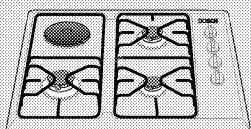
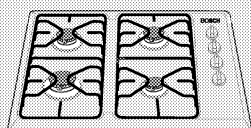
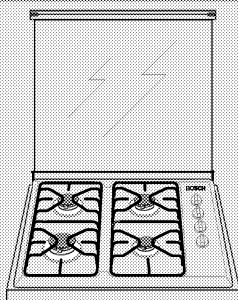




NGT 612 T TR // NGT 615 T TR // NGT 612 P TR // NMT 612 T TR // NMT 615 R TR // NMT 612 M TR



Household Appliances

de Gebrauchsanleitung
en Instruction for use
ru Инструкция по
эксплуатации

tr Kullanma Kılavuzu
pt Instruções de serviço

Internet: <http://www.bosch-hausgeraete.de>
Bosch Info-Team: DE Tel. 01 805 / 30 40 50 (€0,12/Min. DTAG)

BOSCH

de	3
en	11
ru	19
tr	27
pt	35



- DE** Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.
- EN** This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EG concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU
- RU** Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.
- TR** Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96/EG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.
- PT** Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
Entsorgung des Altgerätes	4
Entsorgung des Verpackung	4
Sicherheitshinweise	5
Ihr neues Gerät	6
Bitte beachten	6
Bedienfeld und Kochstellen	6
Aufstellen des Gerätes	7
Die Kochstellen	7
Benutzen der Kochstellen	7
Benutzen der Elektro-Kochstelle	8
Allgemeine Hinweise zu Elektro-Kochstelle	8
Reinigung, Pflege und Wartung	8
Entfernen der Glasabdeckung	9
Technische Daten-Gas	10

Umweltschutz

Entsorgung des Altgerätes

Durch Entfernen des Anschlußkabels und des Gasschlauches Altgerät unbrauchbar machen.

Um das Altgerät umweltgerecht zu entsorgen, können Sie es unter Umständen Ihrem Händler zurückgeben oder einem Wertstoffcenter zuführen.

Die Anschrift des nächstgelegenen Wertstoffcenters erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Bitte beachten!

Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden. Das schont die Rohstoffreserven und unsere Umwelt. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über die Möglichkeiten des Umweltschutzes.

Entsorgung der Verpackung

Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt. Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100 % Altpapier. Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbindungen und recyclebar.

Sicherheitshinweise

Bevor Sie das neue Gerät in Betrieb nehmen, beachten Sie bitte folgende Hinweise:

1. Das Gerät ist auf 220-240 V eingestellt. Falls Sie nur über z.B. 110 V verfügen, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
2. Anschlußkabel nicht über heiße Stellen führen. Vermeiden Sie den Kontakt des Anschlußkabels mit der Rückseite des Gerätes.
3. Benutzen Sie zum Anschluß des Gerätes an die Stromversorgung eine Schutzkontaktsteckdose mit entsprechender Erdung. Falls Sie keine entsprechende Steckdose haben, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
4. Die Gasleitung bzw. der Gasschlauch des Gerätes darf die heißen Stellen bzw. Kochstellen des Gerätes nicht berühren. Überprüfen Sie bitte, ob diese Leitungen bzw. Schläuche dicht sind (z.B. mit Laugenwasser).
5. Nach Anschluß des Gasschlauches an das Gerät die entsprechende Schlauchschelle festziehen und überprüfen, ob die Verbindungsstelle dicht ist (z.B. mit Laugenwasser). Dabei müssen die Kochmulden auf dem Kochfeld ausgeschaltet sein.
6. Das Gerät mit Flüssiggas und entsprechendem Durchflußregler benutzen (Fließdruck 300 mmWS; entspricht 30 mbar).
7. Bei Verwendung von Erdgas beträgt der Betriebsdruck 200 mmWS (entspricht 20 mbar).
Falls Sie Ihr Gerät auf Erdgas umstellen möchten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
8. Für den Anschluß des Gerätes an die Gasflasche bitte eine möglichst kurze und dichte Verbindung verwenden. Aus Sicherheitsgründen darf die Länge des Anschlußschlauches aus Kunststoff nicht mehr als 1,25 m betragen.
9. Sorgen Sie am Aufstellort (z.B. Küche) für eine gute Belüftung. Die natürlichen Belüftungsmöglichkeiten nutzen oder für eine künstliche Belüftung sorgen (entsprechende Luftabzugshaube über dem Gerät).
10. Falls das Gerät über eine lange Zeit ununterbrochen benutzt wurde, kann es notwendig sein, für eine zusätzliche Belüftung zu sorgen.
In diesem Fall: Ein Fenster öffnen oder die Luftabzugshaube auf eine stärkere Stufe einstellen.
11. (*) **Achtung!**
Abdeckplatte nicht schließen solange die Kochstellen in Betrieb oder noch heiß sind. Abdeckplatte kann beschädigt werden.

Bilder 13-14-15-16

Hinweis

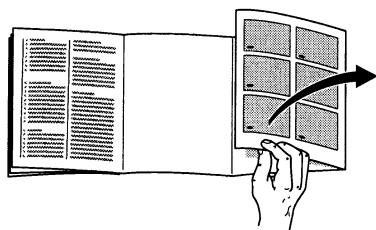
Die Informationen über Gasarten und zu verwendenden Düsen finden Sie in der Tabelle "Technische Daten – Gas" am Ende dieser Gebrauchsanleitung.

Ihr neues Gerät

Bitte beachten ...

Diese Gebrauchsanleitung soll Ihnen helfen, Ihr neues Gerät, das den neuesten technischen Anforderungen entspricht, möglichst effektiv zu nutzen. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von 10 Jahren ausgelegt.

Bevor Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sollten Sie die hintere Seite mit den Abbildungen aufklappen.



Die Gebrauchsanleitung ist für verschiedenen Modelle gültig, so daß Unterschiede zu Ihrem Modell möglich sind.

(*) Nicht bei allen Modellen vorhanden.

Bilder 1–2

1. Bedienfeld
2. Topfträger
3. Kochstellen
4. Kochfeld
5. Glasabdeckung (*)

Bedienfeld und Kochstellen

NGT 612 T TR

NGT 615 T TR

NGT 612 P TR

Bild 3

1. Zusatzkochstellenschalter
2. Normalkochstellenschalter
3. Normalkochstellenschalter
4. Starkkochstellenschalter
5. Zusatzkochstelle
6. Normalkochstelle
7. Normalkochstelle
8. Starkkochstelle

NMT 612 T TR

NMT 615 R TR

NMT 612 M TR

Bild 4

1. Zusatzkochstellenschalter
2. Normalkochstellenschalter
3. Elektro-Kochstellenschalter
4. Starkkochstellenschalter
5. Zusatzkochstelle
6. Normalkochstelle
7. Elektro-Kochstelle
8. Starkkochstelle
9. Kontrolleuchte

Aufstellen des Gerätes

Bild 5

Stellen Sie das Gerät gemäß der Angaben auf, die Sie den Abbildungen auf den Aufklappseiten entnehmen können.

Bild 6

Bauen Sie das Gerät ein, gemäß der Angaben, die Sie den Abbildungen auf den Aufklappseiten entnehmen können.

Die Kochstellen

Benutzen der Kochstellen

Bild 7

Um eine Gas-Kochstelle einzuschalten, drücken Sie den gewählten Schalter nach unten und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links bis zum Zündpunkt „“. So werden alle Zünder automatisch gezündet und die entsprechende Kochstelle wird in Betrieb gehen.

Beim Modell NMT 615 R TR:

Um die Gas-Kochstelle einzuschalten, drücken Sie den gewählten Schalter und drehen Sie ihn gleichzeitig nach links bis zum Zündpunkt „“. So werden alle Zünder automatisch gezündet. Den Schalter in dieser Stellung ca. 1-3 Sekunden gedrückt halten. So wird das Brennersystem warm und die entsprechende Kochstelle wird auf Dauer brennen.

Falls die Kochstelle aus irgend einem Grund ausgehen sollte, wird das Gas-schutzsystem eingeschaltet und die Gas-versorgung automatisch unterbrochen.

Bitte stellen Sie sicher, daß die Kochstelle brennt!

Falls sie nicht brennt, bitte den Zündvorgang wiederholen.

Aus



Wenn der Punkt auf dem Schalter und der Punkt auf dem Bedienfeld übereinander liegen, so steht der Schalter auf „Aus“.

Große Flamme



Wenn Sie den Schalter nach unten drücken und nach links bis zur großen Flamme drehen, so steht der Schalter auf „Ganz offen“.

Kleine Flamme



Wenn Sie den Schalter auf die kleine Flamme drehen, wird die Flamme kleiner werden. Das bedeutet, daß der Schalter auf „Halb offen“ steht.

Um die Kochstellen effektiv zu nutzen, sollten Sie folgende Topfgrößen (Durchmesser in cm) verwenden:

Bei der Zusatzkochstelle 12–18 cm

Bei der Normalkochstelle 18–24 cm

Bei der Starkkochstelle 24–28 cm

Bilder 8

Die Wärmewerte der Kochstellen:

Starkkochstelle:	3,00 kW
Normalkochstelle:	1,75 kW
Zusatzkochstelle:	1,00 kW

Falls Sie auf der kleinen Gaskochstelle einen kleineren Topf als 12 cm oder eine Mokkakanne für türkischen Kaffee benutzen wollen, so benutzen Sie dafür den mitgelieferten, speziellen Träger.

de

Benutzen der Elektro-Kochstelle (*)

Bild 9

Der Schalter der Elektro-Kochstelle hat 4 Stellungen. Die Leistung (in Watt) der entsprechenden Stellungen entnehmen Sie bitte der unten stehenden Tabelle. Drehen Sie den Schalter der Elektro-Kochstelle gegen den Uhrzeigersinn auf die Stufe, die Sie einstellen wollen. Nach dem Kochen den Schalter wieder auf "0" stellen.

Schalter- stellung	Kochstelle Ø 145	Verwendung
0	–	Aus
1	190 W	Erwärmen
2	750 W	Garen
3	1000 W	Braten, Kochen

Allgemeine Hinweise zu Elektro-Kochstellen

1. Vor der ersten Benutzung die Kochstelle auf Stellung 3 ca. 5 Minuten ohne Topf erwärmen. Somit wird die wärmebeständige obere Schicht der Kochstelle eingebrannt und wird dadurch noch hitzebeständiger.
2. Sorgen Sie für guten Kontakt der Kochstelle mit dem Topfboden. Der Boden des Topfes sollte glatt und fest sein. So wird die Wärmeenergie effektiver verwendet.

