

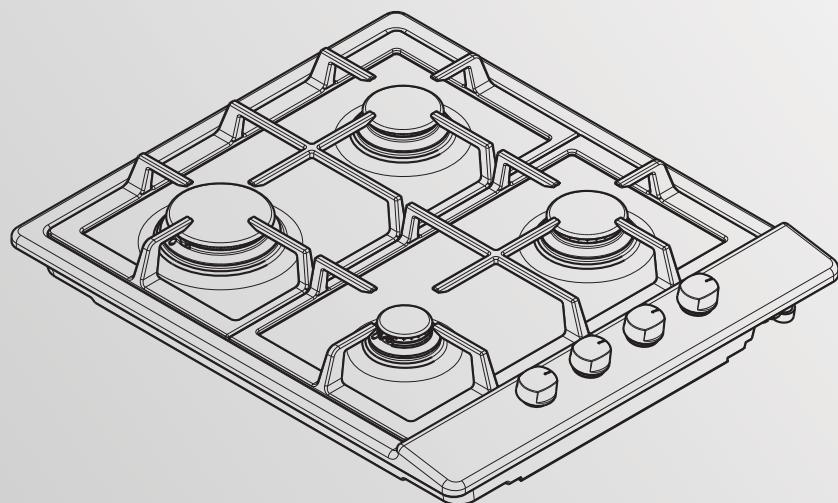
CANDY

HOBS
USER INSTRUCTIONS

GB - IE

الأفران
توجيهات المستخدم

جي بي



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

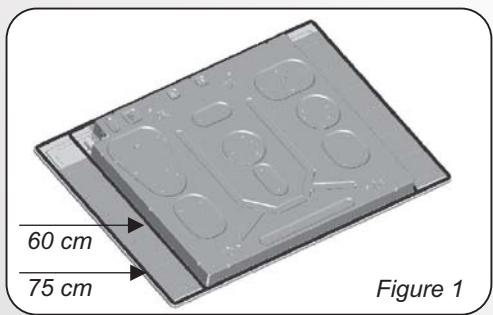


Figure 1

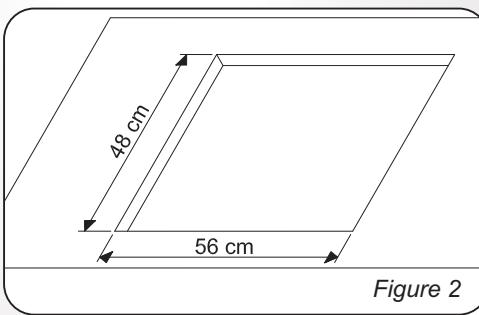


Figure 2

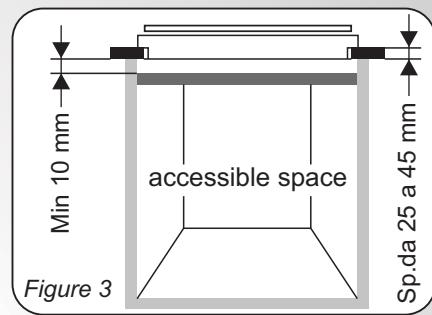


Figure 3

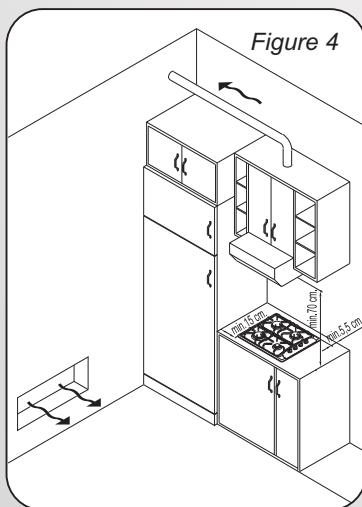


Figure 4

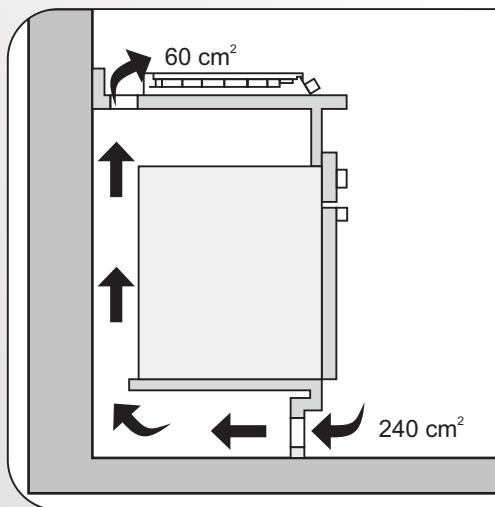
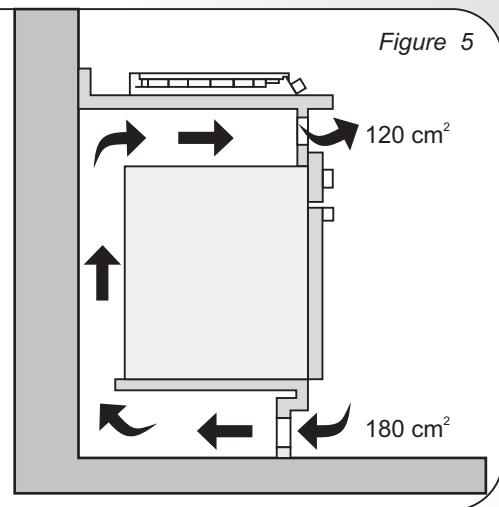


