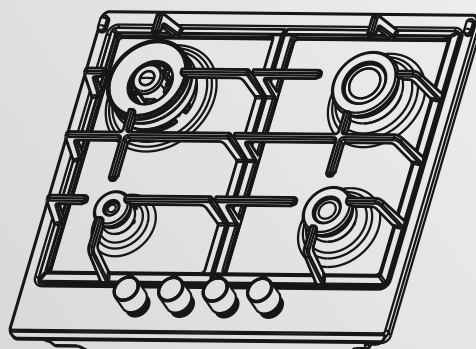




HOBBS
USER INSTRUCTIONS

GB 02



SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.

WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.

WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

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, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.

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

If present do not stare into halogen lamp hob elements.

Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of

incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.

The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.

The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.

Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.

Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.

After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.

Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.

Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.

Never cook food directly on the glass ceramic hob.

Always use the appropriate cookware. Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.

Do not place anything on control panel.

Do not use the hob as a working surface.

Do not use the surface as a cutting board.

Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.

Do not use the hob for storage of any items.

Do not slide cookware across the hob.

No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies

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*.

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*).

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 70 mm. 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*).

Metal objects in the drawer may reach high temperatures due to air recirculation. It is therefore recommended to use an intermediate wood panel.

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.

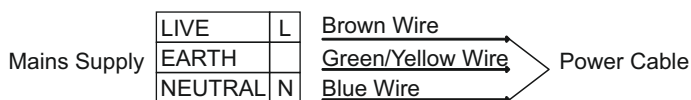
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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. 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.

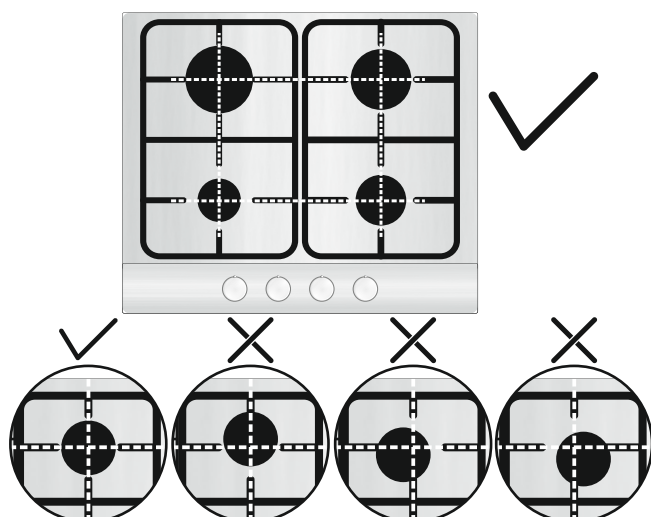
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

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.

Before using burner, be sure, grid perimeters center the burner as below figure.

If you are using Cast Iron Grids; underneath the grid, position of it is stated. Be sure for the exact grid is used in correct position.



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.

Warning: If there is no electricity on appliance, to ignite the burner a lighter should be used;

- Push in and turn the knob anti-clockwise to the ignition symbol,
- While pushing in the button ignite the burner by using a lighter and keep button pushed in 5 seconds after ignition.

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)	G30/28-30 mbar (LPG)
AUX Auxiliary	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Semi Rapid	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Rapid	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
UR Ultrarapid	16 - 26	3,50	334 l/h	255 g/h
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 l/h	291 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.

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 Directive 2009/142/EC (GAD) and starting from 21/04/2018 with Gas Appliances Regulation 2016/426 (GAR).

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

Burner Plate	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	5 Gas	3 Gas
Burner	Aux/SR/R/DC 4 Mono	Aux/2SR/R	UR/2R/SR/AUX	DC/2R/SR/AUX	DC/R/2SR/AUX	Aux/R/DC 4 Mono
Type	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH75MF	UH60MF
FFD	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	1	2	1	1	2	-
R 2,7 kW	1	1	2	2	1	1
UR 3,5 kW	-	-	1	-	-	-
Dc 4 kW Mono	1	-	-	1	1	1
Nominal Heat Input	9,45 kW	7,2 kW	11,65 kW	12,15 kW	11,2 kW	7,7 kW
G20/20 mbar	900 l/h	686 l/h	1110 l/h	1158 l/h	1067 l/h	734 l/h
G30/28-30 mbar	688 g/h	524 g/h	848 g/h	884 g/h	815 g/h	560 g/h
Installation Class	3	3	3	3	3	3
Voltage V/Frequency 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	1	1	1	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product Dimension	595x510	595x510	745x510	745x510	745x510	595x510

