



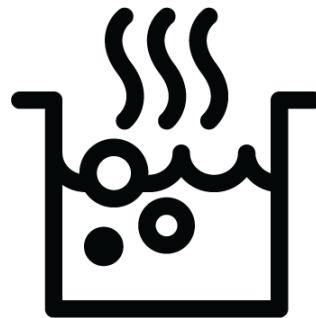
ARISTON

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

مدمج الفرن

دليل المستخدم



ARH1 6G4RA22 1XNA

185920430/ FR/ AR/ R.AA/ 05.02.25 11:50
7751688415



الورق المعداد تدويره
والقابل لإعادة التدوير



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLE ET RECYCLABLE

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Ariston. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

REMARQUE Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table des matières

1 Consignes de sécurité.....	4	7 Informations générales sur la cuisine.....	28
1.1 Utilisation prévue.....	4	7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson..	29
1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	4		
1.3 Sécurité électrique.....	5		
1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz.....	7	8 Entretien et nettoyage.....	29
1.5 Sécurité des transports.....	9	8.1 Consignes de nettoyage générales	29
1.6 Sûreté des installations	9	8.2 Accessoires de nettoyage.....	30
1.7 Sécurité d'utilisation.....	10	8.3 Nettoyage de la table de cuisson ..	30
1.8 Alertes de température	11	8.4 Nettoyage du bandeau de commande.....	32
1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	11		
1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	12	9 Dépannage.....	32
2 Instructions relatives à l'environnement	12		
2.1 Directive sur les déchets.....	12		
2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	12		
2.2 Informations sur l'emballage	12		
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie	12		
3 Votre appareil	13		
3.1 Présentation de l'appareil	13		
3.2 Accessoires de l'appareil	13		
3.3 Spécifications techniques	14		
4 Installation.....	17		
4.1 Avant l'installation	17		
4.2 Connexion électrique	19		
4.3 Raccordement au gaz	20		
4.4 Installation des produits	22		
4.5 Conversion de gaz.....	24		
5 Première utilisation.....	26		
5.1 Premier nettoyage	26		
6 Utilisation de la table de cuisson....	27		
6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	27		
6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson.....	28		

FR



1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

! 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

! 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

• **AVERTISSEMENT :** pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.

- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :

1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.

1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.



1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- **AVERTISSEMENT :** L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de substances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extrac-

teur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc

- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
- Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
- Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet létal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que

le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.

- Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
- N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.

⚠ Que faire quand vous sentez du gaz!

- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
- Avertissez les voisins.
- appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.



1.5 Sécurité des transports

FR

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.
- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'appareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.
- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appa-reil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.



1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouve-

ments est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.

- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT :** Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT :** En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

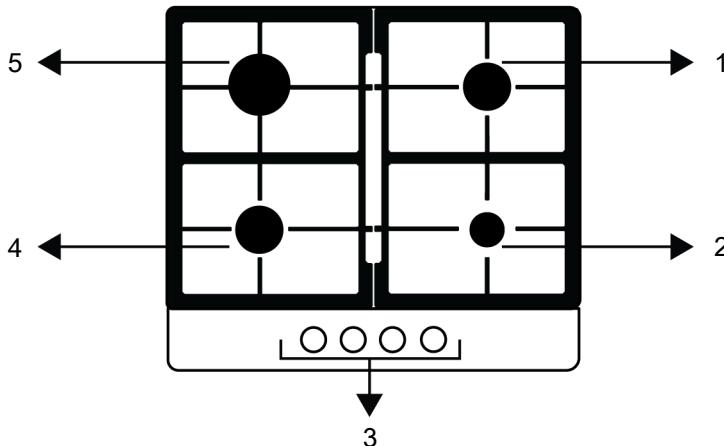
Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écolologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilise des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

Dans cette section, vous trouverez une vue d'ensemble du produit. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.1 Présentation de l'appareil



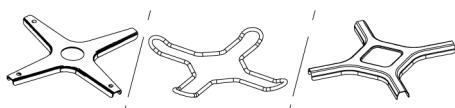
- | | |
|---|----------------------|
| 1 Brûleur normal | 2 Brûleur auxiliaire |
| 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson | 4 Brûleur normal |
| 5 Brûleur rapide | |

3.2 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

Porte-cafetière

Utilisé pour le pot de café



3.3 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	46 / 580 / 510
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 480-490
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Consommation totale de gaz (kW)	7,4 (538 g/h - G30)

Foyers

Avant gauche	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h - G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h - G30)
Arrière gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h - G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h - G30)

Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :

G20 20 mbar

Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :

G30 30 mbar

i Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

i Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.

i Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25,3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

CODES PAYS		CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION				
IS	Cat I	2H		G20,20 mbar				
LV	Cat I	2H		G20,20 mbar				
LU	Cat I	2E		G20,20 mbar				
BG	Cat I	2H		G20,20 mbar				
	Cat I	3B/P		G30.30 mbar				
HU	Cat I	2H		G20,25 mbar				
	Cat I	3B/P		G30.30 mbar				

Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

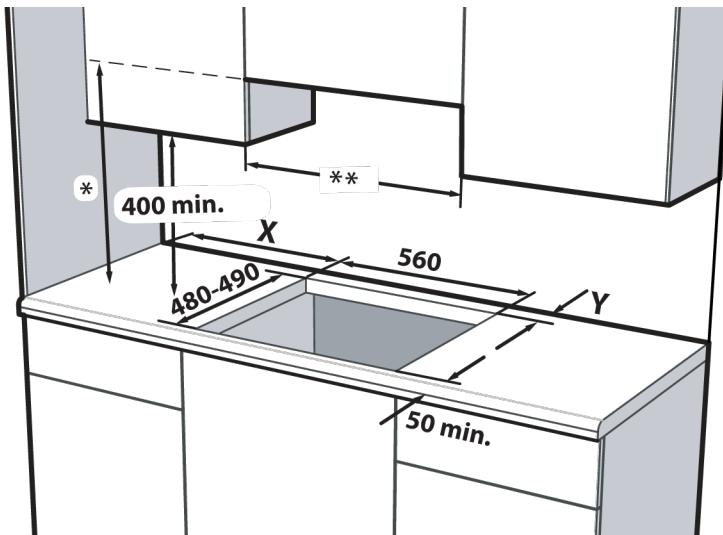
Foyers									
Alimentation	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

! Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas,appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer.

4.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

Y Distance minimale entre le bord arrière de la découpe et la paroi arrière.

Type de contrôle de la plaque de cuisson	Type de plaque de brûleur	Largeur de la plaque de cuisson# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Bouton de commande latéral	Métal	580 / 610	100	60
Bouton de commande latéral	Verre	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Bouton de commande frontal	Métal / Verre	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Bouton de commande frontal	Métal / Verre	750 / 751	170	70

* Cette taille sera de 60 mm dans les modèles utilisant des robinets de gaz à 9 positions.

Référez-vous à la dimension de la largeur dans la section du tableau technique du manuel d'utilisation.

Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un événement permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation

totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouver-

ture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

Consommation totale de gaz (kW)	Min. ouverture de ventilation (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles

tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m³.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

4.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

⚠ Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.

- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

Risques d'incendie :

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs,

par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.

- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :

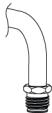


Raccord en 10226 R1/2" :

Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.