3. Verwenden Sie Ihrer Anwendung entsprechende Gefäße. Wenn der Topfbodendurchmesser kleiner ist als der Durchmesser der Elektro-Kochstelle wird unnötig Wärme verbraucht. Außerdem kann überlaufendes Kochgut auf die Kochstelle fließen und unangenehme Gerüche verursachen.
4. Der Boden des Topfes muß trocken sein. Keine Töpfe mit nassem Boden auf die Elektro-Kochstelle stellen.
5. Nach dem Benutzen bitte die Kochstelle mit einem feuchten Tuch abwischen. Sie können auch Reinigungsmittel verwenden. Zur Entfernung von Kochresten bitte nie spitze oder scharfkantige Gegenstände (z.B. Messer) benutzen.
6. Nach dem Reinigen die Kochstelle kurz einschalten, damit sie trocknen kann. Die Kochstelle nie lange ohne Topf betreiben. Von Zeit zu Zeit die Kochstelle mit einem entsprechenden Maschinenöl schmieren; so erhalten Sie ihr Aussehen lange wie neu.

Reinigung, Pflege und Wartung

Zur Reinigung, Pflege und Wartung bitte Folgendes beachten:

1. Aus Sicherheitsgründen vor allen Arbeiten über den Durchflußregler die Gaszufuhr abstellen. Falls Ihr Gerät auf Erdgas umgestellt wurde, bitte den entsprechenden Gashahn zudrehen.
2. Den Anschlußstecker aus der Steckdose ziehen.
3. Falls das Gerät noch warm ist warten Sie, bis es sich abgekühlt hat.

Bei der Reinigung beachten:

1. Bedienfeld, Kochfeld und die sonstigen Emailflächen mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend trocken reiben.
2. Von Zeit zu Zeit die Gasbrenner mit Seifenwasser spülen und die Gaskanäle mit einer Bürste reinigen.
(Die Gasbrennerteile wieder richtig aufsetzen).
3. Säurehaltigen Zitronensaft, Öl usw., die auf das Gerät gelangen, vorsichtig entfernen.
4. Bei der Reinigung keine brennbaren Mittel wie Verdünner, Waschbenzin, Benzol oder Säure verwenden.
5. Bei der Reinigung des Bedienfeldes keine Scheuermittel verwenden. Sonst könnten Kratzer entstehen und die Aufschriften könnten verwischt werden.
6. Abnehmbare Brennerteile mit heißer Spüllauge reinigen. Nicht in der Spülmaschine reinigen! Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Mittel.

Entfernen der Glasabdeckung (*)**Bild 10-11-12**

Die Glasabdeckung wurde einer besonderen Wärmebehandlung unterzogen (temperiert).

Zur Reinigung kann die Glasabdeckung herausgenommen und wieder eingesetzt werden. Beim Entfernen oder Einsetzen müssen die Spannungen der Beschläge beachtet werden und beim Einstellen der Spannung muß die Abdeckung ganz geöffnet sein.

Wenn die Kochstellen oder ihre Gitter sehr warm sind, bitte die Abdeckung nicht schließen. Keine schweren, heißen oder kalten Gegenstände auf die Abdeckung stellen, wenn sie zu ist. Vor harten Stößen schützen!

Technische Daten – Gas

Brenner			Gasarten								
Hier zeigen wir Ihnen, welche Gasarten Sie verwenden können und die mit der Gasart verbundenen Werte.			G-20 H ₂ S 37,76 MJ/m ³	G-20 H ₂ S 32,51 MJ/m ³	G-25 H ₂ S 32,49 MJ/m ³	G-25 H ₂ S 32,49 MJ/m ³	G-30 H ₂ S 49,47 MJ/kg	G-30 H ₂ S 49,47 MJ/kg	GZ-35 H ₂ S 25,8 MJ/m ³	GZ-50 H ₂ S 35,9 MJ/m ³	GPB H ₂ S 48,6 MJ/kg
Gasdruck	mbar		20	25	20	25	29	50	13	20	36
Brenner, große Gas-Kochstelle	Düse	mm	1,16	1,10	1,34	1,21	0,85	0,75	1,48	1,10	0,76
	Bypass-Düse	mm	0,67	0,57	0,67	0,67	0,42	0,42	0,86	0,7	0,42
	Ein-gangs-leistung	max.	3	3	3	3	3	3	2,7	2,7	2,7
		min.	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤0,9	≤1,3	≤0,9	≤0,9	≤0,9
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0,285	0,331	0,332	0,332	—	—	0,376	0,270	—
g/h		—	—	—	—	218	218	—	—	200	
Brenner, normale Gas-Kochstelle	Düse	mm	0,97	0,91	1	0,94	0,65	0,58	1,31	1,05	0,65
	Bypass-Düse	mm	0,55	0,5	0,55	0,55	0,35	0,35	0,75	0,57	0,35
	Ein-gangs-leistung	max.	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75	1,75
		min.	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,7	≤0,6	≤0,6	≤0,6
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0,167	0,193	0,194	0,194	—	—	0,243	0,175	—
g/h		—	—	—	—	127	127	—	—	129	
Brenner, kleine Gas-Kochstelle	Düse	mm	0,72	0,68	0,77	0,72	0,50	0,43	1,06	0,80	0,50
	Bypass-Düse	mm	0,45	0,42	0,45	0,45	0,28	0,28	0,67	0,50	0,28
	Ein-gangs-leistung	max.	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.	≤0,35	≤0,35	≤0,35	≤0,35	≤0,35	≤0,40	≤0,35	≤0,35	≤0,35
	Gasdurchfluß bei 15 °C und 1013 mbar	m ³ /h	0,095	0,11	0,111	0,111	—	—	0,139	0,1	—
g/h		—	—	—	—	73	73	—	—	74	

Table of Contents

Environment-conscious Disposal	12
Disposing of your old appliance	12
Disposing of the packaging	12
Safety information	13
Your new appliance	14
Please observe	14
Control panel and gas hotplates	14
Appliance placement	15
The hotplates	15
Using the gas hotplates	15
Cleaning,Care and Maintenance	16
Removing the glass lid	17
Specifications-Gas	18

Environment-conscious Disposal

Disposing of your old appliance

Make sure that your old appliance is unusable by removing the connecting cable and gas tube.

To dispose of your old appliance in an environmentally compatible manner, it may be possible to return it to your dealer or a recycling centre.

The address of your nearest recycling centre can be obtained from your local authority.

Please observe!

Processing and recycling helps save raw materials and reduce waste. This preserves our raw material resources and protects the environment. Please inquire at your local authority about all possible means of environmental protection.

Disposing of the packaging

Dispose of packaging materials in an environmentally compatible manner. Our products require effective protective packaging when they are being transported. We keep packaging to the necessary minimum, however. All packaging materials used are environmentally compatible and recyclable. The wooden parts have not been treated with chemicals. The cardboard boxes are made up of 80 to 100% of recycled paper. The packaging films are made out of polyethylene (PE), the banding out of polypropylene (PP) and the packing cushions out of CFC-free polystyrene foam (PS). The materials comprise pure hydrocarbon compounds and are recyclable.

Safety information

Please read the following information before using your appliance for the first time:

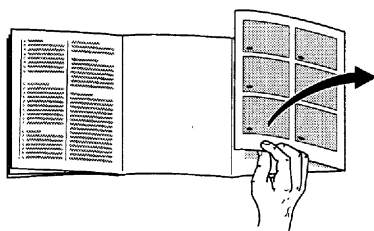
1. The appliance is preset to 220-240 V. If your mains connection provides anything else, e.g. 110 V, please contact our after-sales service.
 2. Do not lead the connecting cable over hot parts. Do not allow the connecting cable to come into the contact with the back of the appliance.
 3. To connect the appliance to the power supply, use a socket outlet with appropriate earthing contact. If you do not have a suitable socket, please contact our after-sales service.
 4. The gas pipe or gas hose of the appliance must not come into contact with hot parts or the hotplates of the appliance. Please check that these pipes or hoses are tight (e.g. using soapy water).
- Fig. 13-14-15-16**
5. Having connected the gas hose to the appliance, tighten the respective hose clamp fitting and check that the connection is tight (e.g. using soapy water). When doing so, make sure that the hotplates on the hob are switched off.
 6. The appliance is to be used with liquefied gas and a suitable flow rate regulator (flow pressure of 300 mm water column; corresponds to 30 mbar).
 7. When using natural gas, the operating pressure is 200 mm water column (corresponds to 20 mbar).
If you wish to convert your appliance to natural gas, please contact our after-sales service.
 8. For the connection of the appliance to the gas bottle, the connection piece should be as short and thick as possible. For safety reasons, the length of the plastic connecting cable must be no more than 1.25 m.
 9. Ensure sufficient ventilation at the installation site (e.g. kitchen). Use natural forms of ventilation or, if this is not possible, provide an artificial form of ventilation (appropriate air-extraction hood above the appliance).
 10. If the appliance is subjected to uninterrupted operation for an extended period of time, it may be necessary to provide additional ventilation.
In this case: Open a window or switch the air-extraction hood to a higher setting.
 11. (*) **Caution:**
Glas lid may shatter when heated. Turn off all the burners before shutting the lid.
- Tip**
The information about gas types and the nozzles to be used can be found in the table "Specifications - Gas" at the end of this instruction manual.

Your new appliance

Please observe ...

These operating instructions are intended to help you use your new appliance, which complies with the latest technical requirements, as effectively as possible. The appliance is designed for a service life of 10 years.

Before reading the operating instructions, you should fold out the back page containing the illustrations.



The operating instructions apply to various appliance models, which means that slight deviations from your model may be apparent.

(*) Not for all models.

Fig. 1–2

1. Control panel
2. Pan supports
3. Hotplates
4. Hob
5. Glass lid (*)

Control panel and hotplates

NGT 612 T TR

NGT 615 T TR

NGT 612 P TR

Fig. 3

1. Additional hotplate control
2. Standard hotplate control
3. Standard hotplate control
4. Intensive hotplate control
5. Additional hotplate
6. Standard hotplate
7. Standard hotplate
8. Intensive hotplate

NMT 612 T TR

NMT 615 R TR

NMT 612 M TR

Fig. 4

1. Additional hotplate control
2. Standard hotplate control
3. Electric hotplate control
4. Intensive hotplate control
5. Additional hotplate
6. Standard hotplate
7. Electric hotplate
8. Intensive hotplate
9. Indicator light

Appliance placement

Fig. 5

Before reading the operating instructions, you should fold out the back page containing the illustrations.

