

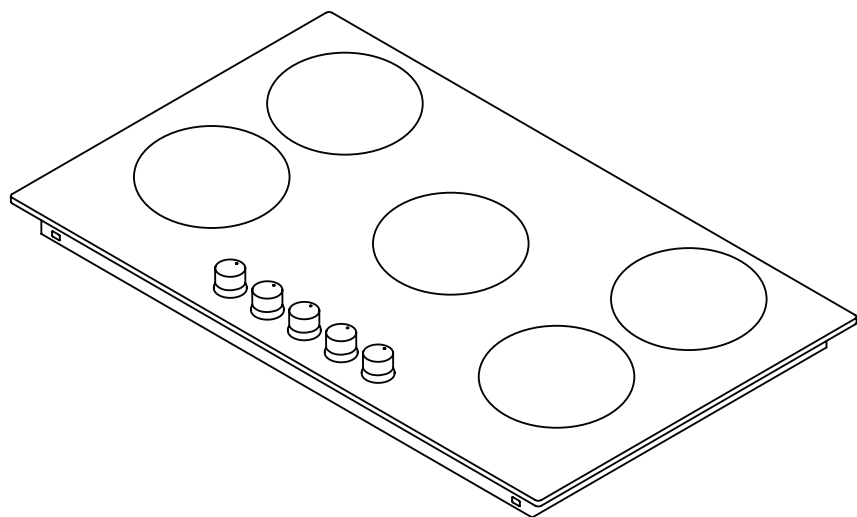
BUILT-IN COOKTOP

Gas and electric cooktop

À gaz et électrique

Piano di cottura a gas ed elettrico

الغاز ومع الكهربائية



USER MANUAL

GB

MANUEL D'UTILISATION

FR

USER GUIDE

IT

دليل المستخدم

SA

CANDY

Dear User,

Our objective is to make this product provide you with the best output which is manufactured in our modern facilities in a careful working environment, in compliance with total quality concept.

Therefore, we suggest you to read the user manual carefully before using the product and, keep it permanently at your disposal.

Note: This user manual is prepared for more than one model. Some of the features specified in the Manual may not be available in your appliance.

All our appliances are only for domestic use, not for commercial use.

Products marked with (*) are optional.

“Conforms with the WEEE Regulations.”

Contents

Important warnings.....	4
Electrical connection.....	13
Gas connection.....	14
Introduction of the appliance.....	17
Technical features.....	18
Installation of cooktop.....	20
Counter cutting sizes.....	23
Control panel.....	24
Usage of your cooktop.....	25
Maintenance and cleaning.....	28
Troubleshooting.....	29
Handling rules.....	30
Environmentally-friendly disposal.....	30
Package information.....	30

IMPORTANT WARNINGS

1. Installation and repair should always be performed by **“AUTHORIZED SERVICE”**. Manufacturer shall not be held responsible for operations performed by unauthorized persons.
2. Please read this operating instructions carefully. Only by this way you can use the appliance safely and in a correct manner.
3. The cooker should be used according to operating instructions.
4. Keep children below the age of 8 and pets away when operating.
5. **WARNING: Fire hazard; do not store the materials on the cooking surface.**
6. **WARNING: The appliance and its accessible parts are hot during operation.**
7. Setting conditions of this device are specified on the label. (Or on the data plate)
8. The accessible parts may be hot when the grill is used. Small children should be kept away.
9. **WARNING: This appliance is intended for cooking. It should not be used for other purposes like heating a room.**
10. To clean the appliance, do not use steam cleaners.
11. NEVER try to put out the fire with water. Only shut down the device circuit and then cover the flame with a cover or a fire blanket.

12. Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

13. Touching the heating elements should be avoided.

14. CAUTION: Cooking process shall be supervised. Cooking process shall always be supervised.

15. The appliance is not suitable for use with an external timer or a separate remote control system.

16. This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers.

17. This device has been designed for household use only.

18. Children must not play with the appliance. Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.

19. Keep the appliance and its power cord away from children less than 8 years old.

20. Put curtains, tulle, paper or any flammable (ignitable) material away from the appliance before starting to use the appliance. Do not put ignitable or flammable materials on or in the appliance.

21. Keep the ventilation channels open.

22. Do not heat closed cans and glass jars. The pressure may lead jars to explode.

23. Do not use the product in states like medicated and/or under influence of alcohol which may affect your ability of judgement.

24. After each use, check if the unit is turned off.

25. Be careful when using alcohol in your foods. Alcohol will evaporate at high temperatures and may catch fire to cause a fire if it comes in contact with hot surfaces.

26. If the appliance is faulty or has a visible damage, do not operate the appliance.

27. Do not put objects that children may reach on the appliance.

28. The packaging materials are dangerous for children. Keep packaging materials away from the reach of children.

29. Cooker supply can be disconnected during any construction work at home. After completing the work, re-connecting the cooker shall be done by authorized service.

30. Do not place metal utensils such as knife, fork, spoon on the surface of the appliance, since they will get hot.

31. To prevent overheating, the appliance should not be installed behind of a decorative cover.

32. Turn off the appliance before removing the safeguards. After cleaning, install the safeguards according to instructions.



33. Cable fixing point shall be protected.

34. **CAUTION: If the glass of the stove is broken, turn off any heating element immediately and disconnect the appliance from power source, do not touch the surface of the appliance and do not use the appliance.**

35. User should not handle the cooker by himself.

36. Use shall be careful when cleaning gas burners. It may cause personal injuries.

37. Since the hob is hot during cooking or right after cooking, scalding may occur due to extreme temperature and steam.


38. When not turning of the cooker during cooking, user can touch hot surfaces causing burns.

39. If heavier loads are places on the cooker, these loads can trip over. It may cause personal injuries.

40. Allow disconnection of the appliance after installation, by accessible plug or a switch in the fixed wiring, unless.

Electrical Safety

1. Plug the appliance in a grounded socket protected by a fuse conforming to the values specified in the technical specifications chart.
2. Have an authorized electrician set grounding equipment. Our company shall not be responsible for the damages that shall be incurred due to using the product without grounding according to local regulations.
3. **WARNING: If the surface is cracked, turn off the appliance to avoid risk of electric shock.**
4. Never wash the appliance by spraying or pouring water on it. There is a risk of electrocution.
5. Do not touch the plug with wet hands. Do not pull the cord to plug off, always hold the plug.
6. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.
7. Make sure the plug is inserted firmly into wall socket to avoid sparks.
8. If the power supply cord (the cord with plug) is damaged, this cord shall be replaced by the manufacturer or its service agent or an equally qualified personnel to prevent a hazardous situation.
9. Do not use cut or damaged cords or extension cords other than the original cord.
10. Do not use steam cleaners for cleaning the appliance, otherwise electric shock may occur.



11. Make sure there is no liquid or humidity in the outlet where the product plug is installed.

12. An omnipolar switch capable to disconnect power supply is required for installation. Disconnection from power supply shall be provided with a switch or an integrated fuse installed on fixed power supply according to building code.

13. The power supply cord (the cord with plug) shall not contact the hot parts of the appliance.

14. Unplug the unit during installation, maintenance, cleaning and repair.

15. Appliance is equipped with a **type “Y”** cord cable.

16. The circuit breaker switches of the cooker shall be placed so that end user can reach them when the cooker is installed.

17. Fixed connections shall be connected to a power supply enabling omnipolar disconnection. For appliances with over voltage category below III, disconnection device shall be connected to fixed power supply according to wiring code.

18. Do not remove ignition switches from the appliance. Otherwise, live electric cables can be accessed. It may cause an electric shock.

Gas Safety

1. This appliance is not connected to burning products evacuation apparatus. This appliance must be connected and installed according to the installation regulations in force. Conditions regarding ventilation must be considered.


2. When a gas cooking appliance is used; humidity, heat and burning products are generated in the room. First of all, make sure the kitchen is well ventilated when operating the appliance and maintain natural ventilation openings or install a mechanical ventilation equipment.

3. After using the appliance heavily for an extended period of time, additional ventilation may be required. For example open a window or adjust a higher speed for mechanical ventilation, if any.

4. This appliance must be used only in well ventilated locations in accordance with the regulations in force. Please read the manual before installing or using this product.

5. Before positioning the appliance, make sure local network conditions (gas type and gas pressure) meets appliance requirements.