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

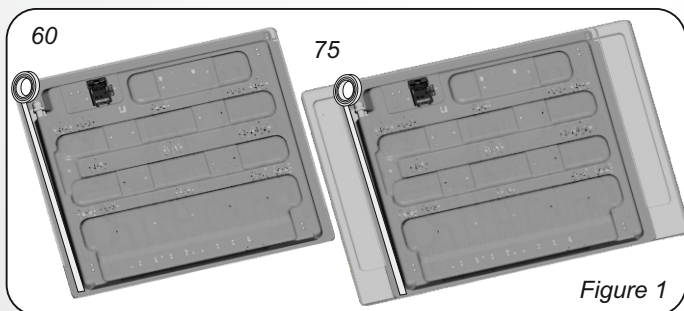


Figure 1

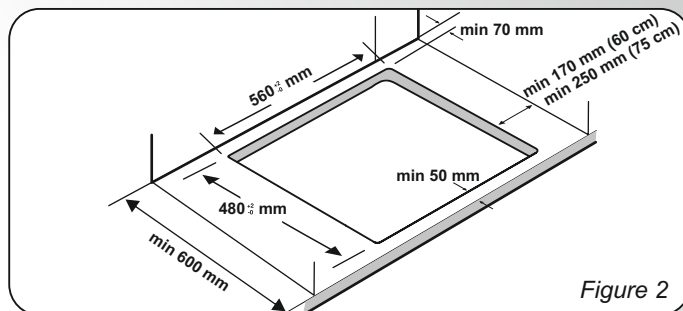


Figure 2

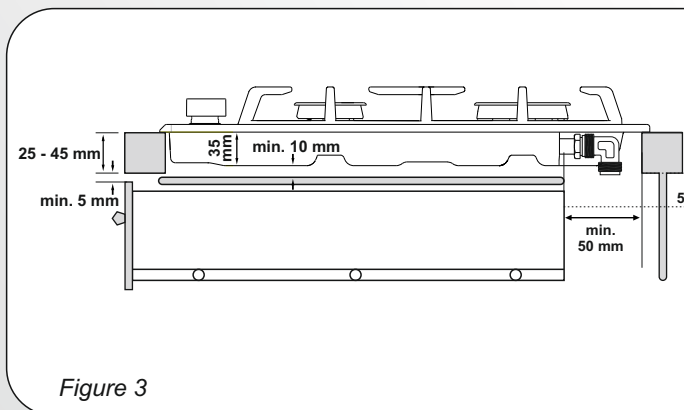


Figure 3

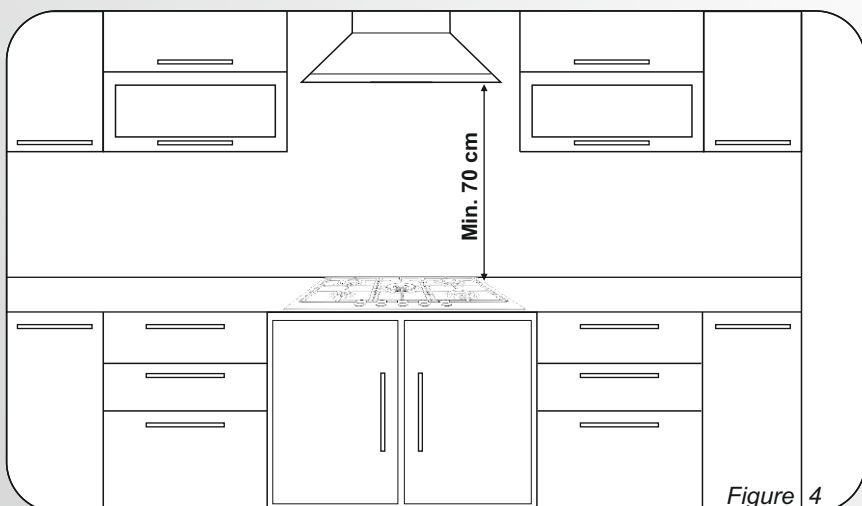
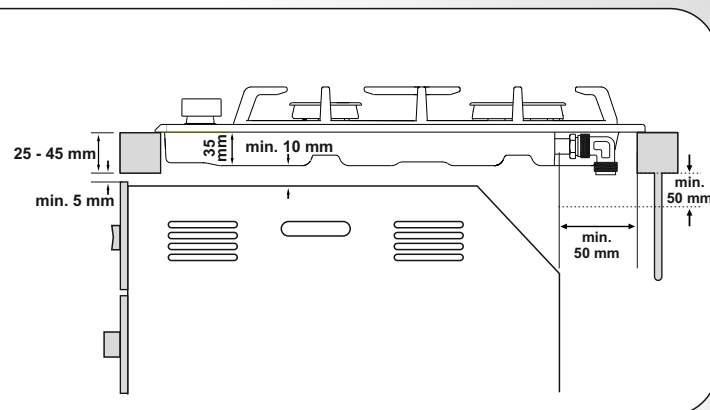


Figure 4

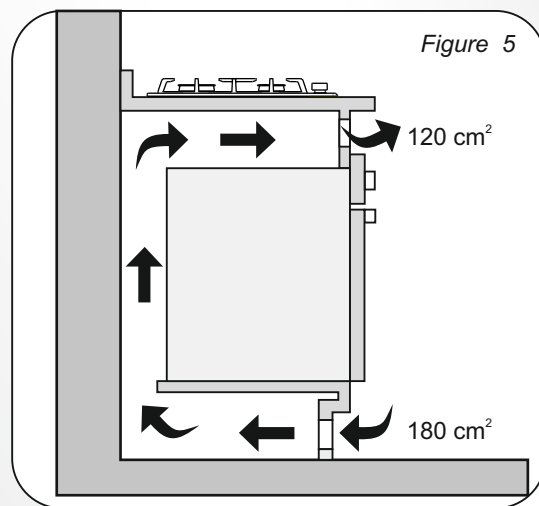


Figure 5

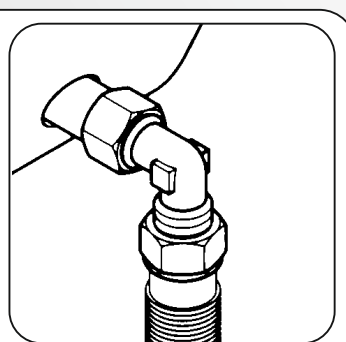
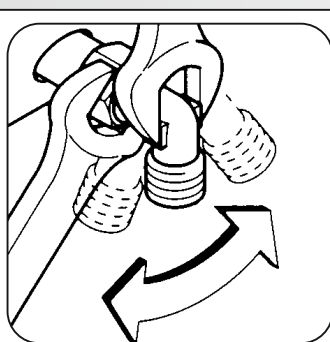
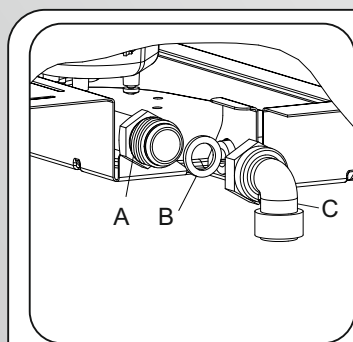


