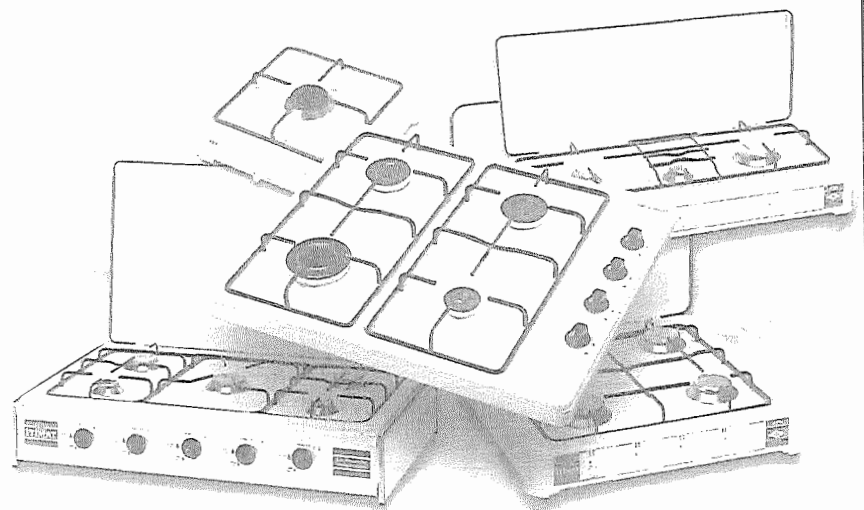


(GB) OPERATION MANUEL (GB)

(I) MANUALE D'ISTRUZIONI (I)



MADE IN TURKEY



MANUALE D'ISTRUZIONI

Gentile Consumatore,

In questa capitola vengono fornite le informazioni generali relative alle cucine a gas (GPL) ad elettriche. Affinché la cucina a GPL o elettrica che ha acquistato possa conservare a lungo le sue caratteristiche del primo giorno e servirLa co pieno rendimento, Le consigliamo di leggere le seguenti indicazioni. Con l'augurio di fame miglior uso.

CUCINE A GPL (IMPORTANTE)

Nel fomella va usato esclusivamente il GPL (a bombola). Non usare il fomella per asciugare gli oggetti tipo asciugamani o capi di abbigliamento. Nel caso si verificasse una fuga di gas, chiudere innanzitutto la valvola di sicurezza della bombola. Areare il locale, non toccare gli interruttori elettrici e rivolgersi al servizio di assistenza. Usare la cucina in un locale adeguatamente areato. Utilizzare esclusivamente tubi di gomma; tubi di plastica vinile potrebbero risultare pericolosi. Una volta finito di usare la cucina, assicurarsi che la manopola di regolazione sia in posizione di chiusura. Astenersi di toccare le superfici calde. Accertarsi che il tubo di gomma sia inserito bene nell'apposito ingresso della cucina e bloccarlo con una fascetta. Per motivi di sicurezza é importante che gli oggetti circostanti abbiano una distanza minima di 100 cm dalla parte superiore e 15 cm dai lati della cucina.

DURANTE L'USO

Aprire la valvola di sicurezza della bombola di gas. Premere il pulsante di controllo e girarlo a sinistra. Avvicinare la fiamma alle bocchette del bruciatore e infiammare il gas fuoriuscente. Regolare l'intensità della fiamma girando a destra e sinistra l'apposita manopola di controllo. Sistemare il contenitore in maniera stabile sulla griglia. Una volta finito di usarla, premere e girare verso destra la manopola di controllo portandola sulla posizione alta. Chiudere la valvola di sicurezza della bombola di gas.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima della pulizia e manutenzione accertarsi che la cucina non sia calda. Pulire le superfici utilizzando un panno morbido e leggermente umido. Non usare acidi, solventi, detersivi in polvere o prodotti chimici simili per la pulizia della cucina.

QUANDO OCCORRONO MANUTENZIONI O RIPARAZIONI

Nel caso dovesse riscontrare qualche problema nella cucina, La preghiamo di rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato. Eventuali guasti provocati da interventi di persone non autorizzate, oppure causati da un'utilizzo non appropriato non sono coperti dalla garanzia. In questi casi la garanzia non sarà valida anche se non ancora scaduta.

