

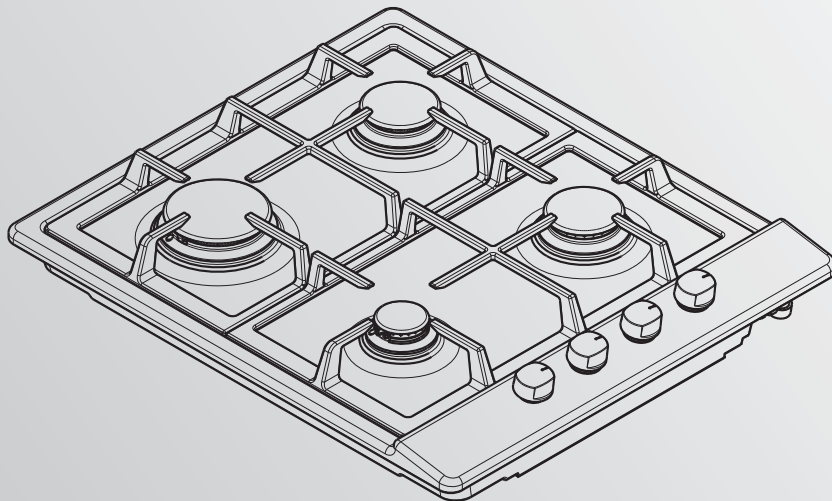


**HOBBS**  
*USER INSTRUCTIONS*

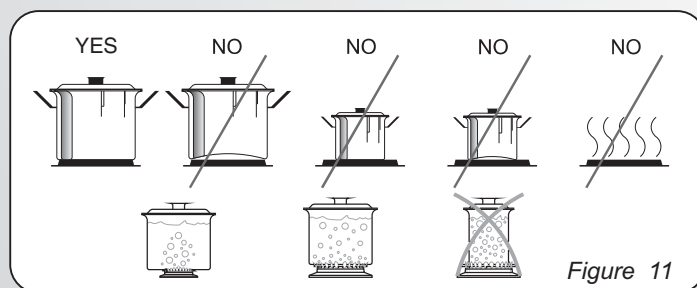
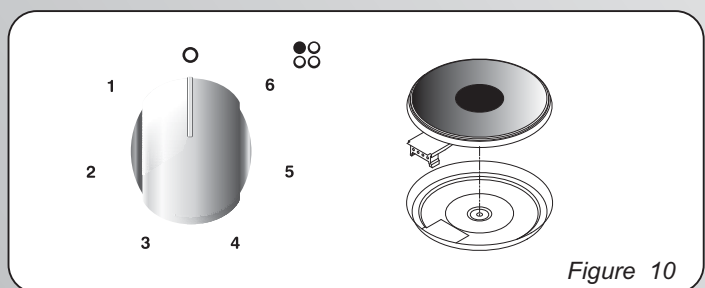
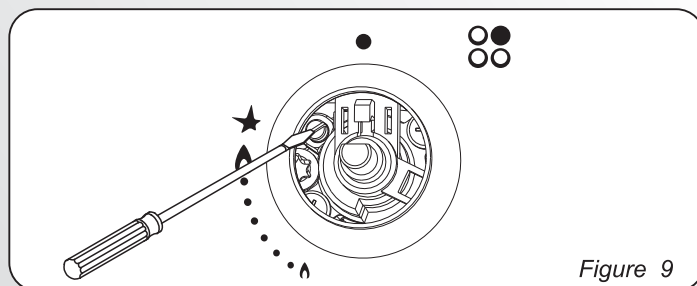
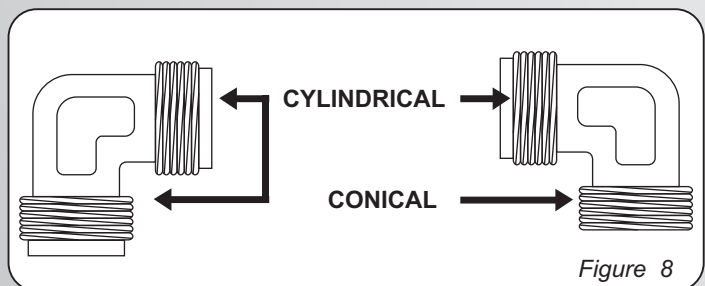
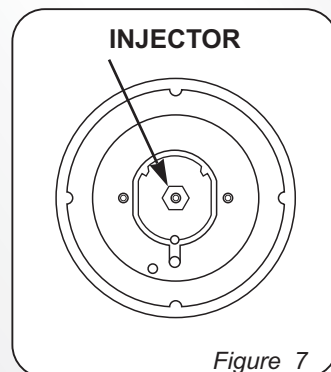
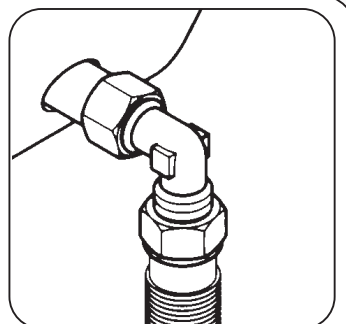
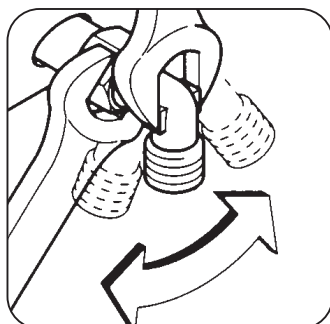
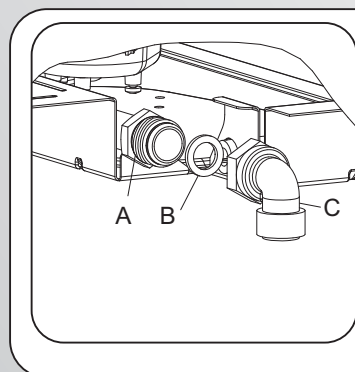
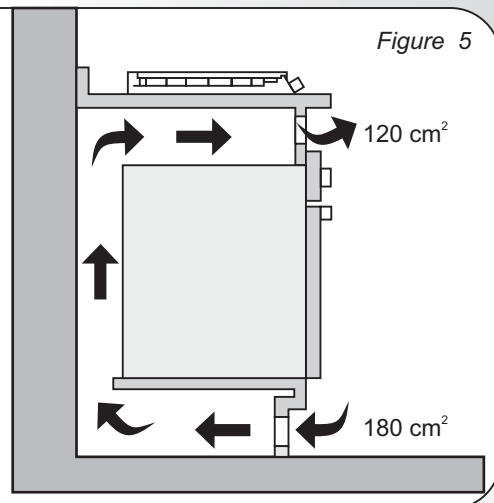
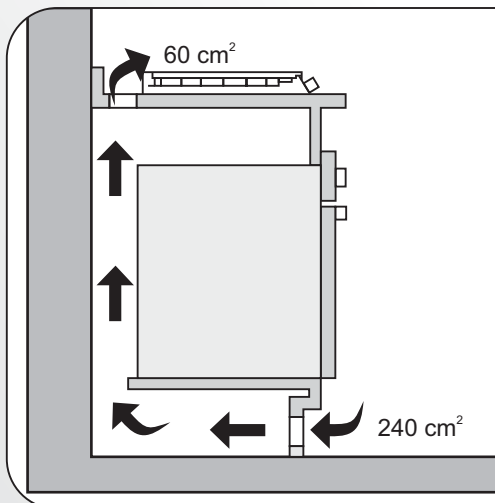
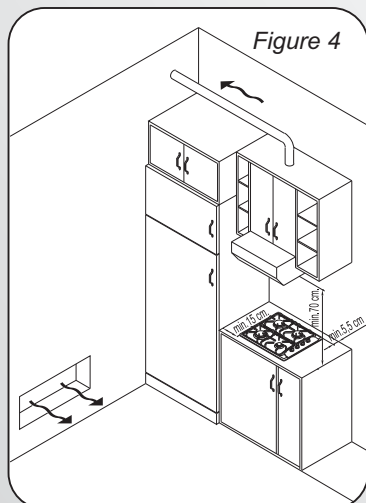
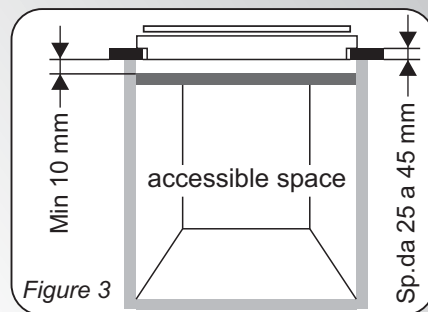
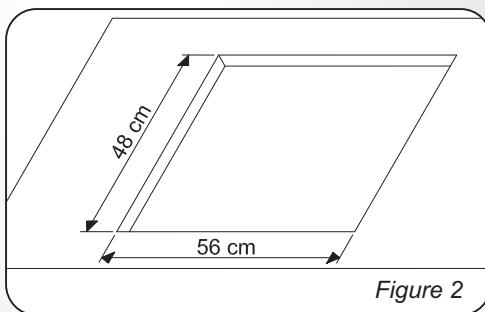
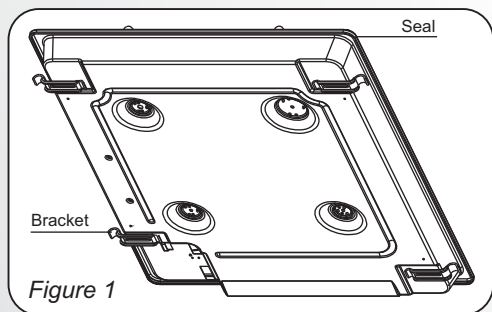
**GB - IE**

