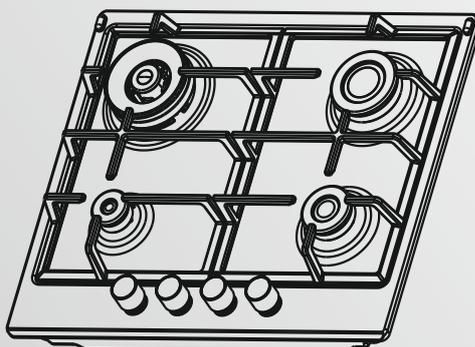


CANDY

TABLES DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI

FR **02**



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La

fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Aucun réglage/opération supplémentaire n'est requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales

1. INSTALLATION

La mise en place fonctionnelle des appareils ménagers dans leur environnement est une opération délicate qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir de graves conséquences sur la sécurité des consommateurs. Dans ces conditions, il est impératif de confier cette tâche à un professionnel qui la réalisera conformément aux normes techniques en vigueur. Si malgré cette recommandation, le consommateur réalisait lui-même l'installation, le constructeur déclinerait toute responsabilité en cas de défaillance technique du produit entraînant ou non des dommages aux biens et/ou aux personnes.

1.1. ENCASTREMENT

Le meuble ou le support dans lequel doit être encastrée la table, ainsi que les parois du meuble qui pourraient juxtaposer celui-ci, doivent être d'une matière résistante à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 mm.

Les dimensions d'encastrement sont indiquées sur le schéma 2.

Si, en fonction de l'installation de la table, la partie inférieure de son caisson se trouve à proximité d'une zone normalement accessible lors de manipulations et/ou de rangements, placer une cloison (bois ou similaire) pour éviter tous risques de brûlure ou de détérioration (schéma 3).

Si la table est installée entre deux meubles de cuisine, la distance entre la table et les meubles doit être au moins de 15 cm (voir schéma 4); tandis que la distance entre la table et le mur du fond doit être au moins de 70 mm. La distance entre la table et tout autre appareil ou meuble situé au dessus (par exemple une hotte) doit être au moins de 70 cm (voir schéma 4).

Les objets en métal contenus dans le tiroir peuvent atteindre une température très élevée, à cause du système de recirculation d'air. Il est donc recommandé d'interposer un panneau en bois.

Attention : Lors de la mise en place, un soin particulier doit être porté au joint entourant le bord de la table afin d'éviter toute infiltration dans le meuble support (schéma 1).

Lors de la mise en place du joint sur la partie arrière, veiller à ne pas obstruer les passages d'air nécessaires à la combustion.

Le caisson de la table est équipé en dessous de 4 emplacements prévus pour recevoir les brides de fixation destinées à l'immobilisation de la table sur le meuble. Placer les 4 brides de fixation de manière à ce que la table de travail soit parfaitement plaquée au meuble.

Si une table de 60 cm de large est installée au-dessus d'un four qui n'est pas équipé de ventilation tangentielle, il est recommandé de créer des ouvertures dans le caisson de cuisine pour faire ainsi circuler l'air.

La taille de ces ouvertures doit être au moins de 300 cm² et placées comme indiqué sur le schéma 5.

Si c'est une table de 75cm de large qui est installée au-dessus du four, ce dernier doit être équipé d'une ventilation tangentielle.

1.2. CARACTERISTIQUES REQUISES

Cet appareil doit être installé en conformité avec la réglementation en vigueur et utilisé uniquement dans un espace ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou utiliser cet appareil.

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut requérir une ventilation plus importante, telle que l'ouverture d'une fenêtre ou une puissance d'aspiration plus intense de la VMC si vous en êtes équipés.

S'il n'est pas possible d'installer une hotte, une VMC devrait être installée sur un mur donnant sur l'extérieur ou sur une fenêtre.

La VMC devrait être en mesure d'apporter un changement complet de l'air de la cuisine 3 à 5 fois par heure. L'installateur doit installer la VMC conformément aux règles en vigueur dans le pays d'installation.

2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE

"L'installation recevant l'appareil cité en référence doit être conforme à la norme en vigueur dans le pays d'installation".

Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non respect de cette disposition.

Vérifier les données sur la plaque signalétique, située à l'extérieur de l'unité, pour assurer que l'alimentation et le voltage conviennent.

Avant le branchement, vérifier le système de mise à la terre.

Attention : vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou ses conséquences éventuelles qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

Si une prise n'est pas déjà fournie, installer une prise appropriée pour la charge indiquée sur la plaque signalétique.

La prise devrait toujours être accessible.

Le fil de terre est de couleur jaune / vert.

Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque potentiel.

Le fil de terre (couleur vert et jaune) doit être au moins 10mm plus long que les fils de phase et neutre.

La section du câble utilisé doit être de la bonne taille par rapport à la puissance absorbée de la table de cuisson.

Veillez vérifier la plaque signalétique pour les détails de puissance et veiller à ce que le cordon d'alimentation électrique soit de type 3x0.75 mm² I'H05 V2V2-F.



Un système de déconnexion doit être incorporé dans le compteur conformément aux règles de câblage.

2.2. RACCORDEMENT GAZ

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux règles

En vigueur dans le pays d'installation. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière De ventilation.

Tous les travaux d'installation doivent être effectués avec l'électricité déconnectée.

La plaque signalétique sur la plaque indique le type de gaz qui doit être utilisé. Le raccordement au réseau d'approvisionnement en gaz cylindre doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglementé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglementé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier les paramètres du gaz.

Pour le gaz liquide (bouteille de gaz), utiliser des régulateurs de pression conformes aux normes en vigueur.

Utilisez uniquement des tuyaux, des rondelles et des rondelles d'étanchéité conformes aux normes en vigueur.

Pour certains modèles un lien conique est fourni pour installation l'appareil, dans les pays où ce type de lien est obligatoire ; sur le schéma 8, il est indiqué comment reconnaître les différents types de liens (CY = cylindrique, CO = conique). Dans tous les cas, la partie cylindre du lien doit être connecté à la table.

Lorsque vous connectez la table de cuisson à l'alimentation du gaz via l'utilisation de tuyaux flexibles, veuillez faire en sorte que la distance maximum couverte par le tuyau ne dépasse pas 2 mètres.

Le tube flexible doit être installé de manière à ne pas entrer en contact avec un élément mobile de la cuisine (par exemple un tiroir) et à ne pas passer dans un espace pouvant être encombré.

Pour éviter tout dommage potentiel à la table de cuisson, veuillez effectuer l'installation suivant les indications du schéma 6.

1) Comme illustré dans le schéma, assembler les pièces en séquence :

A: ½ Adaptateur Cylindrique mâle

B: ½ Obturation

C: ½ Adaptateur gaz Femelle conique-cylindrique ou cylindrique-cylindrique.

2) Serrer les joints avec des clés à molette, pensez à placer les tuyaux en position.

3) Fixer le raccord C au réseau d'approvisionnement en gaz à l'aide tuyau rigide ou en acier flexi-ble.

IMPORTANT: effectuer une dernière vérification pour détecter les fuites sur les raccords de tuyauterie en utilisant une solution savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme. Aussi, assurez vous que le tuyau flexible ne peut pas entrer en contact avec une partie mobile du meuble de cuisine (par exemple un tiroir) et qu'il ne se trouve pas à un endroit où il pourrait être endommagé.

Attention: Si vous sentez des émanations de gaz en provenance de l'appareil, coupez immédiatement l'alimentation en gaz et appelez directement une personne qualifiée. Ne cherchez pas une fuite à l'aide d'une flamme.

2.3. ADAPTER LA TABLE A DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Pour adapter la table de cuisson à différents types de gaz, veuillez exécuter les instructions suivantes:

- Enlever les grilles, chapeaux et corps de brûleurs
- Insérez une clé à pipe (7 mm) dans le support du brûleur (*schéma 7*)
- Dévisser le/les injecteurs et le/les remplacer par un/des injecteurs adaptés au gaz à utiliser (voir le type de gaz préconisé sur la table)
- Visser le/les injecteurs à fond
- Régler la bague d'air
- Remplacer les corps de brûleurs, le chapeau de brûleur et les grilles.