6. The mechanism cannot be run for longer than 15 seconds. If the burner is not on after 15 seconds, stop the mechanism and wait for at least one minute before trying to ignite the burner again.



7. All kinds of operations to be performed on gas installation must be performed by authorized and competent people.

8. This appliance is adjusted for natural gas (NG). If you have to use your product with a different gas type, you have to apply to authorized service for the conversion.

9. For proper operation, hood, gas pipe and clamp should be replaced periodically according to manufacturer recommendations and when required.

10. Gas should burn well in gas products. Well burning gas can be understood from blue flame and continuous burning. If gas does not burn sufficiently, carbon monoxide (CO) can be generated. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas; even small amounts have lethal effect.

11. Ask your local gas supplies about the phone numbers for emergencies related to gas and the measures to be taken upon gas odour is detected.

What To Do When Gas Odour Is Detected

1. Do not use naked flame, and do not smoke.
2. Do not operate any electrical switch.
(For example: lamp switch or doorbell)
3. Do not use telephone or mobile phone.
4. Open the doors and windows.
5. Close all valves on the appliances that utilize gas and the gas counters.
6. Check all hoses and their connections against leaks. If you still smell gas, leave the house and warn your neighbours.
7. Call fire brigade from a telephone outside the home.
8. Do not enter into the house until authorities clarify it is safe.

Intended Use

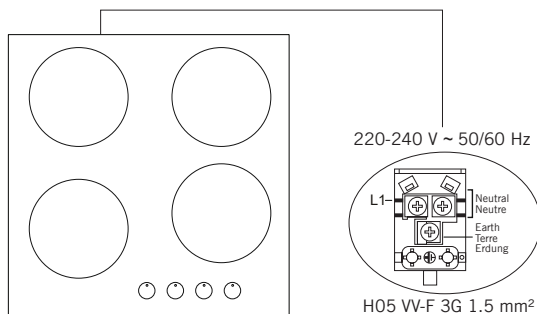
1. This product is designed for home use. Commercial use of the appliance is not permitted.
2. This appliance may only be used for cooking purposes. It shall not be used for other purposes like heating a room.
3. The manufacturer assumes no responsibility for any damage due to misuse or mishandling.
4. Operational life of the product you have purchased is 10 years. This is the period for which the spare parts required for the operation of this product as defined is provided by the manufacturer.

Electrical Connection

1. Setting conditions of this appliance is indicated in tag or data plate.
2. Your appliance should be plugged in a fuse appropriate for electric power. If necessary, it is recommended that installation is done by authorized service.
3. Your appliance is configured in accordance with electrical supply of 220-240V 50/60Hz.
4. If main electrical network is different from these values, contact with your authorized service.
5. Electrical connections of your appliance should only be made to the fuses having suitably wired grounding (grounded) system. If no convenient fuse is available in the place where your appliance is to be installed, contact with authorized service immediately. Manufacturing firm is not responsible definitely for the damages that fuses whose grounding is not made and connected to the appliance can cause.
6. Plug of the appliance should be close to be accessed easily to the fuse whose grounding is made without use of extension cord.
7. Do not allow contacting the power cable of your appliance with hot regions. Similarly, keep away it from sharp edges and corners.
8. If feeder cord is damaged, this cord should be replaced either by manufacturer or its service agency or same degree qualified personnel in order to hinder a dangerous situation.
9. Wrong electrical connection may give damage to the appliance. In this case, your appliance will remain out of guarantee scope. Electrical connection of your appliance should be done by authorized service.

Electrical connection scheme

Get electrical connection of your appliance done to authorized person in line with the following scheme.

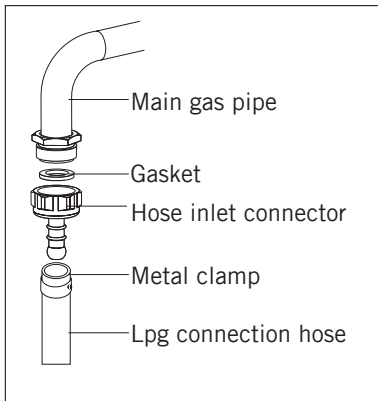


Gas Connection

WARNING: Before starting any work related with gas installation, turn off gas supply. Risk of explosion.

1. Connect your appliance to gas cock from the shortest way and in a manner to prevent any leakage. For safety, the hose used should be maximum 125 cm and minimum 40 cm.
2. While making gas leakage control; never use lighter, match, glowing cigarette or similar inflammable matter.
3. Apply soap bubble on connection point. If any leak/leakage exists, foaming will occur on soaped region.
4. If the cooktop is to be mounted on a cabinet or openable drawer, a heat protection panel having 15 mm minimum opening should be mounted under the cooktop.

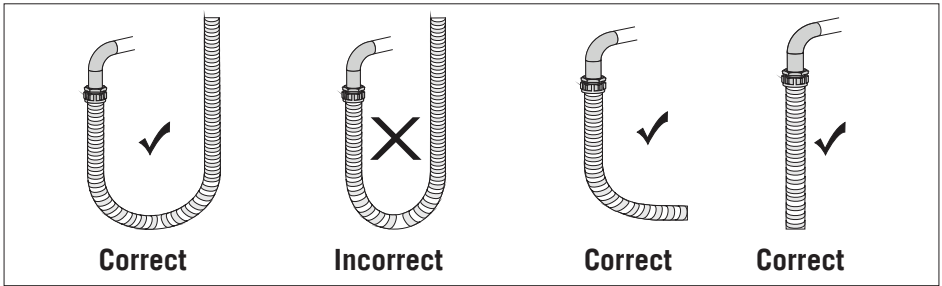
For LPG connection;



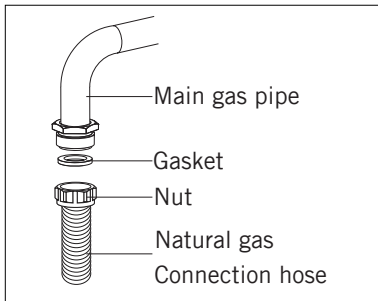
For LPG (cylinder) connection, affix metal clamp on the hose coming from LPG cylinder. Affix an edge of the hose on hose inlet connector behind the appliance by pushing to end through heating the hose in boiled water. Afterward, bring the clamp towards end section of the hose and tighten it with screwdriver. The gasket and hose inlet connector required for connection is as the picture shown below.

NOTE: The regulator to be affixed on LPG cylinder should have 300 mmSS feature.

WARNING: Gas hose and electric connection of the appliance should not pass next to hot areas such as back of the appliance. Gas hose should be connected by making wide angle turns against breaking possibility. Movement of appliance whose gas connection is made may cause gas leakage.



For natural gas connection;

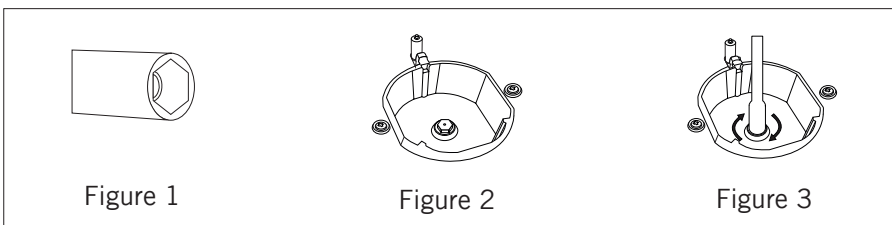


WARNING: Natural gas connection should be done by authorized service.

For natural gas connection, place gasket in the nut at the edge of natural gas connection hose. To install the hose on main gas pipe, turn the nut. Complete the connection by making gas leakage control.

Transformation from natural gas to LPG and from LPG to natural gas

1. Turn off gas and electricity of the cooktop. If your cooktop is hot, wait for cooling down.
2. For injector change, use a screwdriver whose edge is as the figure 1.
3. As seen in figure 2, demount burner lid and burner of the cooktop and ensure visibility of injector.
4. Remove injector by turning as shown in figure 3 with screwdriver and replace it with a new one.



5. After that, detach control switches of the cooktop. Make setting by turning the screw in the middle of gas cocks with a small screwdriver in the manner shown in the following picture. To adjust flow rate screw, use a screwdriver having suitable dimension. For LPG, turn the screw clockwise. For natural gas, turn the screw one time counter clockwise. At low position, length of normal flame should be 6-7 mm. For the last control, check out whether flame is open or closed.