Figure 5



180 cm²

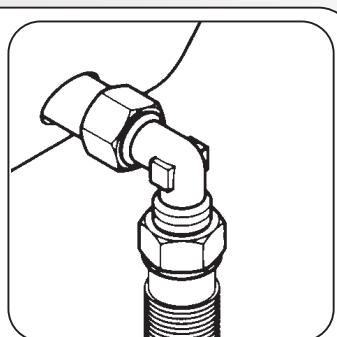
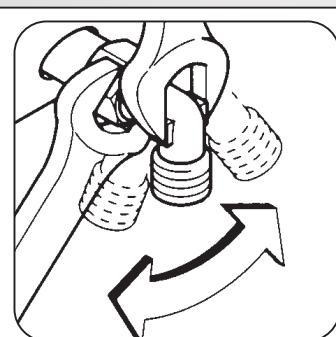
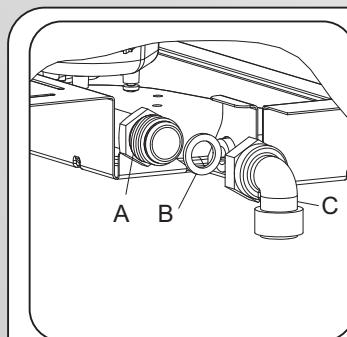


Figure 6

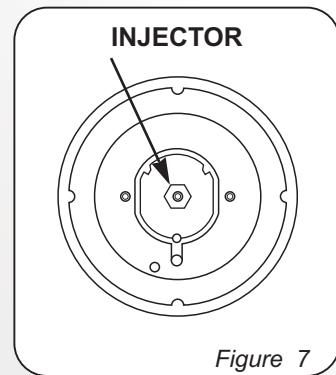


Figure 7

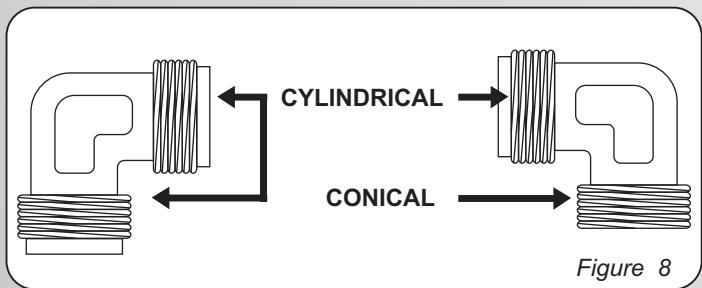


Figure 8

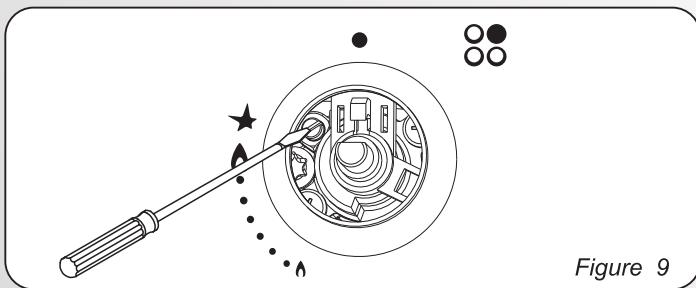


Figure 9

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 cm² 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.

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 mm² H05 V2V2-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.adrawer) 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 ADVISE

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

Burner Type	Ø pan/pot (cm)	Power (kW)	G20/20 mbar (methane)	G30/G31 28-30/37 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	12 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	18 - 24	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	24 - 26	3,00	238 l/h	182 g/h
UR Ultra Rapid	24 - 28	3,50	333 l/h	255 g/h
QC / Double Ring	24 - 28	4,00	381 l/h	291 g/h
DC Mono				

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.

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

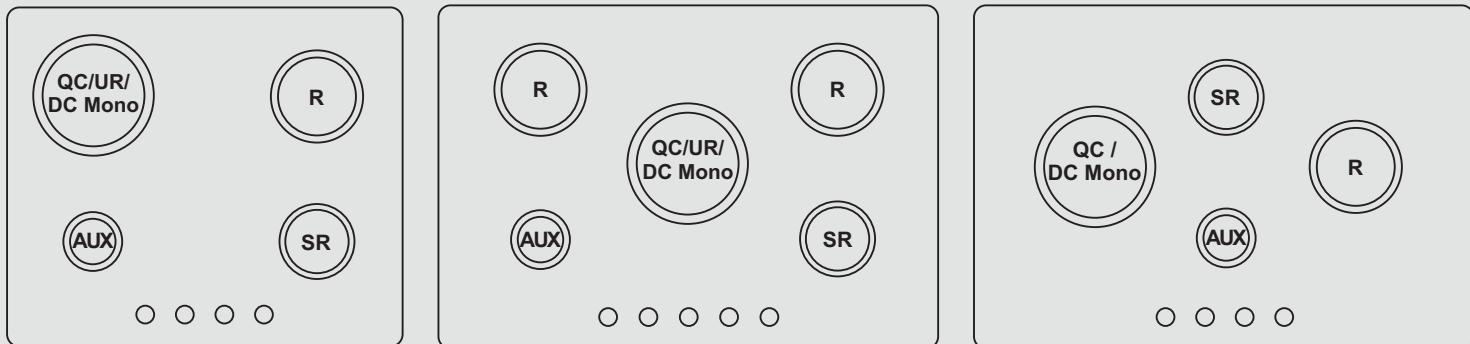
BUILT IN HOBS								
Burner	1	1	1	2	2	3	3	2
	4 gas QC/R/SR/AUX	4 gas R / 2SR / AUX	4 gas DC Mono /R / SR / AUX	5 gas QC / 2R/SR /AUX	5 gas DC Mono/2R / SR /AUX	4 gas QC / R /SR /AUX	4 gas DC Mono /R / SR/AUX	5 gas UR /2R /SR /AUX
Type / reference	S67/HBGPL2X	S67/HBGPL2X	S67/HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X	S67 / HBGPL2X
Flame failure device	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Auxiliary burner (AUX Ø 50 mm)	1	1	1	1	1	1	1	1
Double ring burner (QC Ø 135 mm)	1	-	-	1	-	1	-	-
Ultra rapid burner (UR Ø 110 mm)	-	-	-	-	-	-	-	1
Semirapid burner (SR Ø 75 mm)	1	2	1	1	1	1	1	1
Rapid burner (R Ø 100 mm)	1	1	1	2	2	1	1	2
DC Mono Burner (DC Mono Ø125mm)	-	-	1	-	1	-	1	-
Installed Gas Type / Power:								
Power	9.25 kW	7.00 kW	9.25 kW	11.75 kW	11.75 kW	9.25 kW	9.25 kW	11.25 kW
G 20/20 mbar (methane)	881 L/h	666 L/h	881 L/h	1119 L/h	1119 L/h	881 L/h	881 L/h	1071 L/h
G30/G31 28-30/37 mbar (LPG) (g/h)	673 g/h	531 g/h	673 g/h	855 g/h	855 g/h	673 g/h	673 g/h	820 g/h
Installation Class	3	3	3	3	3	3	3	3
Voltage / Frequency V / Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz	220-240 V / 50-60 Hz
Electrical input power	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W	15 W
Electric ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product dimension	595 x 510	595 x 510	595 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510	745 x 510

