



MANTA

Gas cooker

CK110G/CK120G/CK130G



CK 130G

CK 120G

CK 110G

Instrukcja obsługi
User's Manual

Instrukcja obsługi

INFORMACJE OGÓLE	5
INSTALACJA	7
ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW	12
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	13
WAŻNE UWAGI	14
PARAMETRY TECHNICZNE	15

GENERAL INFORMATION	20
INSTALLATION	21
IGNITING AND PUTTING OUT THE BURNERS	25
CLEANING AND MAINTENANCE	27
IMPORTANT NOTICES	28
TECHNICAL PARAMETERS	28

Uwaga!

URZĄDZENIE MOŻNA PODŁĄCZAĆ TYLKO DO BUTLI Z GAZEM LPG PROPAN-BUTAN (3B/P) G30, NIE NALEŻY PODŁĄCZAĆ KUCHENKI DO INSTALACJI ZIEMNEJ ZASILANEJ METANEM STOSOWANEJ W MIESZKANIACH I BLOKACH.



URZĄDZENIE SŁUŻY DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO, NIE NALEŻY INSTALOWAĆ KUCHENKI W MIEJSCACH ZAMKNIĘTYCH ANI W POMIĘSZCZENIACH MIESZKALNYCH

Uwaga!

1. URZĄDZENIE TO NALEŻY ZAINSTALOWAĆ ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYM PRAWEM I UŻYTKOWAĆ TYLKO W DOBRZE WENTYLOWANYCH POMIĘSZCZENIACH. PRZED ZAINSTALOWANIEM I ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA NALEŻY PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ.
2. Urządzenie może być ustawione na dowolnej płaskiej powierzchni wytrzymałej mechanicznie i odpornej na temperaturę 80°C.
3. Kuchenka musi być zainstalowana z daleka od materiałów łatwopalnych oraz w odległości co najmniej 20cm od ścian. Jakiegokolwiek przedmioty zwisające nad kuchenką powinny znajdować się w odległości minimum 75cm.
4. Pomieszczenie, w którym znajduje się kuchenka musi być odpowiednio wentylowane. Kuchenka nie jest przystosowana i nie ma możliwości odprowadzania produktów spalania dlatego musi być zapewniona wymiana powietrza w celu zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa dla domowników.
5. Urządzenie to nie jest podłączone do przewodów odprowadzających spaliny. Powinno być zainstalowane i przyłączone zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi. W szczególności należy uwzględnić odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

6. Przewód gazowy musi posiadać zaciski na obu końcach. Przewód musi być zabezpieczony przed zsunieniem się z doprowadzenia gazu.
7. Przewód gazowy musi być zainstalowany w taki sposób, aby nie był rozciągany, skręcony czy zginany. Należy również zabezpieczyć go w taki sposób aby nie był narażony na działanie ognia lub wysokiej temperatury.
8. Należy regularnie sprawdzać stan przewodu gazowego; w przypadku jakichkolwiek uszkodzeń, np. wycieku gazu nie wolno go naprawiać lecz należy wymienić cały przewód.
9. Po zainstalowaniu kuchenki należy przeprowadzić test szczelności. Zabronione jest w tym celu używanie ognia. Należy tu posłużyć się roztworem mydlanym lub urządzeniem do sprawdzania szczelności. Podczas używania roztworu mydlanego tworzące się tzw. „bańki mydlane” świadczą o wycieku gazu. W takim przypadku należy zamknąć główny zawór i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
10. Należy sprawdzić aby ciśnienie na wyjściu przechodziło w ciśnienie główne w wysokości 36/37mbar dla gazu propan-butan
11. Zalecany gaz to propan-butan (3B/P) G30, ciśnienie zasilania 36/37mbar.
12. Warunki nastawienia tego urządzenia podane są na etykiecie (lub tabliczce znamionowej).
13. Urządzenia nie można bezpośrednio podłączać do butli gazowej. Powinno być ono podłączone poprzez reduktor. Warunki zasilania podane na tabliczce znamionowej urządzenia.
14. Urządzenie może być zasilane jedynie gazem płynnym LPG propan-butan (G30), przy zredukowanym ciśnieniu 36mbar.
15. Przed zainstalowaniem upewnić się, czy lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu) i nastawy urządzenia są zgodne z warunkami podanymi na tabliczce znamionowej. Powinno być ono instalowane i przyłączane zgodnie z aktualnymi przepisami instalacyjnymi.