Setting of your appliance may differ according to the type of gas cock used.

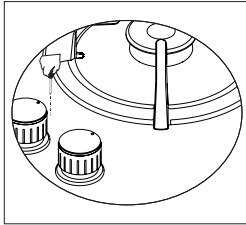


Figure 4

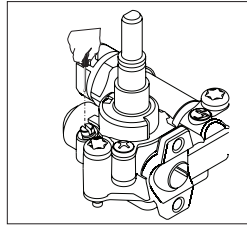


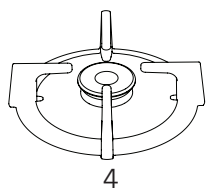
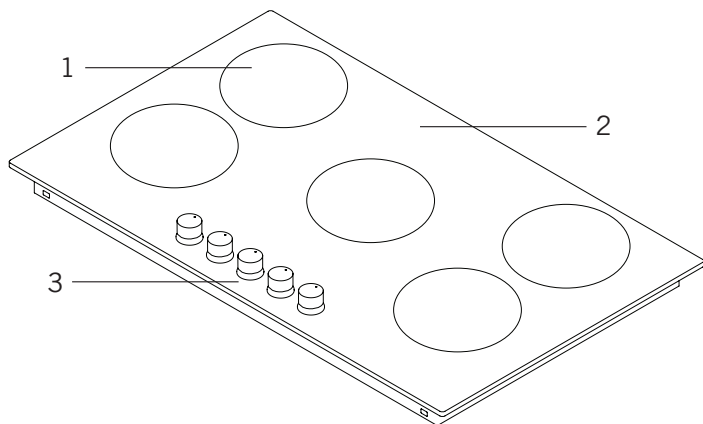
Figure 5

Ventilation Of Room

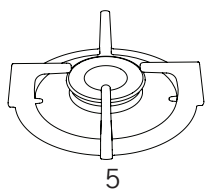
The air needed for burning is received from room air and the gases emitted are given directly in room. For safe operation of your product, good room ventilation is a precondition. If no window or room to be utilized for room ventilation is available, additional ventilation should be installed. However, room has a door opening outside, it is no needed to vent holes.

Room size	Ventilating opening
Smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
Between 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Bigger than 10 m ³	no need
In basement or cellar	min. 65 cm ²

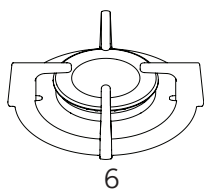
INTRODUCTION OF THE APPLIANCE



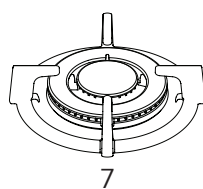
4



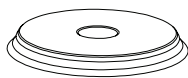
5



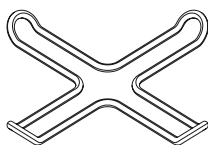
6



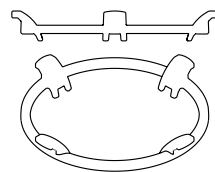
7



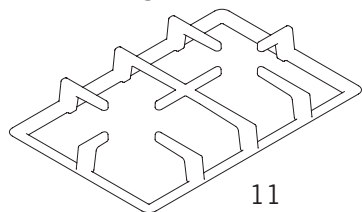
8



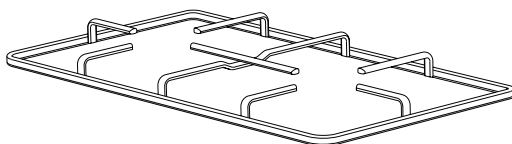
9



10



11



12

1. Burner positions
2. Glass or metal surface
3. Control buttons
4. Small burner
5. Medium burner
6. Large burner

7. Wok burner *
8. Hotplate *
9. Coffee adaptor *
10. Wok burner adaptor *
11. Cast grill
12. Enamel grill

Technical Features

You can operate electric cooktops by turning the button on control panel you want to use to the level you desire. Cooktop powers as per levels are given in the following table.

Specifications	Level 1	Level 2	Level 3	Level 4	Level 5	Level 6
Ø80 mm hotplate	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm hotplate	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapid hotplate	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid hotplate	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm hotplate	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm hotplate	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapid hotplate	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapid hotplate	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Supply voltage	220-240 V 50/60 Hz.					

Injector, gas flow and power table

Burner Specifications	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gas natural			Gas natural	
Wok burner (3,5)	Injector	1,40	mm	1,28	mm
	Gas flow	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Power	3,50	kW	3,50	kW
Rapid burner	Injector	1,15	mm	1,10	mm
	Gas flow	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Power	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner x2	Injector	0,97	mm	0,92	mm
	Gas flow	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Power	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,72	mm	0,70	mm
	Gas flow	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Power	0,95	kW	0,95	kW

Burner Specifications	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok burner (3,5)	Injector	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Gas flow	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Power	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapid burner	Injector	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Gas flow	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Power	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-Rapid burner x2	Injector	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Gas flow	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Power	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Auxiliary burner	Injector	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Gas flow	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Power	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

WARNING: Diameter values written on the injector are specified without a comma. For example; The diameter of 1,70 mm is specified as 170 on the injector.

WARNING: For the modification to be done by authorized service, this table should be considered. Manufacturer may not be held responsible for any problems rising because of any faulty modification.

WARNING: In order to increase the product quality, the technical specifications may be changed without prior notice.

WARNING: The values provided with the appliance or its accompanying documents are laboratory readings in accordance with the respective standards. These values may differ depending on the use and ambient conditions.

INSTALLATION OF COOKTOP

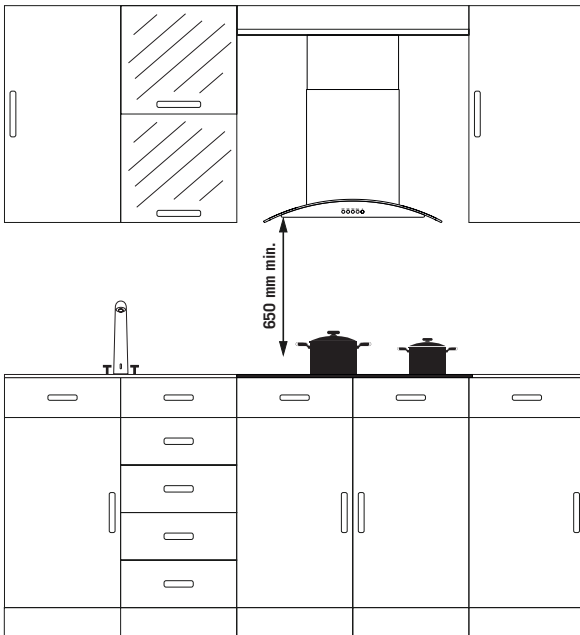
Check if the electrical installation is proper to bring the appliance in operating condition. If electricity installation is not suitable, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary. Manufacturer shall not be held responsible for damages caused by operations performed by unauthorized persons.

WARNING: It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also to have the electrical installation prepared.

WARNING: The rules in local standards about electrical installations shall be followed during product installation.

WARNING: Check for any damage on the appliance before installing it. Do not have the product installed if it is damaged. Damaged products cause a risk for your safety.

