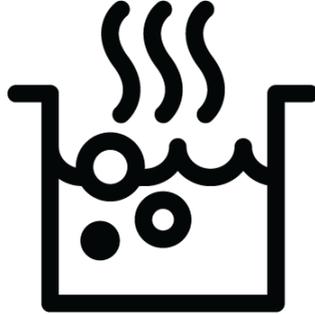




# ARISTON

مدمج الفرن  
دليل المستخدم

## Built-in Hob User Manual



ARH 6G4R22 W2XNA

185920458/ AR/ EN/ R.AA/ 05.04.25 11:41  
7751688842

شكرا لاختيارك المنتج Ariston نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا 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. في هذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع. احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم 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.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

إخطار

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

21	تنظيف الموقد .....	٣-٨
22	تنظيف لوحة التحكم .....	٤-٨
22	استكشاف الأخطاء وإصلاحها .....	٩

## جدول المحتويات

<b>4</b>	<b>تعليمات السلامة .....</b>	<b>١</b>
4	غرض الاستخدام .....	١-١
4	سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة .....	٢-١
5	السلامة الكهربائية .....	٣-١
5	السلامة أثناء العمل بالغاز .....	٤-١
6	سلامة النقل .....	٥-١
7	سلامة التركيبات .....	٦-١
7	سلامة الاستخدام .....	٧-١
8	تحذيرات بشأن درجة الحرارة .....	٨-١
8	السلامة أثناء الطهي .....	٩-١
8	السلامة خلال الصيانة والتنظيف .....	١٠-١
<b>8</b>	<b>تعليمات بيئية .....</b>	<b>٢</b>
8	توجيه النفايات .....	١-٢
8	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال .....	١-١-٢
8	معلومات الغلاف .....	٢-٢
9	توصيات لتوفير الطاقة .....	٣-٢
<b>9</b>	<b>منتجك .....</b>	<b>٣</b>
9	مقدمة المنتج .....	١-٣
9	ملحقات المنتج .....	٢-٣
10	المواصفات الفنية .....	٣-٣
<b>12</b>	<b>التركيب .....</b>	<b>٤</b>
12	قبل تركيب الجهاز .....	١-٤
13	التوصيل الكهربائي .....	٢-٤
14	توصيل الغاز .....	٣-٤
15	تركيب المنتج .....	٤-٤
16	تحويلات الغاز .....	٥-٤
<b>18</b>	<b>الاستخدام الأولي .....</b>	<b>٥</b>
18	التنظيف الأولي .....	١-٥
<b>18</b>	<b>كيفية استخدام الموقد .....</b>	<b>٦</b>
18	معلومات عامة حول استخدام الموقد .....	١-٦
19	تشغيل المواقد .....	٢-٦
<b>19</b>	<b>معلومات عامة عن الطبخ .....</b>	<b>٧</b>
20	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد .....	١-٧
<b>20</b>	<b>الصيانة والتنظيف .....</b>	<b>٨</b>
20	معلومات التنظيف العامة .....	١-٨
21	تنظيف الملحقات .....	٢-٨



- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضًا تقاسم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.

- احرص دائمًا على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائمًا قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم يُنص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

### ١-١ غرض الاستخدام



- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسبًا للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم المنتج في الحدائق أو الشرفات أو أي بيئات خارجية أخرى. هذا المنتج مخصص للاستخدام في المنازل وفي مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى.
- **تحذير:** لا يجوز استخدام هذا المنتج إلا لأغراض الطهي فقط، ولا يجب استخدامه لأغراض غير ذلك، مثل تدفئة الغرفة.

### ٢-١ سلامة الأطفال والأشخاص



#### 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 يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم 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 اللازمة.
  - يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
  - المنتجات الكهربائية و/أو المنتجات التي تحتوي على غاز تشكل خطرًا على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
  - لا توضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
  - قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقتها.
  - **تحذير:** أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
  - احفظ مواد التغليف بعيدًا عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
  - قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:
1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
  2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.

3. اتخذ الاحتياطات اللازمة 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 المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (نوع القابص) ضروريًا.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابص المتعددة بشدة وتشعل. أبقِ المقابص المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيدًا عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.

إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابص:

- تجنب تمامًا وضع قابص المنتج في قابص مكسور أو مفكوك أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابص بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
- تجنب إدخال الجهاز في مقابص مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابص الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابص أبدًا بأيدي مبتلة!
- اسحب القابص من المقبس باستخدام جسم القابص بدلاً من السلك نفسه.

### ٤-١ ⚠️ السلامة أثناء العمل بالغاز

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

• وصّل المنتج بمأخذ مؤرض مُحمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقًا للوائح المحلية/الوطنية.

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

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

• وصّل المنتج بمأخذ يلبّي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.

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

• لا تقم بمسح سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثني سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

• تأكد من عدم نحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.