Szczególną uwagę należy zwrócić na odpowiednie wymagania dotyczące wentylacji.

16. Użytkowanie urządzeń do gotowania powoduje wydzielanie się ciepła i wilgoci w pomieszczeniu, w którym jest zainstalowane. Upewnić się, czy pomieszczenie w którym znajduje się kuchenka jest dobrze wentylowane. Należy zadbać, aby kratki wentylacyjne zawsze były otwarte lub należy zainstalować wymuszony system wentylacji (okap nadkuchenny). Kontynuowanie intensywnego użytkowania urządzenia może wymagać dodatkowej wentylacji np. otwarcia okien lub zwiększenia efektywności wentylacji np. przez przełączenie pozycji pracy okapu na wyższy poziom, jeśli istnieje.
17. Nie zezwala się na wykonywanie we własnym zakresie jakichkolwiek napraw lub modernizacji urządzenia.
18. Kuchenki może naprawiać wyłącznie autoryzowany zakład serwisowy. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą stanowić źródło znacznych zagrożeń.
19. Zużyta kuchnię należy doprowadzić do stanu uniemożliwiającego jej ponowne wykorzystanie. Następnie urządzenie przekazać do wyspecjalizowanych jednostek zajmujących się utylizacją lub skupem surowców wtórnych. Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.

INFORMACJE OGÓLE

Kuchenka jest przeznaczona do przygotowywania potraw, wyłącznie w gospodarstwie domowy.

Stosowanie jej do innych celów jest niedozwolone!

PANEL PRZEDNI

Panel przedni jest wyposażony w pokręta służące do sterowania pracą palników gazowych.

Ważne wskazówki

1. Podczas użytkowania kuchnia staje się gorąca. Zaleca się zachować ostrożność, aby uniknąć dotykania gorących elementów.
2. Do zdejmowania naczyń z płyty gazowej należy używać rękawic ochronnych.
3. Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się zapalić. Dlatego potrawy przyrządzane na nich, przygotowywać zawsze pod nadzorem. Nie należy dodawać wody do przegrzanego tłuszczu lub oleju – grozi pożarem.
4. Przed zamknięciem pokrywy należy wyłączyć wszystkie palniki.
5. Przed użytkowaniem palników należy zwrócić uwagę, czy poszczególne jego elementy są poprawnie ułożone.
6. Przedmioty łatwopalne przechowywać z dala od palników.
7. Urządzenia nie wykorzystywać do ogrzewania pomieszczeń.
8. W przypadku ulatniania się gazu należy:
 - zakręcić główny zawór znajdujący się na butli lub w instalacji gazowej.
 - zamknąć wszystkie zawory palników
 - zgasić wszystkie palniki i inne źródła zapalne
 - dokładnie przewietrzyć pomieszczenie, otworzyć okna
 - nie włączać urządzeń elektrycznych (również światła)
 - awarię zgłosić w autoryzowanym zakładzie serwisowym lub wezwać instalatora z uprawnieniami gazowymi.
9. Użytkownikowi nie wolno:
 - samodzielnie dokonywać przeróbek kuchni na inny rodzaj gazu, dokonywać zmian w instalacji kuchni,
 - samodzielnie dokonywać napraw urządzenia,

- użytkować urządzenia w pomieszczeniu bez sprawnej wentylacji,
- użytkować kuchnię w warunkach utrudniających dostęp.

Przygotowanie

1. Po rozpakowaniu należy sprawdzić, czy nie ma ono widocznych uszkodzeń. Jeżeli kuchnia została uszkodzona podczas transportu, nie wolno jej podłączać.
2. Usunąć folię osłaniającą kuchnię.
3. Powierzchnie emaliowane i osłony palników przetrzeć wilgotną szmatką.
4. Sprawdzić poprawność ułożenia poszczególnych elementów palników

INSTALACJA

Poniższe instrukcje przeznaczone są dla wykwalifikowanego specjalisty instalującego urządzenie. Instrukcje te mają na celu zapewnienie możliwie najbardziej profesjonalnego i bezpiecznego wykonania czynności związanych z instalacją i konserwacją urządzenia.