2.4. REGULER LA FLAMME AU MINIMUM

Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton de commande au réglage minimum, puis enlever la manette de commande (ce qui peut facilement être enlevé par appliquer une légère pression). En utilisant un petit « Terminal » type tournevis, la vis de réglage peut être ajustée (cf Schéma 9). En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, cela réduit le débit de la flamme, alors qu'en tournant dans le sens inverse, cela l'augmente. Utilisez ce réglage pour obtenir une flamme d'environ 3 à 4 mm de longueur, puis replacer la manette de commande.

Lorsque l'approvisionnement en gaz disponible est du butane/propane (gaz de bouteilles), la vis pour régler la flamme au ralenti doit être tournée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée.

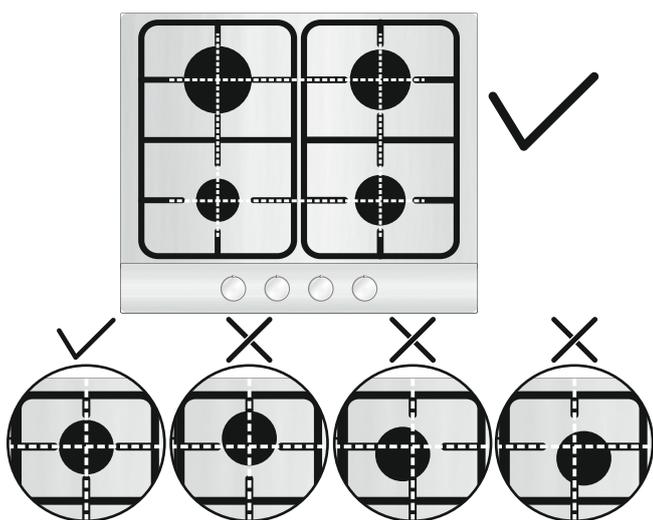
Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

3. UTILISATION DE LA TABLE

Cet appareil ne doit être utilisé que pour des fins pour lesquelles il est destiné : la cuisson domestique. Toute autre utilisation sera considérée comme abusive et peut donc être dangereuse. Le fabricant ne sera pas responsable pour tout dommage ou perte découlant d'une utilisation abusive.

Avant d'utiliser le brûleur, assurez-vous que les périmètres de la grille centrent le brûleur tel qu'illustré à la figure ci-dessous.

Si vous utilisez des grilles en fonte; sous la grille, leur position est indiquée. Assurez-vous que la grille adéquate est utilisée dans la bonne position.



3.1. UTILISATION DU BRÛLEUR À GAZ

Pour allumer les brûleurs, placez une flamme (allume-feu, allumette, briquet etc...) près du brûleur, appuyez et tournez la manette de commande.

Si les brûleurs n'ont pas été utilisés depuis quelques jours, attendre quelques secondes avant d'allumer le brûleur, ce qui permettra l'air éventuellement présent dans les tuyaux de s'échapper.

Pour les appareils équipés d'allumage électronique, effectuer les opérations suivantes:

- Pousser et tourner la manette de commande sur le symbole d'allumage.
- Allumer le brûleur en appuyant sur le bouton d'allumage

Pour les tables de cuisson équipées d'allumage électronique intégré, il suffit de pousser et tourner le bouton sur le symbole d'allumage.

Le système d'allumage continuera à produire des étincelles aussi longtemps que le robinet de gaz est actionné.

Si le brûleur ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton vers la position 0 et répéter l'opération.

Pour les modèles équipés d'un robinet de sécurité par thermocouple (qui coupe l'écoulement du gaz si la flamme est accidentellement éteint), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commandes enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme est allumée.

ATTENTION : Avant d'allumer la table gaz, veillez à ce que les brûleurs et les chapeaux de brûleur soient correctement placés dans leur position.

Avvertenza: se non c'è elettricità sull'apparecchio, per accendere il bruciatore dovrebbe essere usato un accendino;

- Premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino al simbolo di accensione,

- Premendo il pulsante, accendere il bruciatore usando un accendino e tenere premuto il pulsante entro 5 secondi dopo l'accensione.

