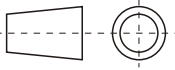


RELEASE LEVEL									
PRODUCTION RELEASED									
	(H)								
	(G)								
	(F)								
	(E)	06.07.22	FR diline logo eklendi/ Logo added to FR language.						
57678	(D)	14.02.21	1.1 Montaj bölümünde paragraf güncellendi/Paragraph was updated in 1.1 Building in section.						
CL N°	REV.	DATE	MODIFY DESCRIPTION						MODIFIED BY
SPECIFICATION			DATE	SIGNATURE		PROPERTY OF  CANDY·HOOVER GROUP			
GENERAL TOLERANCE ISO 2768 - m			14.02.2021	DRAWN Y.GÜLTÜRK		NAME			
			14.02.2021	CHECKED -		USER MANUAL UNIHOB ROS 3 LANG.			
BASE CODE			FOR HOB			(LOCAL LANGUAGE)			
-						KULLANMA KILAVUZU UNIHOB ROS 3 DİL			
TREATMENT			WEIGHT	SCALE	PART CODE				SHEET
Printing Color Grey Scala			Kg.	1:1	4 2 8 3 1 0 7 2				1/1
MATERIAL			SIZE	REPLACE No		ORIGIN	CL No	Class Specification	
White Paper 52 gr/m - 70 gr/m			A4	-----		-----	XXXXX	SC 000-000	

ROSIÈRES

HOBBS

USER INSTRUCTIONS

GB - IE

TABLES DE CUISSON

NOTICE D'EMPLOI

FR

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 to 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; while the distance between the cut out and the rear wall must be at least 7 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*).

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.

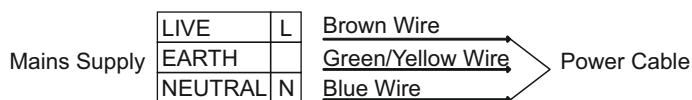
Where the Hob is connected direct to the electricity supply, a circuit breaker must be fitted.

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.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.

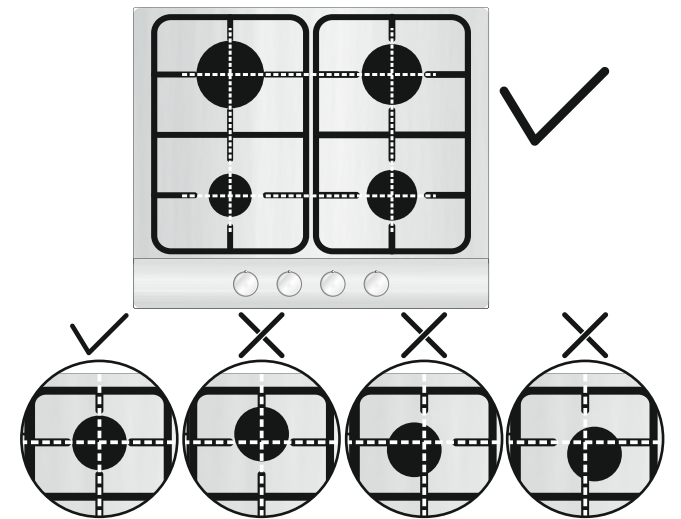
When you have carried out the new gas regulation, replace the old gas rating plate on your appliance with one (supplied with hob) suitable for the type of gas for which it has been regulated.

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.

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.

GENERALADVICE

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
DC 4 kW DUAL	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h
DC 4,2 kW DUAL	16 - 26	4,20	400 l/h	306 g/h
DC 5 kW DUAL	16 - 26	5 NG 4,6 LPG	476 l/h	364 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 **CE** 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

	4 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	3 Gas
Burner Plate	4 Gas	4 Gas	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	3 Gas
Burner	Aux/2SR/R	Aux/SR/R/DC 4 Dual	Aux/SR/R/DC 4,2 Dual	Aux/SR/R/DC 5 Dual	DC/2R/SR/AUX	DC/2SR/SR/AUX	Aux/R/DC 4 Dual
Type	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH60MF
FFD	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	2	1	1	1	1	2	-
R 2,7 kW	1	1	1	1	2	1	1
Dc 4 kW Dual	-	1	-	-	-	-	1
Dc 4,2 kW Dual	-	-	1	-	-	-	-
Dc 5 kW Dual	-	-	-	1	1	1	-
Nominal Heat Input	7,2 kW	9,45 kW	9,65 kW	10,45 kW 10,05 kW	13,15 kW 12,75 kW	12,2 kW 11,8 kW	8,7 kW(NG) 8,3 kW(LPG)
G20/20 mbar	686 l/h	900 l/h	920 l/h	996 l/h	1253 l/h	1163 l/h	829 l/h
G30/28-30 mbar	524 g/h	688 g/h	702 g/h	731 g/h	928 g/h	859 g/h	604 g/h
Installation Class	3	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	220-240 V/ 50-60 Hz
Electrical Input Power	1	1	1	1	1	1	1
Electric Ignition	YES	YES	YES	YES	YES	YES	YES
Product Dimension	595x510	595x510	595x510	595x510	745x510	745x510	595x510

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

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, cuillères 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 résistant à une température élevée (jusqu'à 100°C) et d'une épaisseur comprise entre 25 et 45 cm.