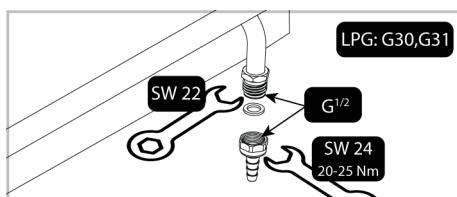
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Raccordement au gaz - GPL

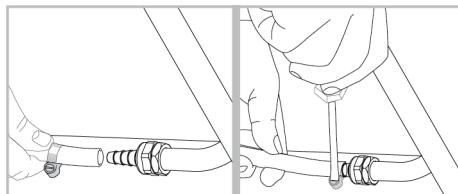
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plâçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Afin d'éviter que des substances et liquides étrangers ne pénètrent entre la table de cuisson et le plan de travail,

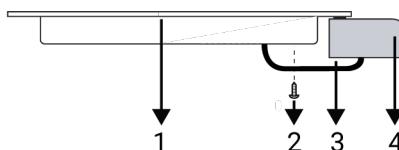
veuillez appliquer le mastic fourni dans l'emballage sur les contours du boîtier inférieur de la table de cuisson mais veillez à ce que le mastic ne se chevauche pas.

4. Remplissez les coins en formant des plis comme illustré sur la figure. Formez autant de plis que nécessaire pour combler l'espace dans les coins.



i Assurez-vous que les plinthes du boîtier inférieur de la table de cuisson sont remplies de mastic.

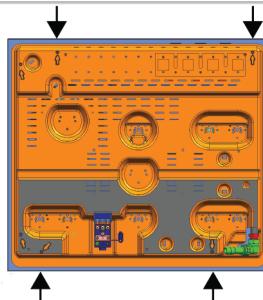
5. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
6. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.



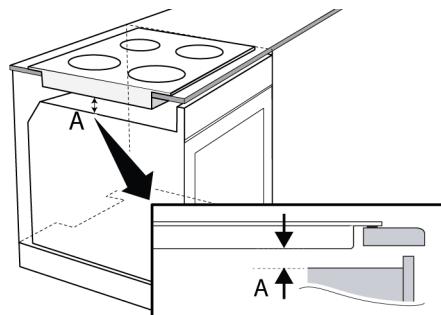
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.

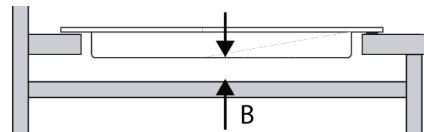


A min. 5 mm

S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installé un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

4.5 Conversion de gaz

FR

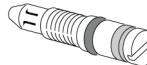
! Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de rechange doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

Buse de dérivation :

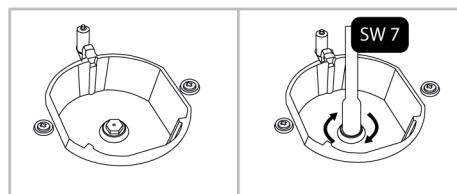


Injecteur brûleur :

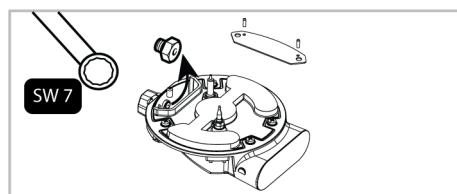


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

- Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
- Coupez l'alimentation en gaz.
- Retirez les supports de casserole, le cauchemar et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
- Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



- Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



i Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

- Installer les injecteurs de gaz neufs. (couple de serrage 4 Nm)

- Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

i La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

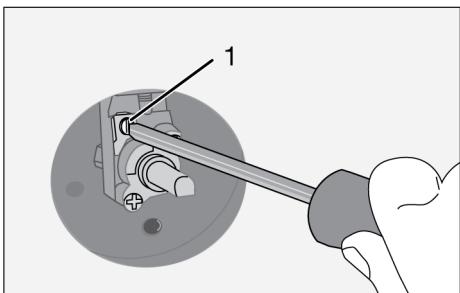
- Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

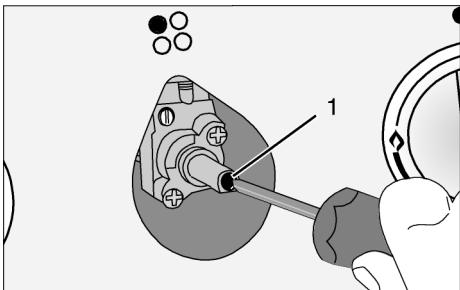
Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

- Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
- Retirez le bouton du robinet de gaz.
- Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
- Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.
- Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
- La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit

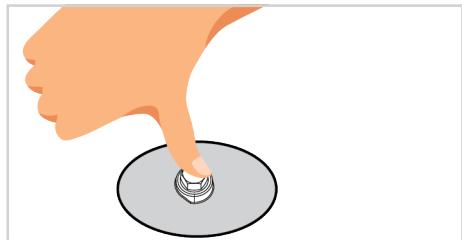


1 Vis de réglage du débit

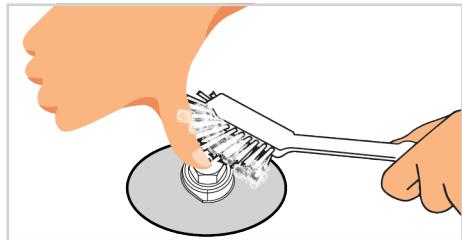
Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

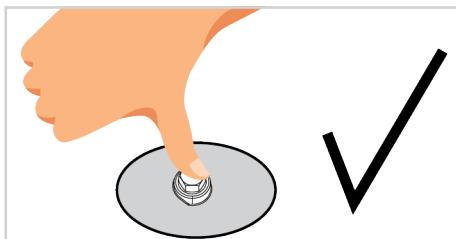
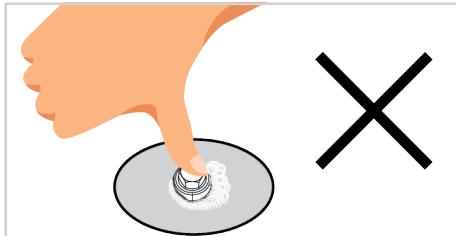
- Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
- Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.



5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

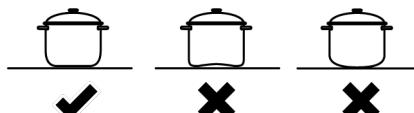
REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

⚠ Avertissements généraux

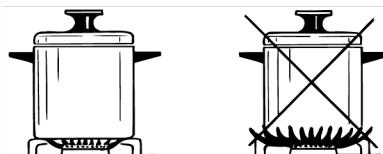
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourri-

ture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.

- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.
- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

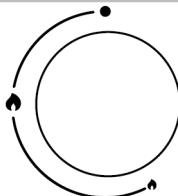
Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 - 18
Brûleur normal	14 - 20
Brûleur rapide	18 - 22
Brûleur wok	22 - 30

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera en-

dommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de la plaque de cuisson



- Position d'arrêt
- ▲ Petite flamme : puissance de gaz la plus faible
- Grande flamme : puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande. Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

Lorsque le brûleur est éteint (position supérieure), il n'est pas alimenté en gaz. Après avoir allumé le brûleur, vous pouvez cuire en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.
1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
 2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
 3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
 4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.

7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.



Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

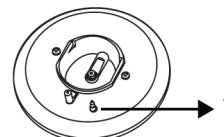
Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque etappelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abra-

sif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.

- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibres spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibres.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en

microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

8.2 Accessoires de nettoyage

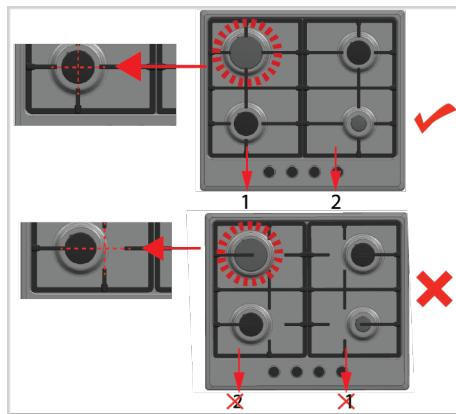
N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

8.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyage des brûleurs à gaz

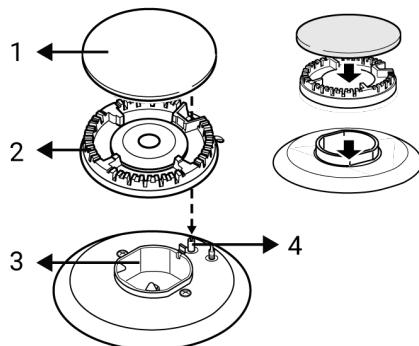
- Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.

2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.



Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



1 Couvercle de brûleur
 2 Tête de brûleur
 3 Chambre de combustion
 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

8.4 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défaillant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.

Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyer les pièces du brûleur.
- Les brûleurs sont mouillés. >>> Séchez les pièces du brûleur.
- Le chapeau du brûleur n'est pas monté en toute sécurité. >>> Placez correctement le chapeau du brûleur.
- Le robinet de gaz est fermé. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- La bouteille de gaz est vide (lors de l'utilisation de GPL). >>> Remplacez la bouteille de gaz.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégier la réparation ou le don de votre appareil !

شكراً لاختيارك المنتج Ariston نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتقنيوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج.

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. بهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطاء التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم، إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقد تم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



خطر الذي قد يتبع عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

خطر

جدول المحتويات

AR

54	تنظيف الموقد	٣-٨
55	تنظيف لوحة التحكم	٤-٨
55	استكشاف الأخطاء وإصلاحها	٩
36	تعليمات السلامة	١
36	غرض الاستخدام	١-١
36	سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الآلية	٢-١
37	سلامة الكهربائية	٣-١
37	سلامة أثناء العمل بالغاز	٤-١
38	سلامة النقل	٥-١
39	سلامة التركيبات	٦-١
39	سلامة الاستخدام	٧-١
40	تحذيرات بشأن درجة الحرارة	٨-١
40	سلامة أثناء الطهي	٩-١
40	سلامة خلال الصيانة والتنظيف	١٠-١
40	تعليمات بيئية	٢
40	توجيه النفايات	١-٢
40	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال معلومات الغلاف	١-١-٢
40	معلومات الغلاف	٢-٢
41	توصيات لتوفير الطاقة	٣-٢
41	منتج	٣
41	مقدمة المنتج	١-٣
41	ملحقات المنتج	٢-٣
42	المواصفات الفنية	٣-٣
45	التركيب	٤
45	قبل تركيب الجهاز	١-٤
46	التوصيل الكهربائي	٢-٤
47	توصيل الغاز	٣-٤
48	تركيب المنتج	٤-٤
49	تحويلات الغاز	٥-٤
51	الاستخدام الأولى	٥
51	التنظيف الأولى	١-٥
51	كيفية استخدام الموقد	٦
51	معلومات عامة حول استخدام الموقد	١-٦
52	تشغيل الموقد	٢-٦
53	معلومات عامة عن الطهي	٧
53	تحذيرات عامة عن الطبخ بملوقد	١-٧
53	الصيانة والتنظيف	٨
53	معلومات التنظيف العامة	١-٨
54	تنظيف الملحقات	٢-٨



سلامة الأطفال والأشخاص

٢-١



المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريتهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
 - لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
 - لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات الازمة.
 - يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبيهم بالمنتج.
 - المنتجات الكهربائية وأو المنتجات التي تحتوي على غاز تشكل خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
 - لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
 - قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالات إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.
 - تحذير:** أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
 - احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطير الإصابة والاختناق.
 - قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة.
1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقابس.
 2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة الازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.

- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تحمل الشركة المسؤلية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.

- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.

- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.

- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

غرض الاستخدام

١-١



- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيوت خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيوت العمل الأخرى.

- تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.

3. اتخاذ الاحتياطات الازمة لمنع

الأطفال من دخول المنتج.

4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

٣-١ ! السلامة الكهربائية

- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المخول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مغير (نوع القابس) ضروريًا.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:

- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفتوشك أو خارج المقابس. تأكيد من إدخال القابس بالكامل في المقابس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرّب إليها الماء). وإلا شème خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيّ مبتلة!
- اسحب القابس من المقابس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

٤-١ ! السلامة أثناء العمل بالغاز

- تحذير: يؤدي استخدام منتجات الطهي بالغاز إلى تكوين مواد تتطلق نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في الغرفة. تأكيد من تهوية المطبخ جيداً، خاصة عند استخدام المنتج: حافظ على فتحات

وصل المنتج بمأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة في كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/الوطنية.

• يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التراكيب الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتواافق مع اللوائح الكهربائية وفضل جميع الأقطاب عن الشبكة.

• افضل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.

• وصل المنتج بمأخذ يليق به المجهد الكهربائي والتردد المحدد على ملصق النوع.

• (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".

• لا تقوم بجسر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء تقليل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحبه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

• تأكيد من عدم اخشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.

• استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.

الكريbones وارتفاع درجة حرارة الأسطح القريبة ومقابض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابةك بالحرق بسبب الزيان.

- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وتداير السلامة في حالة وجود رائحة غاز من مزود الغاز المحلي لديك.

! ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!

- لا تستخدم اللهب المكشوف ولا تدخن. لا تستخدم أي أزرار كهربائية (مثل مقبض المصباح أو جرس الباب). لا تستخدم الهواتف الثابتة أو المحمولة.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق جميع الصمامات الموجودة على منتجات الطهي التي تعمل بالغاز ومقاييس الغاز الموجود في صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن في مكان مغلق أو قبوي.
- افحص جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشعر برائحة الغاز، فاترك المنزل.
- حذر الزيان.
- اتصل برجال الإطفاء. استخدم الهاتف خارج المنزل.
- اتصل بالخدمة المعتمدة وشركة توزيع الغاز الخاصة بك.

5-1 سلامة النقل **!**

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المأخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشرطه بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتنشيط جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي / شفاط). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، أو رفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، وما إلى ذلك.

- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشر أول أكسيد الكربون مضبوط وعامل بشكل صحيح. تأكد من أن مستشر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة المستشر بشكل متكرر. يجب ألا يزيد وضع مستشر أول أكسيد الكربون عن مترين من المنتج.
- يتم تحديد شروط الإعداد لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة البيانات)
- يتطلب الأمر احتراً سليماً لمنتجات الطهي التي تعمل بالغاز. وفي حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتطور أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون والرائحة وسام للغاية، وله تأثير مميت حتى في جرعات صغيرة جدًا. يمكنك أن تفهم أن الغاز يحترق جيدًا إذا كانت الزيان مستمرة وزرقاء. إذا كانت الزيان متجمدة ومقطوعة وذات لون أصفر مكثف، فإن الغاز لا يحترق جيدًا.
- يجب فحص منتجات وأنظمة الطهي التي تعمل بالغاز بانتظام للتأكد من عملها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والحرطوم ومشبكه بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- قم بتنظيف مناطق مواد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.
- لا تستخدم القدور والمقلالي التي تتجاوز الأبعاد المذكورة في دليل المستخدم. قد يؤدي استخدام أواني أكبر من تلك المحددة إلى التسمم بأول أكسيد

سلامة التركيبات

- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من حلال شخص مصرح له ومؤهل. فشلة خطير حدوث انفجار أو التعرض للتسرب في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات.
- يجب أن يكون خرطوم الغاز متصلًا بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة في المكان الذي يوضع فيه ولا يعلق عند تحرك الأجزاء المتحركة (الدرج مثلاً). إضافة إلى ذلك، لا يجب وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يحتمل الخشاره فيها.
- يجب عدم سحق خرطوم الغاز، أو ثنيه أو حشره، وألا يلمس الأجزاء الساخنة من المنتج أو أدوات الطهي الموضوعة على المنتج. فهناك خطير حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
- تأكيد من التتحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكيد من عدم وجود تسربات للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.

٧-١ ! سلامه الاستخدام

- تأكيد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاہر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مرکز الخدمة المعتمد.
- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بعد أو ساعة خارجية.

- قبل البدء في التثبيت، ألغِ تشغيل خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.

- ارتدي دومًا قفازات واقية أثناء عملية النقل والتركيب. وإلا فشلة خطير من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.

- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.

- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.

- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.

- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.

- لا تقم بثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطير من أن يؤدي لهب الموقن إلى إشعال ستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقن. قد تقلب أوانى الطهي الساخنة عند فتح النافذة.

- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبت المنتج به، فيجب التأكيد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصى بالمقبس.

- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإنما، فقد يتتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقن وقد يشكل خطراً على السلامة.

- يُرجى فصل مصادر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فشلة خطير حدوث انفجار.

تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقيك. فالكحول يت弟兄 عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- ضع أوانى الطهي في وسط منطقة الموقد. تأكيد من أن النار في منطقة الموقد مع أوانى الطهي لا تتدفق إلى السطح الجانبي لأوانى الطهي.

السلامة أثناء الطهي

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكبه عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات بالبخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

١-٢ توجيه النفايات

لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجمع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS)

يتوافق المنتج الذي اشتريته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المقصوص عليها في التوجيه.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائح البيئية الوطنية. لا تخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف الخدمة من قبل السلطات المحلية.

- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحفطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.

- **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتعطيلية اللهب بقطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادي والنفايات الأخرى في نهاية فترة حدهمه. خذها إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة

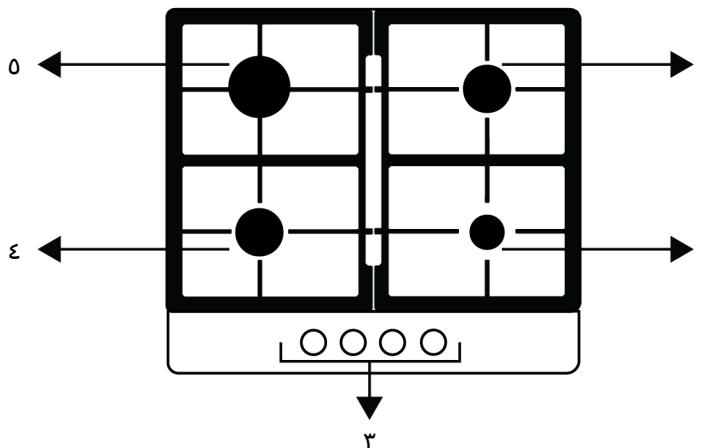
- إذابة تحمد الطعام المحمد قبل الطهي.
- استخدم أوانٍ /مقلبي بحجم وعاء مناسب لمنطقة الملوقد. اختر دوماً حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أوانٍ بحجم غير مناسب لا يسهّل الكثافة فقط بل يسلّم أكثر من ذلك.
- حافظ على مناطق الطهي على الملوقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلّل الأوساخ من انتقال الحرارة بين مناطق الطهي وقاعدة الإناء.

وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إصال المنتج المرفق مع المنتج. ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:

٣ منتجك

في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة على المنتج. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

١-٣ مقدمة المنتج



٢ الشعلة الإضافية

الشعلة العادمة

الشعلة العادمة

الموقد في التحكم المقاض

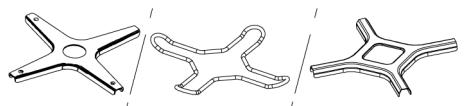
الشعلة السبع

٢-٣ ملحقات المنتج

هناك العديد من الملحقات في متجرك، اعتماداً على طراز المنتج، يختلف الملحق المرفق. قد لا تكون جميع الملحقات الموضحة في دليل المستخدم متوفرة في متجرك.

حاما، وعاء القهوة

تستخدم في وعاء القهوة.



المواصفات العامة للموقد	
510 / 580 / 46	الأبعاد الخارجية للموقد (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
480-490 / 560	أبعاد تركيب الموق (العرض / العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm2 د	نوع الكابل والمقطع المستخدم / مناسبات للاستخدام في المنتج
(g/h - G30 538) 7,4	إجمالي اسهالك الغاز (كيلوواط)

مناطق الطهي

الشعلة العادمة	أمامية بسرى
ك و (127 ج/ساعة - (G30	الطاقة

الشعلة الإضافية	أمامية حتى
ك و (73 ج/ساعة - (G30	الطاقة

الشعلة السريعة	خلفية بسرى
ك و (211 ج/ساعة - (G30	الطاقة

الشعلة العادمة	خلفية حتى
ك و (127 ج/ساعة - (G30	الطاقة

نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:
G20 20 ملي بار

أنواع الغاز/الضغطوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:
G30 30 ملي بار

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.
--

تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع المنتج.

يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة، وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.
--

فنا/أنواع/ضغط الغاز في الدولة

يمكنك العثور على نوع الغاز والضغط وفية الغاز التي يمكن استخدامها للدولة التي سيتم تركيب المنتج فيها في الجدول أدناه.