Fig. 6

Install the appliance in accordance with the specifications which can be found in the illustrations on the fold-out pages.

The hotplates

Using the hotplates

Fig. 7

To switch on a gas hotplate, push down the selected control and simultaneously turn it to the left up to the ignition point "★".

This results in all ignitions being triggered automatically and the respective hotplate being switched on.

For the NMT 615 R TR model:

To switch on a gas hotplate, press the selected control and simultaneously turn it to the left up to the ignition point "★".

This results in all ignitions being triggered automatically. Hold down the control for approx. 1-3 seconds. This enables the burner system to warm up and the respective hotplate to burn continuously.

If the hotplate flame extinguishes for any reason, the gas protection system is activated and the gas supply is disconnected.

Please check that the hotplate flame is burning!

If it is not burning, please repeat the ignition process.

Off



When the dot on the control is aligned with the dot on the control panel, the control is in the "OFF" position.

Large flame



When the control is pushed down and turned to the left to the large flame, the control is in the „Fully open" position.

Small flame



When the control is turned to the small flame, the flame will become smaller. This means that the control is in the "Half open" position.

In order to use the hotplates effectively, the following pan sizes (diameter in cm) should be used:

For the additional hotplate – 12–18 cm

For the standard hotplate – 18–24 cm

For the intensive hotplate – 24–28 cm

Fig. 8

The heating values of the hotplates:

Intensive hotplate	3.00 kW
Standard hotplate:	1.75 kW
Additional hotplate:	1.00 kW

Should you wish to heat a pan smaller than 12 cm, or perhaps a pot for making Turkish mocha coffee, on the small hotplate, you should make use of the special support delivered with the cooker.

Using the electric hotplate (*)

Fig. 9

The control for the electric hotplate features 4 settings. The power (in Watts) of the respective settings can be seen in the table below. Turn the electric hotplate control clockwise until the desired setting is reached. Having finished cooking, switch the control back to "0".

Hotplate control positions	Hotplate Ø 145	Use
0	–	Off
1	190 W	Heating
2	750 W	Cooking
3	1000 W	Frying, boiling

General information about the electric hotplate

1. Before using for the first time, heat up the hotplate on setting 3 for approx. 5 minutes without pan. This 'burns in' the heat-resistant top layer of the hotplate and thus makes it even more resistant to heat.
2. Ensure good contact between the hotplate and pan base. The base of the pan should be smooth and solid. This ensures optimum use of the heat radiation.

3. Use cookware that is suitable for the respective application. Using a pan base with a diameter smaller than the hotplate diameter will result in the wastage of heat. In addition, boiled over food may come to rest on the hotplate and thus cause unpleasant odours.
4. The base of the pan must be dry. Never place pans with wet bases onto the electric hotplate.
5. After use, wipe the hotplate with a damp cloth. You may also use cleaning detergent for this purpose. Never use pointed or sharp-edged objects (e.g. knife) to remove food residue from the hotplate.
6. Having cleaned the hotplate, switch it on for a short period so that it can dry. Do not operate the hotplate without a pan for long periods. From time to time, you should smear the hotplate with a suitable lubricating oil; this will ensure the long-lasting attractiveness of the hotplate.

Cleaning, Care and Maintenance

Please observe the following information about cleaning, care and maintenance:

1. For safety reasons, the gas supply must be cut off via the flow rate regulator before all operations. If your appliance has been converted to natural gas, please turn off the respective gas tap.
2. Remove the mains plug from the socket.
3. If the appliance is still warm, wait until it has cooled down.

Cleaning information:

1. The control panel, hob and all other enamel surfaces should be wiped clean using a damp cloth and subsequently rubbed dry.
2. From time to time, rinse the gas burners with soapy water and clean the gas ducts with a brush. (Make sure that the gas burner parts are reattached properly).
3. Any acidic substances, such as lemon juice and oil, which gets onto the appliance must be carefully removed.
4. When cleaning, never use flammable substances such as thinner, petroleum ether, benzene or acid.
5. Do not use abrasive cleaning agents to clean the control panel. Otherwise scratches will appear and the labelling could be rubbed off.
6. Clean removable burner parts with a hot soap solution. Do not clean in the dishwasher!
Do not use scouring or abrasive cleaners/implements.

Removing the glass lid (*)

Fig. 10-11-12

The glass lid has been subjected to special heat treatment (tempering).

To facilitate cleaning, the glass lid can be removed and then reinstalled. When removing or installing the glass lid, the tension of the metal fittings must be taken into consideration and, when setting the tension, the lid must be completely open.

Please do not close the lid if the hotplates or their grates are hot. Do not place any heavy, hot or cold objects on the lid when it is closed. Avoid heavy impact!

Specifications – Gas

Burner		Gas types									
This table shows the types of gas you may use together with the values for the different burners.		G-20 (H-S 37.78 MJ/m ³)	G-20 (H-S 32.51 MJ/m ³)	G-25 (H-S 32.49 MJ/m ³)	G-25 (H-S 32.49 MJ/m ³)	G-30 (H-S 49.47 MJ/kg)	G-30 (H-S 49.47 MJ/kg)	GZ-35 (H-S 25.8 MJ/m ³)	GZ-50 (H-S 35.9 MJ/m ³)	GPB (H-S 48.6 MJ/kg)	
Gas pressure	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Burner, large gas hotplate	Nozzle	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	1.10	0.76
	Bypass nozzle	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Input	max.	kW	3	3	3	3	3	2.7	2.7	2.7
		min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar	m ³ /h	0.285	0.331	0.332	0.332	—	—	0.376	0.270	—
		g/h	—	—	—	—	218	218	—	—	200
Burner, normal gas hotplate	Nozzle	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	Bypass nozzle	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Input	max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar	m ³ /h	0.167	0.193	0.194	0.194	—	—	0.243	0.175	—
		g/h	—	—	—	—	127	127	—	—	129
Burner, small gas hotplate	Nozzle	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Bypass nozzle	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Input	max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1
		min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	Gas flow rate at 15 °C and 1013 mbar	m ³ /h	0.095	0.11	0.111	0.111	—	—	0.139	0.1	—
		g/h	—	—	—	—	73	73	—	—	74

Содержание

Экологичная утилизация	20
Утилизация старой плиты	20
Утилизация упаковки	20
Указания по технике безопасности	21
Ваша новая газовая плита	22
Пожалуйста, обратите внимание	22
Панель управления и конфорки	22
Установка плиты	23
Конфорки	23
Как пользоваться конфорками	23
Как пользоваться электрической конфоркой	24
Общая информация по электрическим конфоркам	24
Чистка, уход и техническое обслуживание	25
Как снять стеклянную крышку	25
Технические параметры газа	26

Экологичная утилизация

Утилизация старой плиты

Путем отсоединения сетевого шнура и газового шланга приведите плиту в негодность.

Для того чтобы утилизировать отслужившую свой срок плиту, не нанося вреда окружающей среде, при определенных обстоятельствах можно сдать ее назад в ту торговую организацию, где Вы ее приобрели, или в пункт приема ценного вторсырья.

Адрес ближайшего пункта приема ценного вторсырья Вы можете узнать в административных органах по месту Вашего жительства.

Утилизация упаковки

Упаковку утилизируйте, пожалуйста, не загрязняя окружающую среду. Во избежание транспортных повреждений мы защищаем наши изделия перед дальней дорогой прочной упаковкой. Но при этом мы ограничиваемся только самым необходимым. Все наши упаковочные материалы экологичны и пригодны для вторичного использования. Деревянные элементы упаковки не подвергались химической обработке. Картонная упаковка почти на 100 % состоит из макулатуры. Упаковочная пленка изготовлена из полиэтилена, обвязочный материал – из полипропилена, а мягкая прокладка – из пенообразного полистирола, не содержащего фтор-хлор-углеродов, то есть все эти материалы представляют собой чистые углеводородные соединения, пригодные для вторичного использования.

Пожалуйста, примите во внимание!

Благодаря переработке и вторичному использованию материалов можно сэкономить дорогостоящее сырье и уменьшить количество мусора. Это предотвращает истощение ресурсов и защищает окружающую среду от загрязнения. За информацией по защите окружающей среды обращайтесь, пожалуйста, в административные органы по месту Вашего жительства.

Указания по технике безопасности

Прежде чем ввести Вашу новую плиту в эксплуатацию, обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания:

1. Плита рассчитана на работу от сети с напряжением 220-240 В. Если в Вашем распоряжении имеется только розетка с напряжением, например, 110 В, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
2. Сетевой шнур должен проходить так, чтобы он не прикасался к горячим деталям и обратной стороне плиты.
3. Для подключения плиты к сети электроснабжения пользуйтесь сетевой розеткой с защитным контактом, заземленной соответствующим образом. Если в Вашем распоряжении нет подобной розетки, то в этом случае обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.
4. Газопровод или газовый шланг плиты ни в коем случае не должен прикасаться к ее горячим деталям или конфоркам. Проверьте, пожалуйста, герметичны ли газопровод или газовый шланг (для этой цели можно использовать, например, мыльную воду).

Рисунок 13-14-15-16

5. После подключения газового шланга к плите прочно закрепите соответствующий зажим и проверьте, герметично ли место соединения (например, с помощью мыльной воды). Конфорки на варочной панели плиты должны быть при этом выключены.
6. Плиту можно эксплуатировать на сжиженном газе с использованием регулятора расхода (давление газа 300 мм вод. ст., что соответствует 30-ти барам).

7. При использовании природного газа рабочее давление составляет 200 мм вод. ст. (соответствует 20-ти барам).

Если Вы хотите перейти на природный газ, то обратитесь, пожалуйста, в Службу сервиса нашей фирмы.

8. Для подключения плиты к баллону с газом воспользуйтесь, пожалуйста, по возможности более коротким и прочным соединительным шлангом. Из соображений безопасности длина соединительного шланга из пластмассы не должна превышать 1,25 м.
9. Позаботьтесь о том, чтобы место подключения плиты, например, кухня, хорошо проветривалось. Для этой цели можно использовать естественную вентиляцию или позаботиться о создании искусственной (например, соорудить над плитой вытяжной колпак).
10. Если Вы непрерывно пользовались плитой в течение продолжительного времени, то может возникнуть необходимость в дополнительном проветривании. **В этом случае** следует открыть окно или установить вытяжной колпак на более сильную производительность.

11.(*) Внимание!

Плиту нельзя накрывать крышкой до тех пор, пока конфорки работают или еще не остыли. В противном случае крышку можно повредить.