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 plaque de cuisson est installée juste à côté d'un meuble, la distance entre la plaque de cuisson et le meuble doit être d'au moins 15 cm, tandis que la distance entre la découpe et le mur situé à l'arrière doit être d'au moins 7 cm. La distance entre la découpe et la paroi arrière doit être d'au moins 7 cm. 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.

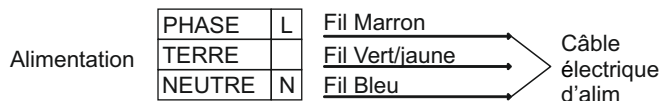
Lorsque la table de cuisson est reliée directement à l'approvisionnement en électricité, un disjoncteur doit être installé.

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 ne doit être effectuée qu'après avoir vérifié qu'il est réglé pour le type de gaz avec lequel il sera distribué. S'il n'est pas correctement réglé, voir les instructions dans les paragraphes suivants pour modifier le réglage 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 l'installation de 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 d'un tuyau rigide ou en acier flexible.

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 en appliquant 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 remplacer 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.

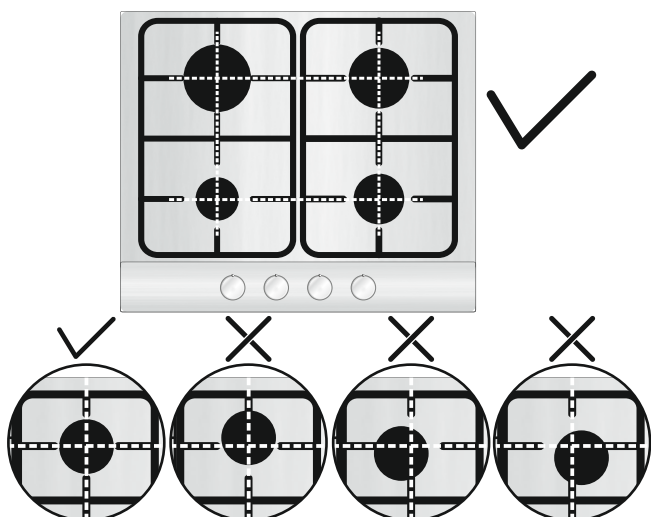
Lorsque vous avez effectué la régulation du gaz, remplacer l'ancienne plaque signalétique de votre appareil avec celle adaptée au type de gaz installé (fournie avec plaque de cuisson).

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 éteinte), les brûleurs sont allumés et décrit ci-dessus, mais il faut prendre soin de garder la manette de commande enfoncée pendant 5 ou 6 secondes après que la flamme soit allumée.

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

Attention: s'il n'y a pas d'électricité sur l'appareil, allumer le brûleur en utilisant un briquet;

- Appuyez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole d'allumage,

- En appuyant sur la manette, allumez le brûleur à l'aide d'un briquet et maintenez la manette enfoncée pendant 5 secondes après la mise en marche.

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
DC 4 kW DUAL	16 - 26	4,00	381 l/h	291 g/h
DC 4,2 kW DUAL	16 - 26	4,20	400 l/h	306 g/h
DC 5 kW DUAL	16 - 26	5 NG 4,6 LPG	476 l/h	364 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 ne 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 fonder 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 symbole  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	4 Gas	4 Gas	5 Gas	5 Gas	3 Gas
Brûleur	Aux/2SR/R	Aux/SR/R/DC 4 Dual	Aux/SR/R/DC 4,2 Dual	Aux/SR/R/DC 5 Dual	DC/2R/SR/AUX	DC/2SR/SR/AUX	Aux/R/DC 4 Dual
Type	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH60MF
FFD	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Aux 1kW	1	1	1	1	1	1	1
Sr 1,75 kW	2	1	1	1	1	2	-
R 2,7 kW	1	1	1	1	2	1	1
Dc 4 kW Dual	-	1	-	-	-	-	1
Dc 4,2 kW Dual	-	-	1	-	-	-	-
Dc 5 kW Dual	-	-	-	1	1	1	-
Entrée de chaleur nominale	7,2 kW	9,45 kW	9,65 kW	10,45 kW 10,05 kW	13,15 kW 12,75 kW	12,2 kW 11,8 kW	8,7 kW(NG) 8,3 kW(LPG)
G20/20 mbar	686 l/h	900 l/h	920 l/h	996 l/h	1253 l/h	1163 l/h	829 l/h
G30/28-30 mbar	524 g/h	688 g/h	702 g/h	731 g/h	928 g/h	859 g/h	604 g/h
Classe d'installation	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
Puissance électrique	1	1	1	1	1	1	1
Allumage électronique intégré	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dimensions appareil (LxP) mm	595x510	595x510	595x510	595x510	745x510	745x510	595x510