الأفران  
توجيهات للمستخدم

**جي بي**



<b>Safety Instrutions .....</b>	<b>04</b>
<b>1. Instructions For The Installer .....</b>	<b>05</b>
1.1. Bulding In .....	05
1.2. Suitable Location .....	05
<b>2. Electrical Connection (For U.K. Only) .....</b>	<b>05</b>
2.1. Electrical Connection .....	05
2.2. Gas Connection (For U.K. Only).....	05
2.3. Adapting The Hob To Different Types Of Gas .....	06
2.4. Regulating The Minimum Flame.....	06
<b>3. Use Of Hob - User Instructions .....</b>	<b>06</b>
3.1. Using The Gas Burner .....	06
3.2. Use Of Cooktop Electrical Plates .....	06
<b>4. Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>07</b>
<b>5. Aftercare .....</b>	<b>07</b>
<b>6. Protection Of The Environment .....</b>	<b>07</b>
 <b>Gas Type Tables.....</b>	 <b>08</b>



## SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children under 8 Year of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

**WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface must be allowed to cool down before closing the lid.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The instructions state the type of cord to be used, taking into account the temperature of the rear surface of the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

**CAUTION:** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.
- "These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country".
- "Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible";
- "The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate)";
- "This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation".
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

## 1. INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

INSTALLING A DOMESTIC APPLIANCE CAN BE A COMPLICATED OPERATION WHICH IF NOT CARRIED OUT CORRECTLY, CAN SERIOUSLY AFFECT CONSUMER SAFETY. IT IS FOR THIS REASON THAT THE TASK SHOULD BE UNDERTAKEN BY A PROFESSIONALLY QUALIFIED PERSON WHO WILL CARRY IT OUT IN ACCORDANCE WITH THE TECHNICAL REGULATIONS IN FORCE. IN THE EVENT THAT THIS ADVICE IS IGNORED AND THE INSTALLATION IS CARRIED OUT BY AN UNQUALIFIED PERSON, THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR ANY TECHNICAL FAILURE OF THE PRODUCT WHETHER OR NOT IT RESULTS IN DAMAGE TO GOODS OR INJURY TO INDIVIDUALS.

### 1.1 BUILDING IN

The hob may be installed in any worktop which is heat resistant to a temperature of 100°C, and has a thickness of 25-45 mm. The dimensions of the insert to be cut out of the worktop are in shown in *Figure 2*.

If the Hob is fitted next to a cabinet on either side, the distance between the Hob and the cabinet must be at least 15 cm (*see Figure 4*); while the distance between the hob and the rear wall must be at least 5,5 cm.

The distance between the hob and any other unit or appliance above it (e.g. An extractor hood) must be no less than 70 cm (*Figure 4*).

When there is an accessible space between the built-in hob and the cavity below, a dividing wall made of insulating material should be inserted (wood or a similar material) (*Figure 3*).

**Important - The diagram in figure 1 shows how the sealant should be applied.**

The Hob unit is fitted by attaching the Fixing Clamps supplied, using the holes at the base of the unit.

If a hob of 60 cm is fitted above an oven which is not equipped with fan cooling system it is recommended that openings are created within the built in furniture to ensure correct air circulation.

The size of these openings must be at least 300 cm<sup>2</sup> and placed as shown in *Figure 5*.

When a 75 cm hob is fitted over a built in oven, the latter must be fan cooled.

This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### 1.2. SUITABLE LOCATION

This appliance must be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.

A gas-powered cooking appliance produces heat and humidity in the area in which it is installed. For this reason you should ensure good ventilation either by keeping all natural air passages open or by installing an extractor hood with an exhaust flue. Intensive and prolonged use of the appliance may require extra ventilation, such as the opening of a window or an increase in speed of the electric fan, if you have one.

If a hood can not be installed, an electric fan should be fitted to an outside wall or window to ensure that there is adequate ventilation.

The electric fan should be able to carry out a complete change of air in the kitchen 3-5 times every hour. The installer should follow the relevant national standards.

## 2. ELECTRICAL CONNECTION (FOR U.K. ONLY)

### Warning - this appliance must be earthed

This appliance is designed for domestic use only. Connection to the main supply must be made by a competent electrician, ensuring that all current regulations concerning such installations are observed.

The appliance must only be connected to a suitably rated spur point, a 3 pin 13 amp plug/socket is not suitable. A double pole switch must be provided and the circuit must have appropriate fuse protection. Further details of the power requirement of the individual product will be found in the users' instruction and on the appliance rating plate. In the case of built-in product you are advised, should you wish to use a longer cable than the one supplied, that a suitably rated heat resistant type must be used.

The wiring must be connected to the mains supply as follows:

CONNECT	TO SPUR TERMINAL
Green & Yellow Wire	Earth Connection
Blue Wire	Neutral Connection

### Brown Wire Live Connection

**Note:** We do not advocate the use of earth leakage devices with electric cooking appliances installed to spur points because of the «nuisance tripping» which may occur. You are again reminded that the appliance must be correctly earthed, the manufacturer declines any responsibility for any event occurring as a result of incorrect electrical installation.

### 2.1. ELECTRICAL CONNECTION

Check the data on the rating plate, located on the outside of the unit, to ensure that the supply and input voltage are suitable.

Before connection, check the earthing system.

By Law, this appliance must be earthed. If this regulation is not complied with, the Manufacturer will not be responsible for any damage caused to persons or property. If a plug is not already attached, fit a plug appropriate to the load indicated on the rating plate. The earth wire is coloured yellow/green. The plug should always be accessible.

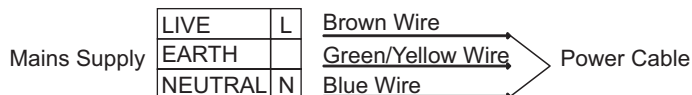
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

If the power supply cord is damaged this is to be replaced by a qualified engineer so as to prevent any potential risk.

The earth wire ( green and yellow coloured ) must be at least 10 mm longer than the live and neutral wires.

The section of the cable used must be of the correct size in relation to the absorbed power of the hob.

Please check rating plate for the power details and ensure that the power supply cord is of the type 3x0.75 mm<sup>2</sup> H05RR-F.



If an appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, the instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

### 2.2. GAS CONNECTION

These instructions are for qualified personnel, installation of equipment must be in line with the relevant national standard. **(For U.K. only: by law the gas installation/commissioning must be carried out by a "Gas Safe" installer)**

All work must be carried out with the electricity supply disconnected.

The rating plate on the hob shows the type of gas with which it is designed to be used. Connection to the mains gas supply or gas cylinder should be carried out after having checked that it is regulated for the type of gas with which it will be supplied. If it is not correctly regulated see the instructions in the following paragraphs to change gas setting.

For liquid gas (cylinder gas) use pressure regulators which comply with the relevant national standards.

Use only pipes, washers and sealing washers which comply with the relevant national standards.

For some models a conic link is furnished to outfit for the installation in the countries where this type of link is obligatory; in picture 8 it is pointed out how to recognize the different types of links (CY = cylindrical, CO = conic). In every case the cylindrical part of the link has to be connected to the hob.