Figure 6

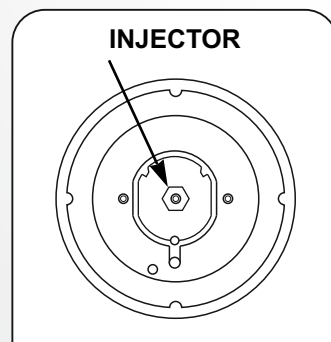


Figure 7

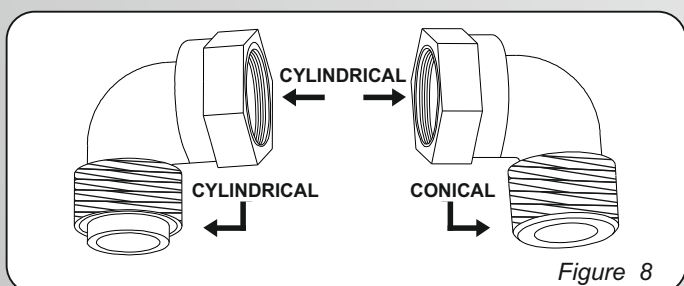


Figure 8

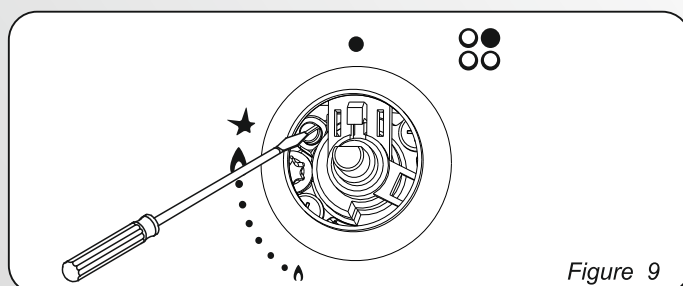
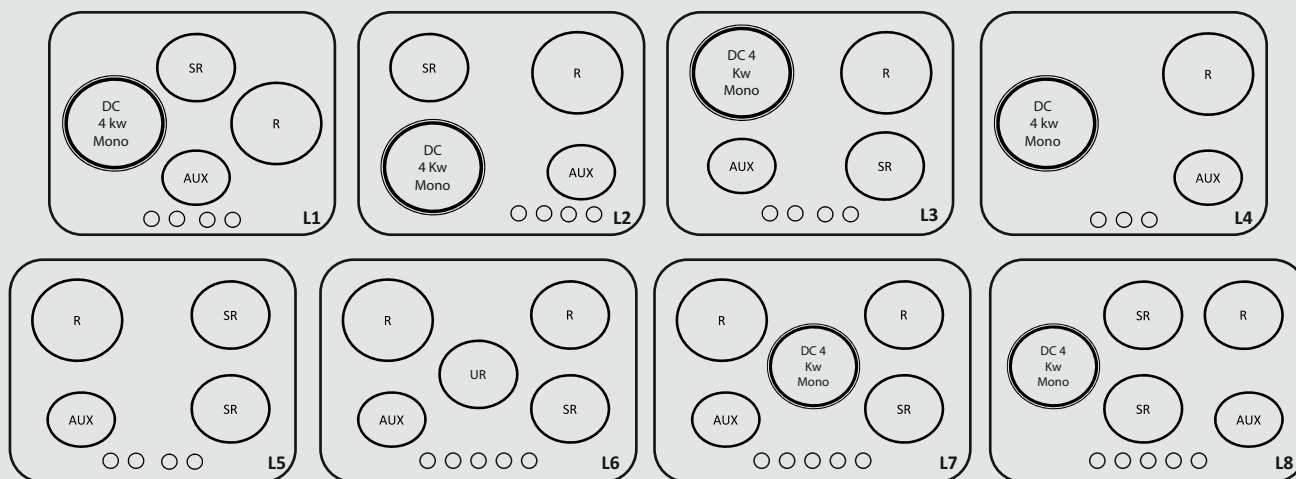