CONSEIL

Pour de meilleurs résultats, la taille de casseroles à fond plat doit correspondre à la taille des brûleurs comme suit :

Type de brûleurs	Ø casserole (cm)	Puissance totale (kW)	G20/20 mbar (Gaz de nature: Méthane)	G30/28-30 mbar (Butane/Propane)
AUX Brûleur auxiliaire	10 - 18	1,00	95 l/h	73 g/h
SR Brûleur semi-rapide	12 - 22	1,75	167 l/h	127 g/h
R Brûleur rapide	16 - 26	2,70	257 l/h	196 g/h
UR Brûleur ultrarapide	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

Pour les petites casseroles/poêles, le brûleur à gaz doit être réglé de telle manière que la flamme ne chevauche pas le fond de la casserole. Les récipients à fond concave ou convexe ne doivent pas être utilisés.

ATTENTION: Si un brûleur est accidentellement éteint, tournez le bouton vers la position fermée et ne pas tenter de relancer pendant au moins 1 minute.

Si au fil des années les robinets de gaz deviennent raides, il est nécessaire de les lubrifier.

Cette opération doit être effectuée que par un technicien agréé.

4. MAINTENANCE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer la table de cuisson, assurez-vous que cet appareil est refroidi. Retirez la fiche de la prise ou (s'il est connecté directement), éteindre l'alimentation d'électricité.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.

Ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents corrosifs, agents de blanchiment ou d'acides. Éviter les substances acides ou alcalines (citron, jus, vinaigre etc...) sur l'émail ou l'acier.

Lors du nettoyage de l'émail, vernis ou des sections chromées, utilisez de l'eau chaude savonneuse ou un détergent non corrosif.

Pour l'acier inoxydable, utilisez une solution de nettoyage appropriée. Les brûleurs peuvent être nettoyés avec de l'eau savonneuse. Pour restaurer leur éclat d'origine, utilisez un nettoyant ménager pour acier inoxydable. Après nettoyage, séchez les brûleurs et les replacer.

Il est important que les brûleurs soient remplacés correctement à leur position.

Grilles chromées et brûleurs

Les grilles chromées et les brûleurs ont tendance à foncer à l'utilisation. Il s'agit d'un phénomène normal et inévitable, mais elle ne compromet pas la fonctionnalité de la table de cuisson.

Si besoin, des pièces de rechange sont disponibles dans notre centre de service après-vente.

5. ASSISTANCE TECHNIQUE

Avant d'appeler le Service d'Assistance Technique, vérifier les points suivants:

- La prise est bien insérée ;
- L'approvisionnement en gaz n'est pas défectueux.

Si la panne ne peut être identifiée:

Éteignez l'appareil (ne pas l'utiliser) et appeler le Service d'Assistance Technique.

6. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques,

en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

Déclaration de conformité: cet équipement, dans les parties destinées à entrer en contact avec les aliments, est conforme aux normes fixées par les directives CEE 89/109.

L'appareil est conforme à la Directive européenne 2009/142/CE (GAD) et à partir du 21/04/2018, à la Réglementation sur les appareils à gaz 2016/426 (GAR).

En utilisant le symbol  sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

Table 1

Plaque de brûleur	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	5 Gas	3 Gas
Brûleur	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	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
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
Entrée de chaleur nominale	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
Classe d'installation	3	3	3	3	3	3
Voltage/Frequency V/Hz	220-240 V/ 50-60 Hz					
Puissance électrique	1	1	1	1	1	1
Allumage électronique intégré	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Dimensions appareil (LxP) mm	595x510	595x510	745x510	745x510	745x510	595x510

Cet appareil a été dessiné pour un usage non professionnel, usage domestique uniquement