رمز الدولة	اللغة	نوع الغاز والضغط
FR	اللغة الثانية	G31,37 ملي بار G30,28 30 ملي بار G25,25 ملي بار G20,20 ملي بار +2E+3
BE	اللغة الثانية	G31,37 ملي بار G30,28 30 ملي بار G25,25 ملي بار G20,20 ملي بار +2E+3
RU	اللغة الثانية	G20,10 ملي بار G30,30 ملي بار G20,20 ملي بار 2H3B/P

رمز الدولة	الغة	نوع الغاز والضغط
CZ	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
NL	الغة الثانية	G25,3,25 مللي بار
GB	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
IE	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
ES	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
PT	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
CH	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
IT	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
SK	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
CY	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
SI	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
GR	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
PL	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
DE	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
AT	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
SE	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
LT	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
NO	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
MK	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
XK	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
RS	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
RO	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
DK	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
EE	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
MA	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
FI	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
HR	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
TR	الغة الثانية	G20,20 مللي بار
MT	اللغة الأولى	G30,30 مللي بار
IS	اللغة الأولى	G20,20 مللي بار
LV	اللغة الأولى	G20,20 مللي بار
LU	اللغة الأولى	G20,20 مللي بار
BG	اللغة الأولى	G20,20 مللي بار
	اللغة الأولى	G30,30 مللي بار
	اللغة الأولى	G20,25 مللي بار
HU	اللغة الأولى	G30,30 مللي بار
	اللغة الأولى	

جدول الحقن

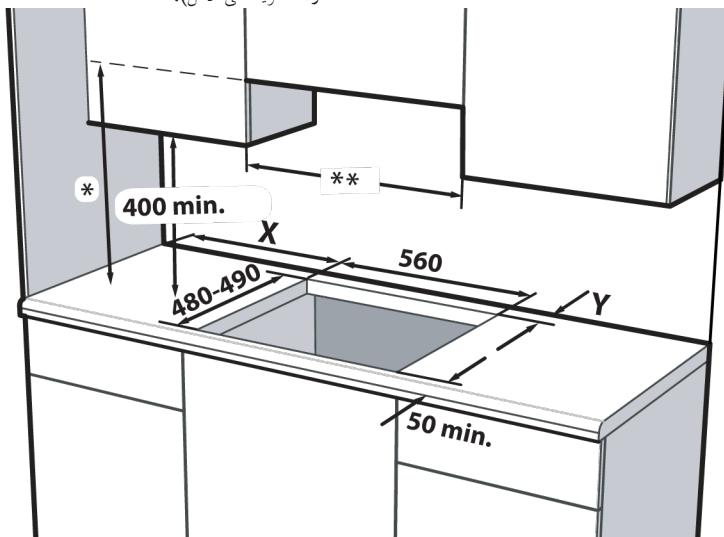
يوضح الجدول أدناه قيم الحقن لجميع أنواع الغازات القابلة للاحتراق لتحويل الغاز. يمكنك الوصول إلى قيم الحقن الخاصة بك من خلال الإطلاع على الجدول الفني لأنواع الغاز التي يمكنك تحويلها وفقاً للمواد القابلة للاحتراق والبلد. قد لا يتم توفير الحقن مع المنتج الخاص بك. يمكنك الحصول عليه من الخدمات المعتمدة أو من المكان الذي اشتريت فيه المنتج.

مناطق الطهي										الطاقة
بار	بار	بار	بار	بار	بار	بار	بار	بار	بار	
G30,50 بار	G30,37 بار	G2.350,13 بار	G25,3,25 بار	G20,25 بار	G20,13 بار	G20,10 بار	G30,28 30 بار	G20,20 بار	1 د و	
43	47	95	80	68	84	90	50	72		
58	65	128	102	91	110	118	66	97	و 1,75	
75	80	165	130	108	145	155	87	115	و 2,9	

١-٤ قبل ترکیب الجهاز

- تم تصميم الموق للترکیب على سطح بخاري. يجب ترك مسافة آمنة بين الجهاز وجدار المطبخ والأثاث. انظر الشکل (القيم بالملیمتر).
 - يجب محاذاة السطح وتنبيهه أفقیاً.
 - أقطع فتحة في الموق في السطح حسب أبعاد الترکیب.
 - هذا المنتج هو جهاز من الفئة 3 وفقاً لمعيار EN 30-1-1.
 - يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملیمتر أعلى السطح الساخن.
 - إذا كان من المزمع ترکیب غطاء الموق أعلى الموق، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموق الخاصة بارتفاع الترکیب. إذا لم يتم تحديد أي حجم في دليل غطاء اخر، فيجب ألا يقل هذا الارتفاع عن 650 مم.
 - يجب أن يكون أي أثاث مطبخ بجوار الجهاز مقاوِماً للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).

- استشر أقرب وكيل تأكيد من أن الترکیبات الكهربیة والغاز في مكاناً قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهییة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمرکب للقيام بالترکیبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائماً بعمليات الترکیب والإصلاح. لن يتحمل المصمم المسؤلية.
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والترکیبات الكهربیة والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب ترکیب الجهاز وفقاً لكافٍة لواچ الغاز و/أو الكهرباء الخلیة.
- قبل القيام بعملية الترکیب، افحص بصریاً المنتج للتأكد من عدم وجود عیوب به.



Y أدنى مسافة بين القاطع والجدار الخالي.

X أدنى مسافة بين القاطع والجدار الخالي.

نوع التحكم بالملوقد	نوع لوحة الموق	عرض الموق # (مم)	X (مم)	Y (مم)
مقبض تحكم جانبي	معدن	610 / 580	100	60
مقبض تحكم جانبي	زجاج	646 / 641 / 601 / 600 / 590	100	50
مقبض تحكم أمامي	معدن / زجاج	/ 601 / 600 / 590 / 585 / 580 646 / 641	170	*50
مقبض تحكم أمامي	معدن / زجاج	751 / 750	170	70

* يمکون هذا الحجم 60 مم في الطرز الذي تستخدم حنفيات غاز من 9 خطوات.

راجع أبعاد العرض في قسم المدخل الفني بدليل المستخدم.

يجب أيضًا أن يكون هناك خلوص 10 م على الأقل أدنى الحافة السفلية للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بما في الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

يمكن أن يوضع الموقن في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقن في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 مترًا.

لا تركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

٤-٤ التوصيل الكهربائي

١- تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطير وقوع صدمة كهربائية!
 - قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغر ذات سعة مناسبة وفقًا لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم في كهربائي مؤهل بتوصيل الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء محول أم لا. لن تتحمل شركة المصنعة عن آية أضرار قد تتحمّل عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقًا للتشریعات الخالية.
 - لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن آية أضرار تتحمّل عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
 - يجب ألا يكون أنابيب الأمان مثبتًا أو مثبتًا أو موضوعًا بحيث يعيق الحركة أو ملامستًا للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التاليف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطير حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
 - يجب أن توافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملخص النوع بالمنتج. يوجد ملخص النوع في الملف الخلفي للمن يرجى أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
 - يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلالك متعددة أو مأخذ متعدد في توصيل الطاقة.
 - أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم بالوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخلط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز ححدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لأحد التوصيل / المقابس، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ الـ إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقبس:
- قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقابس مؤرض.

تطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتطلب بعض الحجرات مقدار تهوية دائمًا أيضًا. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تبعثر غازات العادم مباشرةً في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمرًا ضروريًا للتشغيل الآمن للجهاز.

الخارجية

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / أو النوافذ التي تفتح مباشرةً على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم تجده فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إداؤه وفتحة تهوية ثانية إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثانية فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجودة بالفعل، وأبعاد فتحة مصرى غطاء التهوية وغيرها.