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

1

2

3



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)
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	2.50	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	1.75
DC Mono	4.00	1.50
		1.51 H3

نوع الغاز	جي ٢٠
سي واي، جي بي، جي آر، اي اي، آي تي، بي تي، اي إس، سى اتش	أي آي ٢ إتش ٣

نوع الغاز	جي ٢٠
ضغط الغاز	٢٠ ملي بار
الطاقة (كيلو وات)	
الطاقة القصوى (كيلو وات)	الحد الأدنى (كيلو وات)
أيه يو إكس	١,٠٠
إس آر	٠,٦٠
آر	١,٧٠
	٠,٨٥
	١
	٢,٧٠
	٠,٨٣
	١,٢٠
	١,٢٠

نوع الغاز	جي ٣٠/جي ٣١
ضغط الغاز	٣٧/٣٠-٢٨ ملي بار
الطاقة (كيلو وات)	
الطاقة القصوى (كيلو وات)	الحد الأدنى (كيلو وات)
أيه يو إكس	١,٠٠
إس آر	٠,٦٠
آر	١,٧٠
	٠,٨٥
	٠,٥٠
	١
	٢,٧٠
	٠,٨٥
	١,٢٠

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. **35000255** benutzt werden. Bitte bestellen Sie die entsprechenden **Gasdüsensets** bei unserem autorisierten Werkskundendienst

Remarque : Autriche, Allemagne et Suisse - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Si le gaz utilisé est de type **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, vous pouvez utiliser le jeu d'injecteurs **35000255**. Merci de vous rapprocher du service approprié pour obtenir le jeu d'injecteurs.

Nota: Austria, Germania, Svizzera - **AT, DE, CH G30/31 - 50 mbar (3B/P)** Se dovete installare il gas **G30/31 - 50 mbar (3B/P)**, va utilizzato il set di iniettori di cui al codice **35000255**. Prego richiedere il set di iniettori al servizio assistenza autorizzato.

Tipo di gas/Gas type/Gassoort/Gasart/Type de gaz/ Tipo de gás/Tύπος αερίου/Gaz type/Gaz Tipi		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)
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	2.50	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	1.75
DC Mono	4.00	1.50
		1.51 H3
Pressione gas/Gas pressure/Pression gaz/ Gasdruck/Presion gas		50/50 mbar
	P (Kw)	
	Max (kW)	Min (kW)
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	2.50	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	1.75
DC Mono	4.00	1.50
		0.43 H2
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	3.00	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	2.20
DC Mono	4.00	1.50
		0.58 M
	Max (kW)	Min (kW)
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	3.00	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	2.20
DC Mono	4.00	1.50
		0.68 F4
	Max (kW)	Min (kW)
AUX	1.00	0.25
SR	1.75	0.40
R	3.00	0.60
UR	3.50	1.20
QC	4.00	2.20
DC Mono	4.00	1.50
		0.78 F4

٤- الصيانة والتنظيف

قبل تنظيف الفرن، تأكيد من أن الجهاز قد برد. قم بتنزع القابس من المقابس أو (إذا كان موصلاً بشكل مباشر) قم بإغلاق مصدر التيار الكهربائي.
 يجب ألا يقوم الأطفال بعملية التنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.
 لا تلنجأ أبداً إلى استخدام مزيلات أو مطهرات بالتكلل أو مواد مبيضة أو أحماض.
 تجنب أية مواد حمضية أو قلوية (الليمون، العصير، الخل، وغيرها) على الأجزاء المصنوعة من الاستانلس ستيل باليمن أو الملمع.
 "تحذير" - لا تستخدم منظف بالخار لتنظيف الفرن.

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

- تجنب الانسكابات، لأن أي شيء يسقط على سطح الفرن سوف يحترق بسرعة وسوف يزيد من صعوبة التنظيف.
- يُنصح بأن يتم إبعاد كافة المواد المعرضة للذوبان مثل الأشياء البلاستيكية، والسكر أو المنتجات القائمة على السكر، عن الفرن.

• ضع نقاط قليلة من منتج تنظيف متخصص على سطح الفرن.

- قم بفرك أية بقع بقطعة قماش ناعمة بورقة مطبخ رطبة قليلاً.
 - امسح بقطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ جافة حتى يصبح السطح نظيفاً.

إذا كانت هناك بعض البقع العينية لا تزال موجودة:

٦- ضع نقاط أكثر قليلاً من سائل التنظيف على السطح
- استخدم مكشطة لكتشها، بتعليقها على زاوية مقدارها ٣٠ درجة على الفرن، حتى تخفيق البقع.