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

- لا تستخدم القدور والمقالي التي تتجاوز الأبعاد المذكورة في دليل المستخدم. قد يؤدي استخدام أواني أكبر من تلك المحددة إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح القريبة ومقابض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابتك بالحرق بسبب النيران.
- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وتدابير 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 ومقياس الغاز الموجود في صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن في مكان مغلق أو قبو.
- افحص جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشعر برائحة الغاز، فاترك المنزل.
- حذر الجيران.
- اتصل برجال الإطفاء. استخدم الهاتف خارج المنزل.
- اتصل بالخدمة المعتمدة وشركة توزيع الغاز الخاصة بك.
- **!** **٥-١** سلامة النقل
- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المآخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت 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 مستشعر أول أكسيد الكربون مضبوط وعامل بشكل صحيح. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة المستشعر بشكل متكرر. يجب ألا يزيد وضع مستشعر أول أكسيد الكربون عن مترين من المنتج.
- يتم تحديد شروط الإعداد لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة البيانات)
- يتطلب الأمر احتراقًا سليمًا 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 مميح حتى في جرعات صغيرة جدًا. يمكنك أن تفهم أن الغاز يحترق جيدًا إذا كانت النيران مستمرة وزرقاء. إذا كانت النيران متموجة 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 والخراطوم ومشبكه بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- استخدم دائمًا أسطوانة الغاز النفطي المسال في وضع قائم. وإذا لم يتم استخدامها في وضع قائم، فقد يدخل البروبان/البوتان، في شكل سائل، إلى المنتج ويتسبب في تسرب الغاز وحدوث توهجات مفاجئة.
- قم بتنظيف مناطق موقد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.

- يُرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فئمة خطر حدوث انفجار.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مُصرح له ومؤهل. فئمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات.

- يجب أن يكون خرطوم الغاز متصلاً 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 الموضوعه على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
- تأكد من التحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسريبات للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.

### ٧-١ سلامة الاستخدام

- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
- إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افضل الطاقة عن صندوق المصاهر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افضل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز 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.

- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

### ٦-١ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألق تشغيل خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدِ دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فئمة خطر 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.
- أبقِ على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لبب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تنقلب أو اني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجاني للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.

- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.

### ⚠️ ٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

- **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 بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذرًا عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظرًا لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.
- ضع أواني الطهي في وسط منطقة الموقد. تأكد من أن النار في منطقة الموقد مع أواني الطهي لا تتدفق إلى السطح الجانبي لأواني الطهي.

### ⚠️ ١٠-١ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

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

### ⚠️ ٩-١ السلامة أثناء الطهي

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

#### ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).



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

### الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

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

### ٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقًا للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

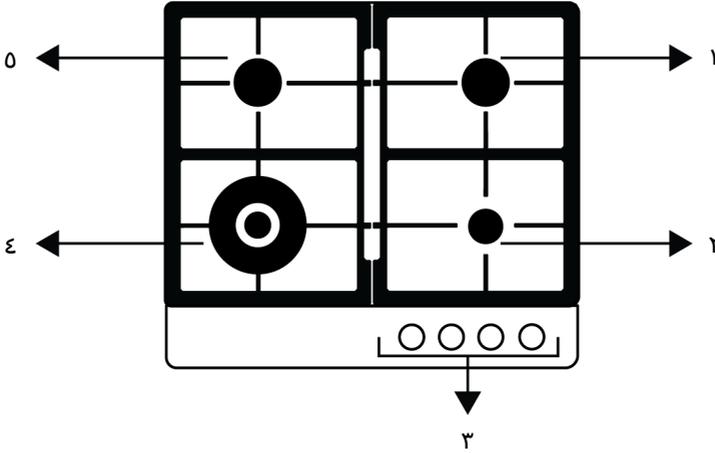
## ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

وفقًا للائحة 66/2014 EU، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال 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 اعتمادًا على نوع المنتج.

## ١-٣ مقدمة المنتج



٢ الشعلة الإضافية

٤ شعلة المقلاة

١ الشعلة العادية

٣ مقابض التحكم في الموقد

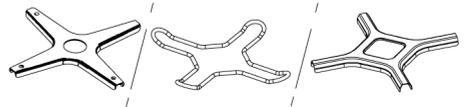
٥ الشعلة العادية

## ٢-٣ ملحقات المنتج

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

حامل وعاء القهوة

تستخدم في وعاء القهوة.



### ٣-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
510 / 580 / 46	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
480-490 / 560	أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm 2	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
(g/h - G30 567) 7,8	إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
مناطق الظهي	
شعلة المقلاد	أمامية يسرى
3,3 ك و (240 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة الإضافية	أمامية يمين
1,0 ك و (73 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يسرى
1,75 ك و (127 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يمين
1,75 ك و (127 ج/ساعة - G30)	الطاقة
نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:	
G30 30 ملي بار	
فئة المنتج الغازي	
الفئة الثانية 2H3B/P	
أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:	
G20 20 ملي بار	

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع منتجك.



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



#### جدول الحقن

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

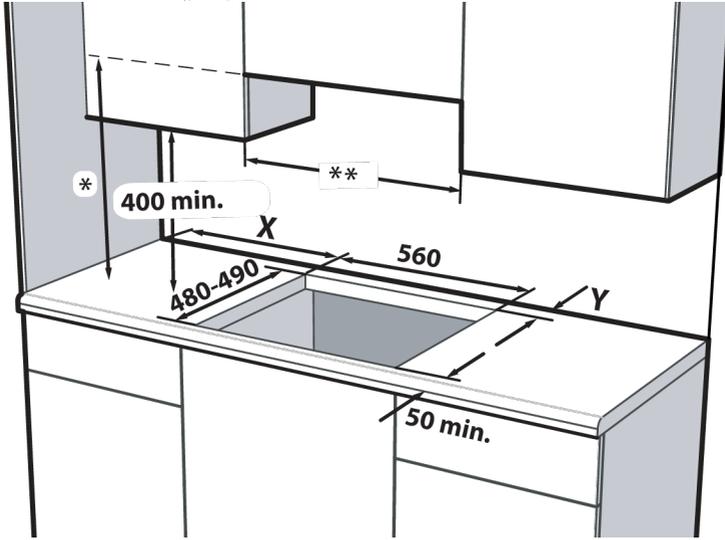
مناطق الطهي									
G30,50 ملي بار	G30,37 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G20,25 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,10 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	الطاقة
43	47	95	80	68	84	90	50	72	1 ك و
58	65	128	102	91	110	118	66	97	1,75 ك و
84	87	179	128	123	150	160	92	132	3,3 ك و