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و) الجدول لفتحة التهوية (م²)

100	0-2
120	2-3
175	3-4
300	4-6
400	6-8
500	8-10
600	10-11,5
700	11,5-13
800	13-15,5
900	15,5-17
1000	17-19
1250	19-24

الغرف التي لا تحتوي على أبواب / أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرةً على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بما في الجهاز باب / أو نافذة تفتح مباشرةً على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثانية غير قابلة للتعديل والغلق وتلي إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

! تحذيرات عامة AR



مهر نشت :

قطعة اتصال 2/ EN 10226 R1/ :
قطعه اتصالی برای گاز مایع (G30,G31)



قطعه اتصالی خروجی گاز



توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتحجيم قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.

- تأكيد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.

- قم بتوسيع منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز من يتوافق مع المعايير الخالية.

- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.

- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولية في كلا الطرفين.

توصيل الغاز - غاز البترول المسال

- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريباً من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.

- قيل توصيل الغاز، قم بتوسيع خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك ثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلًا للفحص.

- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.

التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (دون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.

- هناك خطير حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو في غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.

- قبل تركيب المنتج، تأكيد من أن شروط التوزيع الخالية (نوع الغاز وضغطه) وإعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).

- إذا لم يكن رمز بذلك موجوداً على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية الخالية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.

- لا يمكن توصيل المنتج نظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو في معتمد / مرخص / مؤهل.

- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو في غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز. هناك خطير حدوث انفجار!

- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.

- تأكيد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم بهأشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.

خطير الحريق:

- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطير تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحمل شركة المسؤولية عن الأضرار ال

- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو في معتمد / مرخص / مؤهل فقط.

- تأكيد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز الخالية.

- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حوطها، ويجب ألا ينحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال: الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.

- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطير تسرب الغاز إذا تم نقله.

- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

قطعات برای اتصال گاز

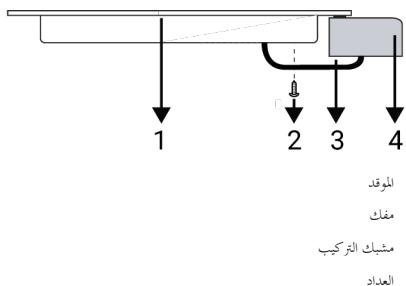
قطعات و ابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. ر ارائه شده اند. بسته به مدل، ممکن است این قطعات همراه با مخصوص شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک

4. املاً الروايا عن طريق تشكيل الخناءات في الروايا كما هو موضح في الشكل. قم بتشكيل أكبر قدر ممكن من الخناءات ملء الفجوة في الروايا.



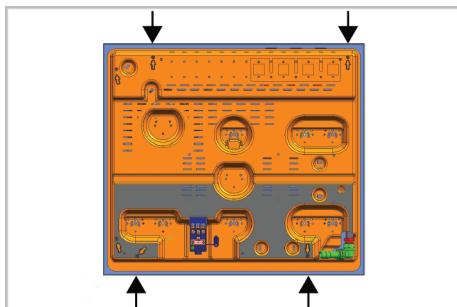
تأكد من أن أقسام القاعدة الموجودة على الغلاف السفلي للموقد ملؤة بالمعجون.

5. ضع الشعلة على العداد وقم بمحاذاتها.
6. يعمل استخدام مشابك التركيب على إحكام ثبيت الشعلة عن طريق الشبيك عبر الفتحات الموجودة بالجسم السفلي.



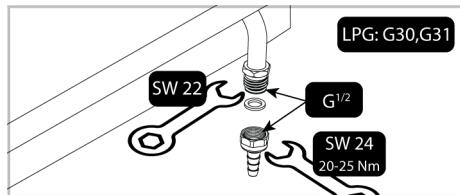
منظف خلفي (فتحات التوصيل)

لا تتمثل أماكن فتحات التوصيل الموضحة في الرسم أدناه سوى مجرد أشكال توضيحية، وقد تختلف حسب طراز المنتج. ثبئتها وفقاً لفتحات التوصيل الموجودة في منتجك.



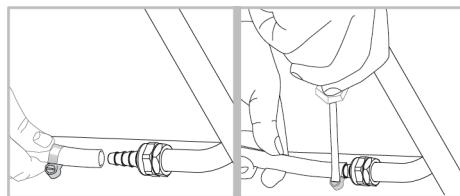
ضع لوحة الشعلات وأغطية لوحة الشعلات والشووايات مرة أخرى في مواضعها الخاصة بعد التركيب.

2. قم بثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 22 مم، وقم بتوصيل قطعة التوصيل بمخرج الغاز الخاص بالمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكام ربطه.



3. قم بتركيب مشبك الثبيت في أحد طرق خرطوم الغاز. ١. قم بتثبيت طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.

4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تثبيته، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.



5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المرايا الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضر الرغوة الصابونية ووضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سُرّيغِيَّة الصابون إنما كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المتأهبة بخاراً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصادر الغاز وقم بتهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

٤-٤ تركيب المنتج

1. أزل الشعلات وأغطية الشعلات والشووايات التي على الشعلة من المنتج.

2. أقلب الشعلة، ثم ضعها على سطح مستو.

3. لتجنب تغلغل المواد والسوائل الغريبة بين المودع والطاولة، يرجى وضع المعجون الموجود في العبوة على حبيط الغطاء السفلي للموقد ولكن تأكد من عدم تداخل المعجون.

يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثنياً بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.



يُعد عمل التوصيات في فتحات مختلفة أمراً غير جيد بالنسبة للأمان حيث إنه يمكن أن يتسبب في تلف نظام الغاز والكهرباء.



٤-٥ تحويلات الغاز

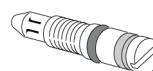
تحذيرات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افضل مصدر الغاز الرئيسي.
- هناك خطير حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حافظات الغاز وضبط احتراق صنابير الغاز في وضع الحمل من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود بـ
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفatas الغاز لمتاجه حسب البند في قسم "فatas / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تتحقق في هذا الجدول معرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويذ حacon الاحتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على الحاقدن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريت منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقدن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.

قطع غيار لتحويل الغاز

ترتداه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتماداً على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج.

فوهة التمرير



حاقد الشعلات



استبدال حاقد الشعلات

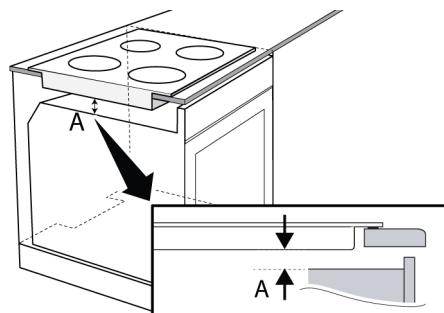
1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف الموضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم ب拔掉 غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
4. أزل حاقد الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة.
(فتح 7)

الموقد الذي يحتوي على عناصر تعمل بالغاز والكهرباء. لهذا السبب يجب تركيب الموقد فقط من خلال ثقب الشبكة العداد، استعمل فقط العناصر الأمنة والبراغي المتوفرة مع الجهاز كما هو مبين في الدليل. وإلا فإنه سوف يشكل خطراً على أمن الأرواح والممتلكات.



إذا كان هناك فرن مدمج أسفل الموقد؛

عند تركيب الموقد على فرن مدمج، يجب ترك مسافة بين الجدار العلوي للفرن والغطاء السفلي للموقد، كما هو موضح في الشكل.