- امسح بقطعة قماش ناعمة أو بورق مطبخ جاف حتى يصبح السطح نظيفاً.
- كرر العملية عند اللزوم.

- استخدم مكشطة لها شفرة حادة لن يؤدي إلى اتلاف السطح، طالما أنه يتم استخدامها بزاوية قدرها ٣٠ درجة.

لا تترك أبداً أية مكشطة ذات شفرة حادة في متناول الأطفال.

إشارات قليلة:

التنظيف المتكرر يخلف طبقة وقائية ضرورية لمنع الخدوش والتكلل. تأكيد من أن السطح نظيف قبل استخدام الفرن مرة أخرى. لإزالة العلامات التي خلفتها المياه، استخدام قطرات قليلة من الخل الأبيض أو من عصير الليمون. ثم قم بالمسح بورق ماص وقطرات قليلة من سائل تنظيف متخصص. السطح السيراميك الزجاجي سوف يقاوم الكشط من أواني الطهي ذات القاعدة المستوية، وعلى الرغم من ذلك، فإن من الأفضل دائمًا رفعها عند تحريرها من منطقة أخرى.

الأفران المدمجة		
النوع		
٣ غاز + ٤ كهرباء	٤ غاز	الموديلات
١	١	شعلة مساعدة (أيه يو إكس)
١	٢	شعلة شبه سريعة (إس آر)
١	١	شعلة سريعة (آر)
١	-	جهاز إخفاق اللهب
نعم		جهاز إخفاق اللهب
نعم		الاشتعال
٣	٣	فة التركيب
٥٨٥ × ٥١٠		أبعاد المنتج الطول × العمق (مم)
نوع الغاز / الطاقة التي يتم تركيبها		
٥,٤٥	٧,١٥	طاقة الغاز (ك.وات)
٥١٤	٦٧٦	جي ٢٠/٢٠ ملي بار (غاز طبيعي) (تيار الإمساك)
٣٩٥	٥٢٠	٣٧ / ٣٠ - ٢٨ / ٢٨ G٣١-G٣٠ ملي بار (غاز نفطي مسال) (جالون/ساعة)
تقييم مدخلات الطاقة		
٦٠٥٠ فولت/٢٤٠-٢٢٠ فولت		القولومية(قولت) التردد(هيرتز)
١٥٠٠	١٥	الطاقة الكهربائية (وات)

الجدول رقم ١

و قبل فتح فرن الغاز، تأكيد من أن الشعلات وأغطية الشعلات موضوعة داخل مكانها بشكل صحيح.

نصائح عامة
لتحقيق أفضل النتائج، استخدم أوعية طهي ذات سطح مستو. ويجب أن يكون مقاس السطح مناسباً لجانب شعلة الغاز على النحو التالي. لا تستخدم أبداً أجهزة استقبال تخرج من حواف الفرن. الجدول رقم ١.

نوع الشعلة	الجدول رقم ١
أيه يو إكس مساعد	≤ ١٨
إس آر شبه سريع	≤ ٢٤
آر : سريع	≤ ٢٦

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

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

إذا أصبحت صنابير الغاز على مر الأعوام جامدة وصعبة اللف، فمن الضروري تزيينها. ويجب أن يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة مهندسي خدمة مؤهلين فقط.

٢-٣ استخدام الواح كهربائية لسطح الطهي

اترك اللوح الساخن لمدة تصل حتى ٥ دقائق قبل وضع الإناء عليه في أول مرة تستخدمه فيها. سيسعى ذلك لغلاف اللوح المقاوم للحرارة بان يتصلب نتيجة الاحتراق. قم بإدارة المفتاح إلى وضع الحرارة المطلوبة للوح الساخن. وسوف يظهر الضوء المؤشر للوح الساخن وسوف يبدأ اللوح الساخن في التسخين.

عند إنهاء عملية الطهي، قم بإدارة المفتاح إلى الوضع "أو". (الشكل رقم ١٠). لا تترك اللوح الساخن في وضع تشغيل بدون أن يكون هناك إناء موضوع عليه.

يعتبر قطر وقاعدة الإناء الذي تستخدمه مهمان جداً. حيث إن الحد الأقصى لقدر قاعدة الإناء هو ١٤ سم ويجب أن تكون القاعدة مسطحة.

استخدم قطعة قماش مبللة ومطهر لتنظيف الألواح الساخنة. لا تقوم بزاله بقایا الطعام من الألواح الساخنة بسكن أو أي شيء صلب وحاد آخر. قم بتشغيل اللوح الساخن لمدة دقائق تجفيفه بعد التنظيف. على الرغم من ذلك، فلا يجب تركه أبداً في وضع تشغيل لأكثر من دقائق معدودة بدون أن يكون هناك إناء موضوع عليه.

الوضع	الطاقة (وات)	الطاقة (وات)	التوضيح
في وضع عدم تشغيل	.	.	.
تسخين	١٣٥W	١٠٠W	١ وات
الظهور على درجة حرارة منخفضة	٢٢٠W	١٨٠W	٢ وات
الظهور على درجة حرارة منخفضة	٣٠٠W	٢٥٠W	٣ وات
الظهور، الشّي، الغلي	٨٥٠W	٥٠٠W	٤ وات
الظهور، الشّي، الغلي	١١٥٠W	٧٥٠W	٥ وات
الظهور، الشّي، الغلي	١٥٠٠W	١٠٠٠W	٦ وات

مدى ت المناسب آنية الطهو (الشكل رقم ١١)

ضع في اعتبارك أن الآنية الكبيرة لها أسطح تسخين أكبر. وهذا سيساعدها في طهي الطعام بشكل أسرع من الآنية التي تتميز بسطح تسخين أصغر. استخدم دائماً مقاسات آنية تتناسب كمية الطعام المراد طهوه. ولمنع الطروشة، لا تستخدم أوناني صغيرة للغاية، وخصوصاً فيما يتعلق بالأطعمة التي تتميز بزيادة سنتوي السبولة بها. فإذا استخدمت أوناني أكبر من اللازم للأطعمة سريعة الطهو والسبح فإن السوائل ستتصاق بالإناء وسوف تظل هناك بقایا ملتصقة بالإناء بعد تفريغه.