When connecting the hob to the gas supply via use offlexible hoses please ensure that the maximum distance covered by the hose does not exceed 2 metres.



The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space where it may become crushed/kinked or damaged in any way.

To prevent any potential damage to the hob please carry out the installation following this sequence (picture 6):

### 1) As illustrated, assemble parts in sequence:

A: 1/2 Male Adaptor Cylindrical

B: 1/2 Seal

C: 1/2 Female Gas Adaptor Conical-Cylindrical or Cylindrical-Cylindrical

### 2) Tighten the joints with the spanner, remembering to twist the pipes into position.

### 3) Attach fitting C to mains gas supply using rigid copper pipe or flexible steel pipe.

**IMPORTANT:** carry out a final check for leaks on the pipe connections using a soapy solution. NEVER USE A FLAME. Also, make sure that the flexible pipe cannot come into contact with a moving part of the cabinet (eg. drawer) and that it is not situated where it could be damaged.

**Warning:** If gas can be smelt in the vicinity of this appliance turn off the gas supply to the appliance and call the engineer directly. Do not search for a leak with a naked flame.

## 2.3. ADAPTING THE HOB TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To adapt the Hob for use with different types of gas, carry out the following instructions:

- remove the grids and burners
- insert on hexagonal spanner (7 mm) into the burner support (Figure 7)
- Unscrew the injector and replace it with one suitable for the gas to be used (see gas type table)

## 2.4. REGULATING THE MINIMUM FLAME

After lighting the burners, turn the control knob to the minimum setting and then remove the knob (this can easily be removed by applying gentle pressure).

Using a small «Terminal» type screwdriver the regulating screw can be adjusted as in Figure 9. Turning the screw clockwise reduces the gas flow, whilst turning it anticlockwise increases the flow – Use this adjustment to obtain a flame of approximately 3 to 4 mm in length and then replace the control knob.

When the gas supply available is LPG - the screw to set the idle flame must be turned (clockwise) to the end stop.

When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

## 3. USE OF HOB - USER INSTRUCTIONS

This appliance must only be used for the purpose for which it is intended, domestic cooking, and any other use will be considered improper and could therefore be dangerous. The Manufacturer will not be responsible for any damage or loss resulting from improper use.

### 3.1. USING THE GAS BURNER

To ignite the burners, place a lighted taper close to the burner, press in and turn the control knob anti-clockwise.

If the burners have not been used for a couple of days, wait for a few seconds before lighting the burner, this will allow any air present in the pipes to escape.

For appliances fitted with electronic ignition carry out the following:

- push in and turn the knob anticlockwise to the ignition symbol.
- ignite the burner by pressing the sparker button.

For hobs fitted with automatic ignition simply push in and turn the knob to the ignition symbol.

The ignition system will continue to generate sparks as long as the control knob is being pressed.

If the burner has not ignited within 5 seconds, turn the knob to the 0 position and repeat the operation.

For models fitted with a safety tap (which cuts-off the flow of gas if the flame is accidentally extinguished) the burners are ignited and described above, but care must be taken.

Prior to switching on the gas hob ensure that the burners and burner caps are correctly placed within their position.

### GENERAL ADVICE

For best results, use cooking vessels with a flat surface. The size of the surface should match the gas burner side as follows. Table A.

Burner Type	Ø pan / pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (Methane)	G30/31 50 mbar (LPG)
AUX Auxiliary Burner	12 - 18	1	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid Burner	18 - 24	1,7	162 l/h	124 g/h
R Rapid Burner	24 - 26	3	257 l/h	218 g/h

Table A

For smaller containers the gas burner should be regulated so that the flame does not overlap the base of the pan. Vessels with a concave or convex base should not be used.

**WARNING:** If a flame is accidentally extinguished, turn the knob to the off position and do not attempt to re-ignite if for at least 1 minute.

If over the years the gas taps become stiff to turn it is necessary to lubricate them.

**Such operation must be carried out only by qualified Service Engineers.**

## 3.2. USE OF COOKTOP ELECTRICAL PLATES

Turn the knob to the position for the required temperature of the hot plate. The indicator light of the hot plate will come on and the hot plate will start to heat.

When cooking is completed, turn the knob to the "O" position. (Figure 10). Do not leave the hot plate turned on without a pan on it. The diameter and the base of the pan you use is critical. The maximum diameter of the pan base is 14 cm and the base should be flat.

Leave the hot plate to heat up for 5 minutes before placing a pan on it the first time you use it. This will allow the heat resistant coating of the plate to harden due to burning.

Use a wet cloth and detergent for cleaning the hot plates. Do not remove food residues from the hot plates with a knife or any other hard, sharp object.

Turn on the hot plate for a few moments to dry it after cleaning. However, it must never be left on for more than a few moments without a pan on top.

Position	Power (Watt)	Power (Watt)	Explanation
0	0	0	Off
1	100 W	135 W	Heating
2	180 W	220 W	Cooking at low temperature
3	250 W	300 W	Cooking at low temperature
4	500 W	850 W	Cooking, Roasting, Boiling
5	750 W	1150 W	Cooking, Roasting, Boiling
6	1000 W	1500 W	Cooking, Roasting, Boiling

### Suitability of Cooking Pans (Figure 11)

Keep in mind that larger pans have larger heating surfaces.

This will help them to cook the food faster than pans with smaller heating surfaces.

Always use pan sizes proportionate to the amount of the food to be cooked. In order to prevent splashing, do not use very small pans, especially for foods with excess liquid. If you use excessively large pans for quick cooked foods, sausages and liquids will stick and residues will remain attached to the pan after being emptied.

Closed pans and baking trays or moulds are suggested for cooking sweets. Splashed sugar and juices from an open pan may stick to the cooker surface and will be difficult to remove.

This is especially important for pans used for roasting or pressurized cooking at high temperature.

Do not leave burners unattended without a pan or with an empty pan on top.

Check the suitability of cooking pans with respect to the following criteria; They should be heavy.

They should completely cover the burner surface; they may be a little bigger but no smaller.

Base surfaces should be completely flat and fit well on the cooking surface.

• For the best use of the electric hotplates and to minimize energy consumption, only pans with smooth flat bases should be used. The size of the pan should be as close as possible to the diameter of the hotplate, and never smaller. The base of the pan should be dry and spillage should be avoided. Empty pans must not be left on the plates, and the plates should not be left switched on without a pan.

## 4. MAINTENANCE AND CLEANING

Before cleaning the hob, ensure the appliance has cooled down. Remove the plug from the socket or (if connected directly) switch off the electricity supply.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Never use abrasives, corrosive detergents, bleaching agents or acids. Avoid any acid or alkaline substances (lemon, juice, vinegar etc.) on the enamelled, varnished or stainless steel sections.

When cleaning the enamelled, varnished or chrome sections, use warm soapy water or a non caustic detergent. For stainless steel use an appropriate cleaning solution.

The burners can be cleaned with soapy water. To restore their original shine, use a household stainless steel cleaner. After cleaning, dry the burners and replace.

**It is important the Burners are replaced correctly.**

### Chromed grids and burners

Chromed grids and burners have a tendency to discolour with use. This does not jeopardize the functionality of the hob.

Our After Sales Service Centre can provide spare parts if required.

## 5. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:

- that the plug is correctly inserted and fused;
- that the gas supply is not faulty.

If the fault cannot be detected:

Switch off the appliance and call the After Service Centre. **DO NOT TAMPER WITH THE APPLIANCE.**

## 6. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and

recover and recycle all materials.

Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:

- WEEE shall not be treated as household waste.
- WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
- When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

**Declaration of compliance:** This equipment, in the parts intended to come into contact with food, complies with the regulations laid down in EEC directives 89/109.

The appliance complies with European Directives 2009/142/EC and subsequent amendments.