Указания

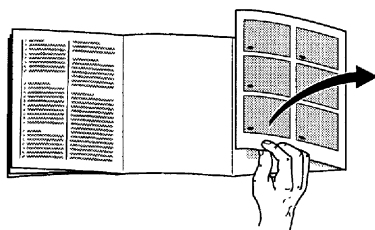
Информацию о видах газа и используемых горелках Вы найдете в таблице «Технические параметры газа» в конце данной инструкции.

Ваша новая газовая плита

Пожалуйста, обратите внимание ...

Эта инструкция по эксплуатации должна помочь Вам использовать Вашу новую плиту, отвечающую всем требованиям современного уровня развития техники, как можно более эффективно. Согласно данным министерства хозяйства, Ваша плита рассчитана на 10-летний срок безупречной службы.

Прежде чем Вы начнете читать инструкцию, откройте ее последние страницы с рисунками.



Инструкция по эксплуатации разработана для различных моделей, поэтому не исключено, что Ваша плита будет отличаться от моделей, описанных в инструкции.

(*) Имеется не во всех моделях.

Рисунок 1-2

1. Панель обслуживания
2. Подставка для кастрюль
3. Конфорки
4. Варочная панель
5. Стекла́нная крышка (*)

Панель управления и конфорки

NGT 612 T TR
NGT 615 T TR
NGT 612 P TR

Рисунок 3

1. Выключатель дополнительной конфорки
2. Выключатель нормальной конфорки
3. Выключатель нормальной конфорки
4. Выключатель конфорки сильного нагрева
5. Дополнительная конфорка
6. Нормальная конфорка
7. Нормальная конфорка
8. Конфорка сильного нагрева

NMT 612 T TR
NMT 615 R TR
NMT 612 M TR

Рисунок 4

1. Выключатель дополнительной конфорки
2. Выключатель нормальной конфорки
3. Выключатель электрической конфорки
4. Выключатель конфорки сильного нагрева
5. Дополнительная конфорка
6. Нормальная конфорка
7. Электрическая конфорка
8. Конфорка сильного нагрева
9. Контрольная лампочка

Установка плиты

Рисунок 5

Плиту следует устанавливать в соответствии с данными, приведенными на рисунках на последней складной странице.

Рисунок 6

При монтаже плиты пользуйтесь данными, приведенными на рисунках, которые Вы найдете на раскладных страницах.

Конфорки

Как пользоваться конфорками

Рисунок 7

Для того чтобы включить конфорку газовой плиты, нажмите на выбранный выключатель по направлению вниз и одновременно поверните его влево до положения, соответствующего моменту зажигания «✱». Таким образом автоматически будут зажжены все зажигательные устройства и соответствующая конфорка заработает.

В модели NMT 615 R TR:

Для того чтобы включить конфорку газовой плиты, нажмите на выбранный выключатель и одновременно поверните его влево до положения, соответствующего моменту зажигания «✱».

Таким образом автоматически будут зажжены все зажигательные устройства. В этом положении держите выключатель нажатым в течение прибл. 1-3-ти секунд. Таким образом система горелок нагреется и соответствующая конфорка будет гореть продолжительное время.

Если конфорка по какой-либо причине перестанет гореть, то включится противогазовая система, и подача газа прекратится.

Пожалуйста, убедитесь, что конфорка горит!

Если она не горит, то повторите процесс зажигания.

Выключено



Если точка на выключателе находится напротив точки на панели обслуживания, то это значит, что выключатель находится в положении «Выключено».

Высокое пламя



Если Вы нажмете на выключатель по направлению вниз и одновременно будете поворачивать его влево до тех пор, пока он не будет находиться напротив символа высокого пламени, то в этом случае он будет установлен в положение «Полностью открыто».

Низкое пламя



Если Вы установите выключатель напротив символа низкого пламени, то пламя конфорки станет ниже. Это означает, что выключатель находится в положении «Наполовину открыто».

Для того чтобы эффективно использовать тепло, исходящее от конфорки, Вам следует брать кастрюли следующих размеров (диаметры в см):
 для дополнительной конфорки – 12–18 см,
 для нормальной конфорки – 18–24 см,
 для конфорки сильного нагрева – 24–28 см.

Рисунок 8
Теплота сгорания газа
в конфорке:

конфорка сильного нагрева: 3,00 кВт
 нормальная конфорка: 1,75 кВт
 дополнительная конфорка: 1,00 кВт

Если Вы захотите поставить на маленькую конфорку кастрюлю диаметром менее 12 см или кофейник для приготовления турецкого кофе, то Вам придется воспользоваться для этого специальной подставкой, имеющейся в комплекте поставки газовой плиты.

Как пользоваться
электрической конфоркой
(*)

Рисунок 9

Выключатель конфорки электроплиты можно устанавливать в 4 положения. Значения мощности нагрева (в Ватах), соответствующие каждому из положений, Вы найдете в таблице, приведенной ниже. Поверните выключатель конфорки по часовой стрелке и установите его в положение, соответствующее ступени нагрева, которую Вы хотели установить. После приготовления пищи снова установите выключатель в положение «0».

Положения выключателя конфорки	Конфорка Ø 145	Используй- вание
0	—	Выключено
1	190 Вт	Нагрев
2	750 Вт	Доведение до готовности
3	1000 Вт	Жаренье, варка

Общая информация по
электрическим конфоркам

1. Перед первым использованием установите выключатель конфорки в положение 3 и нагревайте ее в течение приблизительно 5 минут без посуды. В результате этого верхний термостойкий слой поверхности конфорки возжжется и станет еще более устойчивым к высоким температурам.
2. Позаботьтесь о том, чтобы между конфоркой и дном кастрюли был хороший контакт. Дно кастрюли должно быть гладким и прочным. В этом случае тепловая энергия будет использоваться более эффективно.
3. Пользуйтесь, пожалуйста, емкостями, соответствующими количеству приготавливаемой пищи. Если диаметр кастрюли меньше диаметра электрической конфорки, то в этом случае много тепла расходуется впустую. Кроме того, жидкость, перелившаяся через край кастрюли при закипании, может попасть на конфорку и стать причиной появления неприятного запаха.
4. Дно кастрюли должно быть сухим. Ни в коем случае не ставьте на электрическую конфорку кастрюли с мокрым дном.
5. По окончании приготовления пищи протрите, пожалуйста, конфорку влажной тряпкой. Для этой цели можно также использовать чистящие средства. Для удаления с конфорки остатков пищи, пожалуйста, никогда не пользуйтесь остроконечными предметами или предметами с острыми кромками (например, ножом).

6. После чистки конфорки ее следует ненадолго включить, с тем чтобы она могла скорее высохнуть. Конфорку без кастрюли ни в коем случае нельзя включать надолго. Время от времени конфорку следует смазывать подходящим машинным маслом. В этом случае она долго будет выглядеть как новая.

Чистка, уход и техническое обслуживание

При проведении чистки, ухода и техобслуживания следует учитывать следующее:

1. Из соображений безопасности перед началом любых работ с помощью регулятора расхода следует выключать подачу газа. Если Вы перешли на природный газ, то закройте соответствующий газовый кран.
2. Вытащите вилку из розетки.
3. Если плита еще теплая, то подождите, пока она не остынет полностью.

Чистку выполняйте следующим образом:

1. Панель обслуживания, варочную панель и прочие эмалированные поверхности плиты следует протереть влажной тряпкой и затем насухо вытереть.
2. Время от времени промывайте газовую горелку мыльной водой и прочищайте газовые каналы щеткой. (После чистки детали газовой горелки следует правильно установить на место).

3. Попавшие на стекло капли лимонного сока, растительного масла и пр. следует осторожно удалить.
4. Для чистки плиты ни в коем случае не пользуйтесь такими горючими веществами, как разбавители, промывочный бензин, бензол или кислоты.
5. Для чистки панели обслуживания нельзя использовать абразивные чистящие средства, иначе на ней могут образоваться царапины, и надписи могут стереться.
6. Съемные детали горелок следует промыть в горячем растворе средства для мытья посуды вручную. Ни в коем случае не мойте их в посудомоечной машине! Не следует пользоваться абразивными средствами и предметами, которые могут поцарапать поверхность плиты.

Как снять стеклянную крышку(*)

Рисунок 10-11-12

Стеклянная крышка плиты была подвержена специальной тепловой обработке (темперированию).

Перед чисткой плиты стеклянную крышку можно снять, а затем снова установить на место. При снятии и установке следует учитывать силу механических напряжений в элементах крепления крышки. При установке силы напряжений крышка должна быть полностью открыта.

Если конфорки или их решетки еще слишком горячие, то крышку нельзя закрывать. Ни в коем случае нельзя ставить на закрытую крышку тяжелые, горячие или холодные предметы. Защищайте ее также от сильных ударов!



Технические параметры газа

Горелка			Виды газа									
В данной таблице приведены виды газа, который Вы можете использовать, и связанные с газом значения параметров.			G-20 (H ₂ 37.78 MJ/m ³)	G-20 (H ₂ 32.51 MJ/m ³)	G-25 (H ₂ 32.49 MJ/m ³)	G-25 (H ₂ 32.49 MJ/m ³)	G-30 (H ₂ 49.47 MJ/kg)	G-30 (H ₂ 49.47 MJ/kg)	GZ-35 (H ₂ 25.8 MJ/m ³)	GZ-50 (H ₂ 35.9 MJ/m ³)	GPB (H ₂ 48.6 MJ/kg)	
Давление газа			мбар	20	25	20	25	29	50	13	20	36
Горелка, большая газовая конфорка	Насадка		мм	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	1.10	0.76
	Байпасная насадка		мм	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42
	Входная мощность	макс.	кВт	3	3	3	3	3	3	2.7	2.7	2.7
		мин.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар		м ³ /ч	0.285	0.331	0.332	0.332	–	–	0.376	0.270	–
			г/ч	–	–	–	–	218	218	–	–	200
Горелка, средняя газовая конфорка	Насадка		мм	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65
	Байпасная насадка		мм	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35
	Входная мощность	макс.	кВт	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
		мин.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар		м ³ /ч	0.167	0.193	0.194	0.194	–	–	0.243	0.175	–
			г/ч	–	–	–	–	127	127	–	–	129
Горелка, маленькая газовая конфорка	Насадка		мм	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50
	Байпасная насадка		мм	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28
	Входная мощность	макс.	кВт	1	1	1	1	1	1	1	1	1
		мин.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35
	Расход газа при 15 °C и 1013 мбар		м ³ /ч	0.095	0.11	0.111	0.111	–	–	0.139	0.1	–
			г/ч	–	–	–	–	73	73	–	–	74

İçindekiler

Çevreye uygun koşullarda	28
Eski cihazın elden çıkarılması	28
Yeni cihaz ambalajının elden çıkarılması	28
Güvenlik bilgileri ve uyarılar	29
Genel görünüş	30
Dikkatinize	30
Kontrol paneli ve ocaklar	30
Cihazın yerleştirilmesi	31
Ocaklarınız	31
Ocakların kullanılması	31
Elektrik ocaklarının kullanılması	32
Elektrik ocağının için genel tavsiyeler	32
Temizlik ve bakım	32
Üst kapağın çıkarılması	33
Gaz teknik değerler tablosu.....	34

Çevreye uygun koşullarda ...