TABELLA PROBLEMI / RIMEDI DELLE CUCINE A GAS

GUASTO	CAUSA	RIMEDIO
La cucina non si	La cucina non si accende valvola di sicurezza	Aprire la valvola - Portare il tubo nella posizione giusta o sostituirlo - sostituire la bombola
Odero di gas	Fuga nel tubo - Tubo danneggiato - Fuga nella bombola	Rivolgersi al servizio - sostituire tubo - sostituire la bombola
Fiamma anormale	Il bruciatore é ostruito - il bruciatore non é nella	Pulire il bruciatore e portarlo nella posizione giusta

Nel caso si verificasse una situazione diversa da quelle sopra esposte, rivolgersi al rivenditore o al Servizio Autorizzato

CARATTERISTICHE TECNICHE

TYPE	I-15 DPMGCTOP4	I-16 DPMGCTOP3	I-22 DPMGCTOP2	I-25 DPMGCTOP5
ADJUSTED TO G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar
GAZ RATE G(30) G(31)	0,183 m ³ /hr	0,133 m ³ /hr	0,133 m ³ /hr	0,212 m ³ /hr
HEAT INPUT (kW) NET	6,1 kW	4,5 kW	4,5 kW	7,1 kW

I3+	G30 - 28/30 mbar G31 - 37 mbar	GB - BE - FR - IT - PT - ES	PIN	€1312
I3B/P	G30 - 30 mbar G31 - 30 mbar	TR - NL - DE - FR	1312BU5347	

OPERATION MANUEL

(GB)

Dear customer ;

This chapter contains general information about the different types of LPG and electrical cookers. It is very important that you read and understand the contents of this manual thoroughly before operating your appliance in order to increase the service life and efficiency of your LPG/electrical heater. We hope you will use your appliance in happy days ..

LPG (GAS) COOKERS (IMPORTANT)

This appliance is designed to operate only on LPG (Liquidified Petroleum Gas) natural gas. Do not use your cooker to dry objects such as towels, clothing articles, etc. In the event of any gas leakage, immediately close LPG cylinder's safety valve. Then ventilate room, never turn any electric switches on and contact your local authorized service agency. Operate the cooker only in well-ventilated environments. Use only rubber hoses since using the vinyl plastic hoses may be dangerous. Make sure turn the gas adjustment valve off when you are finished. Never touch to hot surfaces. Ensure the rubber hose is firmly inserted in the cooker's inlet and fasten it with a clamp. For the purpose of safety, ensure that your cooker have a minimum 100 cm clearance to other articles from the top and a minimum 15 cm clearance to other articles from all sides. The gas outlet pressure of the pressure adapter for your cookers should be 30 mbar maximum.

OPERATION (COOKER)

Turn the LPG cylinder's safety valve on. Press on the gas control knob slightly and turn it to the left. Ignite the gas by bringing the flame close to the gas outlets on the cover of the gas burner. Adjust the desired flame level by turning the gas control knob to the right or left.

Place the container on the hot grate. When you are finished, press on the gas control knob and bring it to the top position by turning it to the right. Then close the LPG cylinder's safety valve.

CLANING AND MAINTENANCE

Ensure that the cooker is not hot during cleaning and maintenance operations. Wipe the internal and external surfaces by using a soft and slightly damp piece of cloth. Never use chemical agents such as acids, thinners, powder detergents etc. while cleaning your cooker. Strictly avoid the contact of your cooker with water during cleaning operations.

MAINTENANCE AND REPAIR

Please contact with your authorized service agency when you encounter any problems. Damages and failures arising out of the intervention of unauthorized persons and misuse shall not be covered by warranty. Period has not expired.

TROUBLESHOOTING GUIDE FOR LPG COOKERS

QUESTION	CAUSE	SOLUTION
Cooker fails to ignite	Safety valve is closed position. Gas hose is folded. Gas cylinder is empty	Open the valve. Bring the hose unfolded position or replace if necessary. Replace the LPG cylinder.
Smell of gas	Leakage in the pipe, hose is damaged. leakage in gas LPG cylinder	Contact your local service agency. Replace the LPG cylinder
Abnormal flame	Burner is clogged. Burner is not in correct position	Clear the burner. Correct the position of the burner