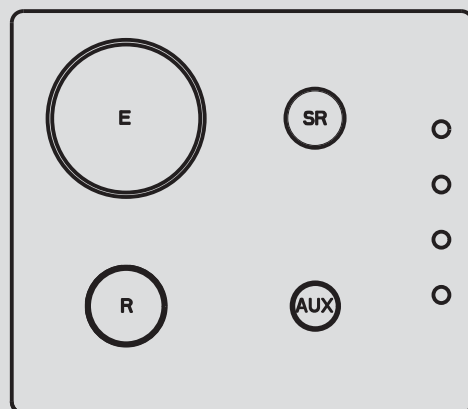
By placing the  mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

*The Manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.*

Table 1

BUILT IN HOBS		
Burner	1	2
	4 gas R / 2SR / AUX	3 gas R / SR / AUX / E
Type / reference	S60 / HBGS	S60 / HBGS
Flame failure device	YES	YES
Auxiliary burner (AUX Ø 50 mm)	1	1
Electric Plate	-	1
Semirapid burner (SR Ø 75 mm)	2	1
Rapid burner (R Ø 100 mm)	1	1
<b>Installed Gas Type / Power:</b>		
Gas Power	7.1 kW	5.4 kW
G 20/20 mbar (methane)	676 l/h	514 l/h
G 30/31 50 mbar (LPG)	538 g/h	415 g/h
Installation Class	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Electrical input power	15 W	1500 W
Electric ignition	YES	YES
Product dimension	585 x 510	585 x 510







*This appliance has been designed for non-professional, i.e. domestic, use.*



## HOBS GAS TYPE

II 2H3+

CY, CZ, GB, GR, IE, IT, PT, SI, ES, CH, TR

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi			G20
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása/Gaz Basıncı			20 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.83
SR	1.70	0.85	1.00
R	2.70	1.20	1.20
Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Tipo de gás/Gaz type/ Vrsta plina/Pritisk plina/Typ gazu/Rodzaj gazu			G30 / G31
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas/Πίεση του αερίου/ Pressão gás/Tlak gasa/Tlak plina/Ciśnienie gazu/ Gáz nyomása			28-30/37 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.50
SR	1.70	0.85	0.65
R	2.70	1.20	0.85
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas			50/50 mbar
	P (Kw)		
	Max (kW)	Min (kW)	
A	1.00	0.60	0.45
SR	1.70	0.85	0.60
R	3.00	1.20	0.68

**Wichtig:** Österreich, Deutschland und der Schweiz - AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P) Beim Gastyp G30/31 - 50 mbar (3B/P) dagegen müssen die Gasdüsen Art.-Nr. 35000230 benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden Gasdüsensätze bei unserem autorisierten Werkkundendienst.

النوع بي إل في ٦ إس بي إل في ٧ إس

سي واي، جي بي، جي آر، أي إي، أي تي، بي تي، إي إس، سي إتش + أي أي ٢ إتش ٣

نوع الغاز				جي ٢٠
ضغط الغاز				٢٠ مللي بار
	الطاقة (كيلو وات)			 ١٠٠/١ مم
	الحد الأدنى (كيلو وات)	الطاقة القصوى (كيلو وات)	الحد الأدنى (كيلو وات)	
أيه يو إكس	٠,٢٥	١,٠٠	٠,٢٥	٧٢
إس آر	٠,٤٠	١,٧٥	٠,٤٠	٩٧
آر	٠,٦٠	٢,٥٠	٠,٦٠	١٠٩
يو آر	١,٢٠	٣,٥٠	١,٢٠	١٤٠
كيو سي	١,٧٥	٤,٠٠	١,٧٥	١٤٥

نوع الغاز				جي ٣٠/جي ٣١
ضغط الغاز				٣٠/٣٧=٢٨ مللي بار
	الطاقة (كيلو وات)			 ١٠٠/١ مم
	الحد الأدنى (كيلو وات)	الطاقة القصوى (كيلو وات)	الحد الأدنى (كيلو وات)	
أيه يو إكس	٠,٢٥	١,٠٠	٠,٢٥	٥٠
إس آر	٠,٤٠	١,٧٥	٠,٤٠	٦٥
آر	٠,٦٠	٣,٠٠	٠,٦٠	٦٨
يو آر	١,٢٠	٣,٥٠	١,٢٠	٩٣
كيو سي	١,٧٥	٤,٠٠	١,٧٥	٩٩







تم تمييز هذا الجهاز طبقاً للتوجيهات الأوروبية EC/٩٦/٢٠٠٢ الخاصة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. وعن طريق ضمان التخلص من المنتج بطريقة صحيحة، سوف تساعد في منع الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة البشرية وهو الأمر الذي قد تسببه المعالجة غير المناسبة لنفايات هذا المنتج. يشير الرمز الموجود على المنتج إلى أن هذا المنتج لا يجوز التعامل معه على أنه نفايات منزلية. بل يجب تسليمه إلى نقطة التجميع المناسبة لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يجب تنفيذ التخلص من الجهاز طبقاً للوائح البيئة المحلية بخصوص التخلص من النفايات.

لمزيد من المعلومات المفصلة عن التعامل واسترداد وإعادة تدوير هذا المنتج، الرجاء الاتصال بالمكتب المحلي بالمدينة التي تقطن بها، أو بخدمة التخلص من النفايات المنزلية الخاصة بك أو بالمتجر الذي اشتريته منه المنتج.

إعلان الالتزام: يلتزم هذا الجهاز، في الأجزاء المخصصة لملازمة الطعام، باللوائح الموضحة في لجنة الاتحاد الأوروبي رقم ١٠٩/٨٩ CE يلتزم هذا المنتج بالتوجيهات الأوروبية رقم ٩٥/٢٠٠٦ إي سي، ١٠٨/٢٠٠٤ إي سي و ١٤٢/٢٠٠٩ إي سي وتعديلاتها اللاحقة

لا تتحمل الجهة المصنعة أي مسؤولية في حالة أي خطأ ينتج عن أخطاء الطباعة أو النسخ التي يحتوي عليها هذا الكتيب، جميع الحقوق محفوظة لإجراء التعديلات على المنتجات على النحو المطلوب بما في ذلك خدمات الاستهلاك دون الإخلال بالسماوات المتعلقة بالوظيفة أو السلامة.

الموقف					
١	١	٢	٣	٢	١
٤ غاز QC/R/SR/AUX	٤ غاز ٢SR/AUX/R	٥ غاز ٢R/SR/AUX/QC	٤ غاز QC/R/SR/AUX	٥ غاز ٢R/SR/AUX/UR	
HBGPLYX/S٦٧	HBGPLYX/S٦٧	HBGPLYX/S٦٧	HBGPLYX/S٦٧	HBGPLYX/S٦٧	
نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
١	١	١	١	١	١
١	-	١	١	-	-
-	-	-	-	-	-
١	٢	١	١	١	١
١	١	٢	١	١	١
القدرة	٩,٢٥ كيلو وات	٧,٠٠ كيلو وات	١١,٧٥ كيلو وات	٩,٢٥ كيلو وات	١١,٢٥ كيلو وات
٢٠/G٢٠	٢٠/G٢٠	٢٠/G٢٠	٢٠/G٢٠	٢٠/G٢٠	٢٠/G٢٠
٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠	٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠	٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠	٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠	٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠	٥٠/G٢١-٥٠/G٢٠
٣	٣	٣	٣	٣	٣
الجهد ١ تردد فولت ١ هرتز	٢٤٠-٢٢٠ فولت/٦٠-٥٠ هرتز	٢٤٠-٢٢٠ فولت/٦٠-٥٠ هرتز	٢٤٠-٢٢٠ فولت/٦٠-٥٠ هرتز	٢٤٠-٢٢٠ فولت/٦٠-٥٠ هرتز	٢٤٠-٢٢٠ فولت/٦٠-٥٠ هرتز
١٥ وات	١٥ وات	١٥ وات	١٥ وات	١٥ وات	١٥ وات
نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
٥٩٥x٥١٠	٥٩٥x٥١٠	٥١٠ x ٧٤٥	٧٤٥x٥١٠	٧٤٥x٥١٠	٧٤٥x٥١٠

هذا الجهاز مخصص للاستخدام غير المهني، أي للاستخدام المنزلي.

يجب استخدام الأنابيب والغسالات وغسالات مانع التسرب التي تلتزم بالمعايير الوطنية ذات الصلة فقط.

وبالنسبة لبعض الموديلات، هناك وصلة مخروطية متوفرة للتركيب في الدول التي يكون هذا النوع من الوصلات إلزامياً فيها؛ وموضح في الصورة رقم 8 كيف يتم التعرف على أنواع الوصلات المختلفة (سي واي=اسطوانية، سي أو =مخروطية). وفي كل حالة، يجب توصيل الجزء الاسطواني من الوصلة بالفرن.