## ⚠️ تحذيرات عامة

## ١-٤ قبل تركيب الجهاز

- تم تصميم الموقد للتركيب على سطح تجاري. يجب ترك مسافة آمنة بين الجهاز وحدران المطبخ والأثاث. انظر الشكل (القيم بالمليمتر).
- يجب عمادة السطح وتثبيتته أفقيًا.
- أقطع فتحة في للموقد في السطح حسب أبعاد التركيب.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 3 وفقًا لمعيار EN 30-1-1.
- يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملميمتر أعلى السطح الساخن.
- إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب. إذا لم يتم تحديد أي حجم من دليل غطاء الموقد، فيجب ألا يقل هذا الارتفاع عن 650 مم.
- يجب أن يكون أي أثاث مطبخ بجوار الجهاز مقاومًا للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).

- استشر أقرب وكيل تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل للمركب للقيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائما بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية.
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به.



Y أدنى مسافة بين الحافة الخلفية للفتحة والجدار الخلفي.

X أدنى مسافة بين القاطع والجدار الجانبي.

نوع التحكم بالموقد	نوع لوحة الموقد	عرض الموقد # (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

\* سيكون هذا الحجم 60 مم في الطرز التي تستخدم حنفيات غاز من 9 خطوات.

# راجع أبعاد العرض في قسم الجدول الفني بدليل المستخدم.

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تنبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً لتشغيل الآمن للجهاز.

### الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة 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 للدليل المستخدم هنا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إذاً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للظوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة بحرى غطاء التهوية وغيرها.

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم <sup>2</sup> )
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

### الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والعلق 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.

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

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متر<sup>2</sup>.

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

## ٢-٤ التوصيل الكهربائي

### ⚠ تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يُرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!
  - قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء محمول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تنجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.
  - لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
  - يجب ألا يكون أبواب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساحنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
  - يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يوجد ملصق النوع في المبيت الخلفي للمنتج يجب 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 أسلاك تمديد أو مأخذ متعددة في توصيل الطاقة.
  - أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرد. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرة بدون استخدام مأخذ ال
- إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- قم بإجراء التوصيل الكهربائي للجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

### تحذيرات عامة !



قطعة اتصال "EN 10226 R1/2"

قطعة اتصالي برای گاز مایع (G30,G31)



قطعة اتصالي خروجی گاز



### توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.
- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

### توصيل الغاز - غاز البترول المسال

- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريبًا من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
- قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعًا 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 (بدون لولب).

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

- هناك خطر 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، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعدادات الغاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجودًا على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام 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 خطر حدوث انفجار!

- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقًا مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيدًا للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.

### خطر الحريق:

- إذا لم يتم بإجراء التوصيل وفقًا للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو في معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدرج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر 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 محصول شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک

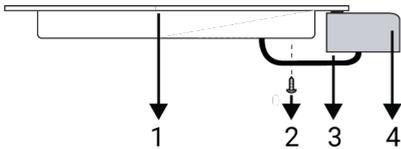
4. املأ الزوايا عن طريق تشكيل الخناصات في الزوايا كما هو موضح في الشكل. قم بتشكيل أكبر قدر ممكن من الخناصات للماء الفجوة في الزوايا.



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



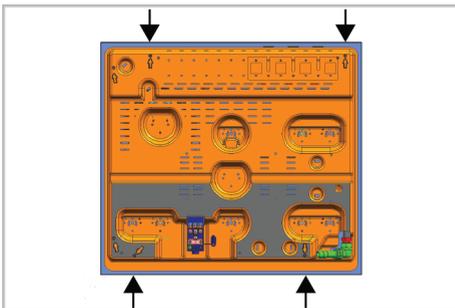
5. ضع الشعلة على العداد وقم بمحاذاها.  
6. يعمل استخدام مشابك التركيب على إحكام تثبيت الشعلة عن طريق التثبيت عبر الفتحات الموجودة بالجسم السفلي.



- 1 الموقد  
2 مفك  
3 مشبك التركيب  
4 العداد

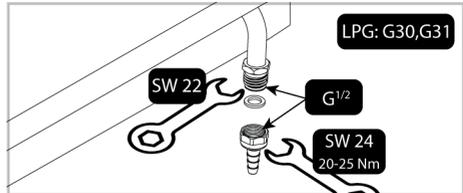
### منظر خلفي (فتحات التوصيل)

لا تملأ أماكن فتحات التوصيل الموضحة في الرسم أدناه سوى مجرد أشكال توضيحية، وقد تختلف حسب طراز المنتج. ثبتها وفقًا لفتحات التوصيل الموجودة في منتجك.