USTAWIENIE KUCHNI

1. Pomieszczenie kuchenne powinno być suche i przewiewne oraz posiadać sprawną wentylację zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi. Podstawą prawną, w oparciu o którą oceniamy przydatność pomieszczenia do zainstalowania kuchni gazowej, jest **Rozporządzenie Ministra Infrastruktury z dnia 12 kwietnia 2002r. w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać**

budynki i ich usytuowanie (Dz. U. 2002 Nr 75 poz.690) wraz z późniejszymi zmianami

2. Pomieszczenie powinno być wyposażone w system wentylacji odprowadzający na zewnątrz spaliny powstałe podczas spalania. Instalacja ta powinna składać się z kratki wentylacyjnej lub okapu. Okapy należy montować zgodnie ze wskazówkami podanymi w dołączonych do nich instrukcji obsługi. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania.
3. Pomieszczenie powinno również gwarantować dopływ powietrza, które jest niezbędne do właściwego spalania gazu. Dopływ powietrza powinien być nie mniejszy niż $2\text{m}^3/\text{h}$ dla 1kW mocy palników. Powietrze może być dostarczane w wyniku bezpośredniego przepływu z zewnątrz poprzez kanał o min. przekroju 100cm^2 , bądź pośrednio z sąsiednich pomieszczeń, które wyposażone są w kanały wentylacyjne wychodzące na zewnątrz.
4. Jeżeli urządzenie jest wykorzystywane intensywnie i długo, to może okazać się konieczne otworzenie okna dla poprawienia wentylacji.
5. Gaz płynny na który przystosowana jest kuchnia jest cięższy od powietrza i dlatego ma tendencje do gromadzenia się na dolnych poziomach. Pomieszczenia w których zainstalowano butle z gazem płynnym powinny być wyposażone w kanały wentylacyjne wyprowadzone z pomieszczenia na zewnątrz, umożliwiające wydostanie się gazu w przypadku nieszczelności. Z tego powodu butle z gazem, zarówno puste jak i częściowo napełnione, nie powinny być ani przechowywane ani instalowane w pomieszczeniach usytuowanych pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach). Butle nie mogą się znajdować zbyt blisko źródeł ciepła (piec, kominki, piekarniki itp.), które mogłyby zwiększyć temperaturę we wnętrzu butli powyżej 50°C .
6. Kuchnia musi być ustawiona w odległości 20 cm od otaczających ją powierzchni pionowych. Powierzchnia na której kuchnia jest ustawiona powinna mieć wystarczającą stabilność i wytrzymałość mechaniczną (przykładowo należy przewidzieć ciężar ustawianych

na kuchni naczyń z potrawami). Odporność termiczna materiału na którym ustawiona jest kuchnia powinna wynosić co najmniej 80°C (przyrostu temperatury).

7. kuchnię należy ustawiać na twardej i równej poziomej powierzchni (nie ustawiać kuchni na podporach, podstawkach itp.)
8. Ustawienie kuchni powinno gwarantować swobodny dostęp do wszystkich elementów sterowania. Należy zapewnić również swobodny dostęp do głównego zaworu zasilania (np. zawór znajdujący się na butli).
9. W celu uniknięcia ujemnego wpływu przeciągów na pracę palników, kuchni nie należy instalować na linii okno-drzwi.
10. Nad kuchnią powinna być wolna przestrzeń dla odpływów oparów kuchennych. Najlepiej zamontować okap, który będzie absorbować lub odprowadzać te opary.

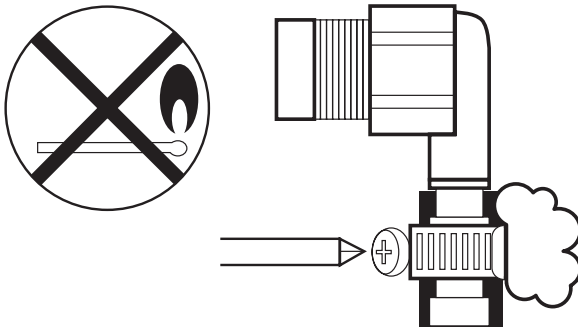
Po ustawieniu, kuchnię należy podłączyć do wewnętrznej instalacji gazowej (LPG) lub do butli gazowej poprzez reduktor z wężykiem.

Podłączenie kuchni do butli z gazem płynnym (LPG)

1. Kuchnia jest wyposażona w zakończenie umożliwiające naciągnięcie przewodu gumowego posiadającego certyfikat
2. Przewód podłączony do kuchni należy zabezpieczyć przed zsunięciem się z zakończenia.
3. Nie można łączyć kuchni bezpośrednio z butlą zawsze należy stosować reduktor.
4. Po każdorazowym podłączeniu kuchni należy sprawdzić szczelność zaworu na butli i połączenie reduktora z butlą oraz jego działanie.