ويُنصح باستخدام صواني أو قوالب الخبز لطهو الحلويات. قد يتلتصق السكر والعصائر المتطرية من الإناء المفتاح بسطح إناء الطهي وسوف يكون من الصعب إزالتها.

ويعد هذا مهماً بشكل خاص بالنسبة للأواني المستخدمة في الشّي أو الطهي بالبخار على درجة حرارة عالية.

لا تترك الشعلات بدون رقابة بدون أن يكون هناك إناء عليها أو إذا كان عليها إناء فارغ. تأكيد من أن أوناني الطهي مناسبة فيما يتعلق بالمعايير التالية:

يجب أن تكون قطعة سطح الشعلة بالكامل، ومن الممكن أن تكون أكبر قليلاً ولكن ليس من الممكن أن تكون أصغر من مساحة السطح.

يجب أن تكون الأسطح القاعدية متساوية تماماً ومناسبة جداً لسطح الطهي.

لتحقيق أفضل استخدام للألواح التسخين الكهربائية ولتقليل استهلاك الطاقة إلى أقل حد ممكن، يجب أن لا يتم استخدام آنية أوناني إلا تلك التي تتميز بقاعدة مسطحة وناعمة.

ويجب أن يكون حجم الإناء مناسباً بقدر الإمكان لقطر سطح التسخين، ولا يجوز أبداً أن يكون أصغر من سطح التسخين. ويجب أن تكون قاعدة الإناء جافة ويجب تجنب الإنسكاب.

ويجب عدم ترك أوناني على الأسطح، ويجب عدم ترك الأسطح في وضع تشغيل بدون أن يكون هناك إناء عليها.

هام: يتم تنفيذ الفحص النهائي للتأكد من عدم وجود تسرب على وصلات الأنابيب باستخدام محلول صابوني. لا يستخدم اللهب أبداً، وتأكد أيضاً من أن الأنابيب المرن لا يمكن أن يتصلب جزء منه مترافقاً مع مكان عرضه للتفاف.

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

٣-٢ تكييف الفرن على أنواع الغاز المختلفة

لتكييف الفرن لل استخدام مع أنواع الغاز المختلفة، عليك تنفيذ التعليمات التالية:

- قم بزاله الشبكات والشعلات
- قم بداخل مفتاح البراغي السادسية (٧ مم) لدعم الشعلة (الشكل رقم ٧)
- قم بفك المحقق واستبداله بأخر مناسب للغاز الذي سيتم استخدامه (انظر جدول نوع الغاز)
- قم بربط المحقق بإحكام
- قم باستبدال الشعلات والشبكات

٤-٢ تنظيم الحد الأدنى من اللهب

بعد إضافة الشعلات، قم بتحويل مفتاح التحكم للضبط على الحد الأدنى ثم قم بزاله المفتاح (من الممكن إزاله هذا المفتاح بسهولة عن طريق الضغط عليه بطف).

باستخدام نوع صغير "طفي" من نوع مفك البراغي، ويمكن ضبط البراغي المنظم كما هو موضح في الشكل رقم ٩. حيث أن لف البراغي في اتجاه عقارب الساعة يقل تدفق الغاز، بينما يزيد لفه في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى زيادة التدفق. استخدم هذا الضبط للحصول على اللهب بطول ٣ إلى ٤ مم تقريراً من استبدل مفتاح التحكم.

و عندما تصبح إمدادات الغاز المتوفرة من الغاز النفطي الماسال. و يجب تحويل براغي ضبط اللهب المثلثي (في اتجاه عقارب الساعة) حتى نقطه النهاية.

و عندما تقوم بتنبيه تنظيم الغاز، استبدل لوحة تصنيف الغاز على جهازك بلوحة (مزودة بفن) مناسب 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 بناء على ذلك، ولن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أي ضرر أو خسارة تتجه عن الاستخدام غير المناسب. ولا يجوز استخدام هذا الجهاز إلى بواسطة الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ أعوام أو أكثر والأشخاص ذوي القرارات الجسمانية أو الحسية أو المعرفة أو العقلية المحدودة أو عديمي الخبرة والمعرفة تحت إشراف أو إذا تم إعطاؤهم التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا الأخطار التي ينطوي عليها الاستخدام. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (ومنهم الأطفال) ذوي القرارات الجسمانية والحسية والعقلية المحدودة، أو عديمي الخبرة والمعرفة، ما يكفي ذلك تحت إشراف و يتم اطلاعهم على التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز من الشخص المسؤول عن سلامتهم.

يجب الإشراف على الأطفال لضمان لا يقوموا باللعب بالجهاز. تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها منه ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ٨ سنوات عن الجهاز ما لم يكونوا تحت إشراف مستمر.

تحذير: تجفيف غير المرافق على الفرن بالدهون أو الزيت قد يكون خطراً وقد يؤدي إلى الحرائق.

لا تحاول أبداً إطفاء النار بالماء، ولكن قم بغلق الجهاز ثم قم بتنطية اللهب، على سبيل المثال، بغطاء أو ببطانية حرير.

تحذير: خطر الحرير: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.

٤-٣ استخدام شعلة الغاز

لإشعال الشعلات، قم بتنقيره ولاء 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 تنفيذ التعليمات التالية:

- يجب عليك دفع وإدارة المفتاح في عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى رمز الاستعمال.

