



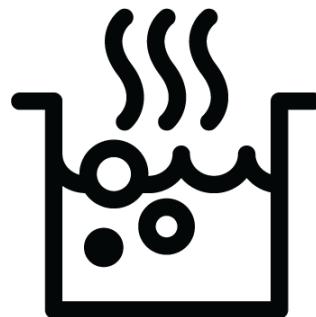
ARISTON

Table de cuisson encastrable

Manuel d'utilisation

مدمج الفرن

دليل المستخدم



ARH 6G4GC22 2BNA

185920336/ FR/ AR/ R.AA/ 23.09.24 16:37
7757188758



الورق المغاد تدوير
والقابل لإعادة التدوير



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLE ET RECYCLABLE

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

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

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

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



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table des matières

FR

1 Consignes de sécurité.....	4	
1.1 Utilisation prévue.....	4	
1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	4	
1.3 Sécurité électrique.....	5	
1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz.....	7	
1.5 Sécurité des transports.....	9	
1.6 Sûreté des installations	9	
1.7 Sécurité d'utilisation.....	10	
1.8 Alertes de température	11	
1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	11	
1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	12	
2 Instructions relatives à l'environnement	12	
2.1 Directive sur les déchets.....	12	
2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	12	
2.2 Informations sur l'emballage	12	
2.3 Recommandations pour économiser l'énergie	12	
3 Votre appareil	13	
3.1 Présentation de l'appareil	13	
3.2 Spécifications techniques	14	
4 Installation.....	17	
4.1 Avant l'installation	17	
4.2 Connexion électrique	19	
4.3 Raccordement au gaz	20	
4.4 Installation des produits	23	
4.5 Conversion de gaz.....	24	
5 Première utilisation.....	27	
5.1 Premier nettoyage	27	
6 Utilisation de la table de cuisson	27	
6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson	27	
6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson.....	28	
7 Informations générales sur la cuisine.....	29	
7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson..	29	
8 Entretien et nettoyage.....	29	
8.1 Consignes de nettoyage générales	29	
8.2 Nettoyage de la table de cuisson	31	
8.3 Nettoyage du bandeau de commande.....	32	
9 Dépannage.....	32	



1 Consignes de sécurité

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

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

⚠ 1.1 Utilisation prévue

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

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

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

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

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

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

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

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

1.3 Sécurité électrique

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

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

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

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



1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

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

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

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

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

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

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

⚠ Que faire quand vous sentez du gaz!

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



1.5 Sécurité des transports

FR

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



1.6 Sûreté des installations

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

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

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



1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil.
- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.

1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT :** Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être

tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.

- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT :** Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.

1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT :** Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT :** En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie,

car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.

1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

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



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

Conformité avec la directive RoHS :

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

2.2 Informations sur l'emballage

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

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

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

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

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Utilise des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos

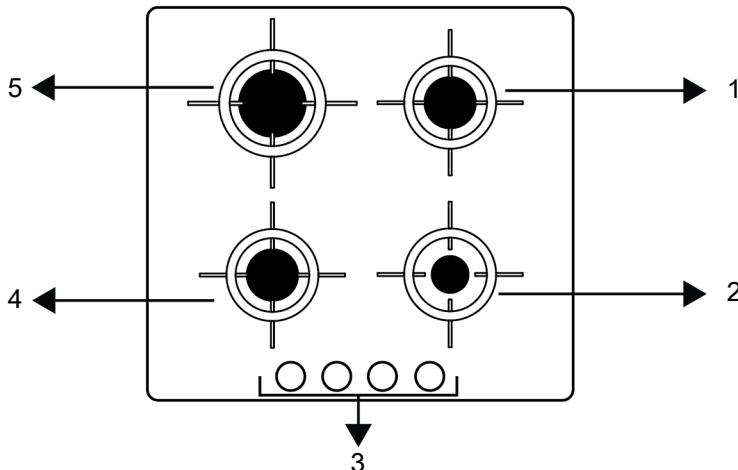
plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.

- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

3 Votre appareil

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

3.1 Présentation de l'appareil



1 Brûleur normal

2 Brûleur auxiliaire

3 Boutons de commande de la plaque de cuisson

4 Brûleur normal

5 Brûleur rapide

3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	46 / 585 / 524
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 480-490
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm ²
Consommation totale de gaz (kW)	7,4 (538 g/h - G30)

Foyers

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

Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :

G20 20 mbar

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

G30 30 mbar

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

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

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

Catégories/types/pressions de gaz par pays

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

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

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

Tableau des injecteurs

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

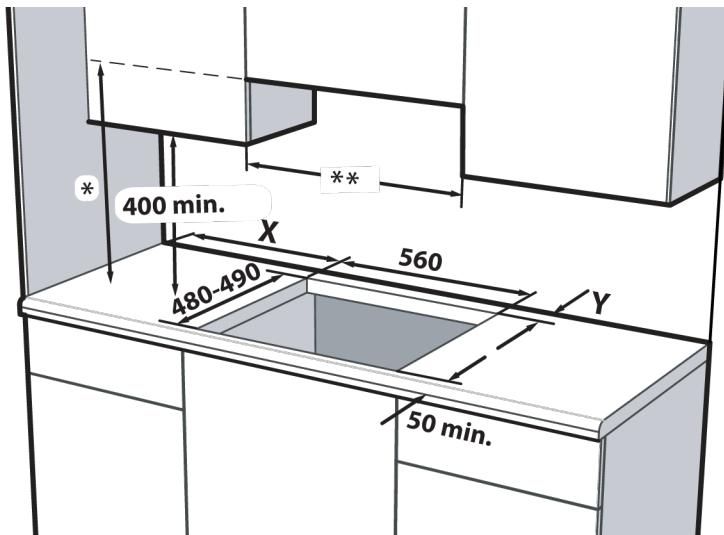
Foyers									
Alimentation	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25,3,25 mbar	G2,350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

! Avertissements généraux

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

4.1 Avant l'installation

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



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

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

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

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

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

Ventilation de la pièce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Connexion électrique

⚠ Avertissements généraux

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

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

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

4.3 Raccordement au gaz

⚠ Avertissements généraux

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

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

Risques d'incendie :

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

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

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

Pièces pour raccordement au gaz

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

Joint de fuite :



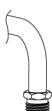
Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



Bouchon aveugle :

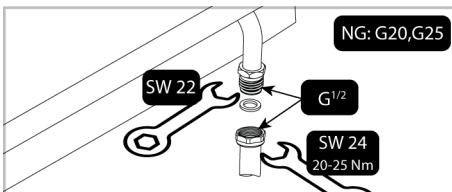
Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.

- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

Connexion de type G1/2" en ISO 228

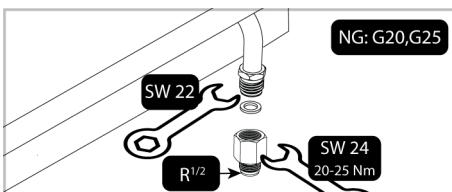
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



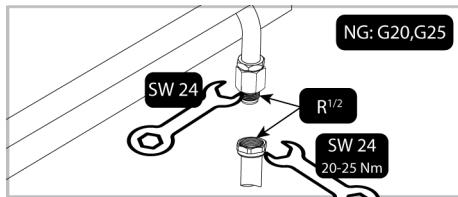
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie filetée du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



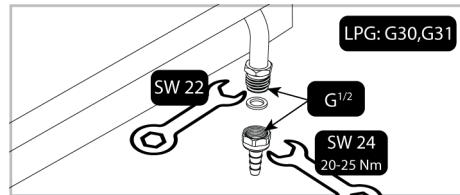
5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

Raccordement au gaz - GPL

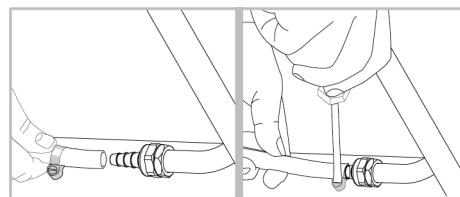
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être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

Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

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



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



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

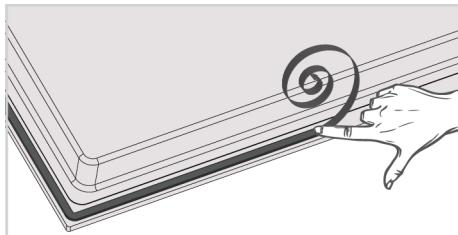
Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

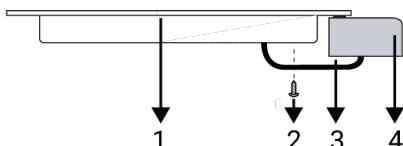
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

4.4 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



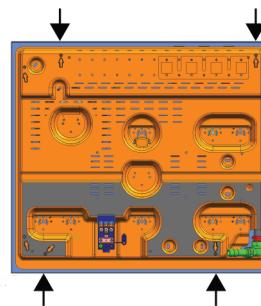
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



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

Vue de derrière (orifices de raccord)

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



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



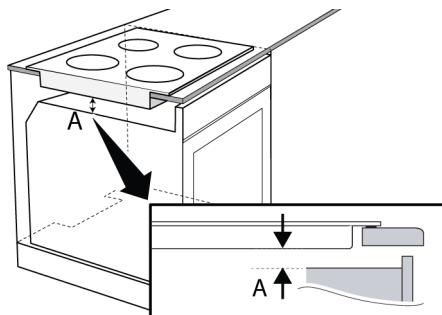
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



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

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

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

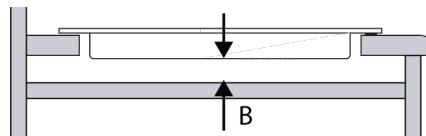


A min. 5 mm

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

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

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



B min. 15 mm

Vérification finale

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



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

4.5 Conversion de gaz

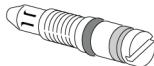
⚠️ Avertissements généraux

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

Pièces pour la conversion de gaz

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

Buse de dérivation :

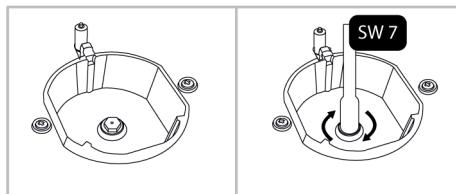


Injecteur brûleur :

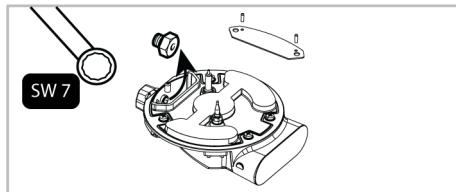


Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)

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

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

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

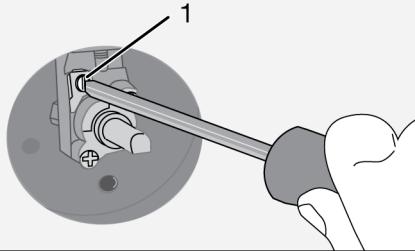
i Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

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

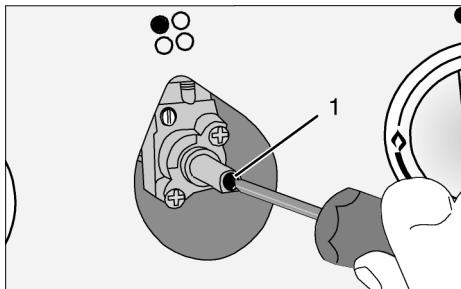
1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez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

⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.

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



1 Vis de réglage du débit

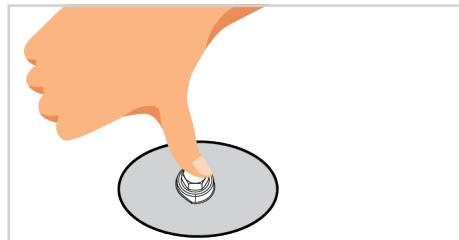


1 Vis de réglage du débit

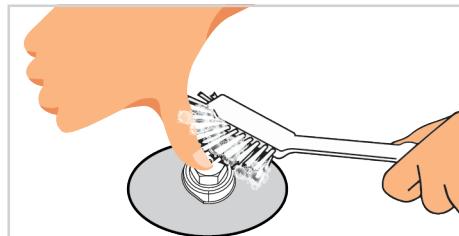
Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