Uwaga!

1. Nie dopuszczalne jest sprawdzanie szczelności za pomocą otwartego płomienia (np. zapalną lub świecą). Grozi to wybuchem!
2. Okresowo należy sprawdzać stan węża i szczelność połączenia, zgodnie z obowiązującymi przepisami



Palniki gazowe

1. Na rusztach nie stawiać zdeformowanych lub niestabilnych naczyń, gdyż mogą się przewrócić i zalać palniki.
2. Nie zdejmować rusztów i stawiać naczyń bezpośrednio na palnikach.
3. Nad włączonym palnikiem nie stawiać pustych naczyń.
4. Przed zestawieniem naczyń z palników należy zmniejszyć płomień lub zgasić go całkowicie.
5. Palniki utrzymywać w należytej czystości, ponieważ zanieczyszczenia ujemnie wpływają na ich funkcjonowanie.
6. Przepływ gazu w poszczególnych palnikach otwiera się i zamyka pokrętłami kurków gazowych.
7. Przed włączeniem palnika należy upewnić się, czy pokrętło, które zamierzamy uruchomić odpowiada palnikowi, który chcemy zapalić.

Dobór płomienia

1. Płomień nie powinien wychodzić poza dno naczynia, lecz obejmować 2/3 jego powierzchni. Takie użytkowanie pozwala na oszczędne zużycie gazu i płomień nie brudzi naczyń. Zapobiega również deformacji uchwytów.
2. Wielkość płomienia zależy od pozycji pokrętła. Płomienia pełnego należy używać do czasu zagotowania potrawy, a do dalszego najlepiej korzystać z płomienia oszczędnościowego.

ZAPALANIE I GASZENIE PALNIKÓW

Zapalanie

- przed zapaleniem pierwszego palnika, należy otworzyć zawór na butli gazowej,
- pokrętko wybranego palnika nacisnąć do wyczuwalnego oporu, obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i równocześnie przyłożyć płomień lub zapalarkę do wybranego palnika,
- po zapaleniu gazu, zwolnić przycisk zapalacza,
- ustawić żądaną wielkość płomienia.

Gaszenie

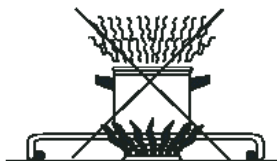
- palniki gasi się obracając pokrętkła kurków gazowych zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, do pozycji zamkniętej. (palnik zgaszony – kurek zablokowany)

Przy zamykaniu dopływu gazu, przed zgaszeniem ostatniego palnika należy:

- zakręcić zawór na butli gazowej,
- po zgaszeniu płomienia, zamknąć kurek tego palnika.

W czasie gdy kuchnia nie jest używana, zawór butli gazowej powinien być zamknięty.

Dobór naczyń



Naczynie zbyt małe do wielkości palnika i brak pokrywki



Naczynie dobrze dobrane

Naczynia do gotowania potraw nie powinny być zbyt wysokie. Najlepiej gdy ich wysokość odpowiada $\frac{2}{3}$ średnicy dna.

Naczynia zawsze powinny być czyste i suche, ponieważ wtedy dobrze przewodzą i zatrzymują ciepło.

W czasie gotowania, naczynia powinny być przykryte pokrywkami, co zapobiega gromadzeniu się nadmiernej ilości oparów w pomieszczeniu kuchennym.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA!

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, jeżeli kuchnia była używana i jest gorąca, należy poczekać aż ostygnie.

W czasie czyszczenia należy odłączyć dopływ gazu do kuchenki.

1. Kuchnię należy systematycznie czyścić. Do czyszczenia nie należy stosować gruboziarnistych środków rysujących powierzchnię,

drucianych gąbek, agresywnych środków chemicznych i ostrych przedmiotów.