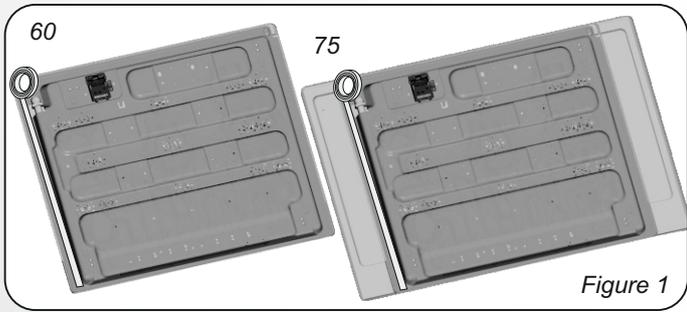


Figure 1

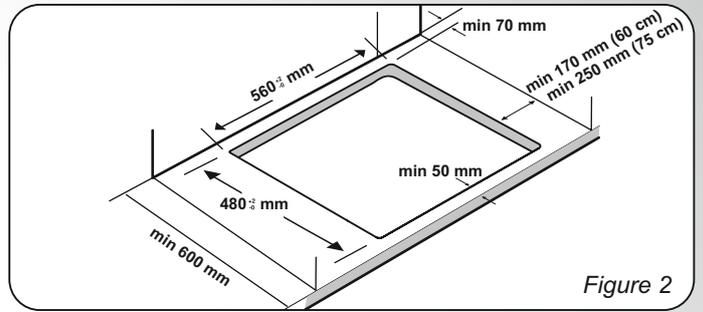


Figure 2

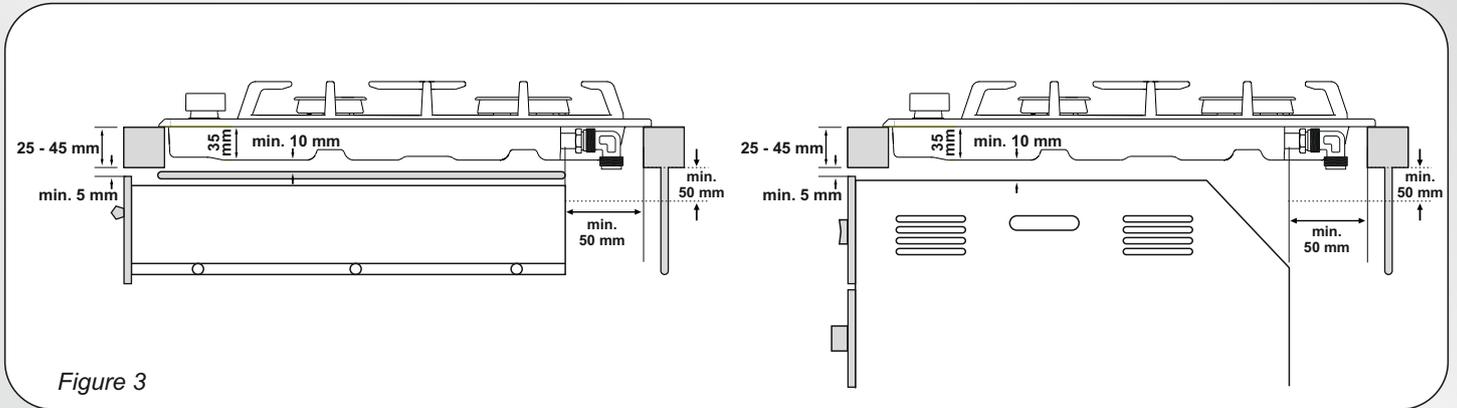


Figure 3

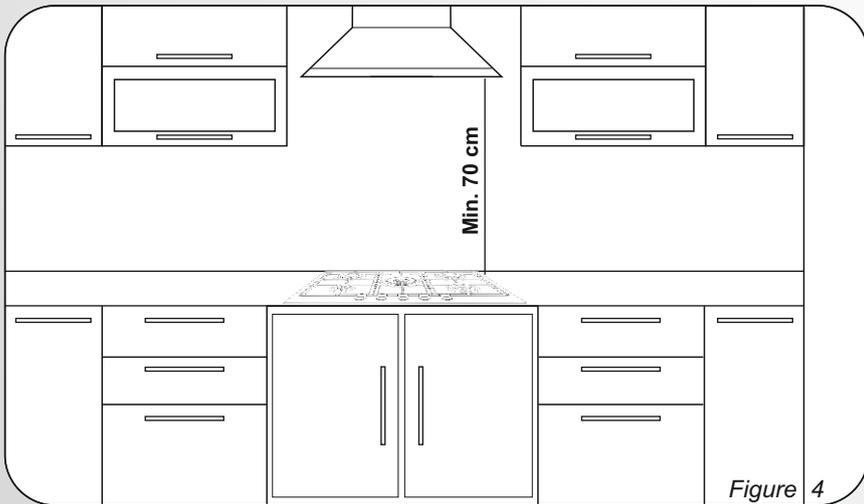