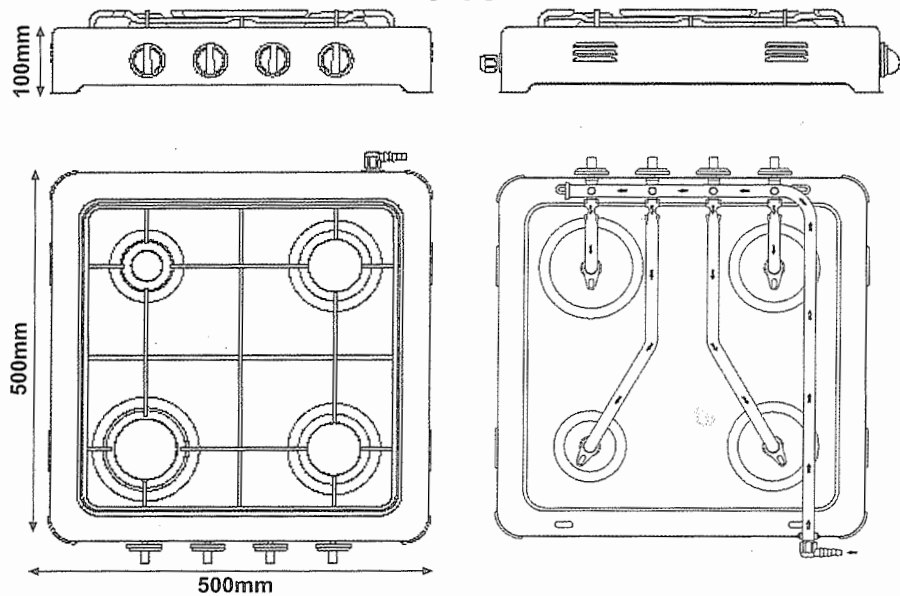
If you encounter any problem which is not mentioned above, please contact your supplier or authorized service agency.

SPECIFICATIONS

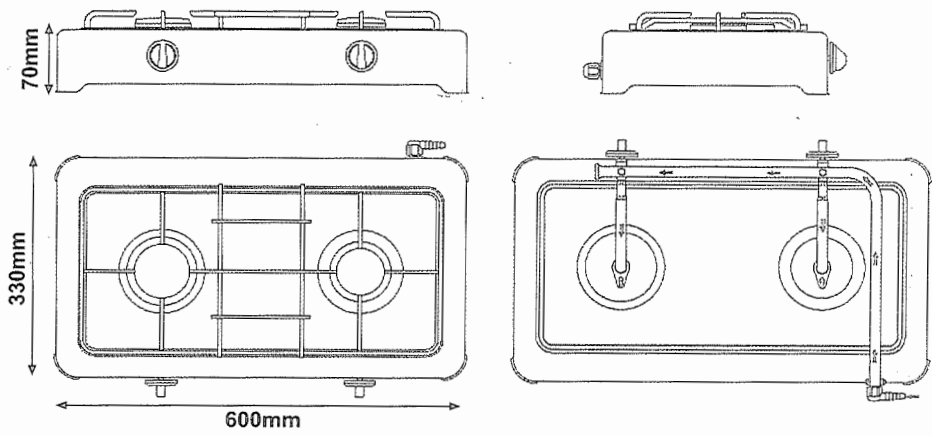
TYPE	I-15 DPMGCTOP4	I-16 DPMGCTOP3	I-22 DPMGCTOP2	I-25 DPMGCTOP5
ADJUSTED TO G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar	G30-30mbar
GAZ RATE G(30) G(31)	0,183 m ³ /hr	0,133 m ³ /hr	0,133 m ³ /hr	0,212 m ³ /hr
HEAT INPUT (kW) NET	6,1 kW	4,5 kW	4,5 kW	7,1 kW

I3+	G30 - 28/30 mbar G31 - 37 mbar	GB - BE - FR - IT - PT - ES	PIN	€1312
I3B/P	G30 - 30 mbar G31 - 30 mbar	TR - NL - DE - FR	1312BU5347	