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

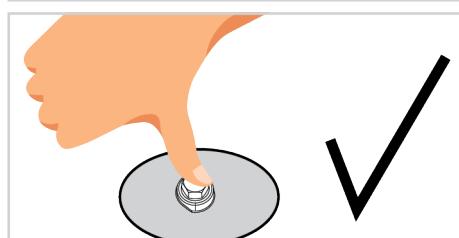
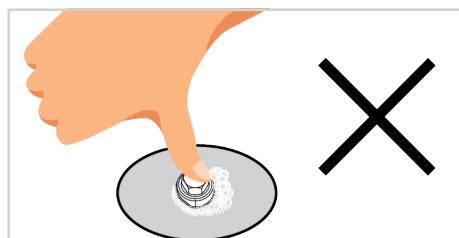
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné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



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



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



5 Première utilisation

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

5.1 Premier nettoyage

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

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

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

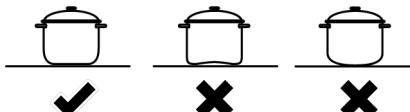
REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

6 Utilisation de la table de cuisson

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

Avertissements généraux

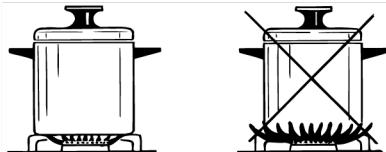
- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurées. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puisappelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.

- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fonduς sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

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

Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande.

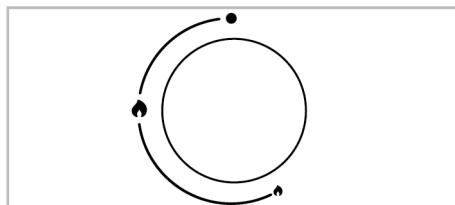
Lorsqu'il est éteint (position haute), le brûleur n'est pas alimenté en gaz. Après l'avoir allumé, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.
- 1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
- 2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
- 3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
- 4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
- 5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

Bouton de commande de brûleur à gaz



- Position Arrêt
- Petite flamme: Puissance de gaz la plus faible
- Grande flamme: Puissance de gaz la plus élevée

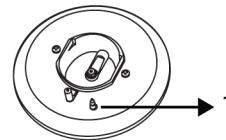
Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant.

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

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

Extinction des brûleurs à gaz

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



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

Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

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

1 Sécurité de coupure du gaz

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

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

7 Informations générales sur la cuisine

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

7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque etappelez les sapeurs-pompiers.

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

8 Entretien et nettoyage

8.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

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

- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ulté-

rieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

Pour les plaques de cuisson :

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

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

Inox - surfaces inoxydables

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

Surfaces en verre

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

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

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

Pièces en plastique et surfaces peintes

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

8.2 Nettoyage de la table de cuisson

Foyer en vitre

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émaillée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grils, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le

service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.

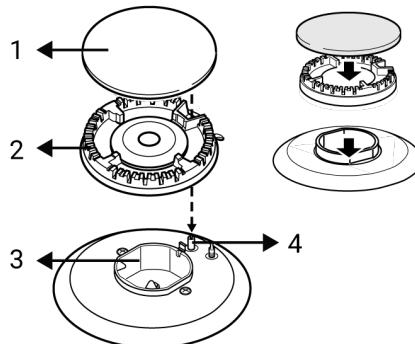
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

Assemblage des pièces des brûleurs

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

9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou



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

8.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

L'appareil ne fonctionne pas.

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

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

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

Il n'y a pas de gaz.

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

Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout.

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



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

ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. في هذه الطريقة، ستتحمي نفسك ومتجرك من الأخطار التي قد تقع.

احفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمتجرك في هذا الدليل.

الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



خطر الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيته.

أخطار

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

جدول المحتويات

AR

59	٣-٨ تنظيف لوحة التحكم
60	٩ استكشاف الأخطاء واصلاحها
36	١ تعليمات السلامة
36	١-١ غرض الاستخدام
36	٢-١ سلامة الأطفال والمعرضين للخطر
37	٢-١ سلامة الكهربائية
38	٤-١ سلامة أثناء العمل بالغاز
39	٥-١ سلامة النقل
40	٧-١ سلامة الترقيبات
41	٧-١ سلامة الاستخدام
41	٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة
41	٩-١ سلامة أثناء الطهي
42	١٠-١ سلامة خلال الصيانة والتنظيف
42	٢ تعليمات بنية
42	١-٢ توجيه النفايات
42	١-٢-١ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية
42	١-٢-٢ والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال
42	٢-٢ معلومات الغلاف
42	٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة
43	٣ متجر
43	١-٣ مقدمة المنتج
44	٢-٣ المواصفات الفنية
47	٤ التركيب
47	١-٤ قبل تركيب الجهاز
48	٢-٤ التوصيل الكهربائي
49	٣-٤ توصيل الغاز
51	٤-٤ تركيب المنتج
53	٥-٤ تحويلات الغاز
55	٥ الاستخدام الأول
55	١-٥ التنظيف الأولي
55	٦ طريقة استخدام الموقد
55	١-٦ معلومات عامة حول استخدام الموقد
56	٢-٦ تشغيل المواقف
57	٧ معلومات عامة عن الطهي
57	١-٧ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد
57	٨ الصيانة والتنظيف
57	١-٨ معلومات التنظيف العامة
58	٢-٨ تنظيف الموقد

- 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  والمعرضين للخطر والحيوانات الأليفة**
- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال منهن هم في سن 8 سنوات وما فوق، والأشخاص الذين يعانون من نقص في المهارات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، طالما أنهم يخضعون للإشراف أو تم تدريبهم على الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
 - يجب ألا يلعب الأطفال بالمنتج. ينبغي ألا أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم ما لم يكن هناك شخص يشرف عليهم.
 - ينبغي عدم استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، إلا في حالة بقائهم تحت الإشراف أو تلقينهم تعليمات الازمة.
- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة الازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
 - إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضًا تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
 - لن تتحمل الشركة المسؤلية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
 - يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
 - احرص دائمًا على إجراء أعمال الت 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 مناسباً للاستخدام التجاري.

٣-١ السلامة الكهربائية !

- وصل المنتج بأخذ مؤرض محمي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأريض بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان يسهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على الترقيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتواافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بأخذ يليبي 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 بحشر 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.

- ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم عبئهم بالمنتج.
- تشكل المنتجات الكهربائية و/أو المنتجات التي تحتوي على الغاز خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لذا، لا ينبغي أن يعبث الأطفال والحيوانات الأليفة بالمنتج أو أن يتسلقوا عليه أو يدخلوه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال فوق المنتج.
- أدر مقابض القدور والمقالب إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من إمساكها وحرق أنفسهم
- تحذير: أشلاء الاستخدام، تكون أسطح المنتج التي يمكن الوصول إليها ساخنة. أبق الأطفال بعيداً عن المنتج.
- احتفظ بمواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. فشمة خطر يتمثل في إمكانية التعرض للإصابة أو الاختناق.
- قبل التخلص من المنتجات التالفة وغير المفيدة: 1. افصل قابس الطاقة وقم بإزالته من المقبس.
- 2. انزع كابل الطاقة وافصله من القابس الموجود في المنتج.
- 3. اتخاذ الاحتياطات الازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
- 4. لا تسمح للأطفال بالعبث بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

- تجنب إدخال الجهاز في مقابس مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابس الموجودة بالقرب من منصة العمل قد يتسرّب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
- لا تلمس القابس أبداً بأيّدٍ مبتلة!
- اسحب القابس من المقبس باستخدام جسم القابس بدلاً من السلك نفسه.

٤-١ السلامة أثناء العمل بالغاز

- تحذير: يؤدي استخدام منتجات موقد الغاز إلى تكون مواد يتم إطلاقها نتيجة للحرارة، والرطوبة والاحتراق في الحيز الداخلي. تأكد من أن المطبخ جيد التهوية، خاصة عند استخدام المنتج: أبق فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركّب جهاز تهوية ميكانيكي (جهاز شفط/غطاء ميكانيكي). قد يتطلب استخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، ورفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، الخ.
- يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بكفاءة ومضبوط بشكل صحيح. تأكد من أن جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانته بصفة دورية.

- تأكد من عدم انحسار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
- استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
- لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل متجرك.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغيرة (نوع القابس) ضروريًا.
- اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
- قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابس المتعددة بشدة وتشتعل. أبق المقابس المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
- إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- تجنب تماماً وضع قابس المنتج في قابس مكسور أو مفروم أو خارج المقبس. تأكد من إدخال القابس بالكامل في المقبس. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.

يجب وضع جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على بعد لا يزيد عن مترين من المنتج.

- شروط ضبط هذا الجهاز مذكورة على الملصق (أو لوحة البيانات).
- الاحتراق السليم مطلوب في أجهزة الغاز. في حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتطور أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون والرائحة وسام للغاية، وله تأثير مميت حتى في الجرعات الصغيرة جدا. يمكن أن تدرك أن الغاز يحترق جيداً إذا كان اللهب مستمراً وأزرق اللون. أما إذا كان اللهب متوفجاً ومتقطعاً وشديد الاصفار، فهذا يعني أن الغاز لا يحترق جيداً.
- 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.
- قم بتنظيف مناطق موقد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.
- لا تستخدم القدور والمقالى 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

5-1 سلامة النقل

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المأخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.

التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابتك بالحرق بسبب النيران.

- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وإجراءات السلامة في حالة وجود رائحة غاز من مزود الغاز المحلي لديك.
- **!** ماذا تفعل عند شم رائحة الغاز؟ لا تستخدم اللهب المكشوف أو لا تدخن. لا تستخدم أي مقابض كهربائية (مثل مقبض المصباح أو جرس الباب). لا تستخدم الهواتف الثابتة أو المحمولة.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإيقاف تشغيل جميع الصمامات الموجودة على أجهزة الغاز وعداد الغاز عند صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن ذلك في مكان ضيق أو قبو.
- تحقق من جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشم رائحة غاز، فغادر المنزل.
- حذر الجيران.
- اتصل بفرقة الإطفاء. استخدم أي هاتف من خارج المنزل.
- اتصل بمركز الخدمة المعتمد وشركة توزيع الغاز التي تتعامل معها.

- لا تقم بثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال السطائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصول بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإذا فقد يتثنّى بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.
- يُرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فثمة خطر حدوث انفجار.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مصرح له ومؤهل. فثمة 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 انحصاره فيها.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفقاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم ثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

٦-١ ! سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألغ تنشيط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتدي دوماً قفازات واقية أثناء عملية النقل والتركيب. وإلا فثمة 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 لنغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.
- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.

- لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
- لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و / أو المخدرات.
- يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. وإلا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
- هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بعد أو ساعة خارجية.

٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة

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

٩-١ السلامة أثناء الطهي

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

- يجب عدم سحق خرطوم الغاز، أو شيه أو حشره، وألا يلمس الأجزاء الساخنة من المنتج أو أدوات الطهي الموضوعة 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 تسربات 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 افصل الطاقة عن صندوق المصاہر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
- لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
- تحذير: إذا كان سطح الموقد متشققاً، فافصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- تحذير: إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسوراً: قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افصل المنتج عن الكهرباء.
 - لا تلمس سطح الجهاز.
 - لا تستخدم الجهاز.

- 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



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

- 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 بقطن أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبعر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

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) (EU/2011/65). 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 تخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. هذه إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً 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

وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة ومموفة للطاقة:

- إذاية تجمد الطعام المجمد قبل الطهي.

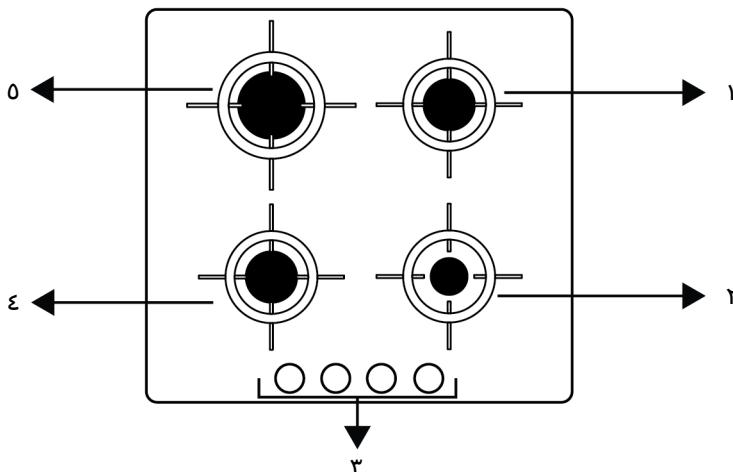
- حافظ على مناطق الطهي على الموقد وقواعد الأواني نظيفة. تقلل الأوساخ من انتقال الحرارة بين منطقة الطهي وقاعدة الإناء.

