan tas bort för rengöring. Tvätta brännarlocken och kronorna med varmt tvålvatten och ta bort märken med en mild pastarengöringsmedel. En väl fuktad, tvålimpregnerad stålullsrondell kan användas med försiktighet om märkena är särskilt svåra att ta bort. Torka torrt med en mjuk trasa efter rengöring.

48. **Tändelektrod**

Den elektriska tändningen sker genom en keramisk "elektrod" och en metallelektrod (se diagrammet på sidan 3 - nummer 4). Håll dessa komponenter mycket rena för att undvika tändningsproblem och kontrollera att brännarens kronhål inte är blockerade.

49. **Termoelement**

Termoelementet är mycket viktigt för att stänga av gasoltillförseln om lågan slocknar under matlagning, se till att hålla dem i mycket rent skick.

INSTALLATION PREPARATION

	Produktens mått Storlek	Monteringshålets storlek	Spänning

MGBG-604A	600x520x100 mm	560x480mm	220 – 240 V ~ 50 Hz

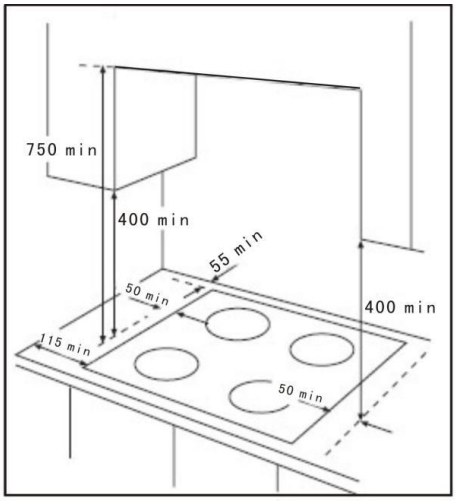
TIPS: De fyra hörnen på installationshålet är R10 mm.

15. **Anordning för ventilation**

Maskinen bör inte installeras i ett sovrum med en volym på mindre än 20 m3. Om den installeras i ett rum med en volym på mindre än 5 m3 krävs en luftventil med en effektiv area på 110 cm2. Om den installeras i ett rum med en volym mellan 5 m3 och 10 m3 krävs en luftventil med en effektiv area på 50 cm2, medan om volymen överstiger 11 m3 behövs ingen luftventil. Om rummet har en dörr som öppnas direkt utåt krävs ingen luftventil, även om volymen är mellan 5 m3 och 11 m3. Om det finns andra bränsleförbrännande apparater i samma rum bör BS 5440 del 2, nuvarande utgåva, konsulteras för att fastställa de erforderliga kraven för luftventiler.

16. **Plats**

Maskinen får placeras i ett kök, ett kök/matrum eller ett sovrum, men inte i ett badrum, duschrum eller garage. Innan du gör urskärningen i bänkskivan, se till att det finns ett minsta avstånd på 55 mm mellan maskinens bakkant och väggen. Ett minsta avstånd på 100 mm måste lämnas mellan maskinens sidokanter och eventuella intilliggande skåp eller väggar. Minsta avstånd som brännbart material kan monteras ovanför maskinen i linje med maskinens kanter är 400 mm. Om den monteras under 400 mm måste ett utrymme på 50 mm lämnas från maskinens kanter . Minsta avstånd som brännbart material kan monteras direkt ovanför maskinen är 700 mm.



Varning: Användning av en gasspis leder till att det bildas värme och fukt i rummet där den är installerad. Se till att köket är välventilerat: håll naturliga ventilationshål öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning. Långvarig intensiv användning av apparaten kan kräva ytterligare ventilation, till exempel att öppna ett fönster, eller effektivare ventilation, till exempel att öka nivån på mekanisk ventilation där sådan finns.