Correct Place For Installation



Product is designed in accordance with the kitchen counters supplied from market. A safe distance should be left between the product and kitchen walls and furniture. If hood/aspirator will be installed over your appliance, obey to the recommendation of hood / aspirator manufacturer for assembly height. (min. 65 cm)

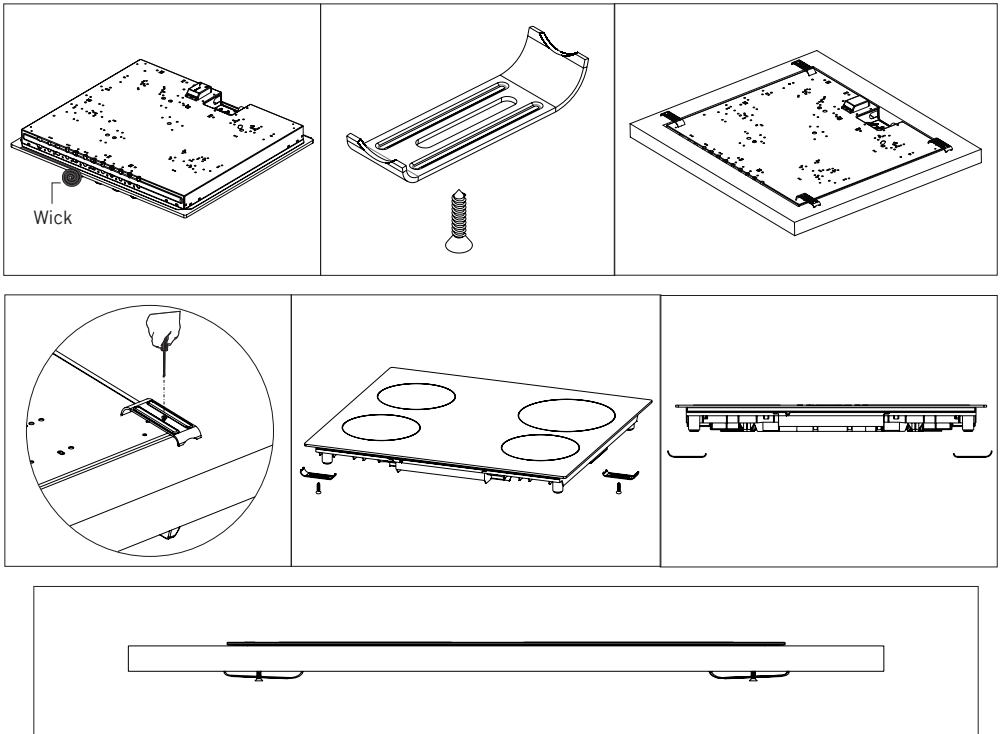
The gap that cooktop is to be placed on the counter should be cut in line with cooktop installation dimensions.

For installation of the product, the rules specified in local standards related to electricity should be complied.

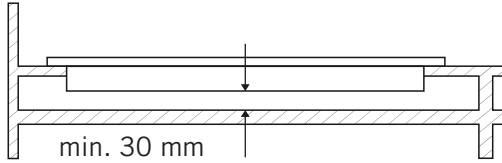
Installation

1. Detach the burners, burner hoods and grills from the product.
2. Turn the cooktop down and place on smooth ground.
3. In order to prevent entrance of foreign substances and liquids between cooktop and counter, apply the paste given in package to the sides of lower guard of counter. For corners, curl paste and increase curls till filling corner gaps.
4. Turn cooktop again and align with and place on counter.
5. Fasten up your cooktop on counter by using the clamp and screws supplied.

Installation Diagram



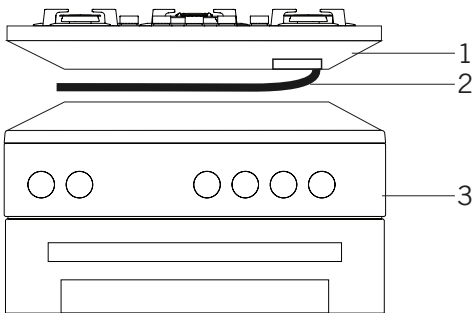
6. When product is mounted on a drawer, if it is possible to touch lower side of product, this section should be separated with a wooden shelf.



7. While mounting cooktop on a closet, as shown in the figure above, in order to separate between closet and cooktop, a shelf should be mounted. If it is mounted on a built-in oven, there is no need to do that.

8. If your cooktop will be mounted next to right or left wall, the minimum distance between wall and cooktop should be 50 mm.

If Built-In Oven Is Placed Under Cooktop;

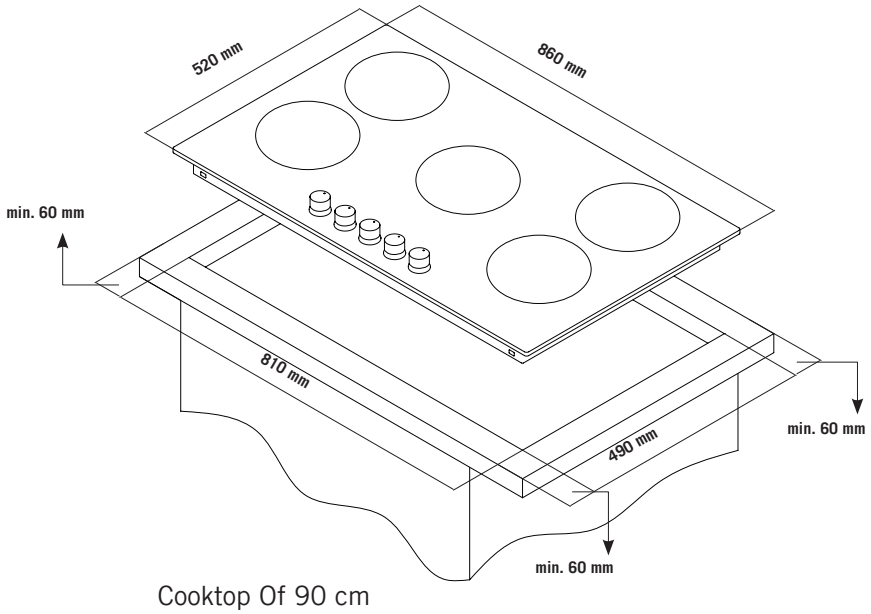


1. Cooktop
2. Hose
3. Oven

Gas pipe should be affixed in a way not to touch the oven below, sharp edges and corners, not to be pulled in a manner to be twisted and strained. Make gas connection from right part of the cooktop, fasten the hose by use of clamp.

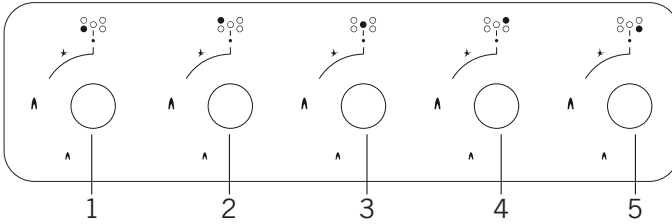
Counter Cut-Off Dimensions

Pay attention to the drawings and dimensions given below while making cooktop installation and adjusting counter cutting sizes.



CONTROL PANEL

Cooktop Panel Visual Of 90 cm



1. Front left burner
2. Rear left burner
3. Wok burner
4. Rear right burner
5. Front right burner

WARNING: The control panels above is only for illustration purposes. Consider the control panel on your device.

USAGE OF YOUR COOKTOP

1. Before starting to use your cooktop, be sure burner hoods are at correct position. Correct placement of burner hoods are shown in the following figure.

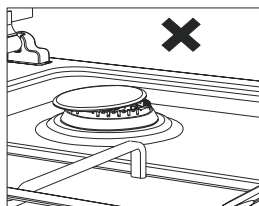


Figure 6

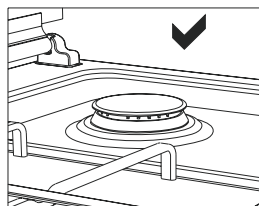


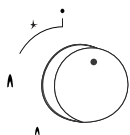


Figure 7

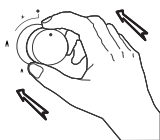
2. Gas cocks have a special locking mechanism. Therefore, to operate cooktop zone, press button by pushing ahead and while opening or closing the cock, hold down the button.

● Closed  Fully open  Half open

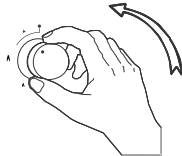
3. For automatic igniting models, igniting is realized via electricity. Therefore, before operating appliance, be sure that appliance has electric connection. Igniting for these models is as follows.



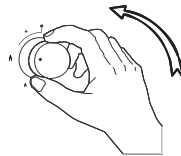
Cooktop cock is at closed position.



To ignite cooktop, firstly press the button towards ahead.



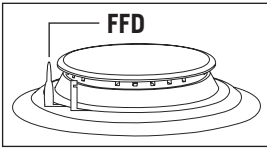
While holding down the button, lighter steps in and starts to ignition.



By turning the button left while holding down, you can provide ignition at flame length you want.

4. Pay attention that cooktop grills are placed on cooktop table completely. In case of failure about this matter can cause pouring of the materials to be put on that.