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

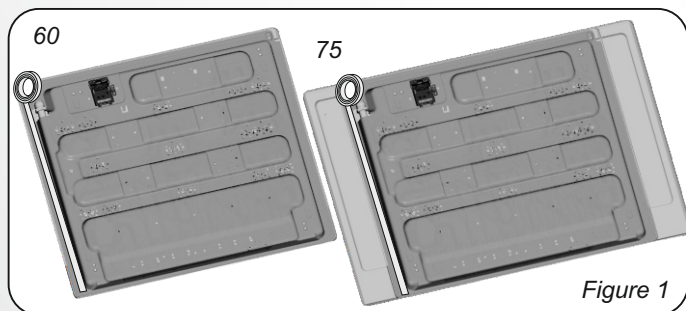


Figure 1

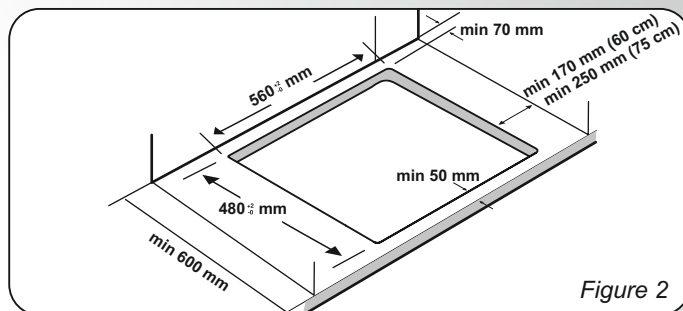


Figure 2

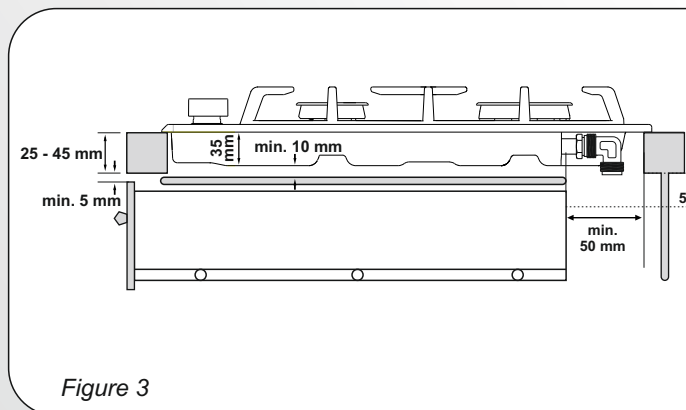


Figure 3

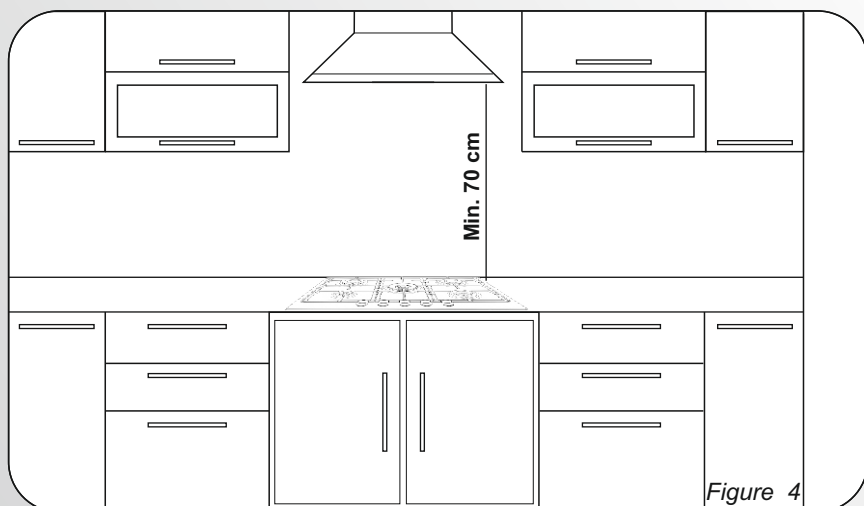
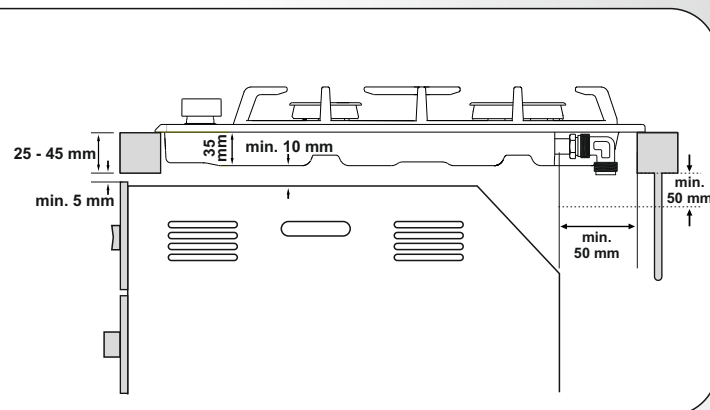