- استخدم أواني/مقالات بحجم وغطاء مناسبين لمنطقة الموقد. اختار دوماً حجم الإناء المناسب لوجباتك، إذ أن استخدام أواني بحجم غير مناسب لا يستهلك الطاقة فقط بل يستلزم أكثر من ذلك.

٣ متجك

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

١-٣ مقدمة المنتج



٢ الشعلة الإضافية

٤ الشعلة العادي

١ الشعلة العادي

٣ مقابض التحكم في الموقد

٥ الشعلة السريعة

٢-٣ المواصفات الفنية

		المواصفات العامة للموقد
524 / 585 / 46		الأبعاد الخارجية للموقد (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 د		نوع الكابل والمقطع المستخدم / مناسبيان للاستخدام في المنتج
(g/h - G30 538) 7,4		اجمالى استهلاك الغاز (كيلوواط)

	مناطق الطهير
--	--------------

الشعلة السريعة	أمامية بسرى
ك و (G30) 211 (ج/ساعة - 2,9	الطاقة
الشعلة الإضافية	أمامية بمنى
ك و (G30) 73 (ج/ساعة - 1,0	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية بسرى
ك و (G30) 127 (ج/ساعة - 1,75	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية بمنى
ك و (G30) 127 (ج/ساعة - 1,75	الطاقة

نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:

G20 20 ملي بار

أنواع الغاز/الضغط التي يمكن تحويل المنتج إليها:

G30 30 ملي بار

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



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



فناة/أنواع/ضغط الغاز في الدولة

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

نوع الغاز والمقطف				الفئة	رمز الدولة
ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G25,25	ملي بار G20,20	+2E+3	الفئة الثانية FR
ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G25,25	ملي بار G20,20	+2E+3	الفئة الثانية BE
ملي بار G20,10	ملي بار G20,13	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية RU
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية CZ
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G25,3,25	2EK3B/P	الفئة الثانية NL
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية GB
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية IE
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية ES
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية PT
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية CH
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية IT
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية SK
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية CY
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية SI
	ملي بار G31,37	ملي بار G30,28 30	ملي بار G20,20	+2H3	الفئة الثانية GR
	ملي بار G30,37	ملي بار G2.350,13	ملي بار G20,20	2ELS3B/P	الفئة الثانية PL
	ملي بار G30,37	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2E3P(B/P)	الفئة الثانية
	ملي بار G30,50	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2E3B/P	الفئة الثانية DE
	ملي بار G30,50	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية AT
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية SE
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية LT
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية NO
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية MK
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية XK
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية RS
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية RO
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية DK
	ملي بار G30,30	ملي بار G20,20	ملي بار G20,20	2H3B/P	الفئة الثانية EE

نوع الغاز والمضخط				الفئة		رمز الدولة
		G30,30 ملي بار	G20,20 ملي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	MA
		G30,30 ملي بار	G20,20 ملي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	FI
		G30,30 ملي بار	G20,20 ملي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	HR
		G30,30 ملي بار	G20,20 ملي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	TR
			G30,30 ملي بار	3B/P	الفئة الأولى	MT
			G20,20 ملي بار	2H	الفئة الأولى	IS
			G20,20 ملي بار	2H	الفئة الأولى	LV
			G20,20 ملي بار	2E	الفئة الأولى	LU
			G20,20 ملي بار	2H	الفئة الأولى	BG
			G30,30 ملي بار	3B/P	الفئة الأولى	
			G20,25 ملي بار	2H	الفئة الأولى	
			G30,30 ملي بار	3B/P	الفئة الأولى	HU

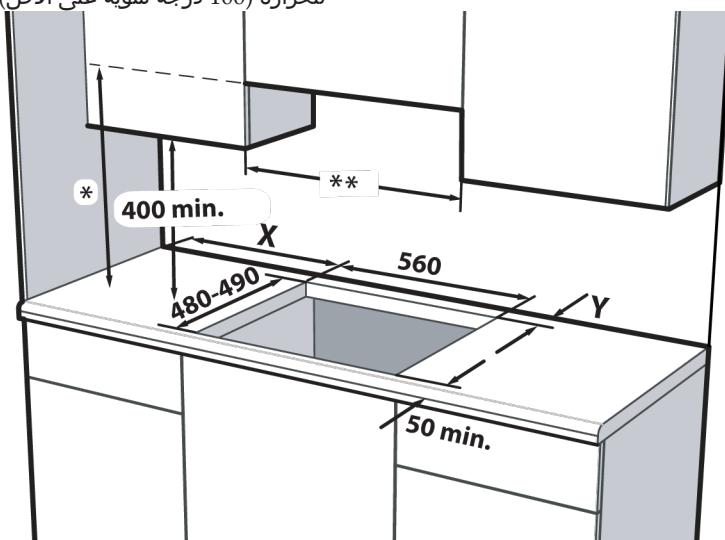
جدول الحقن

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

مناطق الطهون										
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	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 ك و 1,75	
75	80	165	130	108	145	155	87	115	1 ك و 2,9	

٤-١ قبل تركيب الجهاز

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



Y أدنى مسافة بين الحافة الخلفية للفتحة والجدار الخلفي.

X أدنى مسافة بين القاطع والجدار الجانبي.

- استشر أقرب وكيل تأكيد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بال الفني المؤهل والمركب للقيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائمًا 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 وفقاً لكافة لوائح الغاز وأو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبيه. فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.

نوع التحكم بالموقد	نوع لوحة الموقد	عرض الموق # (مم)	X (مم)	Y (مم)
مقبض تحكم جانب	معدن	610 / 580	100	60
مقبض تحكم جانب	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 خطوط.

راجع أبعاد العرض في قسم الجدول الفني بدليل المستخدم.