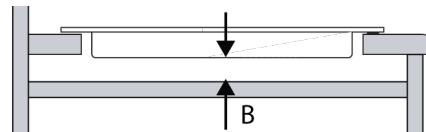


5 مم

إذا كان هناك درج/خزانة أسفل الموقد؛

عند تركيب الشعلة بالوحدة، يجب تركيب رف ليفصل الوحدة عن الشعلة كما هو موضح بالشكل الموضح أعلاه. ولا يُعد هذا الأمر مطلوباً عند التركيب في الموقد المدمج.

على سبيل المثال، إذا كان من الممكن لمس الجزء السفلي من المنتج لأنماطاً مركبة على درج، فيجب تغطية هذا القسم بلوح خشبي.



8 مم

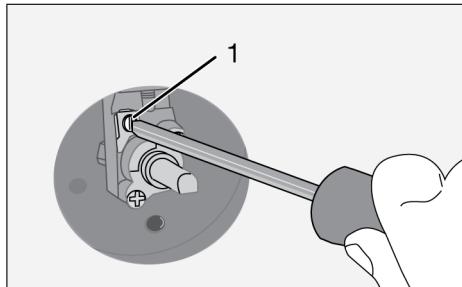
المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

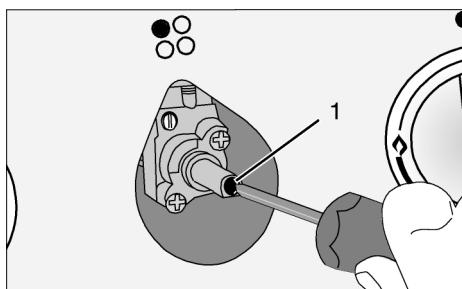
5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسamar باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.

6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كلي من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق اللهب الشعلة.

7. وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسamar.



1 مسامار ضبط معدل التدفق



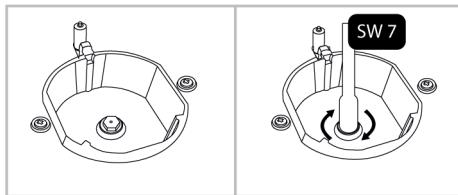
1 مسامار ضبط معدل التدفق

فحص التسريب في المحقق

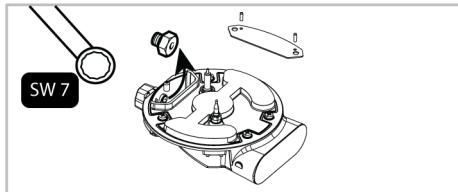
قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحقق بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحقق للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.

1. تأكّد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.

2. يتم سد فتحة كل محقق بأحد الأصوات مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقابض التحكم المقابل له، ويتم إيقاؤه في وضع منخفض حتى يباح للغاز أن يصل إلى المحقق.



5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقد دخول جانبي، قم بإزالة الحاقد باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية المحقق بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقف. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال المحقق.



6. يتم تركيب حاقد الغاز الجديد. (عزم الربط 4 نيوتن متر)

7. تحقق من جميع التوصيات للتأكد من تثبيتها بأمان وإحكام.

الحاقدات الجديدة لها موضعها الجديد على عبواناً أو يمكن الإشارة إلى جدول المحقق.



8. يجب عليك التحقق من وجود حاقدات تسرب بعد التوصيل.

لا تقم بمحاولة إزالة محبس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحبس.



إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقف

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقابض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.

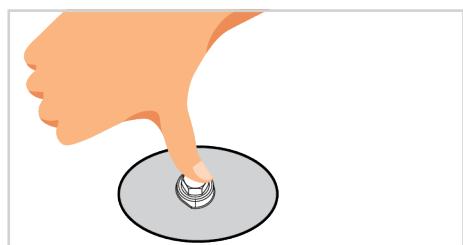
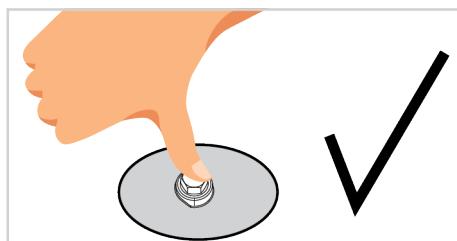
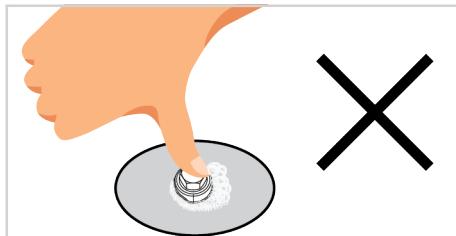
2. أخرج المقابض من محبس الغاز.

3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسامار ضبط معدل التدفق.

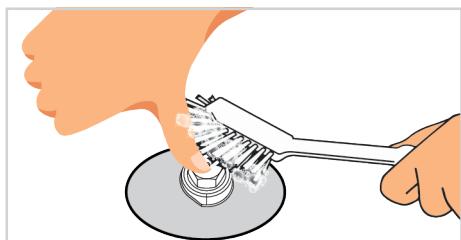
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسamar باتجاه عقارب الساعة، بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي للف المسamar عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

⇒ ينبع أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.



3. ضع ماءً وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقق بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقق، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكِم ربط المحقق بمقدار قوّة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



٥ الاستخدام الأولى

يلاحظ: قد تسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

ملاحظة: أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي وتحتاج فقط إلى كموية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تتشكل مباشرة.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

١-٥ التنظيف الأولى

1. أزل جميع مواد العجينة والتغليف.

2. امسح سطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنج وحفظها بقطعة قماش.

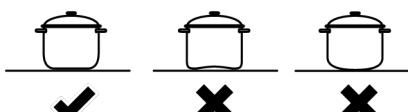
٦ كيفية استخدام المقد

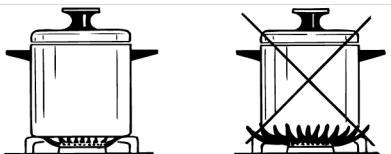
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تتلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحتات التسخين بدون أي قدر أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تتلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داعٍ عن طريق معنف قاuchi الطعام.
- لا تضع أغطية المقلة أو المقلاة على ألواح التسخين.

٦-٦ معلومات عامة حول استخدام المقد

تحذيرات عامة

- ضع الأواني والقدر بطريقة لا تكون مقابضها أعلى المقد لمنع سخونه المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على المقد.





- وضع المقالب في وسط ألواح التسخين. عندما تريه وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه ووضعه على لوح التسخين الذي تريه بدلاً من تحريكه.

- يجب أن يناسب حجم أوانى الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تترزز من قاع المقللاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدِم الأواني / الأواني الكبيرة لتنفسية أكثر من موقد واحد.

أحجام صينية الخز الموصى بها

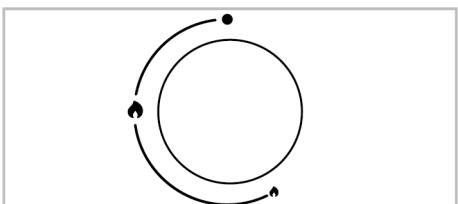
قطر القدر - سم	نوع شعلة الموقد
18 - 12	الشعلة الإضافية
20 - 14	الشعلة العادلة
22 - 18	الشعلة السريعة
30 - 22	شعلة المقللة

- أثناء الضغط على المقابض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز الهب الكبير.
- مع الشارة الحاجمة، يشتعل الغاز.
- بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقابض لمدة 3-5 ثوان.
- إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتغييره، كرر نفس العملية بالضغط على المقابض لمدة 15 ثانية.