قم بإشعال الشعلة عن طريق الضغط على زر الإشعال.

بالنسبة لصفائح المزودة بخاصية الإشعال الذاتي، كل ما عليك ببساطة هو دفع وإدارة المفتاح إلى زر الإشعال.

سوف يستمر رمز الاستعمال في توليد الشرر طالما استمر الضغط على مفتاح التحكم. فإذا لم تتشعل الشعلة في غضون ٥ ثواني، يتم إدارة المفتاح إلى الوضع (صغر) وتكرار العملية.

بالنسبة للمواليات المجهزة بصنوبر سلامه (يوقف تدفق الغاز إذا انطفأ اللهب بدون قصد) يتم إشعال الشعلات على النحو المذكور أعلاه، ولكن يجبأخذ الحبطة والحد.

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 بذلك المهمة شخص مؤهل بشكل احترافي يقوم بتنفيذها طبقاً للوائح الفنية السارية. وفي حالة تجاهل هذا الإخطار وتم تنفيذ عملية التركيب على شخص غير مؤهل، لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أية عطل فني يحدث في المنتج سواءً أدى هذا العطل إلى ضرر على البضائع أو إصابات لأفراد أم لا.

1-2 توصيل الكهرباء

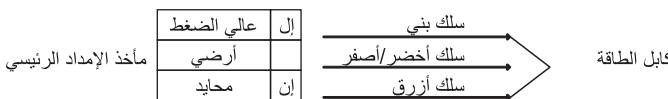
راجع البيانات على لوحة التصنيف، المثبتة خارج الجهاز، للتأكد من أن التيار وجهد الإدخال مناسب. وقبل التوصيل، راجع نظام التأمين.

وبموجب القانون، يجب تأمين هذا الجهاز، فإذا لم يتم الالتزام بهذه اللائحة، فلن تحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أية أضرار تلتقي بالأسود أو الممكلات. 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 موصلاً بشكل موجه نحو مصدر التيار الكهربائي، يجب تركيب قاطع للدائرة الكهربائية.

إذا كان سلك التيار الكهربائي تالفاً، فيجب استبداله من الشركة المصنعة أو بواسطة وكيل الخدمة التابع لها أو بواسطة أشخاص على نفس الدرجة من التأهيل تجنبأً للمخاطر.

تحذير: إذا تعرض السطح للشقق، يتم إلقاء الجهاز لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية. ويجب أن يزيد طول السلك الأرضي (ذي اللون الأخضر والأصفر) بمقدار 10 م على الأقل عن الأسلاك الكهربائية عالية الضغط والمحايدة.



ويجب أن يتم إنشاء وسائل قطع التيار الكهربائي في الأسلاك الثالثية 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 التلامس في كافة الأقطاب التي توفر القطع الكامل للتيار الكهربائي في ظروف فئة الجهد الثالث 3، فيجب أن تنص التعليمات على أنه يجب إنشاء وسائل لقطع التيار الكهربائي في الأسلاك الثابتة طبقاً لقواعد الأسلاك.

2- توصيل الغاز

هذه التعليمات خاصة بالموظفين المؤهلين، ويجب أن يكون تركيب المعدات متناسباً مع المعايير الوطنية ذات الصلة. (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط: فإنه بموجب القانون، يجب تنفيذ تركيب / التوصيل 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 أسطوانة الغاز بعد التأكد من أنه منظم ل النوع الغاز الذي سيتم تزويده الفرن به. فإذا لم يكن مناسباً بشكل صحيح، انظر التعليمات في الفرات التالية لتنغير ضبط الغاز.

بالنسبة للغاز السائل (غاز الأسطوانات) يجب استخدام منظمات للضغط تلتزم بالمعايير الوطنية ذات الصلة.

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 اي=أسطوانية، سي أو=مخروطية). وفي كل حالة، يجب توصيل الجزء الأسطواني من الوصلة بالغاز.

و عند توصيل الفرن بمصدر إمداد الغاز عبر استخدام الخراطيض المرنة، الرجاء التأكد من أن الحد الأقصى ل المسافة التي يغطيها الخراطيم لا تتجاوز مترین 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 تتعرض فيه للحطام 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 تجيئها بالترتيب هي:
أ- وصلة أسطوانية مذكورة 2/1 بـ: مانع تسرب 2/1
ج: وصلة غاز مكونة ½% مخروطية-أسطوانية أو أسطوانية-أسطوانية

(2) إحكام غلق المفاصل بفتح البراغي، مع تذكر لف الأنابيب إلى مكانها الصحيح.

(3) يتم ربط اللوازم رقم (سي) بمصدر إمداد الغاز الرئيسي باستخدام أنابيب نحاسي صلب أو أنابيب صلب من.

1-1 الدمج

يمكن تركيب الفرن في أي سطح عمل مقاوم للحرارة حتى درجة 100 درجة مئوية، بسمك 45-25 مم. ويوضح الشكل رقم 2 الأبعاد التي يتم قصها من سطح العمل.

إذا 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 فوتها (على سبيل المثال غطاء خارجي) يجب أن تكون 70 سنتيمتراً (الشكل رقم 4).

وعندما يكون هناك مساحة يمكن الوصول إليها بين الفرن المدمجة والتوجيف 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 الحقن مثبات التثبيت التي يتم توفيرها، وذلك باستخدام الفتحات الموجودة في قاعدة الجهاز.

إذا تم تركيب فرن مقاس 60 سم أعلى فرن غير مزود بنظام تبريد بالمرار، فإنه يوصى بأن يتم عمل فتحات داخل الأثاث المدمج لضمان الانتشار الصحيح للهواء.