1000	17-19
1250	19-24

الغرف التي لا تحتوي على أبواب وأو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية
إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب وأو نافذة تفتح مباشرةً على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في متطلبات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلبى إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه. 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 الموجدة في الجدول أدناه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضًا أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلية 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 وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً.

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

٤ التوصيل الكهربائي

تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

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

الغرف ذات الأبواب وأو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية
يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب وأو 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 لدليل المستخدم هذا). 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 إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطواب ذو فتحات التهوية الموجودة بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرها.

إجمالي استهلاك الغاز الح الأدنى لفتحة التهوية (سم²) (ك.و)

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

٣-٤ توصيل الغاز

١! تحذيرات عامة

- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم الشتت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) واعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز يلده موجوداً على الملصق، فإتبع الإرشادات الفنية المحلية ليلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤلية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجارات.
- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكيد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من احکامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحمل الشركة المصنعة المسؤلية 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 الحرائق:** إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحمل الشركة المسؤلية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكيد من أن خرطوم الغاز المرن سيتم استخدامه في توصيل الغاز بتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحشر بين

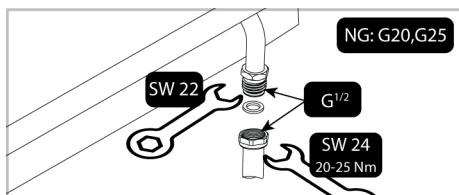
- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسئولة عن أية أضرار قد تترجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً 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 المسئولة عن أية أضرار تترجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو منثباً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. والا، 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 للمن. 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 بتثبيته 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 للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لماخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ الـ **سلاك وقابس**: إذا كان جهازك يحتوي على سلاك وقابس: قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتج بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز من 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 ملولية في كلا الطرفين.

توصيل من النوع EN ISO 228 G1 / 2

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

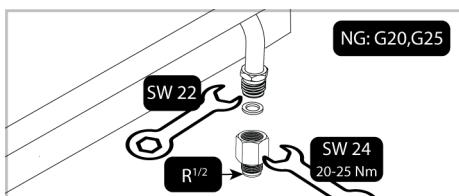
2. قم بثبيت قطعة توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح ريط 22 مم ووضع قطعة التوصيل في قطعة التوصيل باستخدام مفتاح ريط 24 مم.



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

توصيل من النوع EN 10226 R1 / 2

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز الطبيعي وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. أشأء شبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج المثبت بمفتاح ريط 22. قم بتوصيل قطعة التوصيل البيني بمحرك غاز المنتج باستخدام مفتاح ريط 24، وأحكם ربطه.



3. أدخل حشية الختم الجديدة في خرطوم/أنبوب غاز الأمان. تأكد من ثبيت الحشية بشكل صحيح.

4. قم بلف مركب مانع للتسرب حول الجزء الملول من الرابط. قم بتوصيل الجزء الملول من خرطوم / أنبوب غاز الأمان بالموصل البيني.

الأجزاء المتحركة عن تحرکها. (على سبيل المثال: الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يت#{\c{c}} فيها الضغط عليه.

- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ريط لتوصيل الغاز وتحويله.

قطعات برای اتصال گاز

قطعات وابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. رارانه 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

مهر نشت :



قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :



قطعة اتصالی برای گاز مایع (G30, G31)



قطعة اتصالی خروجی گاز



دوشاخه کور

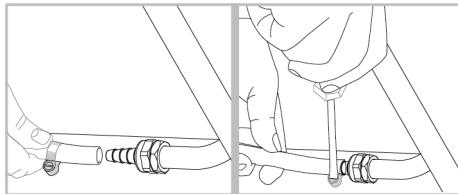


توصیل الغاز - الغاز الطبيعي

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

3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز، قم بتنليل طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.

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



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

- تتحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل
- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمتجر. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سيرغي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى بدلاً من الصابون. يمكنك استخدام البخاخات المتاحة تجاريًّا لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز،أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

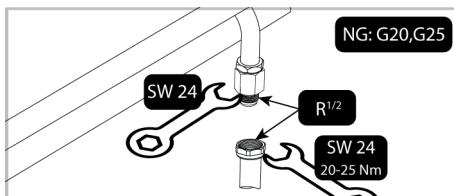
٤-٤ تركيب المنتج

١. أزل الشعلات وأغطية الشعلات والشويات التي على الشعلة من المنتج.

2. اقلب الشعلة، ثم ضعها على سطح مستو.

3. عند ترکيب الموقد، قم بوضع حشية الختم، التي جاءت في العبوة، حول الموقد كما هو موضح في الصورة التالية، مع التأكيد من بقائها على مسافة 1 إلى 2 مم من الحافة الخارجية للزجاج.

باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم واحكام
ربطه بإحكام، مع تثبيت الرابط في مكانه
باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم.



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

نوصي بالغاز - غاز البترول المسال

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

- قبل توصيل الغاز، قم ب توفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك ثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلأً 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.

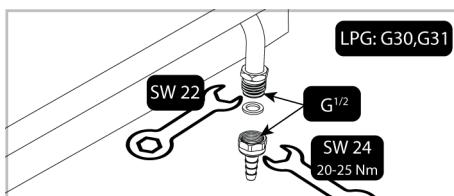
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إحياء توصيل الغاز.

- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثانية.

لتوسيط بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل. وتأكد من وضعها بشكّاً صحيحاً.

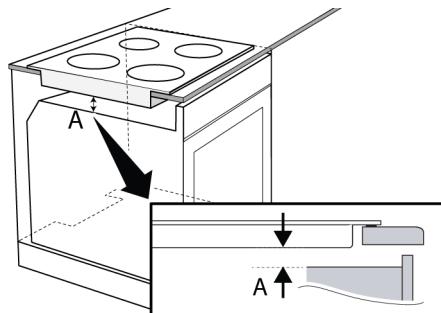
2. قم بشيئت منفذ توصيل الغاز للمتنج باستخدام
مفتاح ربط مقاس 22 مم، وقم بتوصيل قطعة
التوصيل بمرج الغاز الخاص بالمتنج باستخدام
مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكى ربطه.