Figure 4

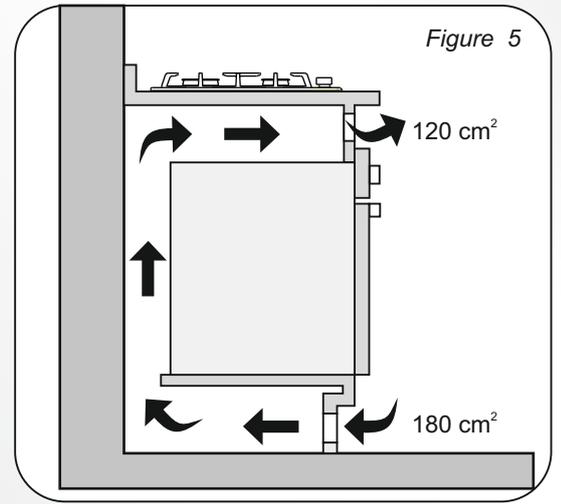


Figure 5

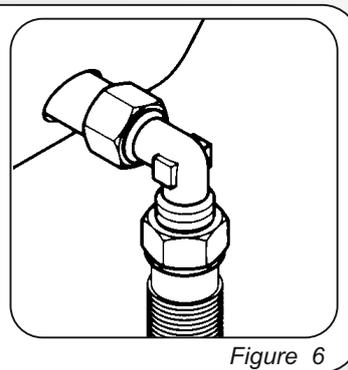
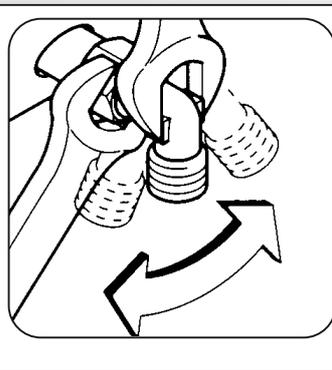
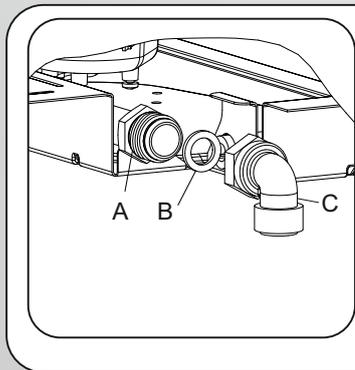