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأوكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المقاومة. بالإضافة إلى ذلك ، إذا كان سطح الطهي الخاص مبتلاً زجاجياً ، فيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسيختلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب الهب.

٢-٦ تشغيل المواقف

مقبض التحكم في الموقد



وضع إيقاف التشغيل

شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز

شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

آلية أمان لإغلاق الغاز

إذا انطفألت ألسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تجرب إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

وضع المقابض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).



1 إغلاق الغاز بآمان

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعنى. يمكنك استئناف الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

عند إيقاف تشغيل الموقد (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الموقد، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقابض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقابض مع الرمز المعنى.

إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.

٧ معلومات عامة عن الطهي

- قم دائمًا بتحفيض الطعام جيدًا قبل القلي ووضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المحمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت ، تأكد من أن القدر الذي تستخدمنه جاف وغطائه مفتوحًا.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة ، راجع قسم التعليمات البيئية.

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

١-٧ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجعل حطر الحرير. ولا تحاول إطلاقًا إطفاء النيران بالماء! عندما تضرم النيران في الزيوت ، قم بتشغيلها ببطالية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..

٨ الصيانة والتنظيف

١-٨ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقًا!
 - لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
 - يجب تنظيف الجهاز وتحفيضه جيدًا بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب مع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقًا. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يعتمد وفق المعايير التي يتم مواهتها بشكل متكرر.
 - لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.
 - يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسيبات، وزميارات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكربونية، ومسحوق التلميع، وكرمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكافحة، والأسلاك، والإسفنجة، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
 - ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وحففة قطعة قماش جافة.
 - تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تمامًا بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متاثر على الفور أثناء الطهي.
 - لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.
- للماوفق:**
- قد يتسبب الأوساخ الحمضية مثل الخل ومعجون الطماطم والزيت في حلوث بقع دائمة على الموقد، ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.

قد يتغير لون الشعارات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.

- قد يتسبب تحريرك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدورة. لا تقم بتحريرك المقاقي والأواني على السطح.
- نظراً لأن أطعمة منظقة الموقد تلامس النار مباشرة وتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.

أسطح الإينوكس والفوّلاد غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تجوي على الأهاض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقاييس المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
- قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
- نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خشن) مناسب للأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بجازة بقع الجير والزيت والنشا والخليل والبزورات على الأسطح الرجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فورًا دون انتظار. فقد تصدأ البعض تحت الفترات الزمنية الطويلة.

- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المترسبة على السطح تحمل السطح بتحول إلى اللون الأبيض.

الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الرجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الرجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الرجاجية وجففها بقطعة قماش ناعمة من الألياف الدقيقة.

7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة والممعنة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن و Mizyilat التربسات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات و حوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة، تأكيد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.
12. عند وضع حاملات القدور، تأكيد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الديوس، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.
- إذا كان هناك منظف متبقى بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وحفظ بقلعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة.
 - فقد يتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
 - لا ينبغي نحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي سبلاكين مسنة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
 - يمكنك إزالة أصبعاء الكالسيوم (أصبعاء صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح بخارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
 - إذا كان السطح متسبباً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجية وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
 - إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليس عيوباً.

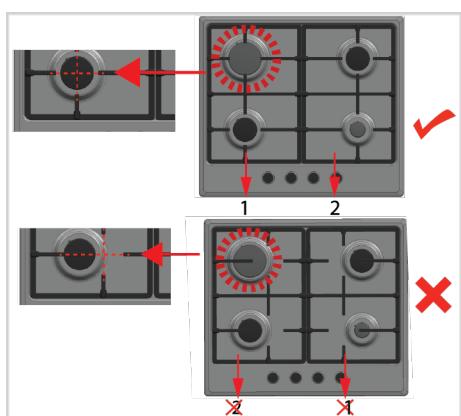
الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وحفظها بقطعة قماش حادة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكيد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٨ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٨ تنظيف الموقد



تجميع أجزاء الشعلات

1. ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.
2. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شعنة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة بعضاً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.

5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون ملدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخلاش.

- إذا كان هناك منظف متبقى بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وحفظ بقلعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة.
- لا ينبغي نحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي سبلاكين مسنة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.

- يمكنك إزالة أصبعاء الكالسيوم (أصبعاء صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح بخارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسبباً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجية وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.

- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليس عيوباً.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وحفظها بقطعة قماش حادة.
- لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنظفات الكاشطة. فقد تتلف الأسطح.
- تأكيد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.

٢-٨ تنظيف الملحقات

لا تضع ملحقات المنتج في غسالة الصحون ما لم يذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.

٣-٨ تنظيف الموقد

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرؤوس من الموق.
2. نظف سطح الموقد وفقاً للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقاً لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ.).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة منظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكيد من
4. قم بتنظيف شعفات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز الذي تجوي على عنصر الإشعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكيد أن شعفة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.

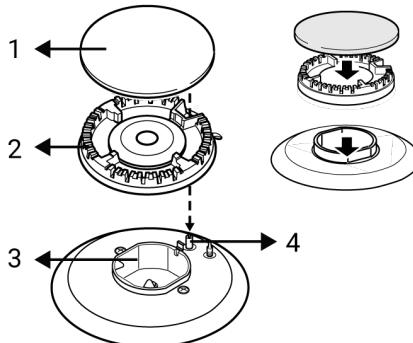
5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون ملدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخلاش.

حجز الشعلة 3

شمعة الاحتراق (في الفطر المزودة بإشعال) 4

٤-٨ تنظيف لوحة التحكم

- عدم تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقبض بقطعة قماش ناعمة مبللة وحفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والخشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقبض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقبض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقبض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وحففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.



غطاء الشعلة 1
رأس الشعلة 2

٩ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو مركبخدمة معتمد. لا تجتهد في إصلاح منتج معطل بنفسك.
المتنج لا ي يعمل.

- قد يكون المصهر معيلاً أو تالفاً. <>> افحص المصهر في صندوق المصهر. قم بتنظيفها إذا لزم الأمر أو أعد تشغيلها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز مأخذ مورض. <>> تحقق من توصيل الجهاز بالماحسن.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <>> إذا كان متنبك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تفكيك قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.
لا يوجد شارة الاستعمال.
- لا يوجد تيار. <>> افحص المصهرات الموجودة في صندوق المصهرات.

لا يوجد غاز.

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <>> افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <>> قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- الشعلات لا تحرق بشكل صحيح أو لا تحرق على الإطلاق.
- الشعلات قدرة. <>> قم بتنظيف أحراز الشعلة.
- الشعلات مبللة. <>> جفف أحراز الشعلة.
- لم يتم تركيب غطاء الموقد بشكل آمن. <>> ضع غطاء الشعلة بشكل صحيح.
- صمام الغاز مغلق. <>> افتح صمام الغاز.
- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <>>
- استبدل أسطوانة الغاز.