يجب أن يكون يكفي مساحة الفتحات 300 سم 2 على الأقل ويتم وضعها كما هو موضح في الشكل رقم 5.

هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة موقت خارجي أو جهاز منفصل للتحكم عن بعد.

تحذير: تجنب المخاطر الناجمة عن إعادة الضبط غير المقصودة للانقطاع الماراري / يجب عدم إمداد هذا الجهاز من خلال جهاز خارجي لفصل الكهرباء، كالموقت مثلاً، أو توصيه بدائرة يتم فصلها وتشغيلها بشكل منفصل من خلال الأداة المساعدة.

لا تسرى هذه التعليمات إلا إذا كان رمز الدولة ظاهراً على الجهاز. فإذا لم يظهر رمز الدولة على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى التعليمات الفنية التي ستتوفر التعليمات الضرورية بخصوص تعديلات الجهاز حسب شروط الاستخدام الخاصة بالدولة

2- 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 يفتح الحرارة والرطوبة في المكان الذي يتم تركيبه به. ولهذا السبب، يجب عليك التأكد من توفير التهوية الجيدة عن طريق الحفاظ على كافة مرات الهواء الطبيعي متوفحة عن طريق شفاط مزود بمدخنة لإخراج العادم. قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل 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 ينفيه نوافذ الاتصال. ويجب تركيبه وتصويبه طبقاً للوائح التركيب الحالية. ويجب إعطاء علامة خاصة لشروع 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 5-3 مرات كل ساعة. ويجب على من يقوم بعملية التركيب أن يتبع المعايير الوطنية ذات الصلة.

2- توصيل الكهرباء (بالنسبة للمملكة المتحدة فقط)

تحذير- يجب تأمين هذا الجهاز
هذا الجهاز مخصص للاستخدام الداخلي فقط. ويجب أن يتم التوصيل بال مصدر الرئيسي للتيار الكهربائي على يد كهربائي مؤهل وكفاء، لضمان الالتزام بكافة اللوائح الحالية المتعلقة بذلك التركيبات.

ويجب توصيل الجهاز ب نقطة تفريغ ذات تقييم مناسب، فالمقياس 3 دبابيس 13 أمبير غير مناسب.

ويجب توفير مفتاح مزدوج القطب ويجب أن تحتوي الدائرة على حماية مناسبة للسممات. وسوف تكون هناك مزيد من التفاصيل عن شروط الطاقة المطلوبة في المختبرات المختبرات على 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 والذي تصنفه جيداً.

يجب توصيل الأسلاك بمصادر التيار الكهربائي على النحو التالي:

الوصولية	لتحفيز المخططة
سلك أخضر وأصفر	وصلة أرضية
سلك أزرق	وصلة محايدة
سلك بني	وصلة حية