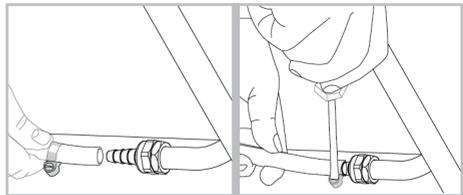


ضع لوحات الشعلات وأغطية لوحة الشعلات والشواريث مرة أخرى في مواضعها الخاصة بعد التركيب.

2. قم بتثبيت 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 التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. قم بتلين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.  
4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليله، 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 المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضّر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سيُرغى الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المتاحة تجاريًا لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

### 4-4 تركيب المنتج

1. أزل الشعلات وأغطية الشعلات والشواريث التي على الشعلة من المنتج.  
2. اقلب الشعلة، ثم ضعها على سطح مستو.  
3. لتجنب تغفلل المواد والسوائل الغريبة بين الموقد والطاولاة، يرحى وضع المعجون الموجود في العبوة على محيط الغطاء السفلي للموقد ولكن تأكد من عدم تداخل المعجون.

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



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



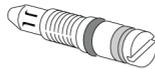
#### ٥-٤ تحويلات الغاز

##### ⚠️ تحذيرات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، أفضل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقنات الغاز وضبط احتراق صنادير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسبًا للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود ب
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفتات الغاز لمتنحك حسب البلد في قسم "فتات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على الحاقن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقن 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

تزد أذناه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتمادًا على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج. فوهة التمرير



حاقن الشعلات

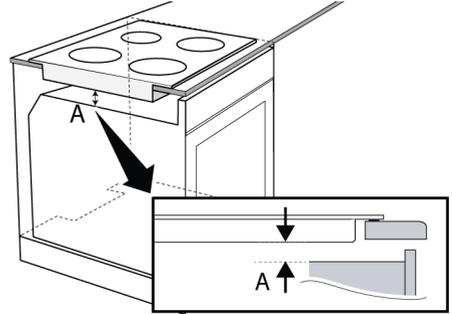


##### استبدال حاقن الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
4. أزل حواقن الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)

#### إذا كان هناك فرن مدمج أسفل الموقد؛

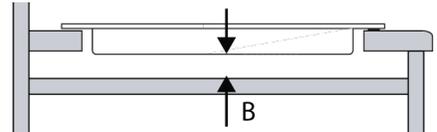
عند تركيب الموقد على فرن مدمج، يجب ترك مسافة بين الجدار العلوي للفرن والغطاء السفلي للموقد، كما هو موضح في الشكل.



A د 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 يعد هذا الأمر مطلوبًا عند التركيب في الموقد المدمج. على سبيل المثال، إذا كان من الممكن لمس الجزء السفلي من المنتج لأنها مركب على درج، فيجب تغطية هذا القسم بلوح خشبي.



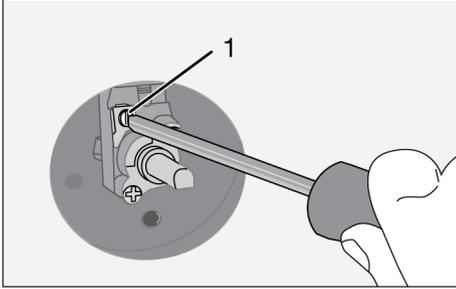
B د 15 مم

#### المراجعة النهائية

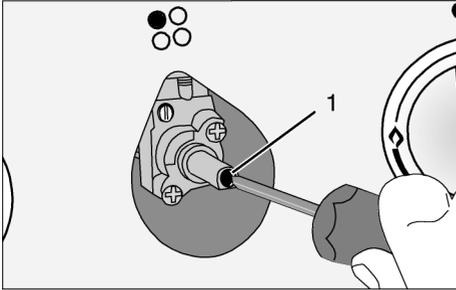
1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

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

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



1 مسمار ضبط معدل التدفق

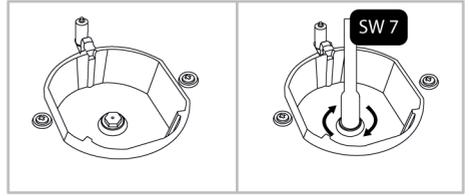
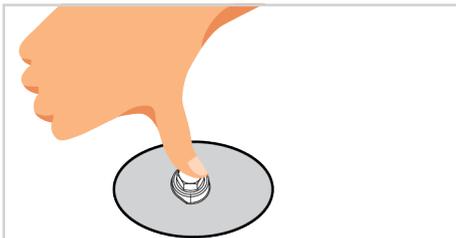


1 مسمار ضبط معدل التدفق

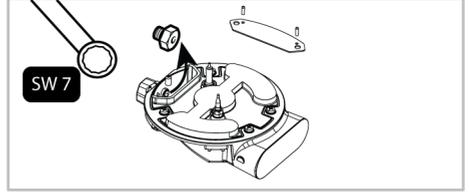
### فحص التسريب في المحاقن

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

1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقايض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.
2. يتم سد فتحة كل محقق بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إيقافه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقق.



5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقن دخول جانبي، فقم بإزالة الحاقن باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقد. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.

6. قم بتكيب حواجز الغاز الجديدة. (عزم الربط 4 نيوتن متر)

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

الحاقن الجديدة لها موضعها المحدد على عموماً أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقن

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

لا تتم بمحاولة إزالة عكاس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير الحاقن.