## ٢-٣ تكيف الفرن على أنواع الغاز المختلفة

لتكيف الفرن للاستخدام مع أنواع الغاز المختلفة، عليك تنفيذ التعليمات التالية:

- قم بإزالة الشبكات والشعلات
- قم بإدخال مفتاح البراغي السداسية (7 مم) لدعم الشعلة (الشكل رقم 7)
- قم بفك المحقن واستبداله بأخر مناسب للغاز الذي سيتم استخدامه (انظر جدول نوع الغاز)
- قم بربط المحقن بإحكام
- قم باستبدال الشعلات والشبكات

## ٢-٤ تنظيم الحد الأدنى من اللهب

بعد إضاءة الشعلات، قم بتحويل مفتاح التحكم للضغط على الحد الأدنى ثم قم بإزالة المفتاح (من الممكن إزالة هذا المفتاح بسهولة عن طريق الضغط عليه بلطف). باستخدام نوع صغير "طرفي" من نوع مفك البراغي، ويمكن ضبط البرغي المنظم كما هو موضح في الشكل رقم 9. حيث إن لف البرغي في اتجاه عقارب الساعة يقلل تدفق الغاز، بينما يؤدي لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة التدفق. استخدم هذا الضبط للحصول على لهب بطول 3 إلى 4 مم تقريباً ثم استبدل مفتاح التحكم. وعندما تصبح إمدادات الغاز المتوفرة من الغاز النفطي المسال- ويجب تحويل برغي ضبط اللهب المثالي (في اتجاه عقارب الساعة) حتى نقطة النهاية. وعندما تقوم بتنفيذ تنظيم الغاز، استبدل لوحة تصنيف الغاز على جهازك بلوحة (مزودة بفرن) مناسبة لنوع الغاز الذي تم تنظيمه من أجله

## ٣-٣ استخدم الفرن -تعليمات المستخدم

لا يجب استخدام هذه الجهاز إلا للغرض المخصص له فقط، وسوف يتم اعتبار الطهي المنزلي وأي استخدام آخر غير مناسب وقد يكون خطراً بناءً على ذلك. ولن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي ضرر أو خسارة تنجم عن الاستخدام غير المناسب.

## ٣-١ استخدام شعلة الغاز

لإشعال الشعلات، قم بتقريب ولاعة من الشعلة ثم اضغط عليها مع إدارة مفتاح التحكم عكس اتجاه عقارب الساعة. إذا لم يتم استخدام الشعلات لمدة يومين، انتظر ثواني قليلة قبل إشعال الشعلة، لأن ذلك سوف يسمح بخروج أي هواء موجود داخل الأنابيب. بالنسبة للأجهزة المزودة بخاصية الإشعال الإلكتروني يجب عليك تنفي التعليمات التالية:

- يجب عليك دفع وإدارة المفتاح في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى رمز الاشتعال.
- قم بإشعال الشعلة عن طريق الضغط على زر الإشعال.
- بالنسبة للصفائح المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، كل ما عليك ببساطة هو دفع وإدارة المفتاح إلى أن يصل إلى زمر الإشعال.

سوف يستمر رمز الاشتعال في توليد الشرر طالما استمر الضغط على مفتاح التحكم. فإذا لم تشتعل الشعلة في غضون 5 ثواني، يتم إدارة المفتاح إلى الوضع (صفر) وتكرار العملية.

بالنسبة للموديلات المجهزة بصنوبر سلامة (يوقف تدفق الغاز إذا انطفأ اللهب بدون قصد) يتم إشعال الشعلات على النحو المذكور أعلاه، ولكن يجب أخذ الحيلة والحذر.

## ٥- الرعاية اللاحقة

قبل أن يتم استدعاء مهندس الخدمة، تأكد من الآتي:

- أن القابس قد تم إدخاله وتوصيله بشكل صحيح؛
- أن إمدادات الغاز ليست خاطئة.

إذا لم يكن بالإمكان كشف الخطأ؛

قم بغلاق الجهاز واتصل بقسم الصيانة اللاحقة.

لا تعبت بالجهاز.

وقبل فتح فرن الغاز، تأكد من أن الشعلات وأغطية الشعلات موضوعة داخل مكانها بشكل صحيح.

## نصائح عامة

لتحقيق أفضل النتائج، استخدم أوعية طهي ذات سطح مستو. ويجب أن يكون مقياس السطح مناسباً لجانب شعلة الغاز على النحو التالي. لا تستخدم أبداً أجهزة استقبال تخرج من حواف الفرن. الجدول رقم أ.

التغير	القدرة (ك و)	القدرة (ميثان)	القدرة (غازات بترولية مسالة)
AUX المساعد	١٢-١٨	١,٠٠	٧٣ جرام/ساعة
SR شبه السريع	١٨-٢٤	١,٧٥	١٢٧ جرام/ساعة
R سريع	٢٤-٣٠	٣,٠٠	٢١٨ جرام/ساعة
UR فائق السرعة	٢٤-٣٠	٣,٥٠	٢٥٥ جرام/ساعة
QC مزدوج الحلقة	٢٤-٣٠	٤,٠٠	٢٩١ جرام/ساعة

الجدول رقم أ

بالنسبة للأوعية الأصغر يجب تنظيم شعلة الغاز بحيث لا يتداخل اللهب مع قاعدة الإناء. ولا يجب استخدام الأوعية ذات القاعدة المقعرة أو المحدبة.

**تحذير:** إذا انطفأ اللهب بدون قصد، قم بإدارة المفتاح إلى وضع الإغلاق ولا تحاول إعادة إشعاله لمدة دقيقة واحدة 1 على الأقل.

إذا أصبحت صنادير الغاز على مر الأعوام جامدة وصعبة اللف، فمن الضروري تزييتها.

ويجب أن يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة مهندس خدمة مؤهلين فقط.

## ٤- الصيانة والتنظيف

قبل تنظيف الفرن، تأكد من أن الجهاز قد برد. قم بنزع القابس من المقبس أو ( إذا كان موصلاً بشكل مباشر) قم بإغلاق مصدر التيار الكهربائي.

يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.

لا تلجأ أبداً إلى استخدام مزيلات أو مطهرات بالتآكل أو مواد مبيضة أو أحماض.

تجنب أية مواد حمضية أو قلوية ( الليمون، العصير، الخل، وغيره.) على

الأجزاء المصنوعة من الاستانلس ستيل بالميना أو الملمع.

"تحذير"- لا تستخدم منظف البخار لتنظيف الفرن.

عند تنظيف الأقسام المصنوعة بالميना أو الملمعة أو الأقسام المصنوعة من الكروم، استخدم ماء دافئ بالصابون أو مطهر غير كاوي. وبالنسبة للاستانلس ستيل، يجب عليك استخدام محلول تنظيف مناسب.

ويمكن تنظيف الشعلات بالماء والصابون. ولاستعادة لمعانها الأصلي، استخدم

منظف منزلي للاستانلس ستيل. وبعد التنظيف، قم بتجفيف الشعلات واستبدالها.

من المهم أن يتم استبدال الشعلات بشكل صحيح.

## الشبكات المطلوبة بالكروم والمواد

يميل لون الشبكات المطلوبة بالكروم والمواد إلى التغير مع الاستخدام،

وهذا لا يهدد الأداء الوظيفي للفرن.

يوفر مركز خدمة ما بعد البيع التابع لنا قطع الغيار اللازمة.

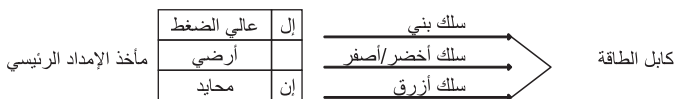
## 1- تعليمات التركيب

قد يكون تركيب جهاز منزلي عملية معقدة من شأنها، إن لم يتم تنفيذها بشكل صحيح، أن تؤثر بشكل خطير على سلامة المستهلك. ولهذا السبب فإنه يجب أن يقوم بتلك المهمة شخص مؤهل بشكل احترافي يقوم بتنفيذها طبقاً للوائح الفنية السارية. وفي حالة تجاهل هذا الإخطار وتم تنفيذ عملية التركيب على يد شخص غير مؤهل، لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أية عطل فني يحدث في المنتج سواء أدى هذا العطل إلى ضرر على البضائع أو إصابات لأفراد أم لا.