Figure 4

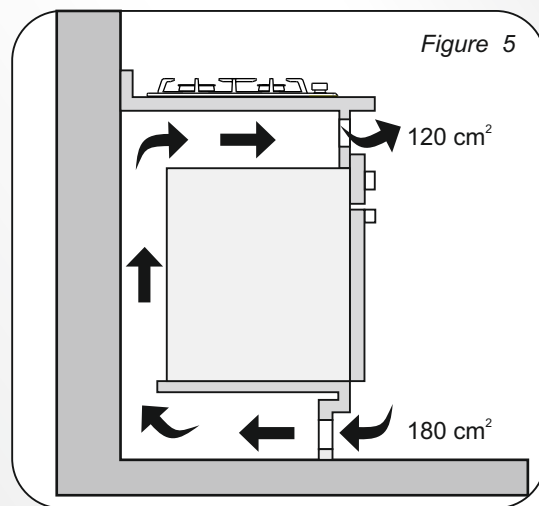


Figure 5

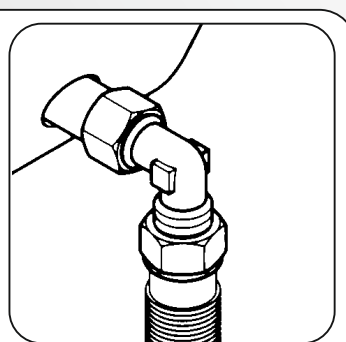
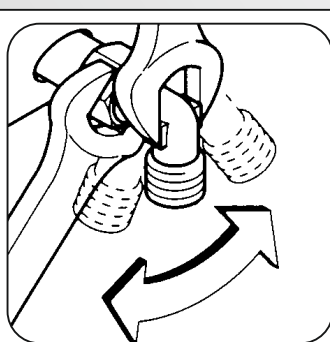
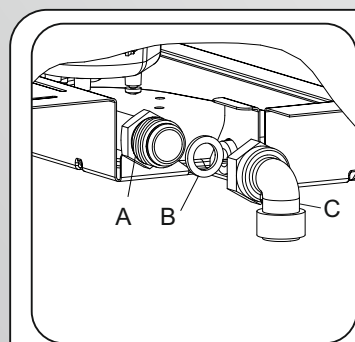