5. For the models having gas putting out safety, following realizing ignition procedure according to the guidelines above, wait for 5-10 seconds by pushing button ahead without keeping your hands off. Safety mechanism will step in this duration and ensures operation of the cooktop. With regard to gas putting out appliance, gas cock cuts the gas going to cooktop zone in case of putting out of cooktop flame due to any reason.



6. Flame cut-off safety device (FFD) *; operates instantly when safety mechanism activates due to overflowed liquid over upper hobs.

7. While using coffee pot apparatus supplied along with the cooktop, be sure that feet of apparatus are placed on cooktop grill exactly and remain on cooktop zone in centred way. Use the apparatus only on small burner.

8. While utilizing gas cooktops, use saucepan, placed on cooktop surface as far as possible. Thanks to that, you can save energy. In the following table, cooking pot diameters recommended to be used as per burners are given. Characteristic of Wok cooktop zone is to cook quickly.

9. Ensure that the grates are fully seated on the cooktop plate. If the grate is not properly seated, this may cause spillage of materials placed on it.

10. Place the pots and pans so that their handles are not placed above the hobs to prevent heating of the handles.

11. Place suitable amount of food to the pots and pans. Thus, you may prevent overflowing of meals and avoid unnecessary cleaning.

12. The size of the container and the gas flame shall match each other. Set gas flames so that they do not extend further than the base of the container.

13. Do not use containers that are unstable and that may be easily tipped over on the cooktop.

14. Do not put empty pots and pans on the hobs with their flames on.

15. Always turn off the hobs after each use.

16. Do not put containers that may be affected by heat on the product.

17. Do not operate the hobs without any pots and pans placed on them.

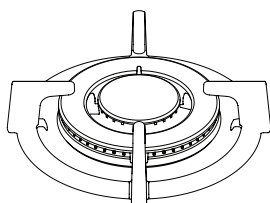
18. Do not place the lids of the pots and pans on the hobs.

19. When you want to put the pot on another hob, take the pot up and place it again instead of sliding it.

20. Keep the lid of container you use for heating oil open.

21. Do not put oil with a volume more than one third of the pan. Do not leave the oil unattended when the oil is being heated. Extremely hot oils may cause fire.

Wok Burner *



As it possesses double ring flame system, it gives homogenous heat distribution at the bottom of cooking pot at high temperature. It is ideal for short term and high temperature cooking. When you want to use regular cooking pot on wok burner, it is necessary that you remove wok cooking pot carrier from cooktop.

Pot Sizes

Recommended pot diameters to be used are provided in the following tables.

Glass hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Metal hobs	30 cm hobs	45 cm hobs	60 cm hand control	60 cm control front	70 cm control front	90 cm control front
Small burner	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Middle burner	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Big burner	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok burner	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

WARNING: Cooking pot to be used with products should have minimum 120 mm diameter.



Splashes and overflow may cause damage to the cooktop surface and fire.



Do not use containers with convex or concave bases.



If the diameter of the pot is smaller than the diameter of the hob, this shall waste energy.



Use pots and pans with flat bases only.

MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting to maintenance or cleaning, firstly unplug the plug supplying electricity to cooktop and turn down gas valve. If cooktop is hot, wait for cooling down.

1. For the purpose that your cooktop has long and economic life, regular cleaning and maintenance should be performed on your cooktop.

2. Do not clean your cooktop with scratching tools such as bristle brush, wire wool or knife. Do not use abrasive, scratching, acid materials or detergent.

3. Following mopping parts of your cooktop with soapy cloth, rinse it, later rinse well with a soft cloth.

4. Clean glass surfaces with special glass cleaning substances. As scratching of glass surfaces leads to breaking, while cleaning glass surfaces, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers.

5. Do not clean your cooktop with steamy cleaners.

6. Clean channels and lids of cooktop zones with soapy water and clean gas channels with a brush.

7. In the course of cleaning your cooktop, never use flammable materials such as acid, thinner and gas.

8. Do not wash plastic and aluminium parts of your cooktop in dishwasher.

9. Clean vinegar, lemon, salt, coke and similar acid and alkaline containing substances poured on your cooktop immediately.

10. In time, cooktop buttons turns hard or never turn any more, in such circumstances, it may be necessary that buttons are changed. The change should only be done by authorized service.

TROUBLESHOOTING

You may solve the problems you may encounter with your product by checking the following points before calling the technical service.

Check Points

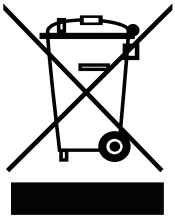
In case you experience a problem about the cooker, first check the table below and try out the suggestions.

Problem	Possible cause	Remedy
No Ignition.	No sparks.	Check power supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Gas supply is closed.	Fully open gas supply.
Not Proper Ignition.	Gas supply not fully open.	Fully open gas supply.
	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
	Ignition plug is clogged with foreign materials.	Wipe off foreign materials with a cloth.
	Hobs are wet.	Carefully dry the hobs.
	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
Noise coming when burning or during ignition.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Flame turns off during operation.	Flame observer device is clogged by foreign material.	Clean flame observer device.
	Overflow food turns off the flame.	Switch off the hob. Wait for one minute and ignite again.
	A strong air flow turns off the flame.	Please check related hob and check the cooking area for air flows, for example, from an open window. Wait for one minute and ignite again.
Yellow flame.	Flame spreader holes are clogged.	Clean the flame spreader.
	Different gas is being used.	Check the gas being used.
Unstable flame.	Cooker cover is not fitted properly.	Fit the cover properly.
Gas odour.	Hob spout left open.	Check if any hob spouts are left open.
	Leakage from connection of gas cylinder to cooker.	Make sure connections are leak-proof.
Lighter not operating.	Tips or body of ignition plugs are clogged.	Clean tips or body of ignition plugs of gas burners.
	Gas burner pipes are clogged.	Clean gas burner pipes.

HANDLING RULES

1. Carry out the movement and transportation in the original packaging.
2. Pay maximum attention to the appliance while loading/unloading and handling.
3. Make sure that the packaging is securely closed during handling and transportation.
4. Protect from external factors (such as humidity, water, etc.) that may damage the packaging.
5. Be careful not to damage the appliance due to bumps, crashes, drops, etc. while handling and transporting and not to break or deform it during operation.

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Chers utilisateurs,

Fabriqué dans nos installations modernes et un environnement de travail soigné, et en conformité avec le concept de qualité absolue, cet appareil a été conçu dans l'optique de vous offrir un meilleur rendement.

Par conséquent, nous vous suggérons de lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et, de le garder en permanence à votre disposition.

Remarque: Ce manuel d'utilisation est élaboré pour plusieurs modèles à la fois. Par ailleurs, certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel pourraient ne pas être disponibles sur votre appareil.

Tous nos appareils sont destinés à un usage domestique et non à un usage commercial.

Les produits marqués d'un (*) sont optionnels.

« **Conforme à la directive DEEE.** »

Table des matieres

Avertissements importants.....	33
Connexion electrique.....	43
Connexion de gaz.....	44
Présentation de l'appareil.....	47
Caracteristiques techniques.....	48
Installation du dessus de la cuisinière.....	50
Dimensions du comptoir.....	53
Panneau de contrôle.....	54
Utilisation de la cuisinière.....	55
Entretien et nettoyage.....	59
Panneau de contrôle.....	60
Règles de manutention.....	61
Mise au rebut respectueuse de l'environnement.....	61
Informations relatives à l'emballage.....	61

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

1. L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un « **SERVICE AUTORISÉ** ». Le fabricant ne peut être tenu responsable des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

2. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Ainsi, seulement de cette manière vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité et de façon correcte.

3. Le four doit être utilisé conformément aux instructions d'utilisation.

4. Veuillez vous assurer que les enfants de moins de 8 ans et les animaux domestiques soient à l'écart lors de l'utilisation.

5. **AVERTISSEMENT: Risque d'incendie ; Ne stockez pas les matériaux sur la surface de cuisson.**

6. **AVERTISSEMENT: L'appareil et ses parties accessibles sont chauds lors de l'utilisation.**

7. Les conditions de réglage de cet appareil sont spécifiées sur l'étiquette. (ou sur la plaque signalétique)

8. Les pièces accessibles peuvent être chaudes lorsque le grill est en cours d'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.

9. **AVERTISSEMENT: Cet appareil est destiné à la cuisson. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.**

10. Pour nettoyer l'appareil, n'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

11. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Arrêtez le circuit de l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

12. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, s'ils ne peuvent pas être surveillés en permanence.