Figure 6

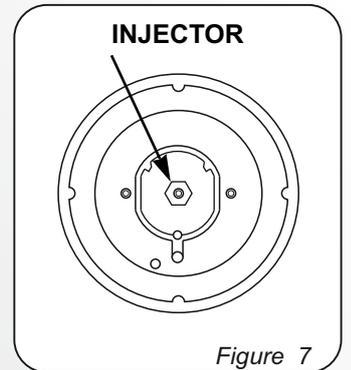


Figure 7

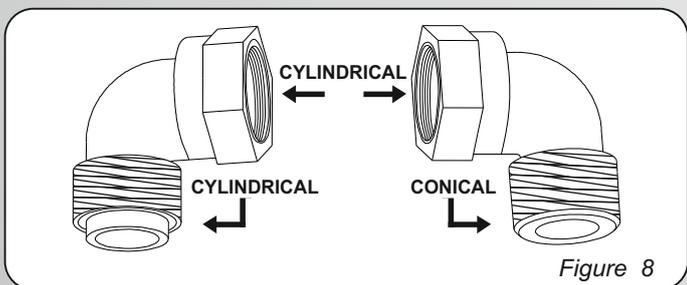


Figure 8

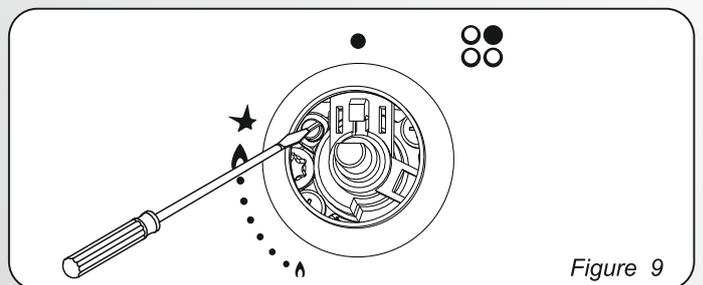
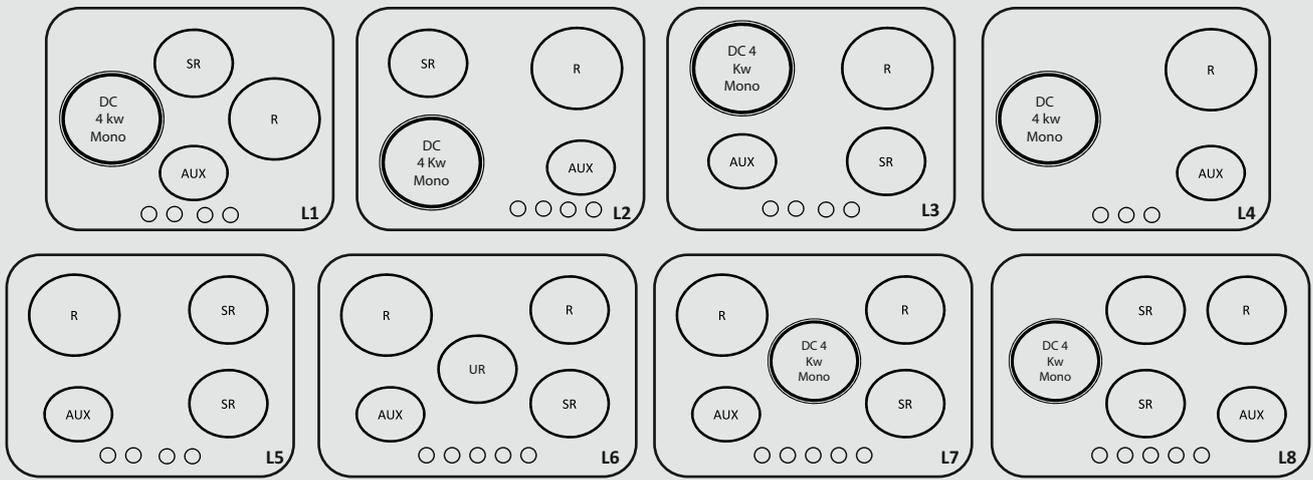


Figure 9



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	II2EKSB/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

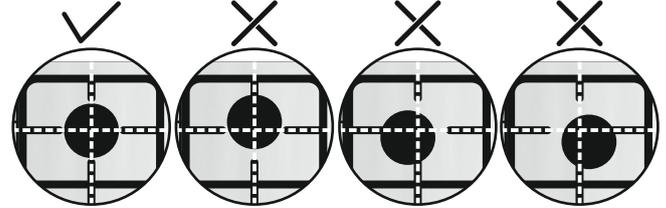
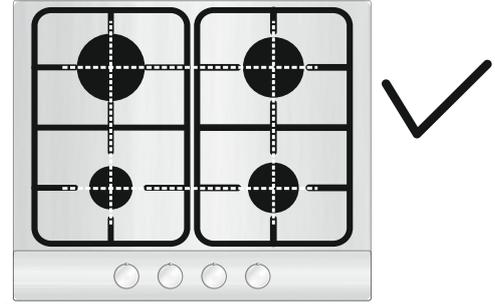
UH60MF 4kW DIAMOND (L1)					UH60MF - BIG REAR (L3, L5)					UH60MF - BIG FRONT (L2)					UH60MF - 3 GAS (L4)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC		AUX	SR	R	DC		AUX	SR	R	DC		AUX	R	DC	
-	57,9 %	54,3 %	57,6 %		-	60 %	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	AUX	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								