Figure 6

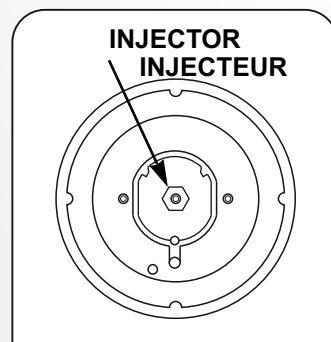


Figure 7

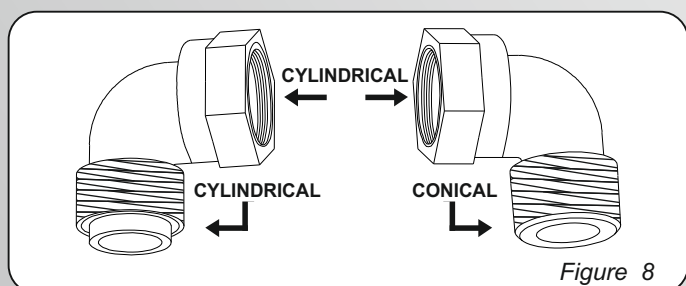


Figure 8

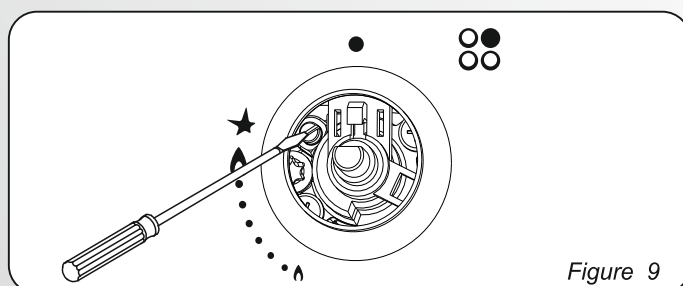
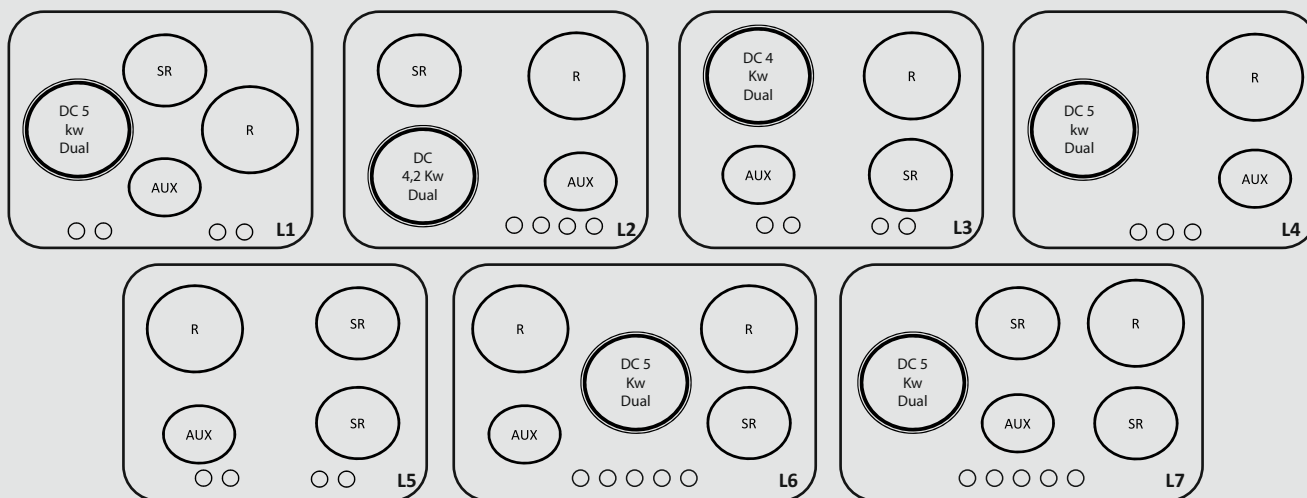


Figure 9



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)
Dc 4 kW Dual	4	2,3	138H3-70H1 (4Kw-2.3Kw)	132H3-65H1 (4Kw-2.3Kw)	132F3-68F1 (4Kw-2.3Kw)	128K-68F1 (4Kw-2.3Kw)	93-44 (4Kw-2.3Kw)	86-41 (4Kw-2.4Kw)	68F4-41H2 (4Kw-2.6Kw)
Dc 4,2 kW Dual	4,2	2,3	140H3-70H1 (4.2Kw-2.3Kw)	135H3-65H1 (4.2Kw-2.3Kw)	143F3-68F1 (4.2Kw-2.3Kw)	130K-68F1 (4.2Kw-2.3Kw)	95-44 (4.2Kw-2.3Kw)	90-41 (4.2Kw-2.4Kw)	73F4-41H2 (4.2Kw-2.3Kw)
Dc 5 kW Dual	5	2,3	153H3-70H1 (5Kw-2.3Kw)	150H3-65H1 (5Kw-2.3Kw)	148F2-68F1 (5Kw-2.3Kw)	150F3-68F1 (5Kw-2.3Kw)	98-47 (4.6Kw-2.3Kw)	95-41 (4.6Kw-2.4Kw)	78F4-41H2 (4.6Kw-2.4Kw)

Gas Categories	II2E+3+	II2H3+	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	II2EK3B/P	II2HS3B/P	II2E3B/P	II2E3B/P
	G20 20 mbar	G20 20 mbar	G20 25mbar	G20 20 mbar	G20 20 mbar
	G30/31 50/50 mbar	G25.3 25 mbar	G25.1 25 mbar	G30/31 37/37 mbar	G30/31 50 mbar
		G30/G31 30/30 mbar	G30/G31 30/30 mbar		
Countries	AT,CH,DE	NL	HU	PL	DE