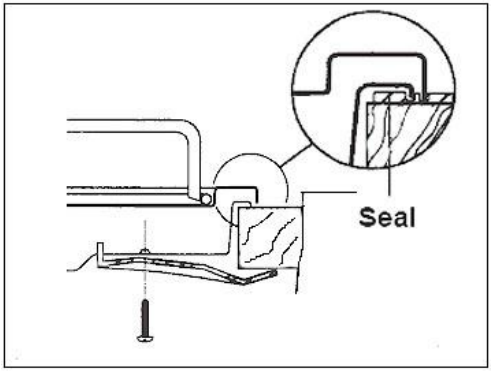
VIKTIGT: Maskinen måste installeras av en kompetent person enligt relevanta gasstandarder. Se till att maskinen , när den är installerad, är lättåtkomlig för teknikern vid eventuellt haveri .

INSTALLED

Innan du använder apparaten för första gången, ta bort allt reklammaterial och förpackningsmaterial och kontrollera att maskinen är ren och dammfri. All gasinstallation måste utföras av en behörig person. Tillverkaren tar inget ansvar om ovanstående instruktioner eller någon av de andra säkerhetsinstruktionerna i denna handbok ignoreras. Allt elarbete som krävs för att installera denna maskin ska utföras av en behörig elektriker eller behörig person .

36. Placera de medföljande tätningarna på kanterna av urtaget. Var noga med att tätningarna möts utan att överlappa varandra .
37. Placera maskinen i urtaget och se till att den är centrerad
38. Fäst maskinen med tillhörande fästklämmor och skruvar, enligt diagrammet.

The edge of the machine forms a double seal which prevents the ingress of liquids.

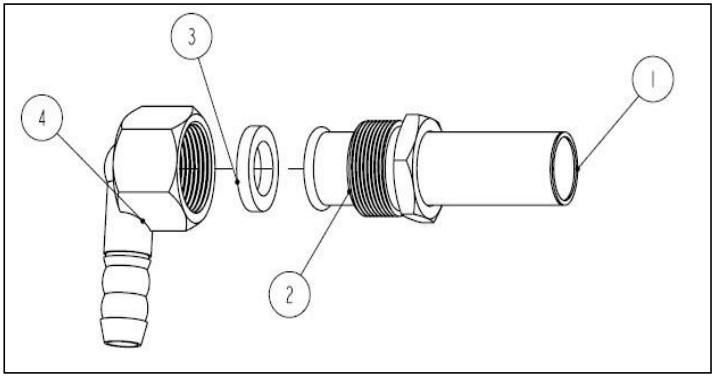


När skruvarna har dragits åt kan överflödig tätning tas bort.

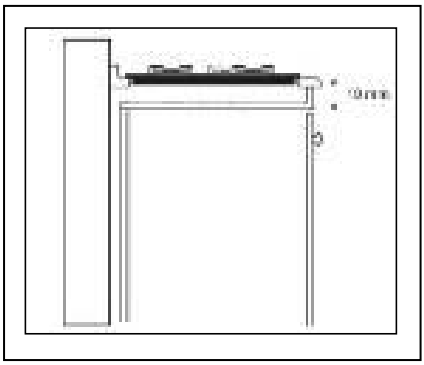
39. På axelns ände, som inkluderar GJ 1/2" gängad krök, är justeringen fixerad så att brickan monteras mellan komponenterna enligt diagrammet. Skruva ihop delarna utan att använda för mycket kraft.

Gasanslutning : Anslutning till gasförsörjningen ska ske med antingen styvt eller halvstyvt rör, dvs. stål eller koppar. Anslutningen ska vara lämplig för anslutning till RC 1/2 (1/2 BSP utvändig gänga). När den slutliga anslutningen har gjorts är det viktigt att ett noggrant läckagetest utförs på maskinen och installationen. Säkerställ att huvudanslutningsröret inte utsätter maskinen för någon belastning. När ett flexibelt rör används, se till att det inte kan komma i kontakt med en rörlig del av höljet och inte passerar genom något utrymme som kan bli igensatt.