Figure 9



HOBS GAS TYPE

	Gas Type		G20	G20	G25.1	G25.3	G30	G30	G30
	Gas Pressure		20 mbar	25 mbar	25 mbar	25 mbar	29 mbar	37 mbar	50 mbar
Burners	Max (kW)	Min (kW)	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector NG	Injector LPG	Injector LPG	Injector LPG
			Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min	Max - Min
Aux	1	0,3	72X (1Kw-0,3Kw)	70X (1Kw-0,3Kw)	74F1 (1Kw-0,3Kw)	72F1 (1Kw-0,3Kw)	50 (1Kw-0,3Kw)	46 (1Kw-0,34Kw)	43H2 (1Kw-0,39Kw)
Sr	1,75	0,44	97Z (1.75Kw-0.44Kw)	91Z (1.75Kw-0.44Kw)	98Y (1.75Kw-0.44Kw)	102F3 (1.75Kw-0.44Kw)	65 (1.75Kw-0.44Kw)	61 (1.75Kw-0.51Kw)	58M (1.75Kw-0.58Kw)
R	2,7	0,75	109Y (2.7Kw-0.75Kw)	110F3 (2.7Kw-0.75Kw)	120F2 (2.7Kw-0.75Kw)	115F2 (2.7Kw-0.75Kw)	80 (2.7Kw-0.75Kw)	78 (2.7Kw-0.83Kw)	73S (2.7Kw-0.96Kw)
UR	3,5	1,00	140T2P (3.5Kw-1Kw)	130 (3.5Kw-1Kw)	141T2 (3.5Kw-1Kw)	143T2 (3.5Kw-1Kw)	93 (3.5Kw-1Kw)	93 (3.5Kw-1.4Kw)	83 (3.5Kw-1.2Kw)
Dc 4 kW Mono	4	1,8	151H3 (4Kw-1.8Kw)	145H3 (4Kw-1.8Kw)	150F3 (4Kw-1.8Kw)	146F3 (4Kw-1.8Kw)	100 (4Kw-1.8Kw)	94 (4Kw-2.2Kw)	78F4 (4Kw-2.1Kw)

Gas Categories	II2E+3+	II2HS3B/P	II2H3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 28-30/37 mbar	G30 28-30mbar	G30/31 30/30 mbar
		G31 37 mbar	
Countries	BE,FR	CY,CZ,GB,GR,IE,IT,PT,SI, ES,TR,CH	BG, HR,DK,EE,FI,LV,LT,NO,RO,SK,SE,CZ,SI,TR

Gas Categories	II2H3B/P	II2EKS3B/P	II2EKB/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20 mbar	G25.3 25 mbar	G20 25mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 50/50 mbar	G20 20 mbar	G2.1 25mbar	G30/31 37/37 mbar	G30/31 50 mbar
		G30/31 30/30 mbar	G30/31 30/30 mbar		
Countries	AT,CH,DE	NL	HU	PL	DE

Efficiency Declaration 2016/426

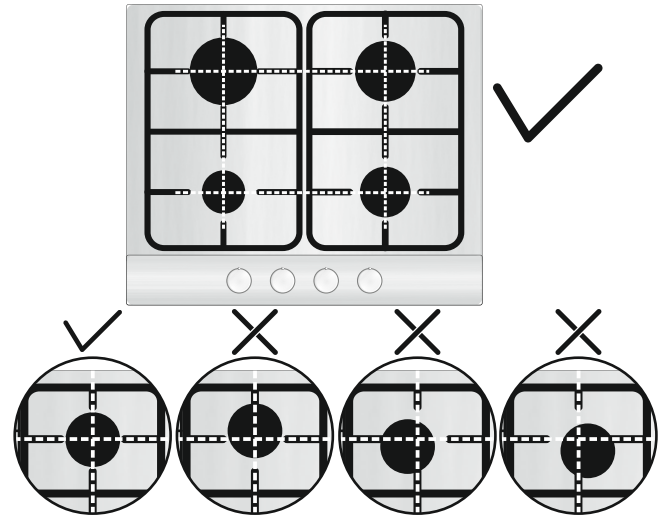
UH60MF 4kW DIAMOND (L1)					UH60MF - BIG REAR (L3, L5)					UH60MF - BIG FRONT (L2)					UH60MF - 3 GAS (L4)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC		AUX	SR	R	DC		AUX	SR	R	DC		AUX	R	DC	
-	57,9 %	54,3 %	57,6 %		-	60 %	55,9 %	54,3 %		-	60 %	55,9 %	54,3 %		-	57,6 %	55,9 %	
MEDIUM %56,6					MEDIUM %56,7					MEDIUM %56,7					MEDIUM %56,8			
UH75MF UR - CENTRAL (L6)					UH75MF 4kW - CENTRAL (L7)					UH75MF 4kW - LATERAL (L8)								
SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY								
AUX	SR	R	R	UR	AUX	SR	R	R	DC	AUX	SR	SR	R	DC				
-	57,1 %	59,4 %	57,6 %	57,6 %	-	60 %	59,4 %	59,4 %	55,7 %	-	60 %	60 %	59,4 %	57,6 %				
MEDIUM %57,9					MEDIUM %58,7					MEDIUM %59,3								

المواقد	4 غازات	4 غازات	5 غازات	5 غازات	5 غازات	3 غازات
Aux/SR/R/DC 4 Mono	Aux/2SR/R	UR/2R/SR/AUX	DC/2R/SR/AUX	DC/R/2SR/AUX	Aux/R/DC 4 Mono	
نموذج	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH75MF	UH60MF
سلامة الحرارة للغاز	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
موقد مساعد Aux 1kW	1	1	1	1	1	1
الموقد الشبه السريع Sr 1,75 kW	1	2	1	1	2	-
موقد سريع R 2,7 kW	1	1	2	2	1	1
فائق السرعة UR 3,5 kW	-	-	1	-	-	-
DC 4 kW Mono	1	-	-	1	1	1
القوة الكلية	9,45 كيلو واط	7,2 كيلو واط	11,65 كيلو واط	12,15 كيلو واط	11,2 كيلو واط	7,7 كيلو واط
الغاز الطبيعي: الميثان (G20 / 20 mbar)	900 لتر / س	686 لتر / س	1110 لتر / س	1158 لتر / س	1067 لتر / س	734 لتر / س
البيوتان / البروبان (G 30 / 28-30 mbar)	688 غ / ساعة	524 غ / ساعة	848 غ / ساعة	884 غ / ساعة	815 غ / ساعة	560 غ / ساعة
فئة التركيب	3	3	3	3	3	3
الجهد / التردد الخامس / هرتز	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠	هرتز 50-60 / فولت ٢٢٠-٢٤٠
قوة كهربائية	1	1	1	1	1	1
الإشعال الإلكتروني المتكامل	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
أبعاد الجهاز (WxD) مم	595x510	595x510	745x510	745x510	745x510	595x510

تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام غير الاحترافي ، للاستخدام المنزلي فقط

3. استخدام الجدول

يجب استخدام هذا الجهاز للأغراض المخصصة له فقط: الطهي المنزلي. أي استخدام آخر سيعتبر مسيئاً وقد يكون خطراً. المصنع لن يتحمل مسؤولية عن أي ضرر أو خسارة تنشأ من سوء الاستخدام يجب التأكد من أن الشبكة في الوسط كما يشير المثال في الأسفل



1.3. استخدام موقد الغاز

لإشعال الموقد، ضع لهباً (إشعال النار، مشعلة، ولاعة...) بالقرب من الموقد، اضغط على مفتاح مقبض التحكم. إذا لم يتم استخدام الموقد لبضعة أيام، انتظر بضع ثوانٍ قبل إشعال الموقد، مما يسمح لأي هواء في الأنابيب بالخر وجهر وب. بالنسبة للأجهزة المزودة بالإشعال الإلكتروني، قم بإجراء العمليات التالية: ادفع مفتاح التحكم وتحوله إلى رمز الإشعال. قم بإشعال الموقد بالضغط على زر الإشعال. بالنسبة لأجهزة الطهي المجهزة بإشعال إلكتروني متكامل، قم ببساطة بدفع الزر الموجود على رمز الإشعال وقم بتشغيله. سيستمر نظام الإشعال في إنتاج الشرر طالما يتم تشغيل صمام الغاز. إذا لم يشعل الموقد في غضون ٥ ثوانٍ، فقم بإدارة المفتاح إلى الوضع ٠ وكرر العملية. بالنسبة لنماذج المجهزة بصمام الأمان الحرارية (الذي يقطع تدفق الغاز إذا تم تشغيل بطريق الخطأ لهب إيقاف)، يشعل الموقد الذي تم ذكره سابقاً، ولكن يجب توخي الحذر للحفاظ على أسفل عصا التحكم لمدة ٥ أو ٦ ثواني بعد إشعال الشعلة. تحذير: قبل إشعال جدول الغاز، تأكد من وضع الشعلات وقبعات الموقد بشكل صحيح. نصيحة للحصول على أفضل النتائج، يجب أن يتطابق حجم القدر ذات القاع المسطح مع حجم الشعلات كما يلي

نوع الموقد	قدر (سم) Ø	القوة الكلية (kW)	(G20 / 20 mbar) الغاز الطبيعي: الميثان	(G30/28-30 mbar) (البوتان / البروبان)
AUX الموقد مساعدة	10 - 18	1,00	95 ل/س	73 غ/س
SR الموقد شبه سريع	12 - 22	1,75	167 ل/س	127 غ/س
R الموقد السريع	16 - 26	2,70	257 ل/س	196 غ/س
UR فائق السرعة	16 - 26	3,50	334 ل/س	255 غ/س
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381 ل/س	291 غ/س

A أولية

بالنسبة للأقدار / المقالي الصغيرة، يجب ضبط موقد الغاز بحيث لا يتداخل اللهب مع قعر القدر. لا يجب استخدام الأوعية المقعرة أو المجوفة. تنبيه: إذا تم إطفاء الموقد عن طريق الخطأ، فقم بإدارة المقبض إلى الوضع المغلق ولا تحاول إعادة التشغيل لمدة دقيقة على الأقل. إذا أصبحت الصمامات الغازية مع مرور الوقت قاسية، فمن الضروري تنظيفها. يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية فقط من قبل فني معتمد.

4. الخدمة والصيانة

قبل تنظيف الموقد، تأكد من أن هذا الجهاز بارد. قم بإزالة القابس من المخرج أو (إذا كان متصلاً مباشرة)، فقم بإيقاف إمداد الطاقة. لا ينبغي أن يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال بدون رقابة. لا تستخدم أبداً المنظفات الكاشطة أو المنظفات المسببة للتآكل أو المبيضات أو الأحماض. تجنب المواد الحمضية أو القلوية (الليمون، العصير، الخل، الخ...) على الغلاف أو الفولاذ. عند تنظيف الغلاف أو الصبغ أو الأجزاء من معدن الكروم، استخدم الماء الساخن والصابون أو المنظفات غير التآكل. بالنسبة للفولاذ الذي لا يصدأ، استخدم محلول التنظيف المناسب. يمكن تنظيف المواقد بالماء والصابون. لاستعادة بريقها الأصلي، استخدم المنظف المنزلي للفولاذ المقاوم للصدأ. بعد التنظيف، جفف المواقد وأعدّها إلى مكانها من المهم أن يتم إعادة المواقد إلى مكانها بشكل صحيح. شواية من الكروم و مواقد تميل الشواية من الكروم و المواقد إلى التعتيم عند الاستخدام. هذه ظاهرة طبيعية ولا مفر منها، لكنها لا تؤثر على وظيفة هذا الموقد. إذا لزم الأمر، تتوفر قطع الغيار في مركز خدمات ما بعد البيع لدينا

5. المساعدة الفنية

5. المساعدة الفنية قبل الاتصال بخدمة المساعدة الفنية، تحقق مما يلي: تم إدخال القابس بشكل صحيح؛ إمدادات الغاز ليست معيبة. إذا تعذر تحديد الفشل: أوقف تشغيل الجهاز (لا تستخدمه) واتصل بخدمة المساعدة الفنية