Eski cihazın elden çıkartılması

Yenisi ile değişen veya kullanılmaz durumdaki eski cihaz, şebeke fişini çekmek ve gaz hortumunu çıkarmak suretiyle hemen devre dışı bırakılmalıdır.

Eski cihazınızın güvenli ve uygun koşullarda elden çıkartılabilmesi için (örnek: ikinci kişi ya da kişilerin kullanımına sunma) şayet varsa kampanya çerçevesinde bayiye iade etme, hurdaya atma v.b durumlarında lütfen yardımcı olunuz.

Unutmayınız!

Geri kazanılan her madde doğa ve milli servetimiz için vazgeçilmez bir kaynaktır. Ambalaj malzemelerinin yeniden değerlendirilmelerine katkıda bulunmak için çevre kuruluşlarından veya bulunduğunuz il, ilçe ve belde belediyelerinden bilgi alabilirsiniz.

Yeni cihaz ambalajının elden çıkartılması

Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevreye dost ve geri dönüşüme uygundur.

Ambalaj kartonlar %80 ile %100 eski kağıtlardan üretilmiştir.

Tahta parçalarda kimyevi işlem yapılmamıştır. Plastik folyolar polietilen (PE), Ambalaj şeridi polipropilenden (PP) ve FCKW'siz

(flüorklor-hidro-karbon) zedelenmeyi önleyici dolgu maddeleri ise köpük haldeki polistiroiden (PS) oluşmuştur.

Bu malzemeler geri dönüşümü mümkün olan salt hidrokarbon bileşikleridir.

Güvenlik bilgileri ve uyarılar

Cihazınızı kullanmadan önce şu hususları yerine getiriniz:

1. Cihazınız 220-240 V. göre ayarlıdır. Eğer semt voltajınız 110 Volt ise ehliyetli bir elektrikçiye müracaat ediniz.
2. Cihazınıza elektrik getiren kabloyu mümkün olduğu kadar sıcak bölgelerden geçirmeyiniz ve cihazın arka yüzeyine temas ettirmeyiniz.
3. Cihazınızın fişi topraklı fiş olduğundan, priziniz de topraklı priz olmalıdır. Priziniz topraklı değil ise ehliyetli bir elektrikçiye topraklı priz bağlatınız.
4. Cihazınıza gaz getiren hortumu cihazın sıcak bölgelerinden uzak tutunuz ve ocağa değmesine müsaade etmeyiniz. Gaz kaçağı olup olmadığını mutlaka sabun köpüğü ile kontrol ediniz.
5. Cihazınıza kullanacağınız gaz hortumunu hortum başına taktıktan sonra kelepçeyle sıkınız. Gaz kaçağı olup olmadığını sabun köpüğü ile kontrol ediniz. (Üst yanıcı bekler kapalı iken...)
6. Cihazınızı LPG gazında TSE markalı 300 mmSS (30 mbar) çıkış basıncında dedantörle kullanınız.
7. Doğal gaz ile çalışma basıncı 200 mmSS (20 mbar)'dır. **Doğal gaza çevirmek için yetkili servise müracaat ediniz.**
8. Cihazınızı tüpe en kısa ve sızdır mayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum emniyetiniz için 1.25 m'den uzun olmamalıdır.
9. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Doğal havalandırma deliklerini muhafaza ediniz veya bir mekanik havalandırma tertibatı taktırınız. (Fırın/ocak üstü aspiratör.)
10. Cihazın uzunca müddet yoğun kullanımı ilave bir havalandırma isteyebilir. **Bunun için:** Bir pencere açınız veya aspiratörünüzü daha yüksek devirde çalıştırınız.
11. (*) **Dikkat!** **Bütün brülör ve elektrik ocaklarını söndürmeden ve onlar henüz sıcakken kapağı kapatmayınız. Cam kapak sıcaklık etkisiyle kırılabilir.**

Not:

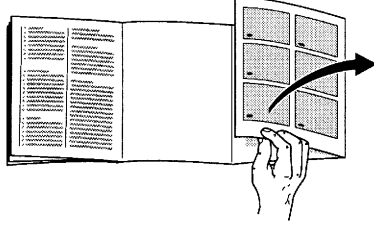
Kullanma kılavuzunun sonunda cihazınızda kullanabileceğiniz gaz tipleri ve gaz enjektörleri hakkında bilgi içeren "Gaz teknik değerleri tablosu" bulunmaktadır.

Genel görünüş

Dikkatinize ...

Kullanma kılavuzunuz, en yeni teknoloji ve titizlikle imal edilmiş olan cihazınızı en yüksek verimle güvenle kullanmaya yardımcı olmak amacıyla hazırlanmıştır. Cihazınızın kullanma ömrü Sanayi ve Ticaret Bakanlığı tarafından 10 yıl olarak belirlenmiştir.

Lütfen kullanma kılavuzunuzu okuma dan önce, şekillerin bulunduğu katlamalı arka kapak sayfasını açınız.



Kullanma kılavuzunuz birden fazla model için geçerlidir. Bu nedenle cihaz donanımlarında ve detaylarda değişiklikler olabilir.

(*) Bazı modellerde mevcuttur.

Şekil 1-2

1. Kontrol paneli
2. Izgaralar
3. Bekler
4. Ocak tablası
5. Cam kapak (*)

Kontrol paneli ve ocaklar

NGT 612 T TR

NGT 615 T TR

NGT 612 P TR

Şekil 3

1. Yardımcı bek düğmesi
2. Normal bek düğmesi
3. Normal bek düğmesi
4. Kuvvetli bek düğmesi
5. Yardımcı bek
6. Normal bek
7. Normal bek
8. Kuvvetli bek

NMT 612 T TR

NMT 615 R TR

NMT 612 M TR

Şekil 4

1. Yardımcı bek düğmesi
2. Normal bek düğmesi
3. Elektrik ocağı düğmesi
4. Kuvvetli bek düğmesi
5. Yardımcı bek
6. Normal bek
7. Elektrik ocağı
8. Kuvvetli bek
9. İşaret lambası

Cihazın yerleştirilmesi

Şekil 5

Setüstü cihazınızı katlamalı arka kapaktaki ölçülere göre yerleştiriniz.

Şekil 6

Ankastr e cihazınızı katlamalı arka kapaktaki ölçülere göre yerleştiriniz.

Ocaklarınız

Ocakların kullanılması

Şekil 7

Ocağı yakmak için; düğmeyi aşağı bastırıp (sola doğru) "★" işaretine getiriniz. Böylece çakmakların hepsi otomatik olarak çakacaktır ve ocağınız yanacaktır.

NMT 615 R TR modeli için:

Ocağı yakmak için; düğmeyi aşağı bastırıp (sola doğru) "★" işaretine getiriniz.

Böylece çakmakların hepsi otomatik olarak çakacaktır. Bu konumda yaklaşık 1-3 saniye kadar düğmeye basarak bekleyiniz. Böylece ısıca duyarlı sistem ısınacak ocağınız sürekli olarak yanacaktır.

Herhangi bir sebepten dolayı ocağınız sönerse gaz emniyet sistemi devreye girecek ve gazı otomatik olarak kesecektir.

Ocağın yandığından emin olunuz!

Eğer yanmıyorsa işlemi tekrar ediniz.

Kapalı

Düğme üzerindeki nokta, kontrol paneli üzerindeki noktaya geldiğinde kapalı konumu ifade eder.

Tam açık

Düğmeyi aşağı bastırıp sola çevirin ve büyük alev işaretine getirin. Bu tam açık konumu ifade eder.

Yarım açık

Düğmeyi küçük alev işaretine getirdiğimizde alev azalacaktır. Bu yarım açık konumu ifade eder.

Üst ocaklardan maksimum verim elde etmek için; aşağıda çapları belirlenmiş tencereleri kullanmanızı tavsiye ederiz.

Yardımcı bekte 12–18 cm çaplı tencereler.

Normal bekte 18–24 cm çaplı tencereler.

Kuvvetli bekte 24–28 cm çaplı tencereler.

Şekil 8

Bek ısı değerleri:

Kuvvetli bek:	3,00 kW
Normal bek:	1,75 kW
Yardımcı bek:	1,00 kW

Yardımcı bekte, taban çapı 12 cm'den küçük tencere kullanırken ve cezvede Türk Kahvesi pişirirken, cihazınızla birlikte verilen cezveligi, yardımcı bek üstündeki ızgaraya yerleştirerek kullanınız. Daha büyük çaplı tencere ile pişirme yaparken cezveligi kullanmayınız.

Elektrik ocaklarının kullanılması (*)

Şekil 9

Elektrik ocağı düğmesinin 4 pozisyonu vardır. Pozisyon değerlere karşı gelen güç değerleri tabloda "Watt" olarak belirtilmiştir. Elektrik ocağınızı hangi ısı ayarında kullanmak istiyorsanız düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek ayarlayınız. Pişirme işleminiz bitince düğmeyi tekrar "0" konumuna getiriniz.

Düğme pozisyonu	Ø 145 Ocak	Uygulama alanı
0	–	Kapalı
1	190 W	Isıtma
2	750 W	Pişirme
3	1000 W	Kızartma Kaynatma

*

Elektrik ocakları için genel tavsiyeler

1. İlk kullanımda elektrik ocağınızı tenceresiz olarak 3 konumunda 5 dakika kadar ısıtınız. Bu işlem, elektrik ocağının üzerindeki ısıya dayanıklı maddenin yanarak sertleşmesini sağlayacaktır.
2. Elektrik ocağı ile mümkün olduğunca tam temas sağlayan düz ve sabit tabanlı tencereler kullanınız. Böylece enerjiyi daha verimli kullanmış olursunuz.