13. Il faut éviter de toucher les éléments chauffants.

14. ATTENTION ! Le processus de cuisson doit être supervisé. Le processus de cuisson doit toujours être supervisé.

15. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.

16. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, des personnes ayant des problèmes physiques, auditifs ou mentaux ou des personnes ayant un manque d'expérience ou de connaissances; tant que le contrôle est assuré ou que des informations sont fournies sur les dangers.

17. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.

18. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou l'entretien de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient supervisés par des adultes.

19. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des enfants de moins de 8 ans.

20. Veuillez vous assurer que les rideaux, les tulles, le papier ou tout autre matériau inflammable soient tenus à l'écart de l'appareil avant de commencer à utiliser l'appareil. Ne mettez pas de matériaux inflammables sur ou dans l'appareil.

21. Gardez les canaux de ventilation ouverts.

22. Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre. La pression peut faire exploser les bocaux.

23. N'utilisez pas le produit dans des états tels que médicamenteux et / ou sous influence d'alcool qui peuvent affecter votre capacité de jugement.

24. Après chaque utilisation, vérifiez si l'appareil est hors tension.

25. Soyez prudent lorsque vous utilisez de l'alcool dans vos aliments. L'alcool s'évapore à haute température et peut prendre feu pour provoquer un incendie s'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

26. Si l'appareil est défectueux ou a un dommage visible, ne faites pas fonctionner l'appareil.

27. Ne placez pas d'objets que les enfants peuvent atteindre sur l'appareil.

28. Les matériaux d'emballage sont dangereux pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

29. L'alimentation du four peut être déconnectée lors de travaux de construction à la maison. Lorsque les travaux sont terminés, la re-connexion du four doit être effectuée par un technicien agréé.

30. Ne placez pas d'ustensiles en métal tels qu'un couteau, une fourchette ou une cuillère sur la surface de l'appareil, car ils deviendront chauds.

31. Pour éviter toute surchauffe, l'appareil ne doit pas être installé derrière un couvercle décoratif.

32. Éteignez l'appareil avant de retirer les protections. Après le nettoyage, installez les protections conformément aux instructions.

33. Le point de fixation du câble doit être protégé.

34. ATTENTION ! Si la vitre du four est cassée, éteignez immédiatement tout élément chauffant et débranchez l'appareil de la source d'alimentation, ne touchez pas la surface de l'appareil et n'utilisez pas l'appareil.

35. L'utilisateur ne doit pas manipuler le four seul.

36. L'utilisateur doit être prudent lors du nettoyage des brûleurs à gaz. Cela peut causer des blessures personnelles.

37. Étant donné que la table de cuisson est chaude lors de la cuisson ou juste après, des brûlures peuvent se produire en raison de températures extrêmes et de la vapeur.

38. Lorsqu'il n'utilise pas la cuisinière lors de la cuisson, l'utilisateur peut toucher des surfaces chaudes qui peuvent provoquer des brûlures.

39. Si des charges plus lourdes sont placées sur la cuisinière, ces charges peuvent chuter. Cela peut causer des blessures personnelles.

40. Autoriser la déconnexion de l'appareil après l'installation, au moyen d'une fiche accessible ou d'un interrupteur dans le câblage fixe, sauf si.

Sécurité électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de terre protégée par un fusible conforme aux valeurs spécifiées dans le tableau des caractéristiques techniques.

2. Demandez à un électricien agréé de régler l'équipement de mise à la terre. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui seraient encourus en raison de l'utilisation du produit sans mise à la terre conformément à la réglementation locale.

3. AVERTISSEMENT: Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

4. Ne lavez jamais le produit en le pulvérisant ou en versant de l'eau dessus ! Il y a un risque d'électrocution.

5. Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

6. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

7. Assurez-vous que la fiche est bien insérée dans la prise murale pour éviter les étincelles.

8. Si le cordon d'alimentation est endommagé (le cordon avec une prise), faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou par un personnel à compétence égale, afin d'éviter toute situation dangereuse.

9. N'utilisez pas de cordons coupés ou endommagés ou de rallonges autres que le cordon d'origine.

10. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil, sinon un choc électrique pourrait se produire.

11. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de liquide ou d'humidité dans la prise où la fiche de l'appareil est installée.

12. Un interrupteur omnipolaire capable de déconnecter l'alimentation est nécessaire pour l'installation. Le débranchement de l'alimentation doit être fourni avec un interrupteur ou un fusible intégré installé sur une source d'alimentation fixe conformément au code du bâtiment.

13. Le cordon d'alimentation (cordon avec fiche) ne doit pas entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil.

14. Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.

15. L'appareil est équipé d'un câble de **type «Y»**.

16. Les interrupteurs du disjoncteur du four doivent être placés de telle sorte que l'utilisateur final puisse les atteindre lorsque le four est installé.

17. Les connexions fixes doivent être connectées à une alimentation permettant une déconnexion omnipolaire. Pour les appareils avec une catégorie de surtension inférieure à III, le dispositif de déconnexion doit être raccordé à une alimentation fixe conformément au code de câblage.

18. Ne retirez pas les interrupteurs d'allumage de l'appareil. Sinon, des câbles électriques sous tension sont accessibles. Cela pourrait causer une électrocution.

Sécurité du gaz

1. Cet appareil n'est pas connecté à la configuration d'évacuation des produits en combustion. L'appareil doit être installé et connecté conformément aux réglementations d'installation en vigueur. Les conditions de ventilation doivent être considérées.

2. Lorsqu'un appareil de cuisson au gaz est utilisé; Les produits d'humidité, de chaleur et de combustion sont générés dans la pièce. En premier lieu, assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée lorsque vous utilisez l'appareil et maintenez des ouvertures de ventilation naturelle ou installez un équipement de ventilation mécanique.

3. Après une utilisation excessive de l'appareil pendant une période prolongée, une ventilation supplémentaire peut s'avérer nécessaire. Par exemple, ouvrez une fenêtre ou régler une vitesse supérieure pour la ventilation mécanique, le cas échéant.

4. Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits bien ventilés conformément à la réglementation en vigueur. Veuillez lire le manuel avant d'installer ou d'utiliser ce produit.

5. Avant de positionner l'appareil, assurez-vous que les conditions du réseau local (type de gaz et pression du gaz) répondent aux exigences de l'appareil.

6. Le mécanisme ne peut pas fonctionner plus de 15 secondes. Si le brûleur n'est pas allumé après 15 secondes, arrêtez le mécanisme et attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

7. Toutes les opérations à effectuer sur les installations de gaz doivent être effectuées par des personnes autorisées et compétentes.

8. Cet appareil est réglé pour le gaz naturel (NG). Si vous devez utiliser votre appareil avec un type de gaz différent, vous devez demander un service autorisé pour la conversion.

9. Pour un bon fonctionnement, le couvercle, le tuyau de gaz et le collier doivent être remplacés périodiquement conformément aux recommandations du fabricant et selon le besoin.

10. Demandez à votre fournisseur de gaz local quels sont les numéros de téléphone pour les urgences liées au gaz et les mesures à prendre au cas où une odeur de gaz est détectée.

11. Le gaz devrait bien brûler dans les produits gazeux. Le gaz brûlant peut être compris à partir de la flamme bleue et de la combustion continue. Si le gaz ne brûle pas suffisamment, du monoxyde de carbone (CO) peut être généré. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique ; même de petites quantités ont un effet létal.

Que faire en cas de détection d'odeur de gaz

- 1.** N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas.
- 2.** N'utilisez aucun interrupteur électrique. (Par exemple: l'interrupteur de la lampe ou la sonnette)
- 3.** N'utilisez pas de téléphone ou téléphone portable.
- 4.** Ouvrez les portes et les fenêtres.
- 5.** Fermez toutes les vannes des appareils qui utilisent le gaz et les compteurs de gaz.
- 6.** Appelez les pompiers à partir d'un téléphone à l'extérieur de la maison.
- 7.** Vérifiez tous les tuyaux et leurs connexions contre les fuites. Si vous sentez encore une odeur de gaz, quittez la maison et prévenez vos voisins.
- 8.** N'entrez pas dans la maison tant que les autorités ne l'aurent pas autorisé.