6. حماية المحيط

يسمى هذا الجهاز وفقاً للتوجيه ٢٠١٢/١٩ EU المتعلق بالنفايات الكهربائية والإلكترونية (نك إ). يحتوي مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية على كل من المواد الملوثة (التي يمكن أن يكون لها عواقب بيئية سلبية) والعناصر الأساسية (قابلة لإعادة الاستخدام). من المهم أن تقدم (نك إ) لعلاج محددة من أجل انتزاع والتخلص بشكل سليم من جميع الملوثات، ثم استعادة وإعادة تدوير جميع المواد. يمكن للجميع لعب دور مهم في حماية البيئة ضد (نك إ). لتحقيق هذا الهدف، من الضروري اتباع بعض القواعد الأساسية: يجب ألا يتم التعامل مع مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية كمخلفات منزلية. يجب إعادتها إلى نقاط التجميع المناسبة التي تديرها البلدية أو الشركات المسجلة. في العديد من البلدان، من الممكن جمع نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية الضخمة في المنزل. عندما تشتري جهازاً جديداً، يجب عليك إعادة الجهاز القديم إلى البائع الذي يسترده مجاناً، على أساس كل حالة على حدة، بشرط أن يكون الجهاز من نوع مكافئ وله نفس الوظائف التي يوفرها.



إعلان المطابقة: هذه المعدات، في أجزاء تهدف إلى الاحتكاك مع الغذاء، يتوافق مع للمعايير المنصوص عليها في توجيهات EEC 89/109. يتوافق الجهاز مع التوجيهات الأوروبية ٢٠٠٦/٩٥ EC و ٢٠٠٤/١٠٨ EC و ٢٠٠٩/١٤٢ EC، كما يتم تعديله من وقت لآخر. الشركة المصنعة لا تتحمل أي مسؤولية عن أي عدم دقة بسبب أخطاء الطباعة أو النسخ الواردة في هذا الدليل. تحتفظ الشركة المصنعة بالحقوق في تعديل المنتجات إذا لزم الأمر، حتى في مصلحة الاستخدام، دون التسبب في أي ضرر للخصائص التشغيلية والحماية لهذا الجهاز



إن تشغيل للأجهزة المنزلية في بيئتها هي عملية حساسة، إذا لم يتم تنفيذها بشكل صحيح، يمكن أن يكون لها عواقب وخيمة على سلامة المستهلكين. في هذه الظروف، لا بد من إسناد هذه المهمة إلى محترف يقوم بتنفيذها وفقاً للمعايير الفنية المعمول بها. وإذا وعلى الرغم من هذه التوصية، قام المستهلك بتنفيذ التثبيت بنفسه، فإن المصنع لا تتحمل أي مسؤولية في حالة حدوث عطل فني للجهاز ينتج عنه أو لا يلحق الضرر بالممتلكات و / أو الأشخاص.

2.2. بالغاز الربط

يجب تثبيت الجهاز وربطه وفقاً للقواعد المعمول بها في بلد التثبيت. انتباه يجب إيلاء اهتمام خاص للقواعد المطبقة بالنظر إلى التهوية. يجب أن تتم جميع أعمال التركيب مع فصل الكهرباء. تشير اللوحة الوصفية على اللوحة إلى نوع الغاز الذي يجب استخدامه. يجب أن يتم التوصيل بشبكة تزويد الغاز للأسطوانة بعد التحقق من تعديلها لنوع الغاز الذي سيتم توزيعه به. إذا لم يتم تعديله بشكل صحيح، راجع التعليمات الواردة في الفقرات التالية لتغيير إعدادات الغاز. بالنسبة للغاز السائل (قساورة الغاز)، استخدم منظمتان الضغط التي تتوافق مع المعايير المعمول بها.

لا تستخدم سوى الخرطوم والوصلات وخرطوم الخلق التي تتوافق مع المعايير المعمول بها بالنسبة لبعض الموديلات، يتم توفير رابط مخروطي لتثبيت الجهاز، في البلدان التي يكون فيها هذا النوع من الارتباط إلزامياً؛ في الرسم، 8 يشير إلى كيفية التعرف على أنواع الروابط المختلفة (CY = أسطواني، CO = مخروطي). في جميع الحالات، يجب أن يكون جزء الأسطوانة من الرابط متصلاً بالجدول.

عند توصيل موقد لطهي بالغاز عن طريق استخدام الخرطوم، يرجى التأكد من أن المسافة القصوى التي يغطيها الخرطوم لا تتجاوز 2 متر.

يجب تركيب الأنابيب المرنة بطريقة لا تتلامس مع جزء متحرك من المطبخ (مثل الدرج) ولا يمر في مساحة يمكن ازدهامها.

لتجنب حدوث تلف محتمل للموقد، يرجى إجراء التثبيت كما هو موضح في الرسم 6. 1 كما هو موضح في الرسم، قم بتجميع الأجزاء بالترتيب:

أ: 1/2 ذكر أسطواني محول ب: 1/2 إغلاق

ج: 1/2 مهايئ الغاز انثى مخروطي أسطواني أو أسطواني - أسطواني.

2 تشديد المفصل عن طريق مفتاح شد، أحرص على وضع الأنابيب في الموضع.

3 تشديد الحبل C لشبكة إمدادات الغاز باستخدام أنابيب جامدة أو الفولاذ المرنة.

هام: قم بإجراء فحص نهائي للتسرب الموجود في تركيبات الأنابيب باستخدام محلول صابون. لا تستخدم اللهب. تأكد أيضاً من أن الخرطوم لا يمكن أن يتلامس مع جزء متحرك من وحدة المطبخ (مثل الدرج) وأنه ليس في مكان حيث يمكن أن يتلف.