1. Gas inlet pipe
2. 90° degree connection elbow
3. Connector nut
4. Connector for main gas supply



40. Denna maskin är avsedd att anslutas till 120V ~ 60Hz elförsörjning.



Viktigt: Det är lämpligt att isolera apparaten från möbeln under med en avskiljare, och lämna ett avstånd på minst 10 mm. Om maskinen ska installeras ovanpå en ugn måste försiktighetsåtgärder vidtas för att garantera en installation i enlighet med gällande standarder för olycksförebyggande åtgärder. Var särskilt uppmärksam på placeringen av elkabeln och gasröret, de får inte vidröra några heta delar av ugnen. Om maskinen ska installeras ovanpå en inbyggd ugn utan forcerad kylventilation måste dessutom lämpliga luftventiler installeras för att garantera tillräcklig ventilation, med lägre luftintag och högre luftuttag.

Viktig: Det är viktigt att montera kröken korrekt, med axeln i änden av gängan, monterad på maskinens anslutningsrör. Underlåtenhet att säkerställa korrekt montering kommer att orsaka gasläckage .

Viktig: Innan du slår på maskinen, kontrollera att nätspänningen är densamma som den som anges på maskinens märkskylt.

CONVERSION FROM NG TO LPG

29. Se till att gaskranarna är i läge "AV"
30. Isolera maskinen från elförsörjningen
31. Ta bort alla kastrullstöd, brännarlock, ringar, kronor och kontrollvred.
32. Med hjälp av en 7 mm nyckel kan brännarens injektorer sedan skruvas loss och ersättas med lämpliga injektorer (medföljer). (Fig. 1)

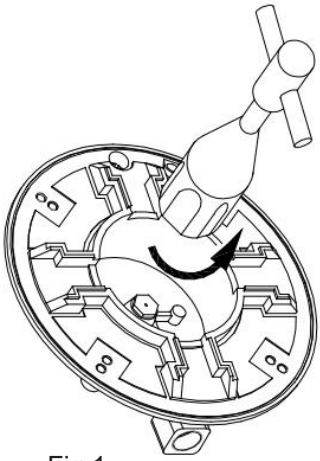


Fig.1

Viktig: Byte/ombyggnad och justeringar av gasmaskinen bör endast utföras av en kompetent person.

Viktig: Din modell är konstruerad för att fungera med N G. Kontrollera informationen på apparaten. Men den kan konverteras från en gaskategori till en annan, se till att injektorerna (medföljer) är monterade och att gasmängden är justerad efter behov.

ADJUST THE GAS PRESSURE

Om efter konverteringen från N G till LP G Om lågan är nere på minimiläget, justera gastrycket enligt följande: (Bild 2)

22. Vrid vredet på den defekta brännaren till medelläget så att lågan förblir stabil.

23. Ta ut vredet och vrid bypassventilen som sitter i kranens mittaxel till maxläge med en mycket tunn skruvmejsel. Vrid vredet till lägsta läge. Lågan blir då för stor.

24. Ta bort vredet igen och minska trycket (vrid bypass-knappen) tills lågan når lämplig storlek. Det betyder att lågan inte sjunker längre men inte heller är för stor.

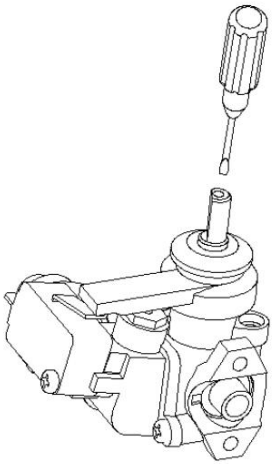


Fig. 1

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CORRECTIVE ACTION
There is no spark when lighting the gas.	Kontrollera att enheten är inkopplad och att strömförsörjningen är påslagen Kontrollera att jordfelsbrytaren inte har löst ut (om sådan finns) Kontrollera att säkringen inte har gått Kontrollera att brännarlocket och kronan är korrekt återställda, t.ex. efter rengöring.
The gas ring burns unevenly.	Kontrollera att huvudmunstycket inte är blockerat och att brännarens krona är fri från matrester. Kontrollera att brännarlocket och kronan är korrekt återställda, t.ex. efter rengöring.

OBS: Brännarlocket och brännarkronan kan inte antändas även om de är våta av vatten!

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000CN.

UK	REP

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