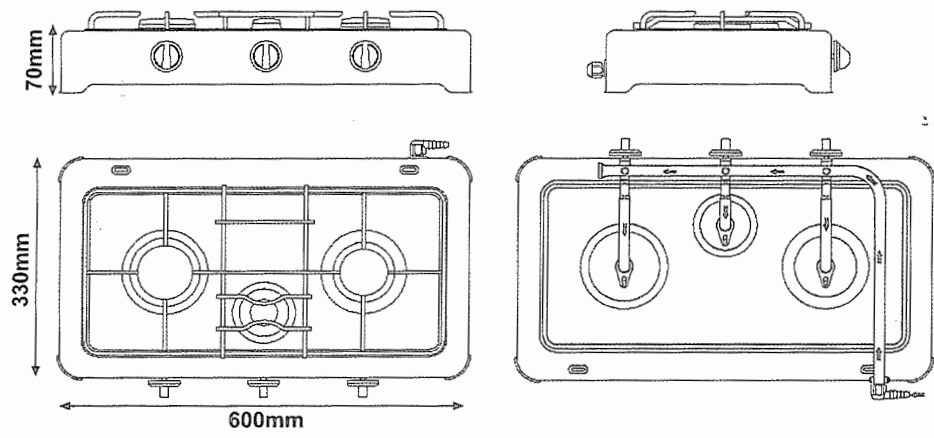
Type I-15 DPMGCTOP4



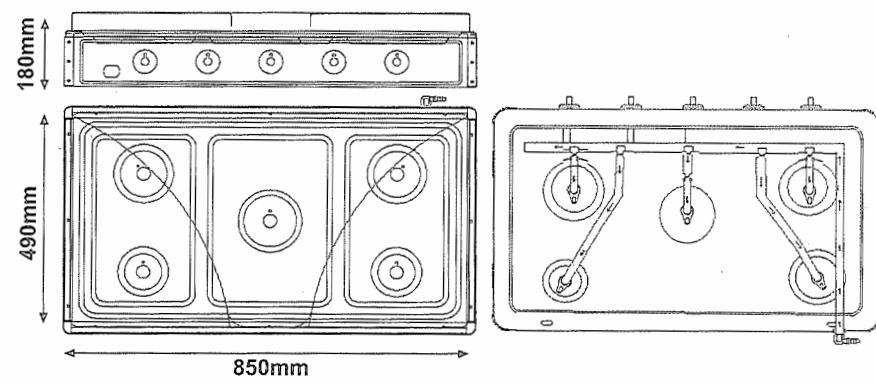
Type I-22 DPMGCTOP2

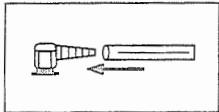
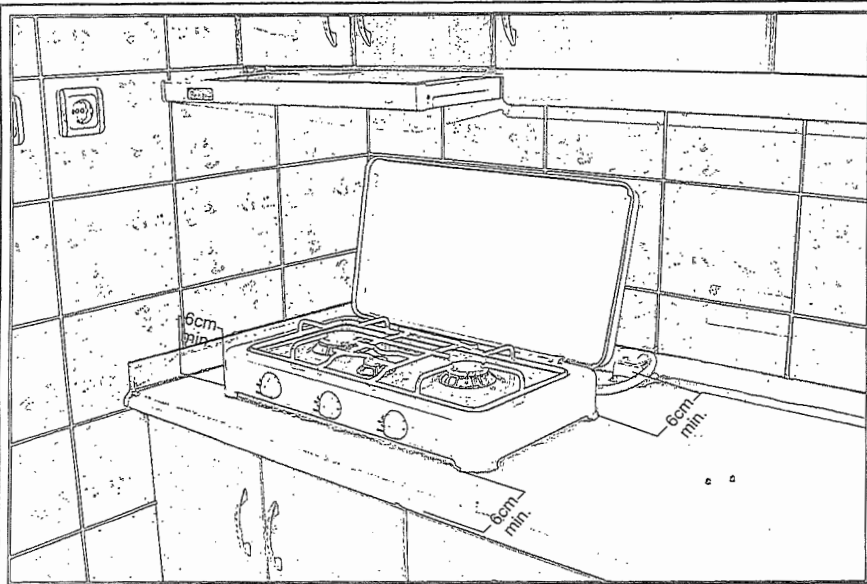


Type I-16 DPMGCTOP3

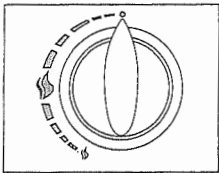


Type I-25 DPMGCTOP5





⚠ *Attach the hose to the gas tap with a suitable fitting.*



⚠ *Please push the button and turn as shown in the figure when you want to fire the burner*

- BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE READ THE INSTALLATION INSTRUCTIONS CAREFULLY.
- DO NOT SWITCH ON WITHOUT READING THE OPERATING INSTRUCTIONS FIRST.
- DO NOT INSTALL IN PLACES THAT DO NOT COMPLY WITH LEGAL VENTILLATION CONDITIONS



CONTATTI
 Elettrodomestici Morgante
 Giubileo del 2000, 34
 GROTTA (AG)
 P.I. 01796760849

Cell : +39 339-6342753
 Telefono: +39 0922 945196
 Fax : +39 0922 946120
 e-mail : gmor@virgilio.it
 www.itimat.it

Numero :

Giorno della Vendita:

Nome del Cliente :

.....

.....

FIRMA