## 2- توصيل الكهرباء

راجع البيانات على لوحة التصنيف، المثبتة خارج الجهاز، للتأكد من أن التيار وجهد الإدخال مناسب. وقيل التوصيل، راجع نظام التأريض. وبموجب القانون، يجب تأريض هذا الجهاز، فإذا لم يتم الالتزام بهذه اللائحة، فلن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أية أضرار تلحق بالأضرار أو الممتلكات. فإذا لم يكن القابس موصلاً بالفعل، يتم تركيب قابس مناسب للحمل المشار إليه على لوحة التصنيف. والسلك الأرضي لونه أصفر/أخضر. ويجب دائماً أن يكون من الممكن الوصول إلى القابس. وعندما تكون الفرن موصلة بشكل موجه نحو مصدر التيار الكهربائي، يجب تركيب قاطع للدائرة الكهربائية. فإذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله من الشركة المصنعة أو بواسطة وكيل الخدمة التابع لها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل تجنباً للمخاطر.

**تحذير:** إذا تعرض السطح للتشقق، يتم إغلاق الجهاز لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية. ويجب أن يزيد طول السلك الأرضي (ذي اللون الأخضر والأصفر) بمقدار 10 مم على الأقل عن الأسلاك الكهربائية عالية الضغط والمحيدة



ويجب أن يتم إنشاء وسائل قطع التيار الكهربائي في الأسلاك الثابتة طبقاً لقواعد الأسلاك. إذا كان الجهاز غير مزود بسلك تيار كهربائي وقابس، أو بوسائل أخرى لقطع التيار الكهربائي الأخرى عن مصدر الإمداد الرئيسي التي بها فصل للتلامس في كافة الأقطاب التي توفر القطع الكامل للتيار الكهربائي في ظروف فة الجهد الزائد 3، فيجب أن تنص التعليمات على أنه يجب إنشاء وسائل لقطع التيار الكهربائي في الأسلاك الثابتة طبقاً لقواعد الأسلاك.

وعند توصيل الفرن بمصدر إمداد الغاز عبر استخدام الخراطيم المرنة، الرجاء التأكد من أن الحد الأقصى للمسافة التي يغطيها الخرطوم لا تتجاوز مترين اثنين 2. ويجب تركيب الأنابيب المرنة بطريقة تجعله لا يمكن أن يتصل بجزء متحرك من الجهاز المستضيف (على سبيل المثال الدرج) ولا تمر خلال أي مكان قد يتعرض فيه للتحطم أو الخبط أو التلف بأية طريقة من الطرق. ولمنع أي تلف محتمل للفرن، الرجاء تنفيذ التركيب باتباع هذا التسلسل (الصورة رقم 6):

- 1) كما هو موضح، الأجزاء التي يمكن تجميعها بالتسلسل هي:  
أ- وصلة اسطوانية مذكورة 2/1 ب: مانع تسرب 2/1 ج: وصلة غاز مؤنثة 1/2 مخروطية-اسطوانية أو اسطوانية-اسطوانية
- 2) إحكام غلق المفصلات بمفتاح البراغي، مع تذكر لف الأنابيب إلى مكانها الصحيح.
- 3) يتم ربط اللوازم رقم (سي) بمصدر إمداد الغاز الرئيسي باستخدام أنبوب نحاسي صلب أو أنبوب صلب مرن.

**هام:** يتم تنفيذ الفحص النهائي للتأكد من عدم وجود تسرب على وصلات الأنابيب باستخدام محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبداً، وتأكد أيضاً من أن الأنابيب المرنة لا يمكن أن يتصل بجزء متحرك من المقصورة (الدرج على سبيل المثال) وأنه غير موضوع في مكان يعرضه للتلف.

**تحذير:** إذا ظهرت رائحة الغاز بالقرب من الجهاز، يجب إغلاق مصدر إمداد الغاز إلى الجهاز وطلب المهندس مباشرة. لا تبحث عن التسرب باللهب المكشوف.

## 2- توصيل الغاز

هذه التعليمات خاصة بالموظفين المؤهلين، ويجب أن يكون تركيب المعدات متماشياً مع المعايير الوطنية ذات الصلة. (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط: فإنه بموجب القانون، يجب تنفيذ تركيب / التشغيل التجريبي للغاز بواسطة شركة "جاز سيف" للتركيب)

ويجب تنفيذ كافة الأعمال أثناء فصل التيار الكهربائي. وتوضح لوحة التصنيف على الفرن نوع الغاز الذي تم تصميمها للعمل باستخدامه. ويجب أن يتم تنفيذ التوصيل بمصدر الإمداد الرئيسي للغاز أو اسطوانة الغاز بعد التأكد من أنه منظم لنوع الغاز الذي سيتم تزويد الفرن به. فإذا لم يكن منظماً بشكل صحيح، انظر التعليمات في الفقرات التالية لتغيير ضبط الغاز. بالنسبة للغاز السائل (غاز الاسطوانات) يجب استخدام منظمات للضغط تلتزم بالمعايير الوطنية ذات الصلة.

## 1-1 الدمج

يمكن تركيب الفرن في أي سطح عمل مقاوم للحرارة حتى درجة 100 درجة مئوية، بسمك 25-45 مم. ويوضح الشكل رقم 2 الأبعاد التي يتم قصها من سطح العمل. فإذا تم تركيب الفرن بجوار كابينة على أحد الجانبين، فإن المسافة بين الفرن والكابينة يجب أن تكون 15 سنتيمتراً على الأقل (انظر الشكل رقم 4)؛ في حين يجب أن تكون المسافة بين الفرن والجدار الخلفي 5,5 سنتيمتراً على الأقل. والمسافة بين الفرن وأية وحدة أخرى أو جهاز آخر فوقها (على سبيل المثال غطاء خارجي) يجب ألا تقل عن 70 سنتيمتراً (الشكل رقم 4). وعندما يكون هناك مساحة يمكن الوصول إليها بين الفرن المدمجة والتجفيف أسفلها، يجب إدخال جدار فاصل مصنوع من مادة عازلة (الخشب أو أية مادة مشابهة) (الشكل رقم 3).

**هام- يوضح المخطط في الشكل رقم 1 كيف يجب وضع مانع التسرب.**

ويتم تركيب وحدة الفرن عن طريق إلحاق مشابك التثبيت التي يتم توفيرها، وذلك باستخدام الفتحات الموجودة في قاعدة الجهاز. إذا تم تركيب فرن مقاس 60 سم أعلى فرن غير مزود بنظام تبريد بالمرأوح، فإنه يوصى بأن يتم عمل فتحات داخل الأثاث المدمج لضمان الانتشار الصحيح للهواء. يجب أن يكون مقاس هذه الفتحات 300 سم 2 على الأقل ويتم وضعها كما هو موضح في الشكل رقم 5.

هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد. تحذير: تجنباً للمخاطر الناجمة عن إعادة الضبط غير المقصودة للانقطاع الحراري يجب عدم إمداد هذا الجهاز من خلال جهاز خارجي لفصل الكهرباء، كالمؤقت مثلاً، أو توصيله بدائرة يتم فصلها وتشغيلها بشكل منظم من خلال الأداة المساعدة. لا تسري هذه التعليمات إلا إذا كان رمز الدولة ظاهراً على الجهاز. فإذا لم يظهر رمز الدولة على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي ستوفر التعليمات الضرورية بخصوص تعديلات الجهاز حسب شروط الاستخدام الخاصة بالدولة

## 2-1 الموقع المناسب

يجب تركيب هذا الجهاز طبقاً للوائح السارية ولا يجب استخدامه إلا في مكان جيد التهوية. يجب قراءة التعليمات جيداً قبل تركيب أو استخدام هذا الجهاز. أي جهاز يعمل بالغاز ينتج الحرارة والرطوبة في المكان الذي يتم تركيبه به. ولهذا السبب، يجب عليك التأكد من توفير التهوية الجيدة عن طريق الحفاظ على كافة ممرات الهواء الطبيعي مفتوحة عن طريق شفاط مزود بمخدنة لإخراج العادم. قد يتطلب الاستخدام المكثف والطول للجهاز توفير مزيد من التهوية، مثل فتح نافذة أو زيادة سرعة المروحة الكهربائية. قبل تركيب الجهاز، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغط الغاز) تتفق مع ضبط الجهاز.

شروط ضبط الجهاز موضحة على الملصق (أو على لوحة البيانات)؛ يجب عدم توصيل هذا الجهاز بجهاز لتفريغ نواتج الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله طبقاً للوائح التركيب الحالية. ويجب إعطاء عناية خاصة لشروط التركيب فيما يتعلق بالتهوية. إذا لم يكن بالإمكان تركيب غطاء/ فيجب تركيب مروحة كهربائية على جدار خارجي أو على نافذة خارجية لضمان وجود تهوية كافية. يجب أن تكون المروحة الكهربائية قادرة على إجراء تغيير كامل للهواء في المطبخ بمعدل 3-5 مرات كل ساعة. ويجب على من يقوم بعملية التركيب أن يتبع المعايير الوطنية ذات الصلة.