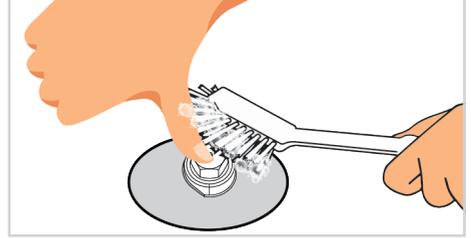
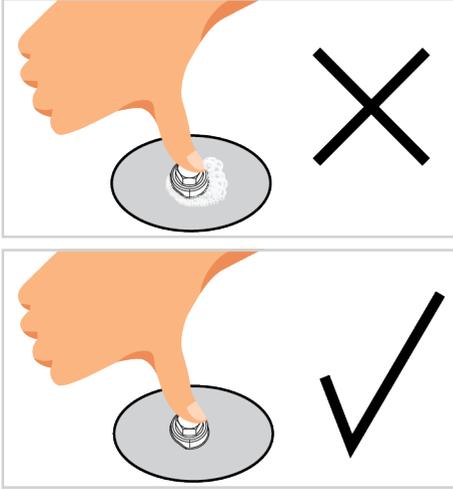
### إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

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

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

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



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

## 5 الاستخدام الأولي

**يلاحظ:** قد تتسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كرميمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

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

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

### 1-5 التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

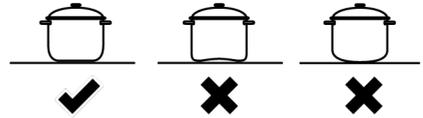
## 6 كيفية استخدام الموقد

### 6-1 معلومات عامة حول استخدام الموقد

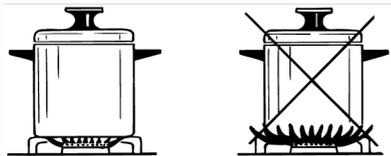
#### ⚠ تحذيرات عامة

- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدور والمقالي. بمهذ الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعام.
- لا تضع أغطية المقلاة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لب الغاز. اضبط لب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.

- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.



- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلتف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدور أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تلتف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.



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

5. إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتحريره، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.

حرر الزر إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!

6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

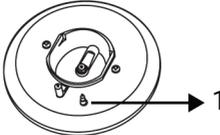
### إطفاء شعلات الغاز

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).

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

### آلية أمان لإغلاق الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب الطفح فوق الشعلات العلوية، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.



1 إغلاق الغاز بأمان

لتنشيط آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

### شعلة ووك

تساعدك شعلات ووك على الطهي بشكل أسرع. تستخدم شعلة ووك يستخدم بشكل خاص في المطبخ الآسيوي، وهي نوع من المقلاة العميقة والمسطحة المصنوعة من الصفايح المعدنية، والتي تستخدم لطهي الخضار المفرومة واللحوم على هب قوي في وقت قصير.

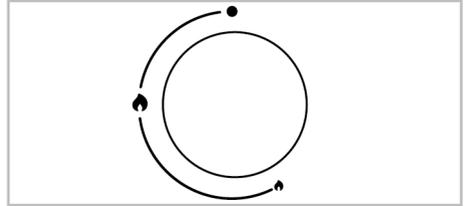
ونظرًا لأنه يتم طهي الوجبات على هب قوي وفي وقت قصير جدًا في مثل هذه المقالي التي تنقل الحرارة بسرعة وبشكل متساوٍ، يتم الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام وتبقى الخضروات مقرمشة.

يمكنك استخدام شعلات ووك للقدر العادية أيضًا.

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك، إذا كان سطح الطهي الخاص بمنتجك زجاجيًا، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وستلطف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

### ٢-٦ تشغيل الموقد

#### مقبض التحكم في الموقد



● وضع إيقاف التشغيل

🔥 شعلة صغيرة: أقل طاقة غاز

🔥 شعلة كبيرة: أعلى طاقة غازية

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعني. يمكنك استنتاج 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 المقبض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقبض مع الرمز المعني.

### إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
3. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.
4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.

### ٧ معلومات عامة عن الطبخ

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

## تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء! عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الأيمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..

## ٨ الصيانة والتنظيف

## ١٨-٨ معلومات التنظيف العامة

## تحذيرات عامة

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتحفيقه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل للمشاكل التي يتم مواجهتها 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 الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الحادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقي تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

## للمواقد:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
- قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.

- قم دائماً بتحفيف الطعام جيداً قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت، تأكد من أن القادر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة، راجع قسم التعليمات البيئية.

- نظراً لأن أغطية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.

## أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض 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 خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
- قم بإزالة بقع الحبر والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

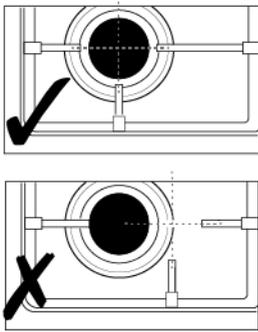
## الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
- إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.

10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تخفيفها قبل التشغيل.

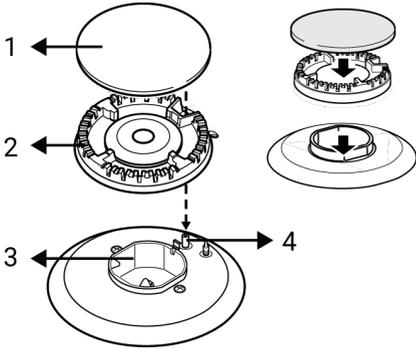
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الدبوس، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.



### تجميع أجزاء الشعلات

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



- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة
- 3 حجرة الشعلة
- 4 شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة باشعال)

• إن تغيرت اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوبًا.

### الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

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

### ٢-٨ تنظيف الملحقات

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

### ٣-٨ تنظيف الموقد

#### تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرؤوس من الموقد.
2. نظف سطح الموقد وفقًا للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقًا لنوع السطح (مطلي بالمنيّا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير حادة. تأكد من
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيدًا. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تمامًا.
5. نظف أغطية رؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية رؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللينة للأجزاء الداخلية للفرن والشوابع، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمنيّا وتوصي بما الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمنيّا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير حادة بعد كل عملية ثم جففها.

## ٤-٨ تنظيف لوحة التحكم

- أثناء تنظيف ألواح إينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تتم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.

## ٩ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبايع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

**المنتج لا يعمل.**

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

**لا يوجد شرارة الاشتعال.**

- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.

**لا يوجد غاز.**

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
  - أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- الشعلات لا تحترق بشكل صحيح أو لا تحترق على الإطلاق.**
- الشعلات قادرة. <<< قم بتنظيف أجزاء الشعلة.
  - الشعلات مبللة. <<< جفف أجزاء 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.



## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Ariston product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY  
Made in TURKEY

## Table of Contents

<b>1 Safety Instructions</b> .....	<b>26</b>	8.2 Cleaning Accessories.....	48
1.1 Intended Use.....	26	8.3 Cleaning the hob.....	48
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety.....	26	8.4 Cleaning the Control Panel.....	50
1.3 Electrical Safety.....	27	<b>9 Troubleshooting</b> .....	<b>50</b>
1.4 Safety While Working with Gas.....	29		
1.5 Transportation Safety .....	30		
1.6 Installation Safety.....	30		
1.7 Safety of Use .....	31		
1.8 Temperature Warnings .....	32		
1.9 Cooking Safety .....	32		
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	32		
<b>2 Environmental Instructions</b> .....	<b>33</b>		
2.1 Waste Directive.....	33		
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	33		
2.2 Package Information.....	33		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	33		
<b>3 Your product</b> .....	<b>33</b>		
3.1 Product introduction .....	34		
3.2 Product Accessories.....	34		
3.3 Technical Specifications.....	35		
<b>4 Installation</b> .....	<b>37</b>		
4.1 Right place for installation.....	37		
4.2 Electrical connection.....	39		
4.3 Gas connection.....	39		
4.4 Installing the product .....	41		
4.5 Gas Conversion .....	42		
<b>5 First Use</b> .....	<b>45</b>		
5.1 Initial Cleaning .....	45		
<b>6 How to use the hob</b> .....	<b>45</b>		
6.1 General information on hob usage.....	45		
6.2 Operation of the hobs .....	46		
<b>7 General Information About Cooking</b> .....	<b>47</b>		
7.1 General information about cooking with hob .....	47		
<b>8 Maintenance and Cleaning</b> .....	<b>47</b>		
8.1 General Cleaning Information.....	47		



## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.



### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.

- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



## 1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control

knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

 **What to do when you smell gas!**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

### **1.5 Transportation Safety**

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

### **1.6 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.

- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



## **1.7 Safety of Use**

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

### 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

### 1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

### 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

---

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

## 3 Your product

---

In this section, you can find the overview of the product. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

### 2.2 Package Information

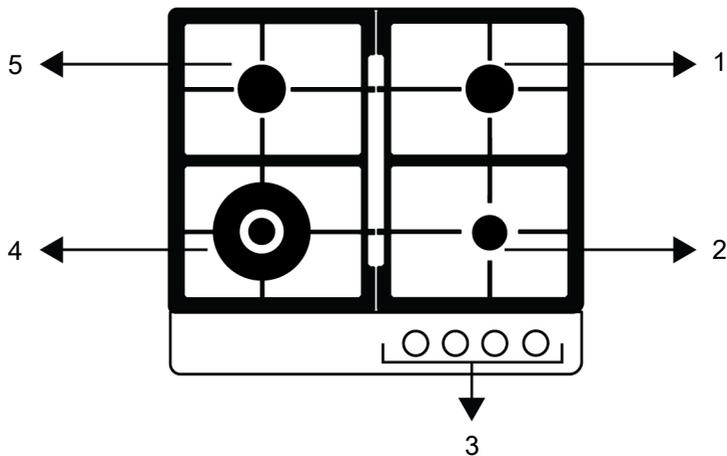
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### 2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

### 3.1 Product introduction



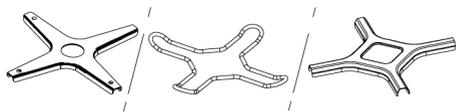
- 1 Normal burner
- 2 Auxiliary burner
- 3 Hob control knobs
- 4 Wok burner
- 5 Normal burner

### 3.2 Product Accessories

There are various accessories in your product. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

#### Coffee pot carrier

Used for coffee pot.