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



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

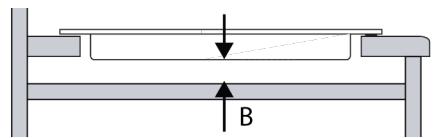


م 5 د

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 يبعد هذا الأمر مطلوباً عند التركيب في الموقد المدمج.

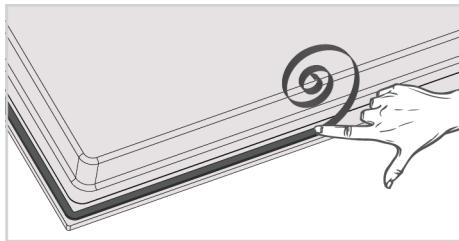
على سبيل المثال، إذا كان من الممكن لمس الجزء السفلي من المنتج لأنها مركب على درج، فيجب تغطية هذا القسم بلوح خشبي.



م 15 د

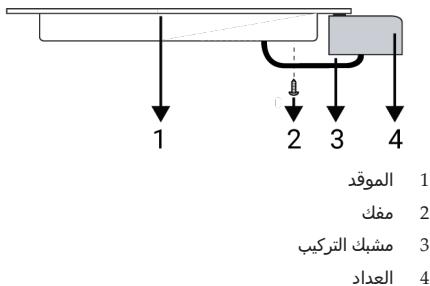
المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.



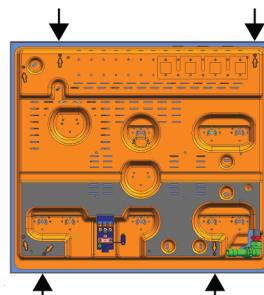
4. ضع الشعلة على العداد وقم بمحاذاتها.

5. يعمل استخدام مشابك التركيب على احكام تثبيت الشعلة عن طريق التثبيت عبر الفتحات الموجودة بالجسم السفلي.



منظور خلفي (فتحات التوصيل)

لا تمثل أماكن فتحات التوصيل الموضحة في الرسم أدناه سوى مجرد أشكال توضيحية، وقد تختلف حسب طراز المنتج، ثبتها وفقاً لفتحات التوصيل الموجودة في متجرك.



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

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



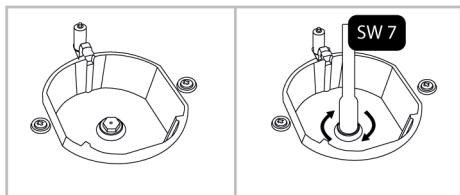
حاقد الشعلات



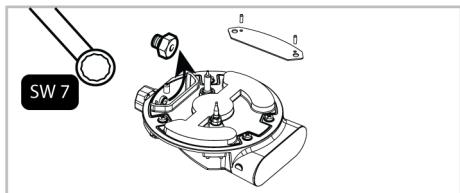
استبدال حاقد الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف الموضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.

4. أزل حاقد الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



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



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

6. قم بتركيب حاقد الغاز الجديدة. (عزم الربط 4 نيوتون متر)

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

الحاقدات الجديدة لها موضعها المحدد على عبوتها أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقد

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

4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.

5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر السنة للهيب.

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



5-4 تحويلات الغاز

تحذيرات عامة

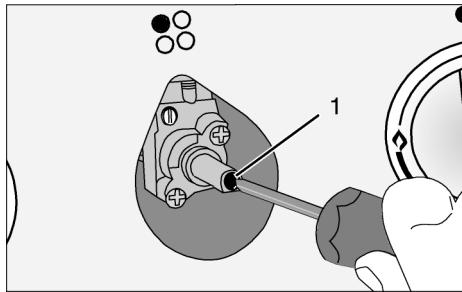
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقدات الغاز وضبط احتراق صنابير الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ملصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الملصق الحالي الموجود بـ
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفناط الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فناط / 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 حاقد احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على المحاقد من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريت منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقد 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

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

فوهة التمرير





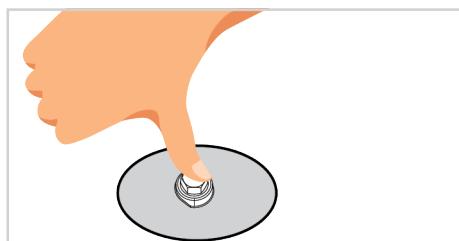
1 مسمار ضبط معدل التدفق



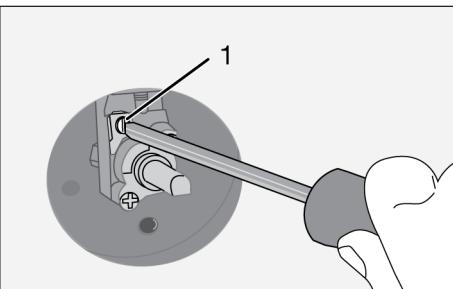
لا تقم بمحاولة إزالة محبس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحبس.

إعداد معدل التدفق المنخفض لمحبس الموقد

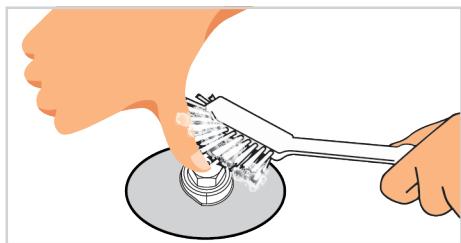
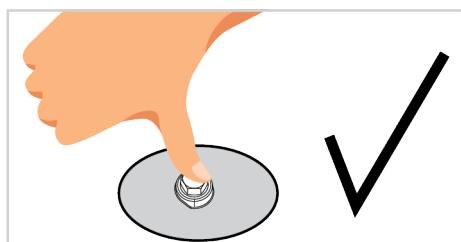
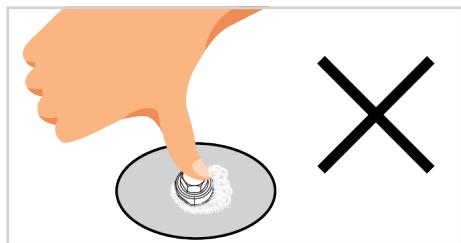
- قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
- أخرج المقبض من محبس الغاز.
- استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.
- بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة لغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.
- يبقى أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 7-6 مم.
- إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فادره عكس عقارب الساعة.
- للحيلولة على إجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.
- وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



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



1 مسمار ضبط معدل التدفق



AR

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

5 الاستخدام الأولي

ملاحظة: يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

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

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

1-0 التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.