Utilisation prévue

1. Ce produit est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale de l'appareil n'est pas autorisée.
2. Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la cuisine. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins tel que le chauffage d'une pièce.
3. Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.
4. La durée de vie opérationnelle de l'appareil que vous avez acheté est de 10 ans. Il s'agit de la période pendant laquelle les pièces détachées nécessaires au fonctionnement de cet appareil tel que défini sont fournies par le fabricant.

Connexion Electrique

1. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette ou sur sa plaque d'information.

2. Votre appareil doit être raccordé à un fusible convenable selon la puissance électrique. Si nécessaire, Il est recommandé que l'installation soit effectuée par un service agréé.

3. Votre appareil est réglé de façon convenable à une puissance électrique de 220-240V 50/60Hz.

4. Si le réseau électrique principal est différent des valeurs indiquées, veuillez contactez le service agréé.

5. Les raccordements de l'appareil doivent seulement se faire avec des prises (de terre) ayant un système de mise à la terre selon les règles. S'il n'a pas de prise convenable pour un système de mise à la terre là où l'installation de l'appareil doit se faire, veuillez contacter immédiatement le service agréé. L'entreprise productrice n'est pas responsable des dommages causés par les prises dont la mise à la terre liée à l'appareil n'a pas été effectuée.

6. La fiche de l'appareil doit être facilement joignable à la prise où la mise à la terre a été effectuée avant l'utilisation du câble de rallonge.

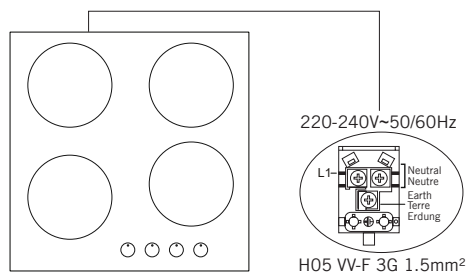
7. Veuillez faire attention à ce que le câble électrique de l'appareil ne soit pas en contact avec les régions chaudes de l'appareil. De la même manière, veuillez le conserver loin des bords et des coins tranchants.

8. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ce cordon doit être changé par le producteur ou une agence de service ou un personnel agréé de même niveau afin d'éviter toute situation dangereuse.

9. Un mauvais raccordement électrique peut endommager l'appareil. Dans ce cas, votre appareil sera en dehors des conditions de garantie. Le raccordement électrique de l'appareil doit se faire par un service agréé.

Connexion électrique schéma

Veuillez effectuer le raccordement de votre cuisinière électrique en accord avec le schéma ci-dessous et par une personne agréé.



Connexion De Gaz

AVERTISSEMENT: Avant de commencer tout travail lié à l'installation du gaz, coupez l'alimentation en gaz. Risque d'explosion.

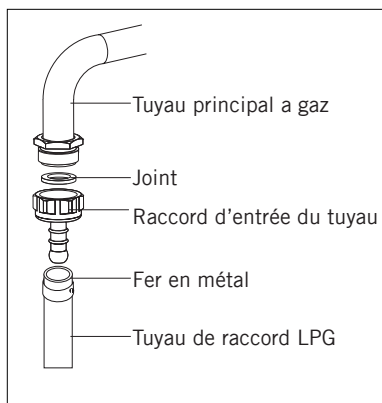
1. Branchez votre cuisinière au robinet à gaz du réseau en évitant les fuites et de façon la plus courte. Pour des questions de sécurité, le tuyau doit être d'au moins 40 cm et ne doit pas dépasser 125 cm.

2. Lors du contrôle de fuite de gaz, n'utilisez pas de matériau inflammable tel qu'un briquet, un feu de cigarette ou similaires.

3. Appliquez une mousse de savon sur le point de connexion. S'il existe une fuite, une effervescence aura lieu sur la partie savonneuse.

4. Si la cuisinière doit être montée sur un armoire ou un tiroir, il est nécessaire d'installer un panneau de protection de chaleur à une hauteur d'au moins 15 mm sous la cuisinière.

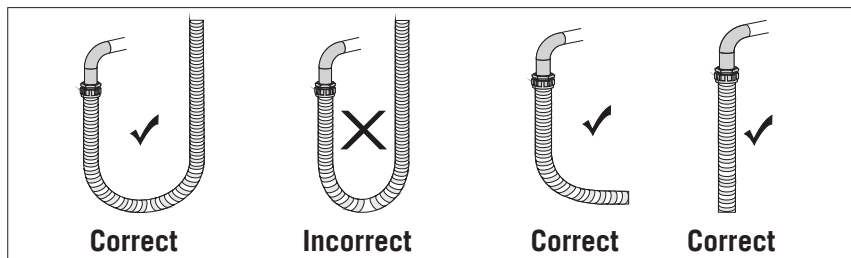
Pour une connexion GPL;



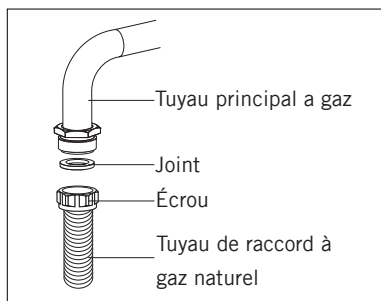
Pour le raccordement GPL (bonbonne), placez les fers en métal au tuyau venant de la bonbonne GPL. À condition de chauffer dans l'eau bouillante, placez une extrémité du tuyau sur le raccord d'entrée du tuyau derrière l'appareil en poussant très fort. Puis, en plaçant le fer vers la partie de l'extrémité du tuyau, vissez avec tournevis. Le joint et le raccord d'entrée du tuyau nécessaire pour la connexion sont comme indiqués sur la figure.

REMARQUE: Le régulateur à fixer sur la bouteille GPL doit disposer de 300 mmSS.

AVERTISSEMENT: Le tuyau à gaz et le câble électrique de l'appareil ne doivent pas être placés à côtés des régions chaudes à l'arrière de l'appareil. Le tuyau à gaz doit être raccordé en faisant des retours de grand angle afin d'éviter les risque de cassures. Le déplacement de l'appareil ayant un raccordement à gaz peut causer des fuites de gaz.



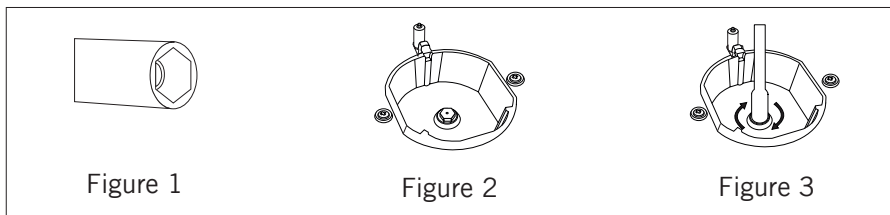
Pour le raccordement au gaz naturel



AVERTISSEMENT: Le raccordement du gaz naturel doit être effectué par un service agréé. Pour le raccordement du gaz naturel, placez le joint dans l'écrou à l'extrémité du tuyau de raccordement du gaz naturel. Tournez l'écrou pour brancher le tuyau au tube principal de gaz. Terminez le raccordement en contrôlant les fuites de gaz.

Transformation du gaz naturel au LPG et du LPG au gaz naturel

1. Coupez le gaz et l'électricité de la cuisinière. Si la cuisinière est chaude, veuillez attendre qu'elle refroidisse.
2. Pour le changement de l'injecteur, utilisez un tournevis comme indiqué sur la figure 1.
3. Comme indiqué sur la figure 2, veuillez faire en sorte que l'injecteur soit visible en enlevant le couvercle du brûleur à gaz et le brûleur à gaz.
4. Avec un tournevis, veuillez tourner et enlever comme indiqué sur la figure 3 puis changez avec un nouveau.



5. Puis, enlevez les boutons de commande de la cuisinière. Réglez la vis au milieu des robinets à gaz comme indiqué que la figure en tournant avec un petit tournevis. Pour régler la vis de réglage de débit, utilisez un tournevis de taille convenable. Pour LPG tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour le gaz naturel, tournez une fois la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Dans une position basse, la longueur d'une flamme normale doit être de 6-7 mm. Pour le contrôle final, contrôlez si la flamme est présente ou pas.

Le réglage de l'appareil peut varier selon le type de robinet à gaz utilisé.