3. Pişirme ve ısıtma esnasında uygun kap seçiniz. Tencere tabanının çapı elektrik ocağından çok küçük olursa, gereksiz yere enerji harcanmış olur. Ayrıca taşan yiyecekler elektrik ocağının üzerinde yanarak kokuya neden olur.
4. Kuru tabanlı tencere kullanınız. Nemli tencere kapaklarını elektrik ocağının üzerine bırakmayınız.
5. Elektrik ocağını kullandıktan sonra yüzeyini nemli bir bezle siliniz. Bu işlem için deterjan kullanabilirsiniz. Ancak üzerindeki kirleri ve kalıntıları bıçak veya buna benzer keskin ve sert maddelerle kazımayınız.
6. Elektrik ocağını temizledikten sonra kısa bir süre çalıştırarak kurummasını sağlayınız. Üzerinde tencere yokken uzun süreli çalıştırmayınız. Zaman zaman elektrik ocağınızı makina yağı ile yağlayarak yeni ve temiz bir görüntü sağlayabilirsiniz.

Temizlik ve bakım

Temizlik ve bakım yapmadan önce şu hususları yerine getiriniz:

1. Emniyet tedbiri olarak dedantörden gazı kapatınız. (Ocağınız doğal gazla ayarlı ise doğal gaz musluğunu kapatınız.)
2. Cihazın fişini prizden çekiniz.
3. Ocak sıcak ise soğumasını bekleyiniz.

Temizlik yaparken:

1. Kontrol panelini, ocak kısmını ve diğer emayeli kısımları nemli bir bezle silip, kurulayabilirsiniz.
2. Üst yanıcı kafaları ara sıra sabunlu su ile yıkayıp bir fırça yardımı ile gaz çıkan kanalları temizleyebilirsiniz. (Yanıcı altlık ve kafaları çıkardığınız yerlere tam oturarak takmaya dikkat ediniz.)
3. Ocak üzerine dökülen yağ ve limon gibi asitli maddelerin dikkatli temizlenmesi tavsiye edilir.
4. Ocağınızı temizlerken asit, tiner, benzin ve benzol gibi yanıcı maddeleri kullanmayınız.
5. Kontrol panelini temizlerken aşındırıcı temizleme tozlarını kesinlikle kullanmayınız. Kullanmanız durumunda yazılar silinebilir.
6. Cihazınızın hiç bir parçasını bulaşık makinasında yıkamayınız.

Üst kapağın çıkarılması (*)**Şekil 10-11-12**

Kapak camı özel olarak temperlenmiştir. İstenildiğinde temizlemek için yerinden kolaylıkla çıkarılıp takılabilir.

Gerek temizlik için çıkarma sırasında gerekse zaman içinde gerekli olduğunda menteşelerinin gerginlik ayarı yapılırken cam kapak tam açık pozisyonda olmalıdır.

Cam kapağınızı ocak bekleri ve ızgaralar çok sıcakken kapatmayınız. Kapalı iken üzerine ağır, çok sıcak ya da çok soğuk cisimler koymayınız. Şiddetli darbelerden koruyunuz.

Gaz Teknik Değerler Tablosu

BEK ÖZELLİKLERİ		GAZ TİPİ											
Bu tablo cihazınızda kullanılabilecek gazları ve bu gazlar için kullanılacak enjektör boyutları ile elde edilmiş teknik değerleri göstermektedir		G-20 (HS:37.78 MJ/m³) G-20 (HS:32.51 MJ/m³) G-25 (HS:32.49 MJ/m³) G-25 (HS:32.49 MJ/m³) G-30 (HS:49.47 MJ/kg) G-30 (HS:25.3 MJ/m³) GZ-35 (HS:35.9 MJ/m³) GZ-50 (HS:48.6 MJ/kg) GPB											
Gaz basıncı		20	25	20	25	20	25	29	50	13	20	36	
Kuvvetli Bek	Enjektör	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	1.10	0.76			
	Bypass enjektör	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.7	0.42			
	Güç	3	3	3	3	3	3	2.7	2.7	2.7			
	Max.	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9			
	Min.	0.285	0.331	0.332	0.332	-	-	0.376	0.270	-			
Normal Bek	Gaz akışı 15°C ve 1013 mbar	-	-	-	-	218	218	-	-	200			
	Enjektör	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	1.05	0.65			
	Bypass enjektör	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.57	0.35			
	Güç	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75			
	Max.	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.7	≤0.6	≤0.6	≤0.6			
Yardımcı Bek	Min.	0.167	0.193	0.194	0.194	-	-	0.243	0.175	-			
	Gaz akışı 15°C ve 1013 mbar	-	-	-	-	127	127	-	-	129			
	Enjektör	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.80	0.50			
	Bypass enjektör	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.50	0.28			
	Güç	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Yardımcı Bek	Max.	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35	≤0.35			
	Min.	0.095	0.11	0.111	0.111	-	-	0.139	0.1	-			
	Gaz akışı 15°C ve 1013 mbar	-	-	-	-	73	73	-	-	74			
	Enjektör	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
	Bypass enjektör	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

Índice

Reciclagem não poluente	36
Reciclagem do aparelho velho	36
Reciclagem da embalagem	36
Indicações de segurança	37
O seu novo aparelhot	38
O que ler em atençãol	38
Painel de comandos e queimadores	38
Instalação do aparelho	38
Os queimadores	39
Utilização dos queimadores	39
Limpeza, manutenção e reparação	39
Utilização do disco eléctrico	40
Retirar a tampa de vidro	41
Dados techicos-gás	42

Reciclagem não poluente

Reciclagem do aparelho velho

Inutilizar o aparelho antigo, retirando o cabo de alimentação e o tubo do gás. Para reciclar o seu aparelho antigo de forma compatível com o meio ambiente, poderá devolvê-lo ao seu agente ou encaminhá-lo para um centro de recolha de materiais valiosos.

Poderá consultar os serviços municipais da sua área, para obter o endereço do centro de materiais valiosos mais próximo.

O que ter em atenção!

Através da separação e reutilização, podem-se poupar matérias primas e reduzir o volume de lixo. Isto poupa as reservas de matérias primas e o meio ambiente. Junto dos serviços municipais da sua área poderá informar-se sobre as possibilidades de protecção do meio ambiente.

Reciclagem da embalagem

Providenciar a reciclagem da embalagem de forma compatível com o meio ambiente: Os nossos produtos necessitam de uma embalagem de protecção eficaz, para o transporte. Aqui limitamo-nos ao material estritamente necessário. Todos os materiais utilizados na embalagem são compatíveis com o meio ambiente e reutilizáveis. As peças de madeira não sofrem qualquer tratamento químico.

As cartonagens são constituídas por 80 a 100% de papel velho. As películas são de polietileno (PE), as cintas de polipropileno (PP) e as peças almofadadas são de poliestirol esponjoso (PS) sem CFCs. Estes materiais são hidrocarbonetos puros e são recicláveis.

Indicações de segurança

Antes de utilizar o seu novo aparelho, deverá ter em atenção as indicações seguintes:

1. O aparelho está regulado para 220-240 V. Se a tensão da corrente da sua área de residência for de 110 Volt, deverá entrar em contacto com os nossos Serviços Técnicos.
2. O cabo de alimentação do aparelho não deve entrar em contacto com os discos quentes ou com a parte posterior do aparelho.
3. O aparelho deve ser ligado à corrente através de uma tomada com contacto de protecção e correspondente protecção de terra. Se não tiver uma tomada deste tipo, deverá contactar os nossos Serviços Técnicos.
4. A canalização ou o tubo de gás do aparelho não deve entrar em contacto com as superfícies ou os discos quentes. Verificar se a canalização e os tubos não têm fugas (por ex. com uma solução de água água e sabão).
5. Depois de ter efectuado a ligação da mangueira com a ligação do gás, deverá efectuar o teste de estanquidade da ligação. Para isso, os comandos dos queimadores no painel de comandos, devem estar fechados e a ligação de gás deve estar aberta. No ponto da ligação deverá aplicar um pouco de água misturada com detergente ou espuma. Caso o tubo ou a mangueira não vedem bem, formam-se bolhas e a espuma abrirá em algumas zonas. Neste caso, **é imprescindível** fazer o corte total da alimentação do gás e controlar a ligação do gás.
6. Para a ligação do aparelho ao gás líquido, deve ser utilizado um redutor (300 mmC.A. ou 30 mbar).
7. A pressão de funcionamento, no caso de ligação ao gás natural, é de 200 mmWS (20 mbar).
Se quiser mudar o aparelho para gás líquido, deverá entrar em contacto com os nossos Serviços Técnicos.
8. Para ligação do aparelho a uma botija de gás, deve ser utilizado tubo se possível curto e estanque. Por razões de segurança, a ligação do aparelho a uma botija de gás tem que ser sempre feita com tubo rígido (cobre ou aço).
9. Deverá providenciar um bom arejamento no local onde o aparelho está instalado (por ex. cozinha). Aproveitar as condições de arejamento natural ou providenciar um arejamento artificial (um exaustor correspondente sobre o aparelho).
10. Se o aparelho for utilizado ininterruptamente durante um longo período de tempo, pode ser necessária uma ventilação adicional.
Neste caso: Abrir uma janela ou ligar o exaustor numa fase mais forte.
11. (*) **Atenção!**
A tampa não deve ser fechada, enquanto os queimadores estiverem a funcionar ou ainda estiverem quentes.
A tampa pode ficar danificada.

Indicação

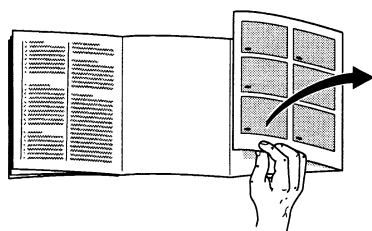
As informações sobre tipos de gás e injectores a utilizar encontram-se na Tabela «Dados Técnicos-Gás», no fim destas instruções de serviço

O seu novo aparelhot

O que ter em atenção!

Estas instruções de serviços deverão ajudar a tirar o melhor partido possível do seu novo aparelho, que corresponde aos mais modernos requisitos técnicos. O aparelho foi concebido para uma duração de 10 anos.

Antes de começar a ler estas instruções de serviço, deverá desdobrar as últimas páginas com ilustrações.



(*)Não existente em todos os modelos.