Efficiency Declaration 2016/426

UH60MF 5kW DIAMOND (L1)				UH60MF - BIG REAR (L3, L5)				UH60MF - BIG FRONT (L2)			
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY			
AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC	AUX	SR	R	DC
-	55 %	57,6 %	57,6 %	-	60 %	55,9 %	54,3 %	-	60 %	55,9 %	54,3 %
MEDIUM %56,7				MEDIUM %56,7				MEDIUM %56,7			

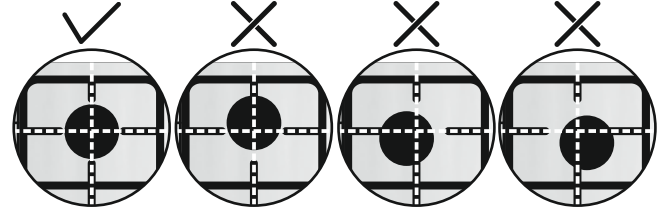
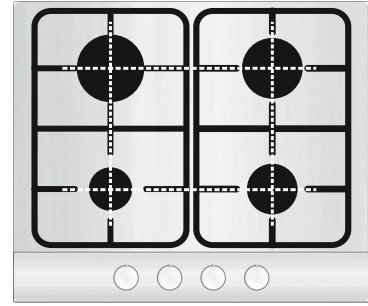
UH60MF 5kW 3 GAS (L4)				UH75MF 5kW - CENTRAL (L6)					UH75MF 5kW - LATERAL (L7)				
SINGLE BURNER EFFICIENCY				SINGLE BURNER EFFICIENCY					SINGLE BURNER EFFICIENCY				
AUX	R		DC	AUX	SR	R	R	DC	AUX	SR	SR	R	DC
-	57,6 %		52,8 %	-	57,6 %	54,3 %	54,5 %	59,4 %	-	57,1 %	57,1 %	52,8 %	55,9 %
MEDIUM %55,2				MEDIUM %56,5					MEDIUM %55,7				

المواقد	الغاز ٤	الغاز ٤	الغاز ٤	الغاز ٤	الغاز ٥	الغاز ٥	الغاز ٣
	Aux/2SR/R	Aux/SR/R/DC 4 Dual	Aux/SR/R/DC 4,2 Dual	Aux/SR/R/DC 5 Dual	DC/2R/SR/AUX	DC/2SR/SR/AUX	Aux/R/DC 4 Dual
نموذج	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH60MF	UH75MF	UH75MF	UH60MF
سلامة الحرارة للغاز	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
موقد مساعد Aux 1kW	1	1	1	1	1	1	1
الموقد الشبه السريع Sr 1,75 kW	2	1	1	1	1	2	-
موقد سريع R 2,7 kW	1	1	1	1	2	1	1
Dc 4 kW Dual	-	1	-	-	-	-	1
Dc 4,2 kW Dual	-	-	1	-	-	-	-
Dc 5 kW Dual	-	-	-	1	1	1	-
القوة الكلية	7,2 كيلو واط	٩,٤٥ كيلو واط	٩,٦٥ كيلو واط	١٠,٤٥ كيلو واط ١٠,٠٥ كيلو واط	١٣,١٥ كيلو واط ١٢,٧٥ كيلو واط	١٢,٢ كيلو واط ١١,٨ كيلو واط	8,7 كيلو واط (NG) 8,3 كيلو واط (LPG)
الغاز الطبيعي: الميثان (G20 / 20 mbar)	٦٨٦ لتر / س	٩٠٠ لتر / س	٩٢٠ لتر / س	٩٩٦ لتر / س	١٢٥٣ لتر / س	١١٦٣ لتر / س	٨٢٩ لتر / س
البيوتان / البروبان (G30 / 28-30 mbar)	٥٢٤ غ / ساعة	٦٨٨ غ / ساعة	٧٠٢ غ / ساعة	٧٣١ غ / ساعة	٩٢٨ غ / ساعة	٨٥٩ غ / ساعة	٦٠٤ غ / ساعة
فئة التركيب	3	3	3	3	3	3	3
الجهد / التردد الخامس / هرتز	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60	٢٢٠-٢٤٠ فولت / هرتز 50-60
قوة كهربائية	1	1	1	1	1	1	1
الإشعال الإلكتروني المتكامل	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم	نعم
أبعاد الجهاز (WxD) مم	595x510	595x510	595x510	595x510	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. التأكد من أن الشبكة في الوسط كما يشير المثال في الأسفل يجب