2. Pokręta i tablicę rozdzielczą należy czyścić łagodnymi płynami, nie zawierającymi środków ściernych.
3. Części emaliowane czyścić miękką ściereczką lub gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem, unikając nadmiaru wody. Silne zabrudzenia usuwać specjalnymi środkami do czyszczenia kuchni.
4. Przy czyszczeniu płyty grzejnej nie dopuszczać do przedostawania się wody do palników gazowych. Powierzchnia płyty wokół palników zawsze powinna być czysta, gdyż zanieczyszczenia pogarszają spalanie mieszanki gazowej.
5. Palniki zawsze powinny być czyste i suche, co zapewni ich prawidłowe działanie. Należy je czyścić po każdorazowym zalaniu potrawą i okresowo, usuwając z nich naloty i zanieczyszczenia
6. Zanieczyszczony ruszt zdjąć z płyty grzejnej, wymoczyć go w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie umyć i osuszyć.
7. Aby oczyścić palniki należy zdjąć nakrywki i kołpaki i wymoczyć je w ciepłej wodzie z detergentem.

WAŻNE UWAGI

1. Zachować gwarancję oraz rachunek zakupionej kuchenki.
2. Po rozpakowaniu należy sprawdzić czy kuchenka nie posiada uszkodzeń mechanicznych.
3. Opakowanie i części instalacyjne chronić przed dziećmi.
4. W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania prosimy o skontaktowanie się z autoryzowanym serwisem.
5. Kuchenki są przeznaczone do użytku domowego. Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może być niebezpieczne.
6. Kuchenka jest zasilana gazem propan – butan.

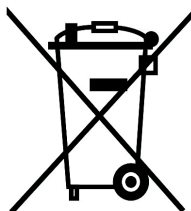
7. Nie wolno odwracać kuchenki do „góry nogami”.
8. Podczas użytkowania kuchenka powinna stać na poziomej, płaskiej powierzchni.

PARAMETRY TECHNICZNE:

Model:	CK 110G	CK 120G	CK 130G
Wymiary:	348 X 314 X 86mm	486 X 341 X 83mm	614 X 375 X 83mm
Waga:	1,44 kg	2,9 kg	3,9 kg
Typ gazu:	G30	G30	G30
Ciśnienie nominalne gazu	36/37mbar	36/37mbar	36/37mbar
Moc całkowita:	1,83 kW	3,30 kW	4,30 kW
Napięcie znamionowe	220 V~240 V	220 V~240 V	220 V~240 V
Częstotliwość znamionowa	50 Hz/ 60 Hz	50 Hz/ 60 Hz	50 Hz/ 60 Hz

INFORMACJA O PRAWIDŁOWYM POSTĘPOWANIU W PRZYPADKU UTYLIZACJI URZĄDZEŃ ELEKTRONICZNYCH I ELEKTRYCZNYCH

Umieszczony na naszych produktach symbol przekreślonego kosza na śmieci informuje, że nieprzydatnych urządzeń elektrycznych czy elektro-
nicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi. Właściwe działanie w wypadku konieczności utylizacji urządzeń czy
podzespołów lub ich recyklingu polega na oddaniu urządzenia do punktu
zbiórki, w którym zostanie ono bezpłatnie przyjęte. W niektórych krajach
produkt można oddać podczas zakupu nowego urządzenia. Prawidłowa utylizacja urządzenia daje możliwość zachowania naturalnych
zasobów Ziemi na dłużej i zapobiega degradacji środowiska naturalnego. Informacje o punktach zbiórki urządzeń wydają właściwe władze lokalne.
Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi
prawem obowiązującym na danym terenie.





INFOLINIA SERWISOWA

tel: +48 22 332 34 63 lub e-mail: serwis@manta.com.pl
od poniedziałku do piątku w godz. 9.00-17.00

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian

Note!

DEVICE CAN BE CONNECTED ONLY TO BOTTLED WITH GAS LPG PROPANE-BUTANE (3B/P) G30, DO NOT CONNECT THE COOKER TO GROUND INSTALLATION POWERED IN METHANE GAS, USED IN APARTMENTS AND BLOCKS.



DEVICE USED FOR OUTDOOR USE ONLY, DO NOT INSTALL COOKER IN CLOSED SPACE, OR IN CLOSED RESIDENTIAL FLATS AND APARTMENTS.