Fig. 1-2

1. Painel de comandos
2. Grelha
3. Queimadores
4. Placa de cozinhar
5. Tapa de vidro (*)

Painel de comandos e queimadores

NGT 612 T TR
NGT 615 T TR
NGT 612 P TR

Fig. 3

1. Selector do queimador adicional
2. Selector do queimador normal
3. Selector do queimador normal

4. Selector do queimador forte
5. Queimador adicional
6. Queimador normal
7. Queimador normal
8. Queimador forte

NMT 612 T TR

NMT 615 R TR

NMT 612 M TR

Fig. 4

1. Selector do queimador adicional
2. Selector do queimador normal
3. Selector do disco eléctrico
4. Selector do queimador forte
5. Queimador adicional
6. Queimador normal
7. Disco eléctrico
8. Queimador forte
9. Lâmpada piloto de funcionamento disco eléctrico

Instalação do aparelho

Fig. 5

Instalar o aparelho de acordo com as especificações constantes das ilustrações, nas páginas desdobráveis.

Fig. 6

Embutir o aparelho de acordo com as especificações constantes das ilustrações nas páginas desdobráveis.

Os queimadores

Utilização dos queimadores

Fig. 7

Para ligar o queimador a gás, deverá pressionar o selector correspondente e, simultaneamente, rodá-lo para a esquerda até ao ponto de acendimento.



Deste modo, todos os acendedores ficam automaticamente activados e o respectivo queimador começa a funcionar.

(*) apenas para o modelo NMT 615 R TR

Para ligar o queimador a gás, deverá pressionar o selector correspondente e, simultaneamente, rodá-lo para a esquerda até ao ponto de acendimento.



Deste modo, todos os acendedores ficam automaticamente activados e o respectivo queimador começa a funcionar.

Mantenha premido o selector do queimador de gás e espere ca. de 1-3 segundos. Assim, o sistema sensível ao calor é aquecido e o queimador continua em funcionamento.

Se o queimador de gás, por qualquer razão, se apagar, o sistema de segurança contra apagamento da chama corta automaticamente a passagem do gás.

Certifique-se de que o queimador está aceso.

Caso contrário, repetir a operação.

Desligado



Se o ponto do selector coincidir com o ponto no painel de comandos, o selector fica «desligado».

Chama grande



Se pressionar sobre o selector e rodá-lo para a esquerda até à chama grande, o selector fica totalmente «aberto».

Chama pequena



Se rodar o selector para a chama pequena, a chama fica mais pequena. Isto significa que o selector está meio «aberto».

Poderá regular a intensidade da chama em função do tipo de cozinhar.

Para tirar o máximo proveito dos queimadores, deverá utilizar as seguintes painelas:

Para o queimador adicional 12–18 cm

Para o queimador normal 18–24 cm

Para o queimador forte 24–28 cm

Fig. 8.

Os valores térmicos dos discos:

Queimador forte:	3,00 kW
Queimador normal:	1,75 kW
Queimador adicional:	1,00 kW

Se desejar colocar sobre o queimador pequeno um tacho com um fundo inferior a 12cm, ou se quiser utilizar um recipiente especial para fazer um café turco, então deverá utilizar o suporte especial fornecido com o aparelho.

Utilização do disco eléctrico(*)

Fig. 9

- ☐ Rodar o selector em sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição pretendida. Quando se acender a lâmpada indicadora no selector do disco eléctrico, isso significa que o disco está ligado.
- ☐ Terminado o cozinhado, posicionar o selector do disco eléctrico em «0».

Posições do selector do disco eléctrico		
Posição	Potência	Função
0	-	-
1	190 W	Cozer com calor reduzido
2	750 W	Cozer
3	1000 W	Cozer, fritar, ferver

Indicações gerais sobre a utilização do disco eléctrico

1. Antes da primeira utilização do disco eléctrico, rodar o respectivo selector para a posição «3» e deixar o disco aquecer durante cerca de 5 minutos, sem qualquer recipiente. Deste modo, a camada superior do disco, resistente ao calor, fica ainda mais resistente e mais dura.
2. No disco eléctrico devem ser utilizados tachos, panelas e outros recipientes com o fundo plano, que garantem um bom contacto. Deste modo, o calor é utilizado da forma mais eficiente.
3. Para cozer e aquecer, utilizar apenas panelas e recipientes adequados. Se o diâmetro do recipiente for inferior ao diâmetro do disco eléctrico, há um desperdício de calor, ou seja, de energia. Além disso, os alimentos eventualmente entornados cairiam directamente sobre o disco, onde se queimariam, provocando um cheiro desagradável.
4. As bases de todos os recipientes devem estar secas. Não colocar objectos húmidos ou molhados, ou mesmo tampas dos recipientes sobre o disco eléctrico.
5. Depois de terminado o cozinhado, limpar o disco eléctrico com um pano húmido. Poderá utilizar, também, um detergente. Para remoção de restos de comida queimados ou outra sujidade, nunca utilizar facas ou objectos similares duros e pontiagudos.
6. Depois da limpeza, ligar o disco eléctrico durante 1 a 2 minutos, para que a superfície possa secar. Nunca deixar o disco eléctrico ligado durante muito tempo, sem qualquer recipiente sobre o mesmo. Untar o disco com um pouco de óleo de máquina, para que ele se mantenha tratado e pareça novo.

Limpeza, manutenção e reparação

Para limpeza, manutenção e reparação, deverá observar o seguinte:

1. Por razões de segurança, antes de qualquer trabalho, deverá cortar a alimentação de gás através do redutor. Se o seu aparelho tiver sido modificado para gás natural, deverá, então, fechar a torneira do gás.
2. Desligar a ficha da tomada.
3. Se o aparelho ainda estiver quente, deverá aguardar até que este arrefeça.

Na limpeza ter em atenção o seguinte:

1. O painel de comandos, a placa de cozinhar e as restantes superfícies esmaltadas devem ser limpos com um pano húmido e, de seguida, bem secos.
2. De tempos a tempos, lavar os queimadores com água e sabão e limpar os canais de gás com uma escova. (Voltar a colocar correctamente os vários elementos dos queimadores).
3. Ácidos, sumo de limão, óleo, etc., que possam atingir o aparelho, devem ser cuidadosa e imediatamente limpos.

4. Não utilizar, para limpeza, produtos combustíveis, como diluentes, benzina, benzol ou ácidos.
5. Na limpeza do painel de comandos não devem ser utilizados produtos abrasivos. De contrário, podem surgir riscos e as inscrições podem ser apagadas.
6. Lavar os componentes removíveis dos bicos com uma solução de água quente e detergente. Não iavar na máquina!
Não utilizar produtos abrasivos ou que provoquem riscos.

Retirar a tampa de vidro (*)

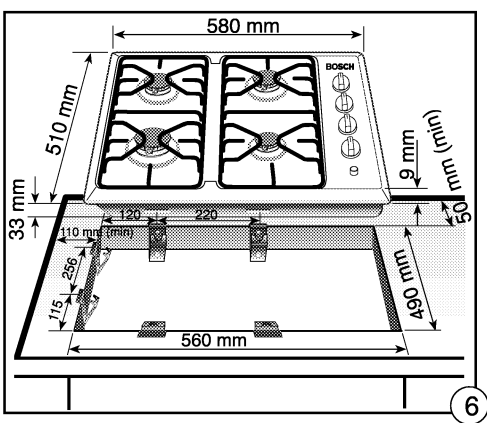
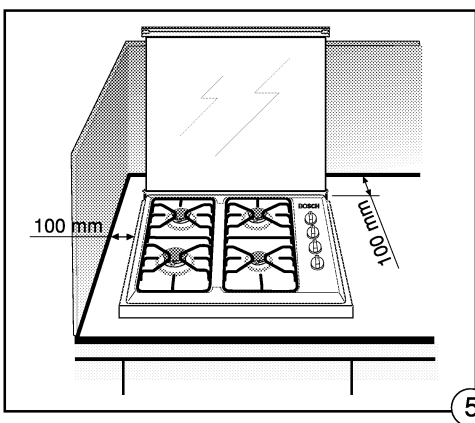
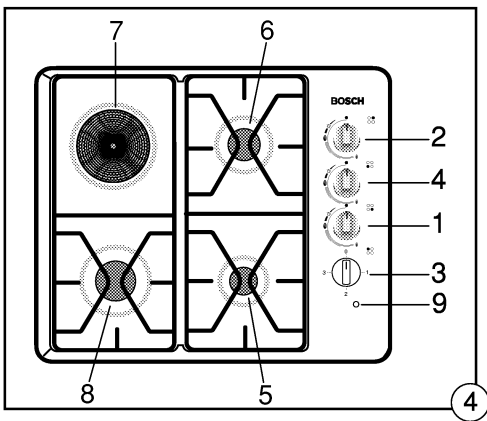
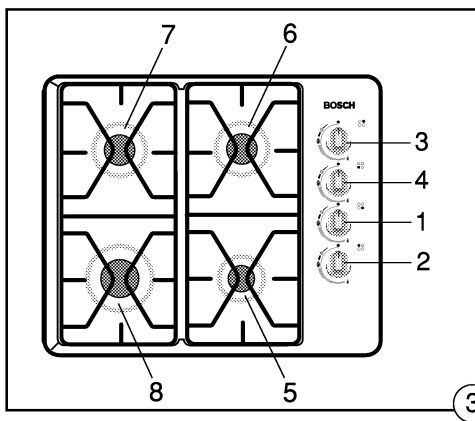
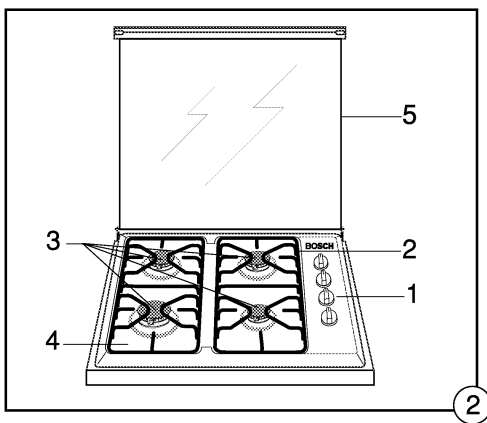
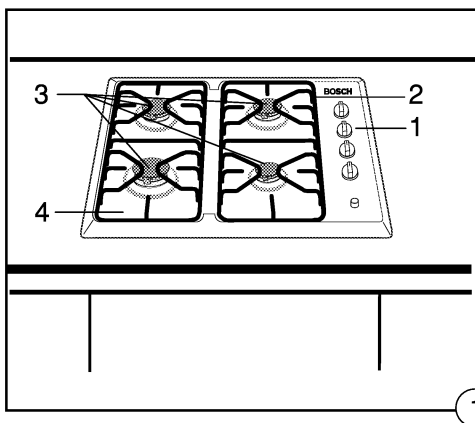
Fig. 10,11,12