1.3. استخدام موقد الغاز

بالقرب من الموقد، اضغط)... ولاعة، إشعال النار، مشعلة (لإشعال الموقد، ضع لهباً على مفتاح مقبض التحكم. إذا لم يتم استخدام الموقد لبضعة أيام، انتظر بضعة ثوانٍ قبل إشعال الموقد، مما يسمح لأي هواء في الأنابيب بالخروج ووب 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، قم بإدارة المفتاح إلى الوضع 0 وكرر العملية بالنسبة لنماذج الأجهزة بصمام الأمان الحرارية (الذي يقطع تدفق الغاز إذا تم تشغيل بطريق ولكن يجب توخي الحذر للحفاظ، الخطأ لهب إيقاف)، يشعل الموقد الذي تم ذكره سابقاً. 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 (سم) Ø	القوة الكلية (kW)	(G20 / 20 mbar) (الغاز الطبيعي: الميثان)	G30/28-30mbar (البيوتان / 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
DC 4 kW DUAL	16 - 26	4,00	381 ل/س	291 غ/س
DC 4,2 kW DUAL	16 - 26	4,20	400 ل/س	306 غ/س
DC 5 kW DUAL	16 - 26	5 NG 4,6 LPG	476 ل/س	364 غ/س

A اولة

بالنسبة للأقذار / 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. رقابة لا ينبغي أن يتم التنظيف والصيانة من قبل الأطفال بدون. 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. استخدم محلول التنظيف المناسب، المنظفات غير التآكل. بالنسبة للفولاذ الذي لا يصدأ يمكن تنظيف المواقف بالماء والصابون. لاستعادة بريقها الأصلي، استخدم المنظف المنزلي للفولاذ المقاوم للصدأ. بعد التنظيف، جفف المواقف وأعداها إلى مكانها. من المهم أن يتم إعادة المواقف إلى مكانها بشكل صحيح. شواية من الكروم و موقد إلى التعطيم عند الاستخدام. هذه ظاهرة طبيعية ولا مفر منها تمل الشواية من الكروم و المواقف لكنها لا تؤثر على وظيفة هذا الموقد، إذا لزم الأمر، تتوفر قطع الغيار في مركز خدمات ما بعد البيع لدينا

5. المساعدة الفنية

المساعدة الفنية5. 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

بالنفايات المتعلقة EU / يسمى هذا الجهاز وفقاً للتوجيه 2012/19 الكهربائية والإلكترونية (ن ك 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 (ن ك 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 (ن ك 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 تدبرها 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.



تهدف إلى الاحتكاك مع الغذاء، يتوافق مع إعلان المطابقة: هذه المعدات، في أجزاء يتوافق الجهاز مع. 89/109 EEC للمعايير المنصوص عليها في توجيهات و/ 2009/142 EC و 2004/108 EC / التوجيهات الأوروبية 2006/95 EC كما يتم تعديله من وقت لآخر. الشركة المصنعة لا تتحمل أي مسؤولية عن أي، EC، 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 تشدّد غيول لأجهزة 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. إذا وعلى الرغم من هذه التوصية، قام المستهلك بتنفيذ التثبيت بنفسه، فإن المصنع لا تتحمل أي مسؤولية في حالة حدوث عطل في الجهاز ينتج عنه أو يلحق الضرر بالملكات و/أو الأشخاص.

1.1 التثبيت في الحائط

أيضا غلاف الأثاث التي الطاولة ويجب أن يكون الأثاث أو الحوامل الذي ستثبت عليه 25 ولسمك بين (درجة مئوية 100 إلى حدود) بجانبها، من مادة مقاومة لدرجة الحرارة العالية سم 45 و.

يتم تحديد مقاييس التثبيت في الشكل ٢
إذا تم تثبيت الطاولة بين قطعتين أثاث مطبخ، يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والأثاث سم على الأقل (انظر الرسم البياني 4)؛ بينما يجب أن تكون المسافة بين الطاولة والجدار 15 الخلفي 5.5 سم على الأقل. يجب أن تكون المسافة بين الطاولة وأي جهاز أو أثاث آخر موجود (4) الرسم (سم 70 فوقها) (على سبيل المثال المدخنة) على الأقل
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 شابه) 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 ٤ أماكن متاحة لاستقبال المشابك لتثبيت الطاولة على بالأثاث 1 مقارنعة بالكامط مستكون طاولة العمل ثبته بحير الت تثبيتك اضع مشابك الأثاث
إذا تم تركيب طاولة بـ ٦٠ سم فوق فرن غير مجهز بتهوية عرضية، فمن المستحسن إنشاء فتحات في المطبخ لتوفير الهواء
على الأقل ويتم وضعه كما هو موضح في 2 يجب أن يكون حجم هذه الفتحات ٣٠٠ سم 5. الرسم
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. هذا الجهاز التهوية. اقرأ التعليمات قبل تثبيت أو استخدام
قد يتطلب الاستخدام المكثف والمطول للجهاز المزيد من التهوية، مثل فتح نافذة أو قوة إذا كانت مجهزة VMC شفط أكثر قوة من
على حائط في الخارج أو VMC إذا لم يكن من الممكن تركيب المدخنة، فيجب تثبيت على النافذة
قادرة على إحداث تغيير كامل في هواء المطبخ من 3 إلى 5 مرات VMC يجب أن تكون وفقاً للقواعد المعمول بها في بلد التثبيت VMC في الساعة. يجب أن يقوم المثبت بتثبيت