1. THE EQUIPMENT SHOULD BE INSTALLED ACCORDING TO THE APPLICABLE LAW AND USED ONLY IN WELL VENTILATED ROOMS. READ THE MANUAL BEFORE INSTALLATION AND OPERATION.
2. The device may be placed on any flat surface which is mechanically strong and withstands the temperature of up to 80oC.
3. The cooker should be installed away from combustible materials, with the minimum distance of 20 cm from the walls. Any objects hanging over the cooker should be at least 75 cm above it.
4. The room where the cooker is operated must be ventilated suitably. The cooker is not designed to and has no option for driving off the fumes, therefore, flow of air must be ensured to ensure the safety of the household members.
5. The equipment is not connected to ducts driving off fumes. It should be installed and connected in accordance with the existing regulations related to installation. In particular, take account of the relevant requirements regarding ventilation.
6. The gas duct must have clamps on both ends. The duct must be secured against slipping off the gas termination.
7. The method of installing the gas duct must prevent its stretching, twisting, or bending. Also, secure it in a way that prevents exposure to fire or high temperatures.

8. Regularly check the condition of the gas duct; in case of any damages, e.g. never repair a gas leakage, but replace the entire duct.
9. Having installed the cooker, test for its tightness. Never use fire to do that. Instead, use soap solution or a special device for checking tightness. When using the soap solution for testing, the soap bubbles appearing indicate a gas leak. If that happens, close the main gas valve and contact the authorised service station.
10. Make sure the output pressure becomes main pressure of 36/37 mbar for propane-butane
11. The recommended gas is propane-butane (3B/P) G30, feed pressure of 36/37 mbar.
12. The conditions for setting up the equipment are provided on the label (or the rating plate).
13. Before installation, make sure the local conditions for distribution (type of gas and pressure) and the settings are correct.
14. The equipment must not be connected directly to a gas cylinder. It should be connected via a regulator. The feed conditions are specified on the rating plate.
15. The equipment may be fed only with LPG propane-butane (G30), at pressure reduced to 36 mbar.
16. Before installing, make sure the local conditions for distribution (gas type and pressure) and the settings of the equipment comply with the conditions specified in the rating plate. It should be installed and connected in accordance with the current regulations related to installation. A special attention should be given to the relevant requirements related to ventilation.
17. Using cooking equipment causes heat and humidity in the room it is installed. Make sure the room in which the cooker is located is well ventilated. Make sure the ventilation grid is always open or install a forced ventilation system (kitchen hood). Continued intensive use of the equipment may require additional ventilation, e.g. opening

windows or improving the capacity of the ventilation e.g. by switching the hood's operating mode to a higher intensity if available.

18. No repairs or upgrades of the equipment are permitted.
19. Cookers are repaired only by an authorised repair shop. Incorrect repairs may pose a significant threat.
20. A used cooker should be destroyed in a way that prevents its reuse. Next, the equipment should be disposed of with specialised entities dealing with waste or scrape metal. The packaging materials may be used for recycling.

GENERAL INFORMATION

The cooker is designed for preparing dishes, in households only.

Using the cooker for other purposes is not permitted!

Important notes

1. The cooker becomes hot when operating. Be careful not to touch the hot elements.
2. Use protective gloves to take dishes off the gas burner.
3. Overheated greases and oils may be ignited. Therefore always supervise the dishes being prepared using them.
4. Before closing the lid, turn off all burners.
5. Notice if all elements of the burners are correctly positioned before using them.
6. Store inflammable objects away from the burners.
7. Do not use the equipment for heating rooms.
8. If the gas leaks:
 - turn off the main valve on the cylinder or in the gas installation.
 - close all burner valves
 - put out all burners and other inflammable sources
 - air the room thoroughly, open windows

- do not operate electric devices (including the light)
 - report the issue in an authorised repair shop or call a certified installer.
9. The user may not:
- independently convert the cooker to run on another type of gas, introduce changes to the kitchen installations,
 - repair the equipment individually,
 - use the equipment in a room with no working ventilation,
 - use the cooker in conditions of hindered access.

Preparing

1. After unpacking, check if the equipment has no visible damages. Never connect the cooker that was damaged in transportation.
2. Remove the film covering the cooker.
3. Clean enamelled surfaces and burner covers with a moist cloth.
4. Check if the individual elements of the burners are positioned correctly.

INSTALLATION

The instructions below are meant for a professional installer. Those instructions are to ensure that the actions related to the installation and maintenance of the equipment are performed professionally.