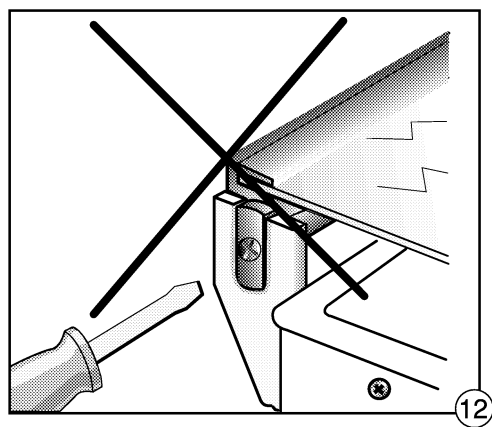
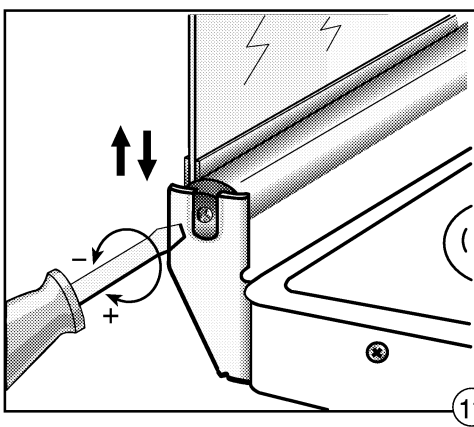
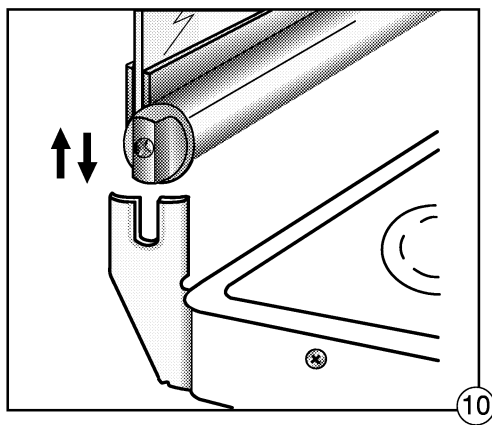
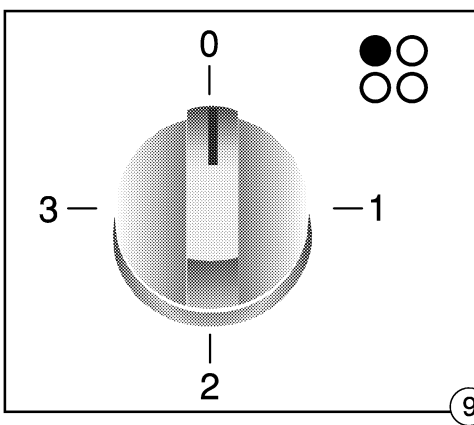
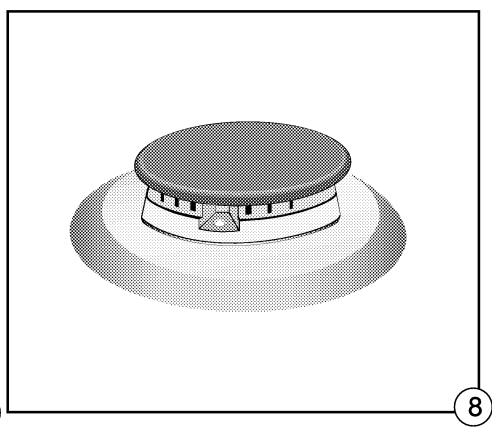
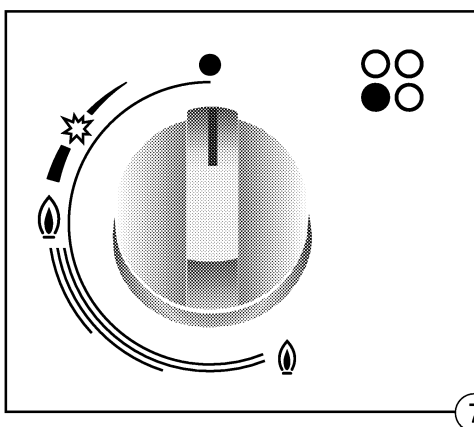
A tampa de vidro foi sujeita a um tratamento térmico especial (temperado). A tampa pode ser retirada para limpeza. Ao retirar e colocar a tampa há que dar atenção à tensão das ferragens e, para regulação da tensão, a tampa deve estar completamente aberta.

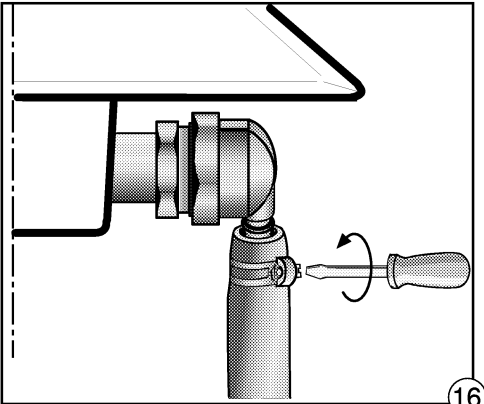
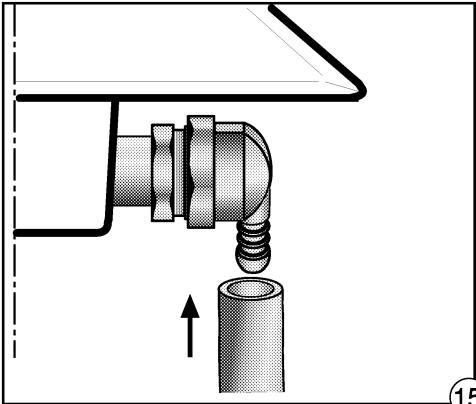
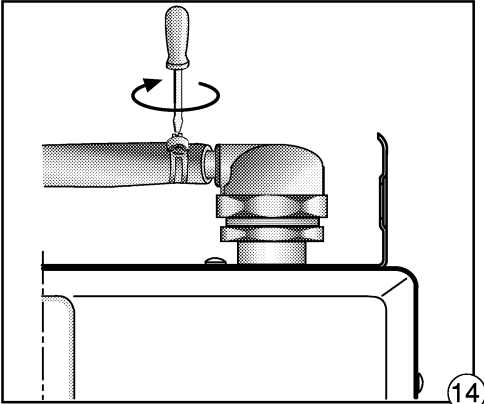
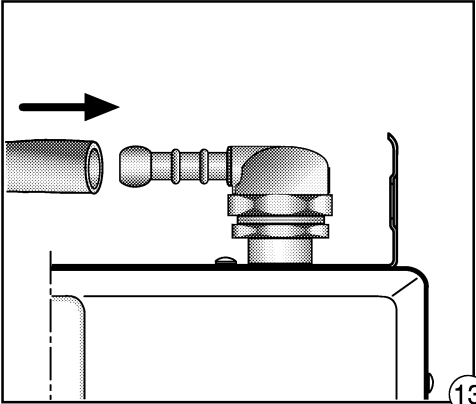
Se os queimadores ou as suas grelhas estiverem muito quentes, a tampa da placa não deve ser fechada. Não colocar objectos pesados, quentes ou frios sobre a tampa, quando esta estiver fechada. Protegê-la também contra choques!

Dados técnicos – gás

Queimadores		Tipos de gás								
Aqui indicamos quais os tipos de gás que pode utilizar e os valores correspondentes ao tipo de gás.		G-20	G-20	G-25	G-25	G-30	G-30	GZ-35	GZ-50	GPB
		(iHS 37.78 MJ/m³)	(iHS 32.51 MJ/m³)	(iHS 32.49 MJ/m³)	(iHS 32.49 MJ/m³)	(iHS 49.47 MJ/kg)	(iHS 49.47 MJ/kg)	(iHS 25.8 MJ/m³)	(iHS 35.9 MJ/m³)	(iHS 48.6 MJ/kg)
Pressão de gás	mbar	20	25	20	25	29	50	13	20	36
Queimador grande	Injector	mm	1.16	1.10	1.34	1.21	0.85	0.75	1.48	0.76
	Injector de «bypass»	mm	0.67	0.57	0.67	0.67	0.42	0.42	0.86	0.42
	Potência de entrada max.	kW	3	3	3	3	3	2.7	2.7	2.7
	min.		≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤0.9	≤1.3	≤0.9	≤0.9	≤0.9
	Débito de gás a 15 °C e 1013 mbar	m³/h	0.285	0.331	0.332	0.332	–	0.376	0.270	–
		g/h	–	–	–	218	218	–	–	200
Queimador normal	Injector	mm	0.97	0.91	1	0.94	0.65	0.58	1.31	0.65
	Injector de «bypass»	mm	0.55	0.5	0.55	0.55	0.35	0.35	0.75	0.35
	Potência de entrada max.	kW	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75	1.75
	min.		≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6	≤0.6
	Débito de gás a 15 °C e 1013 mbar	m³/h	0.167	0.193	0.194	0.194	–	0.243	0.175	–
		g/h	–	–	–	127	127	–	–	129
Queimador pequeno	Injector	mm	0.72	0.68	0.77	0.72	0.50	0.43	1.06	0.50
	Injector de «bypass»	mm	0.45	0.42	0.45	0.45	0.28	0.28	0.67	0.28
	Potência de entrada max.	kW	1	1	1	1	1	1	1	1
	min.		≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.35	≤0.40	≤0.35	≤0.35
	Débito de gás a 15 °C e 1013 mbar	m³/h	0.095	0.11	0.111	0.111	–	0.139	0.1	–
		g/h	–	–	–	73	73	–	–	74







DIKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI**BSH PROFİLO ELEKTRİKLİ GEREÇLER SAN. A.Ş.**

İMZASI VE KAŞESİ :

**MALIN**

CİNSİ : OCAK

MARKASI : BOSCH

MODELİ :

BANDROL VE SERİ NO :

TESLİM TARİHİ VE YERİ :

AZAMİ TAMİR SÜRESİ :

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :

ADRESİ :

TELEFONU :

TELEFAKSI :

TARİH/İMZA/KAŞE



- Cihazınız; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
- 3- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının arızasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimi talep edebilir.
- 6- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesinin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün BOSCH için BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. tarafından üretilmektedir.

BSH Profilo Elektrikli Gereçler Sanayii A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH PROFİLO ELEKTRİKLİ GEREÇLER SAN. A.Ş. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı

Cemal Sahir Sok. No. 26/28

Garanti Belgesi

80470 - MECİDİYEKÖY/İSTANBUL

Belge Numarası : 1839

Tel. : 0 800 211 40 39

Belge Onay Tarihi : 08.11.2002