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 المسؤولية لأي حادث أو عواقبه المحتملة التي قد تنشأ مع قبل الاتصال. لا يمكن أن نتحمل استخدام جهاز غير مرتبط بالأرض، أو متصل بأرض تكون استمراريته معيبة على التيار من قبل، فقم بتثبيت قابس مناسب للشحن المحدد إذا لم يتم توفير قابس 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 والـ أصفر) أطول من 10 ملم على الأقل من الأسلاك الحية والمحايدة
من الحجم الصحيح مقارنة بالقوة استهلاك الموقد يجب أن يكون اختيار السلك الذي سيستعمل

يرجى التحقق من اللوحة للحصول على تفاصيل الطاقة والتأكد من أن سلك التيار الكهربائي H05RR F3 0.75 mm² x20 من صنف

الطاقة	L	مرحلة
	أرض	
	N	محايد

سلك البني
سلك أخضر / أصفر
سلك أزرق
سلك كهربائي للإمداد بالطاقة

يجب دمج نظام الفصل في جهاز القياس وفقاً للقواعد التوصيل

2.2 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 المسائل (قارورة الغاز)، استخدم منظمات الضغط التي تتوافق مع المعايير المعمول بها

لا تستخدم سوى الخرطوم والغسالات وخرطوم الغلق التي تتوافق مع المعايير المعمول بها بالنسبة لبعض الموديلات، يتم توفير رابط مخرومي لتثبيت الجهاز، في البلدان التي يشار إلى كيفية التعرف على أنواع، 8 يكون فيها هذا النوع من الارتباط إلزامياً؛ في الرسم في جميع الحالات، يجب أن يكون (مخروطي = CO، أسطواني = CY) الروابط المختلفة 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 الأنبوب المرن بطريقة لا تتلامس مع جزء متحرك من المطبخ (مثل الدرج) ولا يمر في مساحة يمكن ازدهامها

6. لتجنب حدوث تلف محتمل للموقد، يرجى إجراء التثبيت كما هو موضح في الرسم
كما هو موضح في الرسم، قم بتجميع الأجزاء بالترتيب 1
ذكر أسطواني محول ب: ½ إغلاق ½ 1:

مهايئ الغاز أنثى مخروطي أسطواني أو أسطواني - أسطواني: 1/2 ج
على وضع الأنبوب في الموضع آخرص، تشديد المفصل عن طريق مفتاح شد 2
لشبكة إمدادات الغاز باستخدام أنابيب جامدة أو الفولاذ المرن تشديد الحبل 3)
ون. صابون محلول ممتص في تودجولمرب انهائي للتدقيق فحراً بإبرة: ماه
تستخدم النهر. 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 شملت رائحة الغاز من الجهاز، فقم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز على الفور واتصل بشخص مؤهل مباشرة. لا تبحث عن تسرب باستخدام النهر

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
- (7) أدخل مفتاح ربط أنبوب (٧ مم) في حامل الشعلة (الرسم
- 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 النهر 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 البسراغي 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
لبرغي يروجبب تد (ز القارورة غا) ن. بولبرن / البوتا وح لمتاز الغاد امدن إن عندما يكو لساعة حتى يتوقفرب اتجاه عقا في لخموا لى لشعلة لضبط
عند الانتهاء من ضبط نظام الغاز، استبدل اللوحة القديمة للجهاز بجهاز مناسب لنوع الغاز الذي تم تركيبه (المزود بموقد)

- 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 خطيرًا ويمكن أن يؤدي إلى نشوب حريق.
- لا تحاول أبدًا 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 متصدعًا، 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 وفقًا 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 وفقًا للوائح الحالية ويستخدم فقط في فضاء مهوئ 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 وفقًا 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 وفقًا 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 جدًا. 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

ROSIÈRES

لوحة الطبخ

AE



42831072 • A4 • 07.2022 • Rev_E

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.

FR

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.

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.