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

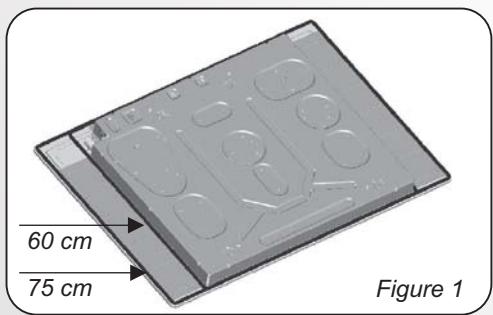


Figure 1

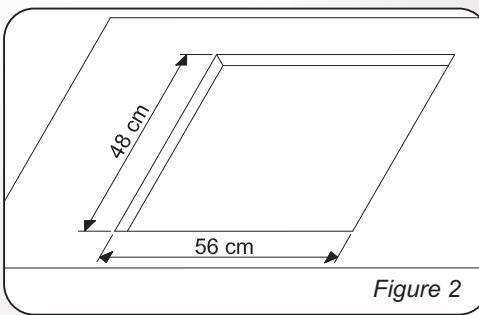


Figure 2

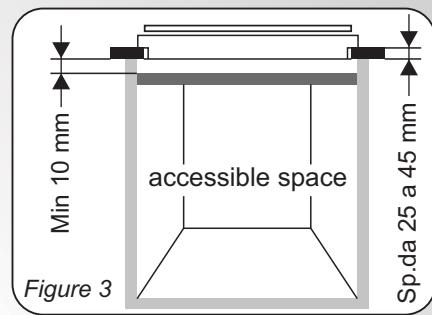


Figure 3

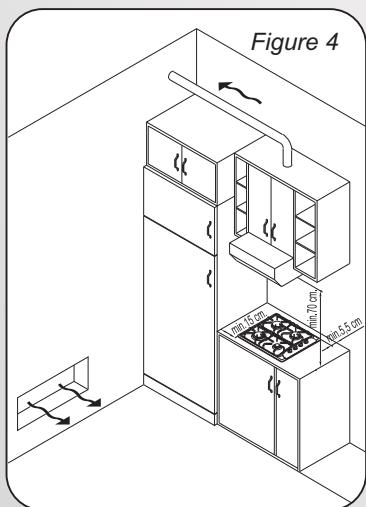


Figure 4

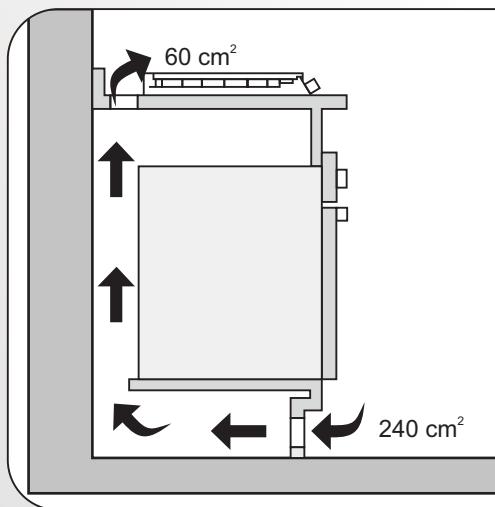
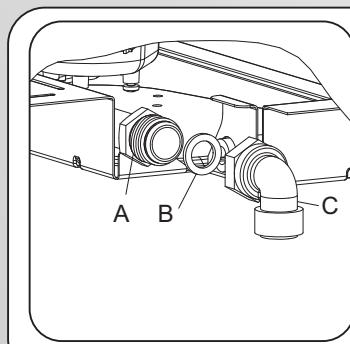
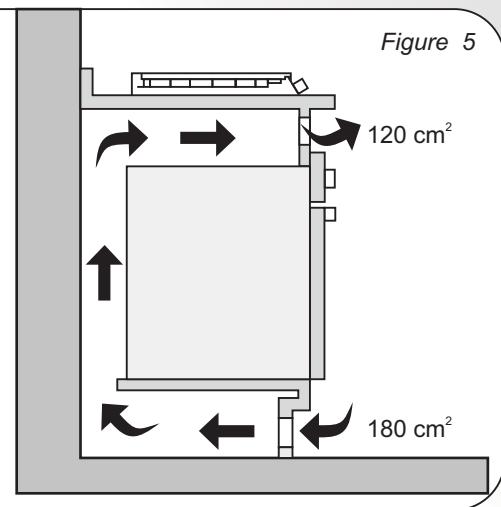


Figure 5



A B C

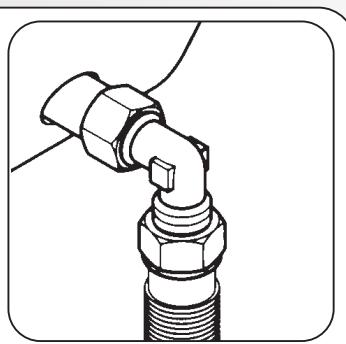
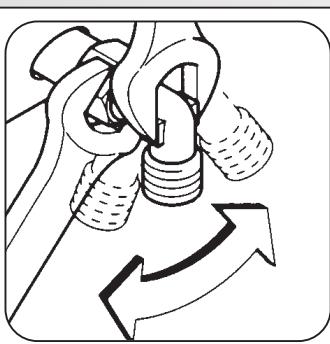


Figure 6

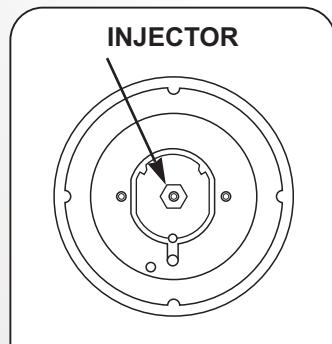


Figure 7

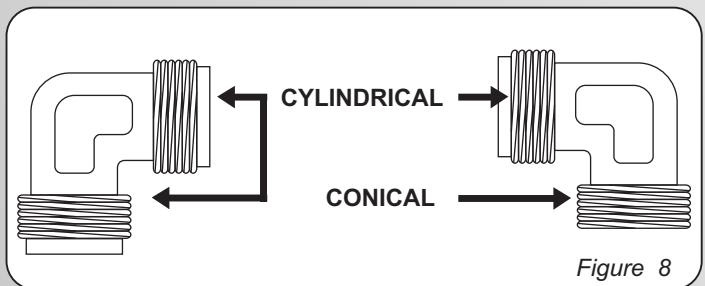


Figure 8

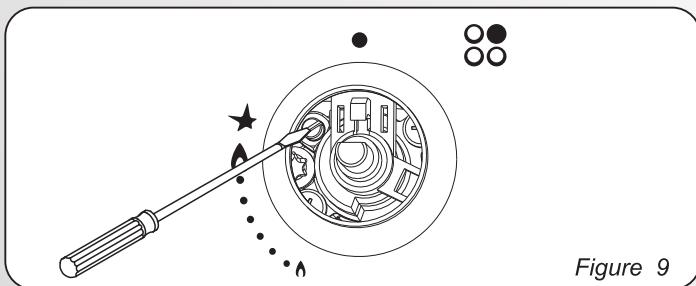


Figure 9

المحتوى

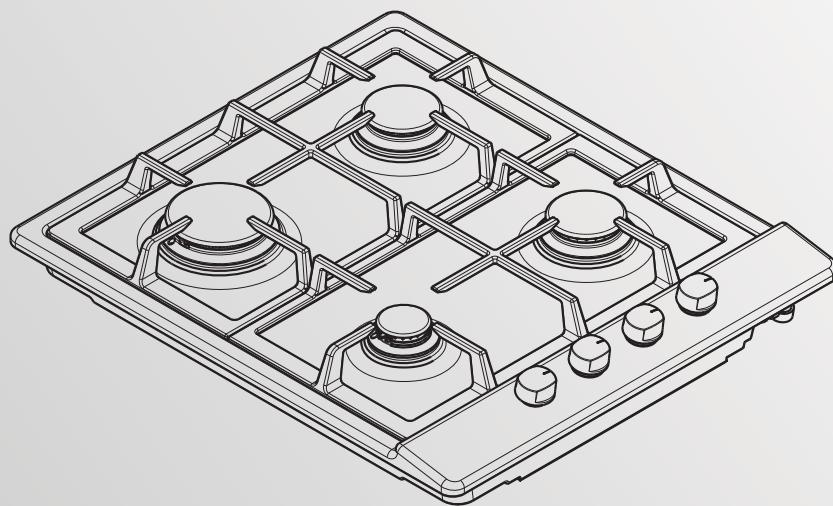
جي بي- آي اي

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

CANDY

الأفران توجيهات للمستخدم

جي بي



10.2017•REV:0•42825373

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.