2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجية وجففها بقطعة قماش.

6 طريقة استخدام الموقد

1-6 معلومات عامة حول استخدام الموقد

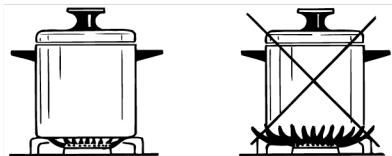
تحذيرات عامة

- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل الملحات قد تلحق الضرر بالموقد. لا تستخدم المواقف المتشققة. قد تتسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتتسرب في حدوث ماس كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال ، تشققات مركبة) ، قم بإيقاف تشغيل المصهر أولاً ، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- ضع الأواني والقدور بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.



- لا تقم بتخزين الأواني والمقالى عندما تكون فارغة. قد تتلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدور أو مقالى عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تتلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.

- يجب أن يتاسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضيطن لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلة وضع الإناء في المتنصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتخفيطية أكثر من موقد واحد.



أحجام صينية الخز الموصى بها

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

عند إيقاف التشغيل (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الشعلة، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضيطن طاقة الطهي التي تريدها عن طريق محاذاة المقبض للرمز المعين.

إشعال شعلات الغاز

- يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.
- اضغط على مقبض الموقد.
- أثناء الضغط على المقبض، أدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
- مع الشارة الناتجة، يشتعل الغاز.
- بعد الإشعال الأولى، استمر في الضغط على المقبض لمدة 5-3 ثوانٍ.
- إذا لم يتم إشعال 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!

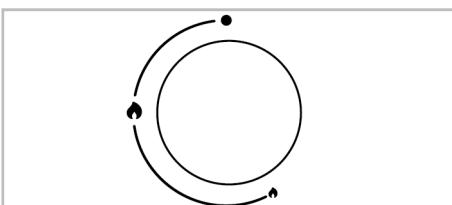
- اضيطن مستوى الطاقة الذي تريده.

- قد تسبب التغييرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقلة. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعام.
- لا تضع أغطية المقلة أو المقلة على أواح التسخين.
- ضع المقالب في وسط أواح التسخين. عندما تريده وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعيه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه.

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 والمفابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك ، إذا كان سطح الطهي الخاص بمتبحك زجاجياً ، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسيختلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

٢-٦ تشغيل المواقد

قرص التحكم بشعلة الغاز



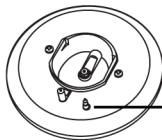
وضع الإيقاف

لهب صغير: أدنى طاقة غاز

لهب كبير: أعلى طاقة غاز

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام مقابض التحكم في الموقد. كل مقبض يشغل الموقد الخاص به. يمكنك استنتاج أي موقد يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

ضع مقبض الموقد في وضع ايقاف التشغيل (أعلى).



1

1 إغلاق الغاز بأمان

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

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



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

آلية أمان لاغلاق الغاز

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

٧ معلومات عامة عن الطهي

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

١-٧ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا ترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاق اطفاء النيران بالماء!** عندما تتضرم النيران

٨ الصيانة والتنظيف

٨-١ 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 وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة وتجنب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقل المشاكل 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 التربسات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلبيع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكافحة). والأسلاك، والإسفنج، وأقمصة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظف المتنج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج وحففة بقطعة قماش جافة.

- 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 متبقى بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
- لا ينفي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
- يمكنك إزالة أصياغ الكالسيوم (أصياغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجاريًا، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
- إذا كان السطح متسبحاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجية وانتظر وقتاً طويلاً حتى ي العمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
- إن تغيرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليس عيوباً.

الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية

- نظف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجية وجففها 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 الموقد

سطح طهي زجاجي

- اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم „معلومات التنظيف العامة“ لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.

- تأكد من مسح أي سائل متبقى تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متاثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

للمواقد:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فانضة 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 الغدرو. لا تقم بتحريك المقالب والأواني على السطح.
- 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 بمدروز 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 الجير والزيت والنشا والحلبي والبروتينيات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تتصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
- المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المترسبة على السطح تجعل السطح يتتحول إلى اللون الأبيض.

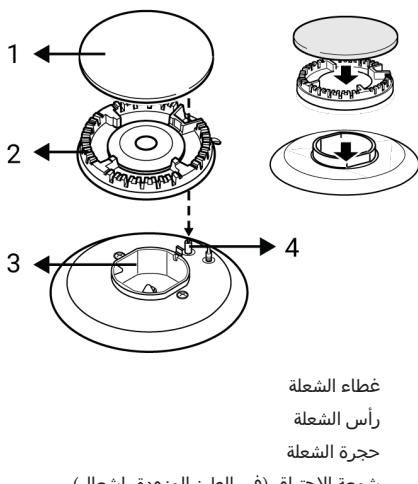
الأسطح الزجاجية

- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.

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 يميناً ويساراً للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.



٣-٨ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم ب拔الله الأزرار والخشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف الألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المتيج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. والا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخناً، والا فقد تظهر بقع دائمة.

تنظيف شعلات الغاز

1. قل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة والرؤوس من الموق.
2. نظف سطح الموقد وفقاً للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقاً لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، الخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من أن عملية تنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتغال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتغال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيداً. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تماماً.
5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة. خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسيبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغيير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

ان استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول اصلاح متوجه معطل بنفسك.

المتوجه لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيّناً أو تالفاً. <<> افحص المصاهير في صندوق المصاهير. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تثبيتها.

- ربما لم يتم توصيل الجهاز بأخذ مؤرض. <<> تتحقق من توصيل الجهاز بالأخذ.

- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<> إذا كان متوجه يحتوي على قفل مفتوح، 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.

الشعّلات لا تحرق بشكل صحيح أو لا تحرق على الإطلاق.

- الشعّلات قذرة. <<> قم بتنظيف أجزاء الشعّلة.

- الشعّلات مبللة. <<> جفف أجزاء الشعّلة.

- لم يتم تركيب غطاء الموقد بشكل آمن. <<> ضع غطاء الشعّلة بشكل صحيح.

- صمام الغاز مغلق. <<> افتح صمام الغاز.

- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول الم المسال). <<> استبدل أسطوانة الغاز.