تحذير: إذا شممت رائحة الغاز من الجهاز، فقم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز على الفور واتصل بشخص مؤهل مباشرة. لا تبحث عن تسرب باستخدام اللهب

3.2. التكيف مع الجدول لأنواع مختلفة من الغاز

• لتكييف الموقد مع أنواع مختلفة من الغازات، يرجى تنفيذ التعليمات التالية:

• إزالة الشبكات والقيعات والهيئات الموقد

• أدخل مفتاح ربط أنبوب (7 مم) في حامل الشعلة (الرسم 7)

• قم بتقسيم الحواقيت واستبدلها بواحد أو أكثر من الحاقنات التي تم تكييفها للغاز المستخدم (انظر

نوع الغاز الموصى به على الطاولة

• ثبت الحواقيت الداخل

• ضبط حلقة الهواء

• استبدال الهيئات الموقد، غطاء الموقد وشبكات.

4.2. تنظيم اللهب بالحد الأدنى

بعد إشعال الموقد، قم بإدارة مقبض التحكم إلى الحد الأدنى من الإعداد، ثم أخرج مقبض التحكم (الذي يمكن إزالته بسهولة عن طريق تطبيق الضغط الخفيف).

• باستخدام مفك البراغي نوع "المحطة الطرفية" صغيرة، يمكن تعديل برغي تعديل (انظر الرسم 9). يؤدي تدوير البرغي في اتجاه عقارب الساعة إلى تقليل تدفق الشعلة، بينما يؤدي تدويرها في الاتجاه المعاكس إلى زيادتها. استخدم هذا الإعداد للحصول على شعلة بطول يتراوح من 3 إلى 4 مم، ثم استبدل مقبض التحكم.

عندما يكون إمداد الغاز متاح هو البوتان / البروبان (غاز القساورة)، يجب تدوير البرغي لضبط الشعلة إلى الخمول في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف.

عند الانتهاء من ضبط نظام الغاز، استبدل اللوحة القديمة للجهاز بجهاز مناسب لنوع الغاز الذي تم تركيبه (المزود بموقد).

1.1 التثبيت في الحائط

أيضاً غلاف الأثاث التي يجانبها الطاولة و يجب أن يكون الأثاث أو الحامل الذي ستثبت عليه 45 و 25 درجة مئوية) ولسمك بين 100 من مادة مقاومة لدرجة الحرارة العالية (إلى حدود سم.

يتم تحديد مقاييس التثبيت أفي الشكل ٢.

إذا تم تثبيت الطاولة بين قطعتين أثاث مطبخ، يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والأثاث ١٥ سم على الأقل (انظر الرسم البياني ٤)؛ بينما يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والجدار الخلفي ٥.٥ سم على الأقل. يجب أن تكون المسافة بين الطاولة وأي جهاز أو أثاث آخر موجود فوقها (على سبيل المثال المدخنة) على الأقل 70 سم (الرسم 4).

إذا كان الجزء السفلي من الصندوق، حسب تركيب الطاولة، قريباً من منطقة يمكن الوصول إليها عادة أثناء التحريك و / أو الترتيب، فضع حاجزاً (خشبياً أو ما شابهه) لتجنب أي مخاطر حريق أو تدهور (الشكل ٣).

تحذير: أثناء التركيب، يجب توخي الحذر عند المفصل المحيط بحافة الطاولة لمنع أي تسرب في أثاث التحويل (الرسم ١).

عند وضع المفصل في الجزء الخلفي، احذر من حجب الممرات الهوائية اللازمة للاحتراق. تم تجهيز صندوق الطاولة تحت ٤ أماكن متاحة لاستقبال المشابك لتثبيت الطاولة على الأثاث.

ضع مشابك التثبيت الاربعة بحيث تكون طاوله العمل مسطحة بالكامل مقارنة بالأثاث إذا تم تركيب طاولة بعرض ٦٠ سم فوق فرن غير مجهز بتهوية عرضية، فمن المستحسن إنشاء فتحات في المطبخ لتدوير الهواء.

يجب أن يكون حجم هذه الفتحات ٣٠٠ سم² على الأقل ويتم وضعه كما هو موضح في الرسم 5.

إذا تم تركيب طاولة بعرض ٧٥ سم فوق الفرن، فيجب تزويد الفرن بتهوية عرضية

2.1 الخصائص المطلوبة

يجب تثبيت هذا الجهاز وفقاً للوائح المعمول بها ويجب استخدامه فقط في مساحة جيدة التهوية. اقرأ التعليمات قبل تثبيت أو استخدام هذا الجهاز.

قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز المزيد من التهوية، مثل فتح نافذة أو قوة شفط أكثر قوة من VMC إذا كانت مجهزة.

إذا لم يكن من الممكن تركيب المدخنة، فيجب تثبيت VMC على حائط في الخارج أو على النافذة.

يجب أن تكون VMC قادرة على إحداث تغيير كامل في هواء المطبخ من ٣ إلى ٥ مرات في الساعة. يجب أن يقوم المثبت بتثبيت VMC وفقاً للقواعد المعمول بها في بلد التثبيت

1.2 الربط الكهربائي

"يجب أن يتوافق التثبيت الذي يستقبل الجهاز المشار إليه مع المعيار المعمول به في بلد التثبيت". المصنع لا يتحمل أي مسؤولية في حالة عدم احترام هذه التعليمات.