### 3.3 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	46 / 580 / 510
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 480-490
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Total gas consumption (kW)	7,8 (567 g/h - G30)

#### Cooking zones

Front left	Wok burner
Power	3,3 kW (240 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

#### Gas type / pressure that the product is set:

G30 30 mbar

#### Category of gas product

Cat II 2H3B/P

#### Gas types / pressures to which the product can be converted:

G20 20 mbar



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

#### Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 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
3,3 kW	132	92	160	150	123	128	179	87	84

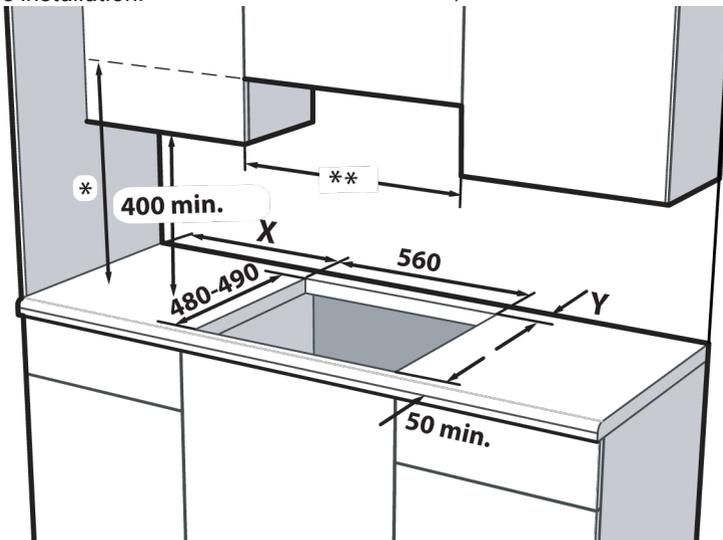
## 4 Installation

### ⚠ General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation.
- Check for any damage on the appliance before the installation.

### 4.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



X Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	60
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Front knob control	Metal / Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Front knob control	Metal / Glass	288 / 750 / 751	170	70

\* This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

# Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

## Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

### Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
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

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

## 4.2 Electrical connection

### General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connec-

ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

### **If your appliance has a cord and plug:**

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

## 4.3 Gas connection

### General warnings

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

### Risks of fire:

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

### Parts for Gas Connection

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :

Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



### Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

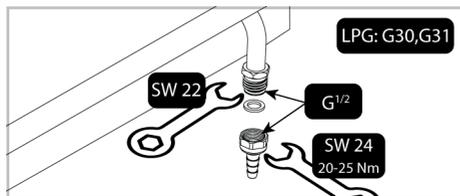
### Making the gas connection - LPG

- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

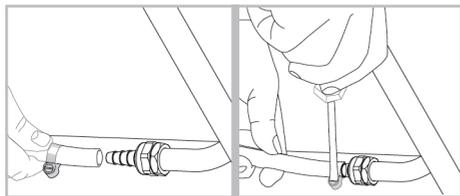
### Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.

- Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



- Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
- Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



- You must check for leakage of the connection part after connection.

#### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

#### 4.4 Installing the product

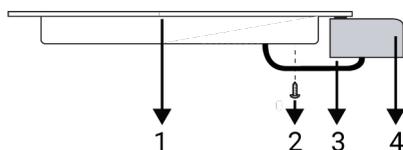
- Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.

- Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
- In order to avoid the foreign substances and liquids penetrate between the hob and the counter, please apply the putty supplied in the package on the contours of the lower housing of the hob but make sure that the putty does not overlap.
- Fill the corners by forming bends at the corners as illustrated in the figure. Form as much bend as required to fill the gap in the corners.



**i** Make sure that the skirting sections on the lower housing of the hob are filled with putty.

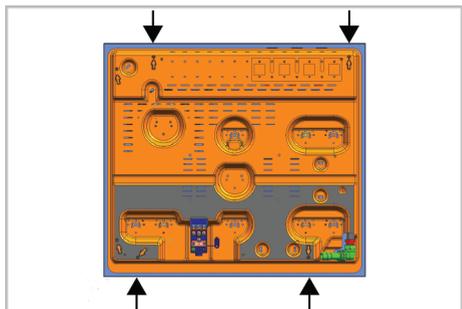
- Place the hob on the counter and align it.
- Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- Hob
- Screw
- Installation clamp
- Counter

#### Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



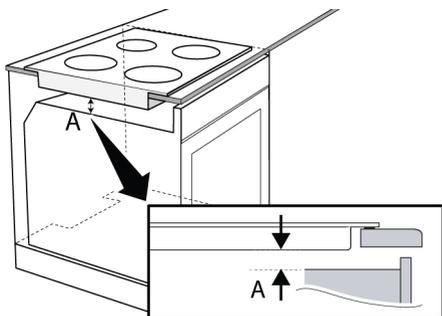
Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.

**i** Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

**i** There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety.

#### **If there is an built-in oven under the hob;**

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

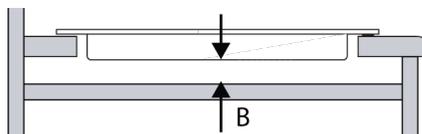


A min. 5 mm

#### **If there is a drawer/cabinet under the hob;**

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

#### **Final check**

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.

**i** Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

## **4.5 Gas Conversion**

### **⚠ General warnings**

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.

- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

### Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

#### Bypass nozzle:

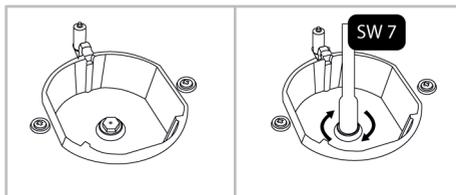


#### Burner injector:

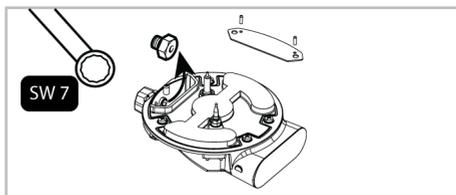


### Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)



5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



- i** On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

- i** New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

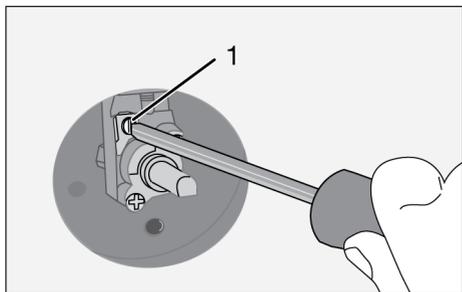
8. You must check for leakage injectors after connection.