POSITIONING OF THE COOKER

1. The kitchen should be dry and airy and have working ventilation in line with the applicable technical regulations. The legal basis, based on which we assess if the gas cooker is fit for installation is the **Regulation of the Minister of Infrastructure dated April 12, 2002 on technical conditions that should be met by buildings and their locations (Journal of Laws, 2002 No. 75 item 690) as amended**

2. The room should be equipped with ventilation system that drives off the combustion fumes from the room. The installation should consist of a ventilation outlet or a hood. The hoods should be installed in line with the instructions from the manuals attached. The positioning of the cooker should guarantee unrestricted access to all controlling elements.
3. The room should also guarantee access of fresh air, which is necessary to burn gas correctly. The air supply should not be less than 2 m³/h for burner power of 1 kW. The air may be supplied as a result of direct flow from outside via a duct with a minimum cross-section of 100 cm², or indirectly from the neighbouring rooms, which are provided with ventilation ducts leading outside.
4. If equipment is used intensively and for a long time, it may be necessary to open the window for improved ventilation.
5. Liquid gas on which the cooker runs is heavier than air and therefore it has a tendency to gather at lower levels. The rooms in which the gas cylinders are installed should be equipped with ventilation ducts, led outside, allowing the gas to escape in the case there is a leakage. For that reason, the gas cylinders, both empty and full ones, should not be either stored or installed in rooms that are situated underground (e.g. cellars). Cylinders may not be located too close to sources of heat (stoves, chimneys, ovens, etc.), which could increase temperature inside the cylinder above 50°C.
6. The cooker must be located 20 cm from the surrounding vertical surfaces. The surface on which the cooker stands should be sufficiently stable and be mechanically strong (for example, take account of the weight of the dishes with food). The thermal resistance of the material on which the cooker stands should be at least 80°C (in terms of temperature increment).
7. The cooker should stand on a hard, horizontal and even surface (do not set the cooker on any props, stands etc.).

8. The positioning of the cooker should guarantee unrestricted access to all controlling elements. Also, provide a free access to the main gas valve (e.g. the valve on the cylinder).
9. In order to avoid the negative influence of the draughts on the operation of the burners, the cooker should not be located in line with a window and a door.
10. Above the cooker, free space should be provided for the outflow of kitchen vapours. It is best to install a kitchen hood that will absorb or drive off those vapours.

After positioning it, the cooker should be connected to the internal gas installation (LPG) or a gas cylinder through a regulator with a hose.

Connecting the cooker to the gas installation (LPG)

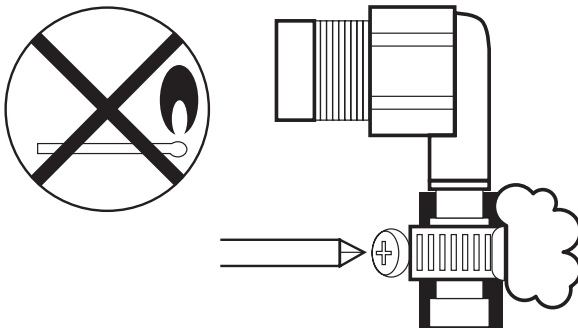
Before connecting the cooker to the gas installation, make sure if the device complies with the local conditions (type of gas and pressure). In the case of any inconsistencies, do not connect the cooker to the installation

Connecting the cooker to a gas cylinder (LPG)

1. The cooker is provided with a termination, on which a certified rubber duct can be slipped.
2. The duct connected to the cooker should be secured against slipping off the termination.
3. The cooker may not be connected directly with the cylinder - always use a regulator.
4. Each time the cooker is connected, check the tightness of the valve on the cylinder and the connection of the regulator to the cylinder and its operation.

Uwaga!

1. **Never check the tightness using an open flame (e.g. using matches or a candle). It poses the risk of explosion!**
2. **Regularly, check the condition of the hose and the tightness of the connection, in line with the applicable regulations.**



Gas burners

1. Do not put deformed or unstable dishes on the grid as they may fall and flood the burners.
2. Do not remove the grids to put the dishes directly on the burners.
3. Do not put empty dishes over ignited burners.
4. Before taking dishes off the burners, reduce the flame or put it out.
5. The burners should be kept clean, as the dirt has a negative impact on their operation.
6. The flow of gas in the individual burners is opened and closed using the gas knobs.
7. Before igniting a burner, make sure the knob you want to turn matches the right burner that you want to use.

Selecting the flame

1. The flame should not reach beyond the bottom of the dish, but cover two-thirds of its surface. Such use will allow to save gas and the flame will not stain dishes.

The size of the flame depends on the position of the knob. Full flame should be used until the food boils, and cooking further is done best using a smaller, economy flame.