تحقق من البيانات الموجودة على لوحة التصنيف، الموجودة خارج الوحدة، لضمان تناسب الطاقة والجهد.

قبل التوصيل، تحقق من نظام التأريض. تنبيه: تحقق من استمرارية تركيب الأرض قبل الاتصال. لا يمكن أن نتحمل المسؤولية لأي حادث أو عواقبه المحتملة التي قد تنشأ مع استخدام جهاز غير مرتبط بالأرض، أو متصل بأرض تكون استمراريته معيبة.

إذا لم يتم توفير قابس للتيار من قبل، فقم بتثبيت قابس مناسب للشحن المحدد على لوحة التصنيف.

يجب أن يكون القابس متاحاً دائماً. السلك الأرضي أصفر / أخضر.

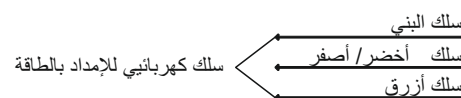
عندما يكون الموقد متصلاً مباشرة بمصدر الكهرباء، يجب تركيب قاطع الدائرة الكهربائية. في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل فني مؤهل لتجنب المخاطر المحتملة.

يجب أن يكون السلك الأرضي (اللون الأخضر والأصفر) أطول من ١٠ ملم على الأقل من الأسلاك الحية والمحادة.

يجب أن يكون اختيار السلك الذي سيستعمل من الحجم الصحيح مقارنة بالقوة استهلاك الموقد

يرجى التحقق من اللوحة للحصول على تفاصيل الطاقة والتأكد من أن سلك التيار الكهربائي من صنف x0.75 mm² H05RR F3

الطاقة	L	مرحلة
	أرض	
	N	محاذ



يجب دمج نظام الفصل في جهاز القياس وفقاً لقواعد التوصيل

- تحذير: يصبح الجهاز وأجزاء المتاحة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر الساخنة.
- يجب إبقاء الأطفال دون سن 8 سنوات على بعد ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين يعانون من ضعف في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية ، أو الذين لديهم نقص في الخبرة والمعرفة ، ما لم يتم تدريبهم على استخدام الجهاز ، من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- لا يجب أن يلعب الأطفال بالجهاز.
- يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز من قبل الأطفال دون رقابة.
- تنبيه: إن الطهي بالشحوم أو بالزيوت الغير المراقب على موقد الطهي قد يكون خطيراً ويمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تحاول أبداً إطفاء الحرائق بالماء ، ولكن قم بإيقاف تشغيل الجهاز ، ثم قم بتغطية اللهب ، على سبيل المثال بغطاء أو بطانة حريق.
- تحذير: خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على سطح الطهي.
- تنبيه: إذا كان السطح متصدعاً، فقم بإيقاف تشغيل الجهاز لتجنب خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم منظفات البخار للتنظيف.
- يجب إزالة جميع السوائل من الغطاء قبل الفتح.
- يوصى بترك طاولة الطبخ حتى تبرد قبل إغلاق الغطاء.
- الجهاز غير مخصص للاستخدام مع جهاز ضبط الوقت الخارجي أو نظام تحكم عن بعد.
- يجب دمج نظام الفصل مع جهاز القياس وفقاً لقواعد التوصيل.
- تفيد التعليمات بنوع السلك الذي يجب استخدامه مع الأخذ بعين الاعتبار درجة حرارة السطح الخلفي للوحدة.
- في حالة تلف سلك الطاقة ، يجب استبداله بسلك خاص متاح عند المنتج أو عند محطات المساعدة المعتمدة.
- تنبيه: لتجنب الخطر الناجم عن إعادة التعيين العرضي ، يجب ألا يتم تشغيل هذا الجهاز عن طريق أداة تحويل خارجي ، مثل جهاز ضبط الوقت الخارجي ، أو أداة متصلة بدائرة يتم تشغيلها أو إيقافها بشكل متواصل بواسطة الأداة المساعدة.
- يجب تثبيت هذا الجهاز وفقاً للوائح الحالية ويستخدم فقط في فضاء مهوء اقرأ التعليمات قبل تثبيت هذا الجهاز أو استخدامه.
- هذه التعليمات صالحة فقط إذا ظهر رمز البلد على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز ، من الضروري الرجوع إلى الدليل الفني الذي سيوفر الإرشادات اللازمة بشأن تعديل الجهاز وفقاً لشروط استخدام البلد.
- قبل التثبيت ، تأكد من توافق شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز والضغط) مع إعدادات الجهاز.
- إن ظروف إعداد هذا الجهاز مشار إليها على الملصق (أو بيانات اللوحة) ؛
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز تنفيس مواد غازية ، يجب تثبيته وتوصيله وفقاً لقواعد التركيب الحالية ، يجب إيلاء اهتمام خاص لمتطلبات التهوية.
- تعتمد نتائج جدول الغاز في إنتاج الحرارة على الرطوبة الغرفة التي تم تركيبها فيها. تأكد من أن المطبخ مهوء جداً. اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتركيب جهاز تهوية ميكانيكية. (مدخنة شفط ميكانيكية) قد يتطلب الاستخدام المكثف للجهاز استخدام تهوية إضافية ، مثل فتح نافذة ، أو لأكثر فعالية يرجى استخدام تهوية ميكانيكية ، على سبيل المثال عن طريق رفع مستوى التهوية الميكانيكية الحالي
- لا يلزم إجراء تشغيل/ضبط إضافي لتشغيل الجهاز بالترددات المقننة

CANDY

لوحة الطبخ

AE 02



42831432 • 70 gr - A4 • 04.2019 • Rev_0

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.

AE

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.