- i** Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

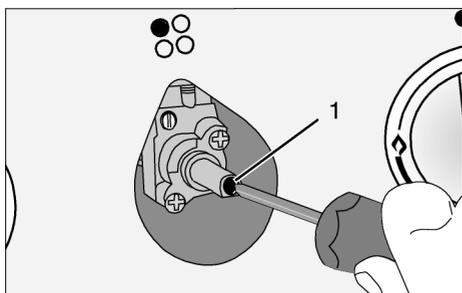
### Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.

4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
  - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

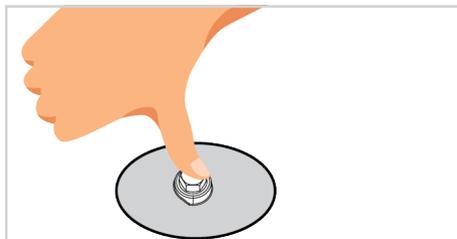


1 Flow rate adjustment screw

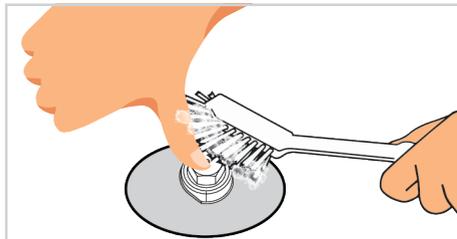
### Leakage check at the injectors

Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

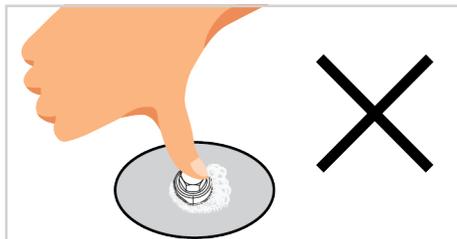
1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

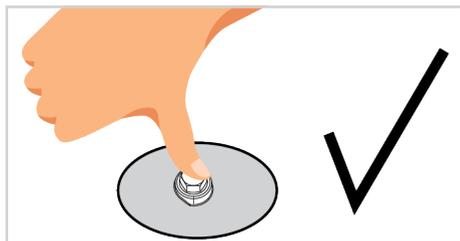


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.



4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.





## 5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

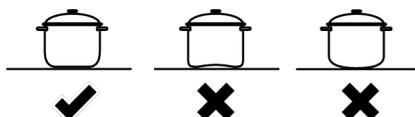
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

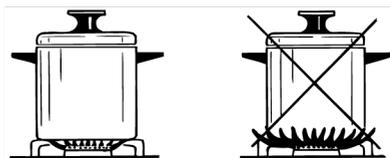
#### General warnings

- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



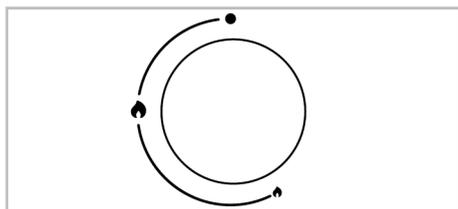
## Recommended cooking pots/pans sizes

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	14 – 20
Rapid burner	18 - 22
Wok burner	22 - 30

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

## 6.2 Operation of the hobs

### Hob control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

### Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.

1. Press on the burner knob.

2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
3. With the resulting spark, the gas is ignited.
4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.
5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

**i** Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

6. Adjust your desired power level.

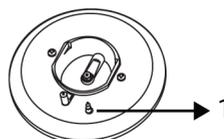
### Turning off the gas burners

Bring the burner knob to off position (top).

**i** If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

### Gas shut-off safety mechanism

As a precaution against blow out due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



- 1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

### **Wok burner**

Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of

sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

## **7 General Information About Cooking**

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

### **7.1 General information about cooking with hob**

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

## **8 Maintenance and Cleaning**

### **8.1 General Cleaning Information**

#### **General warnings**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

**For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

**Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

**Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.

- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

**Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

**8.2 Cleaning Accessories**

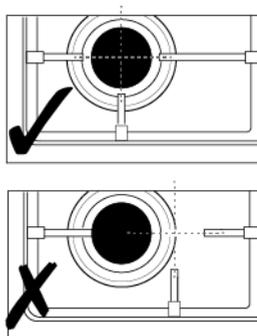
Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

**8.3 Cleaning the hob****Cleaning the gas burners**

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.

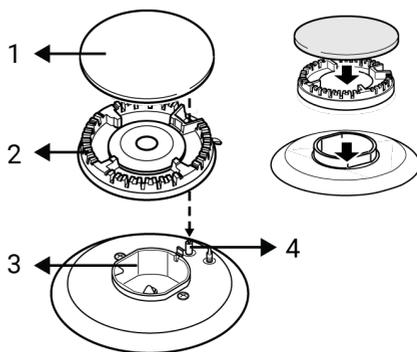
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.
6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.

12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.



### Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

## 8.4 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9 Troubleshooting

---

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### **The product does not work.**

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### **There is no ignition spark.**

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

### **There is no gas.**

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

### **Burners are not burning properly or at all.**

- The burners are dirty. >>> Clean the burner parts.
- Burners are wet. >>> Dry the burner parts.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Place the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace the gas cylinder.