## 2- توصيل الكهرباء (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط)

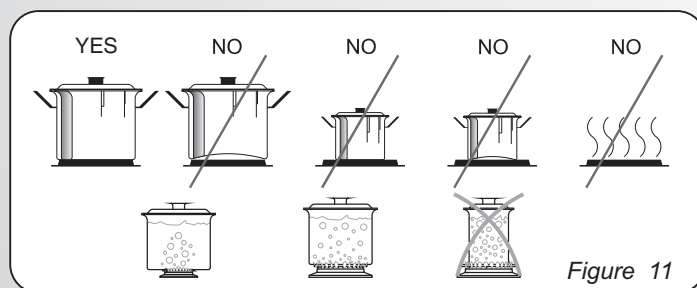
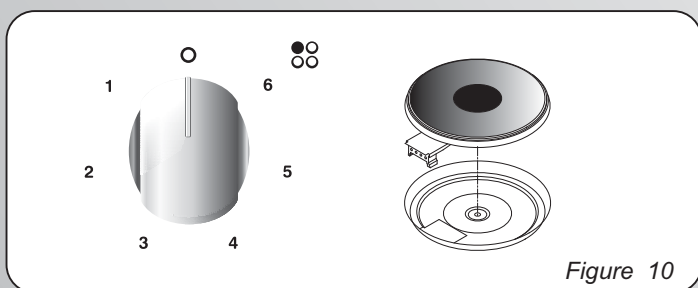
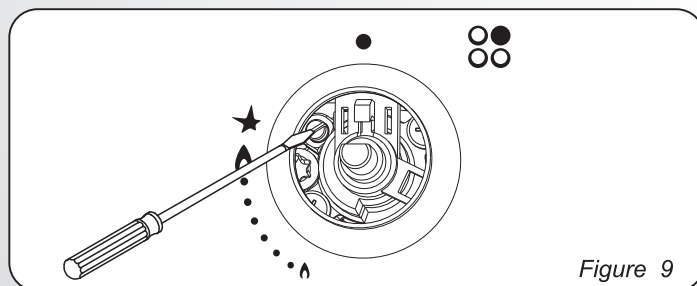
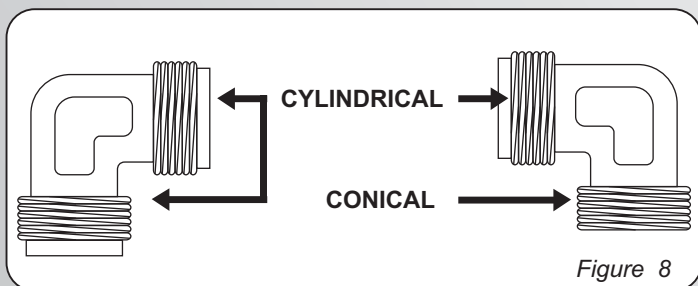
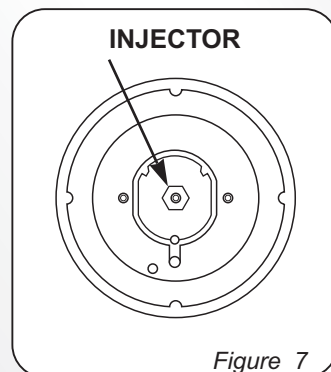
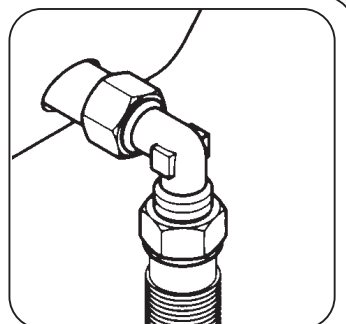
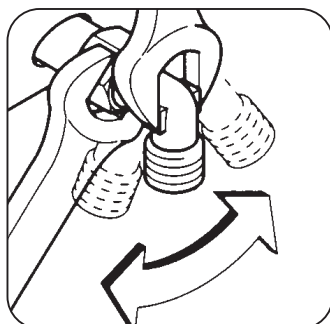
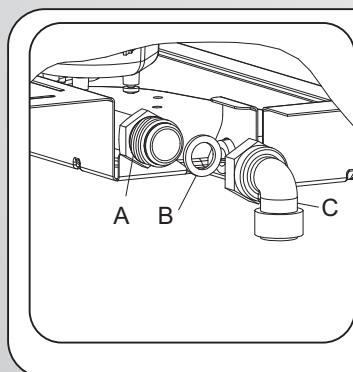
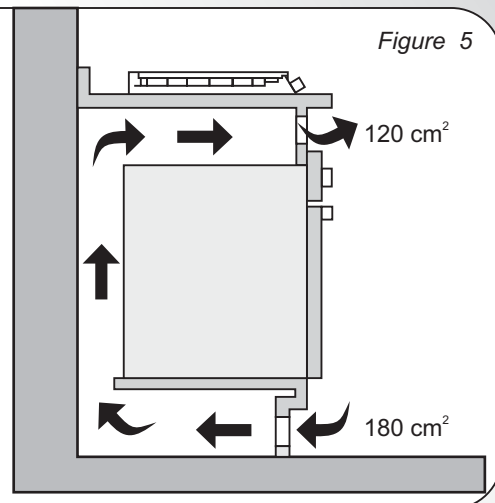
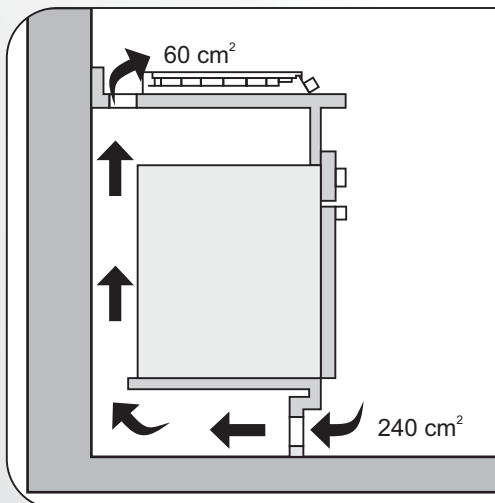
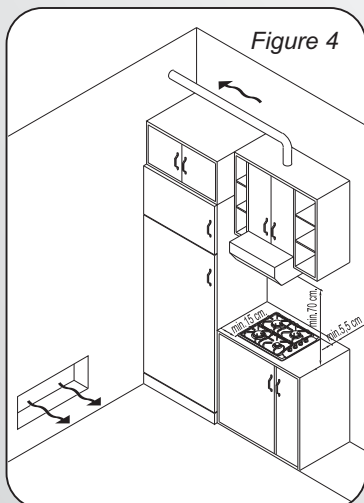
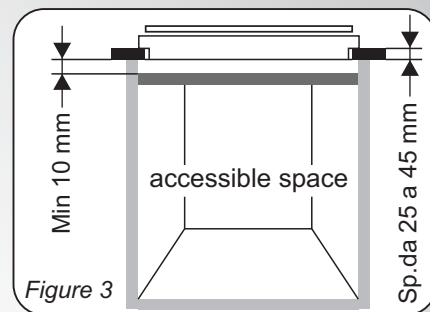
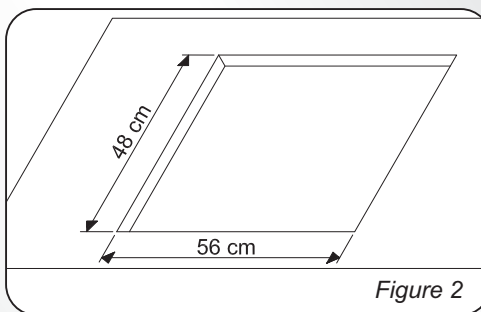
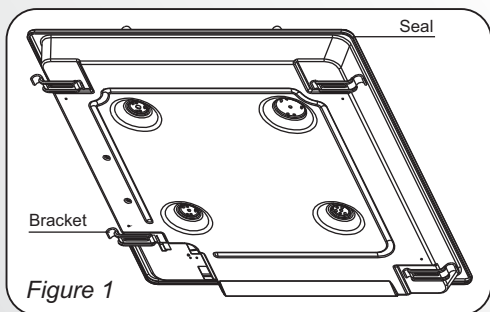
**تحذير- يجب تأريض هذا الجهاز**  
هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط. ويجب أن يتم التوصيل بالمصدر الرئيسي للتيار الكهربائي على يد كهربائي مؤهل وكفء، لضمان الالتزام بكافة اللوائح الحالية المتعلقة بتلك التركيبات. ويجب توصيل الجهاز بنقطة تحفيز ذات تقييم مناسب، فالمقبس/قابس 3 دبابيس 13 أمبير غير مناسب. ويجب توفير مفتاح مزدوج القطب ويجب أن تحتوي الدائرة على حماية مناسبة للصمامات. وسوف تكون هناك مزيد من التفاصيل عن شروط الطاقة للمنتج الفردي موجودة في تعليمات المستخدم وعلى لوحة تصنيف الجهاز. وفي حالة ما إذا كان الجهاز مدمجاً، فيجب أن تعلم أنك إذا رغبت في استخدام كابل أطول من الكابل المتوفر، فيجب استخدام نوع مقاوم للحرارة وذي تصنيف جيد. يجب توصيل الأسلاك بمصادر التيار الكهربائي على النحو التالي:

التوصيلة	لتحذير المحطة
سلك أخضر وأصفر	وصلة أرضية
سلك أزرق	وصلة محايدة
سلك بني	وصلة حية

ملحوظة: نحن لا ندافع عن استخدام أجهزة منع التسرب الأرضية مع أجهزة الطهي الكهربائية التي يتم تركيبها على نقاط التحفيز بسبب "منع الإزعاج" الذي قد يحدث. نذكركم مرة أخرى بأن الجهاز يجب تأريضه بشكل صحيح، ولا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي حادث يقع نتيجة التركيب الكهربائي غير الصحيح.

- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنين أثناء الاستخدام، ولذلك يجب توخي الحذر لتفادي لمس عناصر التسخين.
- يجب إبعاد الأطفال الأقل من ٨ سنوات عن الفرن إلا إذا كانت هناك متابعة مستمرة لهم.
- يمكن للأطفال ممن تجاوزوا سن الثمانية أو الأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين تعوزهم الخبرة والمعرفة استخدام هذا الفرن في حال الإشراف عليهم أو إعطاؤهم تعليمات بشأن استخدام الفرن بطريقة آمنة وإدراكهم للمخاطر المحتملة.
- يحظر على الأطفال العبث بهذا الفرن.
- يُحظر تنظيف الأطفال للجهاز أو صيانته بدون الإشراف عليهم.
- تحذير: يمكن أن يشكل الطهي دون مراقبة على الفرن باستخدام الدهون أو الزيوت خطرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تحاول مطلقًا إخماد النار بالماء، ولكن عليك بإيقاف تشغيل الجهاز ومن ثم تغطية اللهب بغطاء أو ببطانية الحريق.
- تحذير: خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.
- تحذير: في حالة تصدع السطح، أقف تشغيل الجهاز لتجنب احتمالية حدوث صدمة كهربائية.
- تجنب استخدام منظم بخاري في عمليات التنظيف.
- يجب إزالة أية انسكابات من الغطاء قبل فتح الجهاز.
- يجب ترك سطح الفرن فترة حتى يبرد قبل قفل الغطاء.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.
- يجب إدراج وسائل فصل التيار في الكبل الثابت وفقًا لقواعد توصيل الكابلات.
- تحدد التعليمات نوع السلك المستخدم مع مراعاة درجة حرارة السطح الخلفي للفرن.
- في حال تلف كبل الإمداد بالطاقة، يجب استبداله من جهة التصنيع أو وكيل الخدمة التابع له أو من أشخاص مؤهلين لذلك، وذلك لتجنب أية مخاطر محتملة.
- تنبيه : لتفادي المخاطر الناتجة عن إعادة ضبط قاطع التيار الحراري بشكل غير مقصود، يجب عدم إمداد هذا الفرن بالطاقة من خلال جهاز تبديل خارجي، مثل مؤقت، أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإيقافها من قبل الأداة المساعدة.
- يجب تثبيت هذا الجهاز وفقًا للوائح المعمول بها، ويستخدم فقط في مكان جيد التهوية، لذا، احرص على قراءة جميع الإرشادات قبل تثبيت هذا الجهاز أو استخدامه.
- "هذه التعليمات صالحة فقط في حالة ظهور رمز البلد على الجهاز، وإذا لم تظهر هذه الرموز، فإنه ينبغي الرجوع إلى الإرشادات الفنية والتي ستوفر التوجيهات اللازمة لضبط الجهاز على شروط وحالات الاستخدام الخاصة بالدولة."
- "قبل التثبيت، تأكد من توافق شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز ومعدل ضغطه)، فضلاً عن ضبط الجهاز؛"
- "يتم سرد جميع شروط الضبط الخاصة بهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة البيانات)."
- "هذا الجهاز غير متصل بجهاز إخلاء نواتج الاحتراق، لذا ينبغي تثبيت الجهاز وتوصيله وفقاً للوائح التثبيت الحالية، وينبغي إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات الصلة فيما يتعلق بالتهوية."
- ينتج عن استخدام جهاز الطهي الذي يعمل بالغاز حرارة ورطوبة بالغرفة المثبت بها، لذلك تأكد من أن المطبخ جيد التهوية: احرص على فتح منافذ التهوية الطبيعية باستمرار أو قم بتركيب جهاز للتهوية الميكانيكية (غطاء مستخرج ميكانيكي)، مع العلم بأن الاستخدام المكثف لفترات طويلة للجهاز قد يستدعي تهوية إضافية، كفتح نافذة، أو تهوية أكثر فاعلية من خلال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية حيثما وجدت.



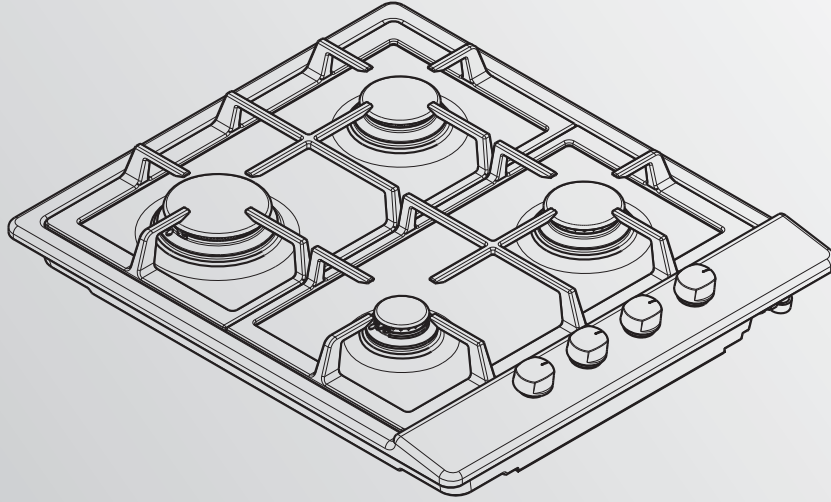


١- تعليمات للقائم بالتنشيط	٥
١-١- الدمج	٥
١-٢- الموقع المناسب	٥
٢- توصيل الكهرباء (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط)	٥
١-٢ توصيل الكهرباء	٥
٢-٢ توصيل الغاز (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط)	٥
٢-٣ تكييف الفرن على أنواع الغاز المختلفة	٦
٢-٤: تنظيم الحد الأدنى من اللهب	٦
٣- استخدام الفرن- تعليمات إلى المستخدم	٦
١-٣ استخدام شعلة الغاز	٦
٢-٣ استخدام اللوحات الكهربائية لسطح الطهي	٦
٤- الصيانة والتنظيف	٧
٥- العناية بالجهاز بعد التركيب	٧
٦- حماية البيئة	٧



## الأفران توجيهات للمستخدم

جي بي



09.2017-REV.A•42823373

GB - IE

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

AR

لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي خطأ أو عدم دقة ينجم عن أخطاء مطبعية أو كتابية واردة في هذه النشرة. ونحتفظ بالحق في تنفيذ أية تعديلات على المنتجات حسب الطلب، بما في ذلك فوائد الاستهلاك بدون المساس بالخصائص المتعلقة بالسلامة أو الوظيفة.