الموافق	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 التثبي السريع Sr 1,75 kW	1	1	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
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 220-240					
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

إشعال 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 وجرب. بالنسبة للأجهزة المزودة بالإشعال الإلكتروني، قم بإجراء العمليات التالية: ادفع مفتاح التحكم وتحويله 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 5 ثوانٍ، فقم بإدارة المفتاح إلى الوضع 0 وكرّر 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 5 أو 6 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 (صم) Ø	القوة الكلية (kW)	الغاز الطبيعي: الميثان (G20 / 20 mbar)	ل/س
AUX الموقد مساعدة	10 - 18	1,00	95	73 غ/س
SR الموقد شبه سريع	12 - 22	1,75	167	127 غ/س
R الموقد السريع	16 - 26	2,70	257	196 غ/س
UR فائق السرعة	16 - 26	3,50	334	255 غ/س
DC 4 kW MONO	16 - 26	4,00	381	291 غ/س

أولة

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 تشحيمها. 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 المنتجات 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 الموقد بالماء والصابون. لاستعادة بريقها الأصلي، استخدم المنظف المنزلي للفولاذ المقاوم للصدأ. بعد التنظيف، جفف الموقد وأعدّها إلى مكانها من المهم أن يتم إعادة الموقد إلى مكانها بشكل صحيح. شواية من الكروم و موقد تميل الشواية من الكروم و الموقد 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 2012/19 / EU المتعلق بالنفائيات الكهربائية والإلكترونية (نك إ) . يحتوي مخلفات المعدات الكهربائية والإلكترونية على كل من المواد الملوثة (التي يمكن أن يكون لها عواقب بيئية سلبية) و العناصر الأساسية (قابلة لإعادة الاستخدام). من المهم أن تقدم (نك إ) لعلاجات 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 نفائيات 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 EC / 2006/95 و EC / 2008/410 و EC / 2009/142، 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 بالحق 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 (قسارورة الغاز)، استخدم منظمات 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 الاسطوانة 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 المفصلات 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 والقبعات والهيئات الموقد

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

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

نوع الغاز الموصى به على الطاولة

• ثبت الحواقيت الداخلي

• 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 إزالتها 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 المتاح هو البوتان / البروبان (غاز القسارورة)، 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 ويجب 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 2.

إذا تم تثبيت الطاولة بين قطعتين أثاث مطبخ، يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والأثاث 15 سم على الأقل (انظر الرسم البياني 4)؛ بينما يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والجدار الخلفي 5.5 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 3).

تحذير: أثناء التركيب، يجب توخي الحذر عند المفصل المحيط بحافة الطاولة لمنع أي تسرب في أثاث التحميل (الرسم 1).

عند وضع المفصل في الجزء الخلفي، احذر من حجب الممرات الهوائية اللازمة للاحتراق.

تم تجهيز صندوق الطاولة تحت 4 أماكن متاحة لاستقبال المشابك لتثبيت الطاولة على الأثاث.

ضع مشابك التثبيت الاربعة بحيث تكون طاولة العمل مسطحة بالكامل مقارنة بالأثاث

إذا تم تركيب طاولة بعرض 60 سم فوق فرن غير مجهز بتهوية عرضية، فمن المستحسن إنشاء فتحات في المطبخ لتدوير الهواء.

يجب أن يكون حجم هذه الفتحات 300 سم على الأقل ويتم وضعه كما هو موضح في الرسم 5.

إذا تم تركيب طاولة بعرض 75 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 3 إلى 5 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 استمرارية معيبة.

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

يجب أن يكون القابس متوافقاً دائماً مع 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 10 ملم على الأقل من الأسلاك الحية والمحيدة.

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 H05RR F3 0.75 mm² x

مرحلة	L	سلك البني
أرض		سلك أخضر / أصفر
محايد	N	سلك أزرق

سلك كهربائي للإمداد بالطاقة

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 مهوئ أقرأ 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 إعداد 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 مهوئ 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 للأكثر 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



42834179 • 70 gr - A4 • 01.2020 • Rev_0

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexacitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

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.