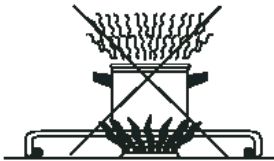
Igniting and putting out the burners

Igniting

- before igniting the first burner, open the valve on the gas cylinder,
- press the knob of the selected burner until you feel its resistance, turn it anti-clockwise and put flame or spark to the selected burner,
- after igniting the gas, release the ignition button,
- set the size of the flame.
- Turning off

- the burner is turned off by turning the gas knobs clockwise, to the closed position. (burner put down - knob blocked)
- When closing off the flow of gas, before turning off the last burner:
- turn off the valve on the gas cylinder,
- after putting down the flame, close the knob for that burner.
- When the cooker is not in use, the valve of the gas cylinder should be closed.

Selection of dishes



Dish too small compared to the size of the burner, no lid



Dish well selected

The dishes for cooking food should not be too tall. Their optimum height is two-thirds of the bottom's diameter.

Dishes should be always clean and dry, as that is when they conduct and retain heat best.

When cooking, the dishes should be covered by lids, which prevents excess vapours gathering in the kitchen.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE!

If the cooker was used and is hot, wait for it to cool down before starting to clean it. Disconnect the gas from the cooker when cleaning.

1. The cooker should be cleaned regularly. Cleaning should not be done using coarse cleaning agents that scratch the surface, wire meshes, aggressive chemicals and sharp objects.
2. The knobs and the front panel should be cleaned using delicate fluids that do not contain any abrasives.
3. Parts covered with enamel should be cleaned using a soft cloth or sponge with warm water and delicate detergent, not using too much water. Bigger stains should be removed with special products for cleaning kitchen.
4. When cleaning the heating plate, do not allow water to get to the gas burners. The surface of the plate next to burners should always be clean, as stains make it more difficult for the gas mixture to burn.
5. The burners should always be clean and dry, to make sure it always works correctly. They should be cleaned each time they are flooded with the food being cooked and cleaned regularly by removing the surface stains.
6. A dirty grid should be taken off the heating plate, soaked in warm water with detergent, washed and dried.
7. To clean the burners, take off the lids and covers and soak them in warm water with detergent.

IMPORTANT NOTICES

1. Keep the guarantee and the receipt for the purchased cooker.
2. After unpacking, check the cooker for mechanical damages.
3. The packaging and installation parts should be protected from children.
4. In the case of a failure or incorrect operation, please contact the authorised maintenance service.
5. The cookers are designed to be used in the household. Using the cooker for purposes other than the purpose originally intended may be dangerous.
6. The cooker is fed with propane-butane gas.
7. The cooker may not be turned upside down.
8. When using, the cooker should stand on a flat, horizontal surface.

TECHNICAL PARAMETERS

Model:	CK 110G	CK 120G	CK 130G
Product Size:	348 X 314 X 86mm	486 X 341 X 83mm	614 X 375 X 83mm
WEIGHT:	1,44 kg	2,9 kg	3,9 kg
TYPE OF GAS:	G30	G30	G30
NOMINAL GAS PESSURE:	36/37mbar	36/37mbar	36/37mbar
Power:	1,83 kW	3,30 kW	4,30 kW
Rated voltage:	220 V~240 V	220 V~240 V	220 V~240 V
Rated frequency:	50 Hz/ 60 Hz	50 Hz/ 60 Hz	50 Hz/ 60 Hz

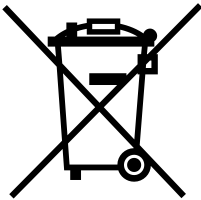
INFORMATION ON THE CORRECT PROCEEDINGS IN THE CASE OF DISPOSING OF ELECTRONIC AND ELECTRIC DEVICE

The crossed dust bin symbol placed on our products indicates that the redundant electric or electronic products should not be disposed together with household waste.

Appropriate action in the event of having to dispose of equipment or components, or recycle them involves bringing the machine to a collection point where it will be accepted free of charge. In some countries you may dispose of the product when purchasing a new device.

The correct disposal of this product makes it possible to preserve the earth's natural resources for longer and prevents the degradation of the environment. Information about collection points is issued by local authorities.

Incorrect disposal of waste is subject to penalties provided for in the law of the relevant area.





CUSTOMER SERVICE

tel: +48 22 332 34 63 or e-mail: serwis@manta.com.pl
FROM MONDAY TO FRIDAY, IN HOURS: 9.00-17.00

The manufacturer reserves the right to introduce changes