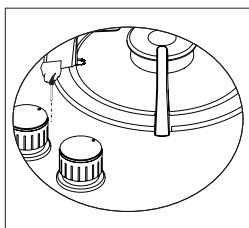


Figure 4

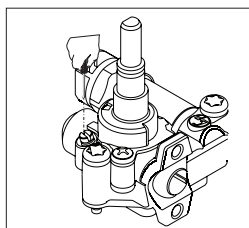


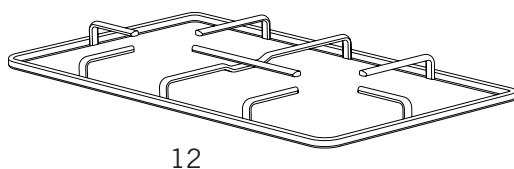
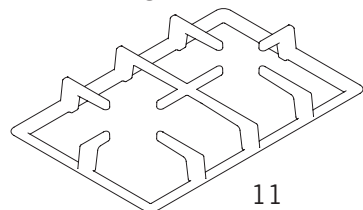
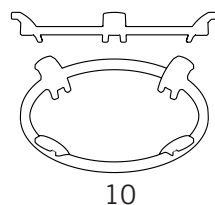
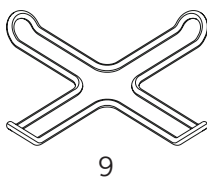
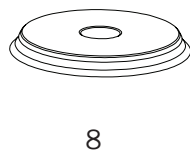
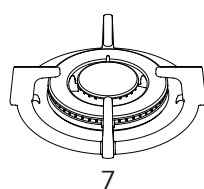
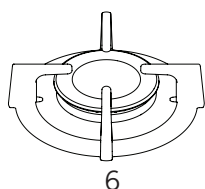
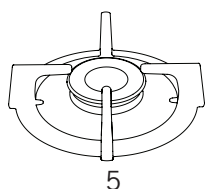
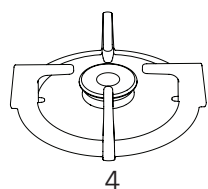
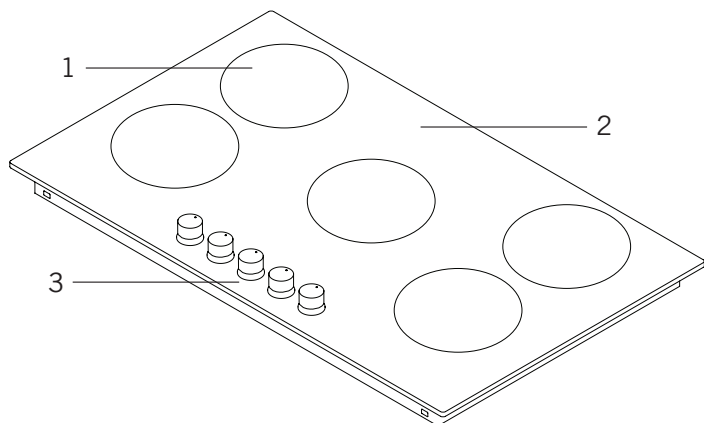
Figure 5

Remplacement du gicleur

L'air nécessaire pour la combustion est prise de l'air de la chambre et les gaz sortants sont directement fournis dans la chambre. Pour un fonctionnement sécurisé du produit, une bonne aération de la chambre est obligatoire. S'il n'y a aucune fenêtre ou porte pour aérer la chambre, il est nécessaire d'installer un système d'aération. Cependant s'il existe une porte qui s'ouvre directement vers l'extérieur de la chambre, les trous d'aération ne sont pas nécessaires.

Taille de la chambre	Ouverture d'aération
Inférieur à 5 m ³	min. 100 cm ²
Entre 5 m ³ et 10 m ³	min. 50 cm ²
Supérieur à 10 m ³	n'est pas nécessaire
Cave	min. 65 cm ²

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL



1. Positionnement des brûleurs à gaz
2. Surface en verre ou en métal
3. Boutons de contrôle
4. Brûleur à gaz de petite taille
5. Brûleur à gaz de taille moyenne
6. Brûleur à gaz de grande taille

7. Brûleur à gaz wok *
8. Hotplate *
9. Adaptateur de café *
10. Adaptateur de brûleur à gaz wok *
11. Gril en fonte
12. Gril d'émail

Caracteristiques Techniques

Vous pouvez mettre en marche les cuisinières électriques en tournant le bouton sur le panneau de commande vers le niveau souhaité. Selon le niveau, les puissances de la cuisinière sont fournies dans le tableau ci-dessous.

Spécifications	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3	Niveau 4	Niveau 5	Niveau 6
Ø80 mm plaque chauffante	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm plaque chauffante	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm plaque chauffante	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapide plaque chauffante	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapid plaque chauffante	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm plaque chauffante	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm plaque chauffante	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapide plaque chauffante	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapide plaque chauffante	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Tension d'alimentation	220-240 V 50/60 Hz.					

Injecteur, consommation et puissance tableau

Spécifications du brûleur	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gaz naturel			Gaz naturel	
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	1,40	mm	1,28	mm
	Consuption	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	1,15	mm	1,10	mm
	Consuption	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen x2	Injecteur	0,97	mm	0,92	mm
	Consuption	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,72	mm	0,70	mm
	Consuption	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW

Spécifications du brûleur	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	GPL			GPL		GPL	
Wok Brûleur (3,5)	Injecteur	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Consuption	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Puissance	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Grand Brûleur	Injecteur	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Consuption	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Puissance	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Brûleur Moyen	Injecteur	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Consuption	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Puissance	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Petit Brûleur	Injecteur	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Consuption	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Puissance	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

AVERTISSEMENT: Les valeurs de diamètre écrites sur l'injecteur sont spécifiées sans virgule. Par exemple ; Le diamètre de 1,70 mm est spécifié comme 170 sur l'injecteur.

AVERTISSEMENT: Pour que la modification soit effectuée par un service autorisé, ce tableau doit être pris en compte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des problèmes qui pourraient survenir à cause d'une modification défectueuse.

AVERTISSEMENT: Afin d'améliorer la qualité du produit, les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis.

AVERTISSEMENT: Les valeurs fournies avec l'appareil ou les documents qui l'accompagnent sont des valeurs de laboratoire conformes aux normes respectives. Ces valeurs peuvent différer en fonction de l'utilisation et des conditions ambiantes.

INSTALLATION DU DESSUS DE LA CUISINIÈRE

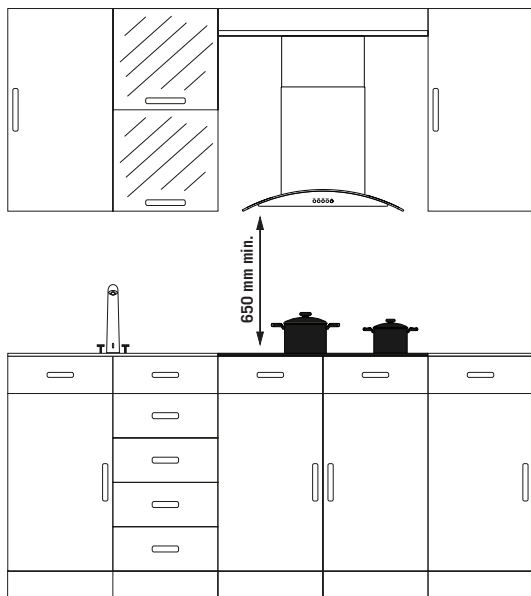
Vérifiez si l'installation électrique est appropriée pour mettre l'appareil en état de fonctionnement. Si l'installation électrique ne convient pas, appelez un électricien et un plombier pour les organiser au besoin. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par des opérations effectuées par des personnes non autorisées.

AVERTISSEMENT: Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où l'appareil doit être placé et d'avoir également une source d'électricité préparée.

AVERTISSEMENT: Les règles dans les normes locales concernant les installations électriques doivent être respectées lors de l'installation de l'appareil.

AVERTISSEMENT: Vérifiez s'il y a des dommages sur l'appareil avant de l'installer. N'installez pas l'appareil s'il est endommagé. Les appareils endommagés présentent un danger pour votre sécurité.

Bon Emplacement Pour L'installation



Dans le cas où une installation d'une hotte / d'un aspirateur doit se faire sur le produit, veuillez suivre les recommandations.

Du producteur de hotte / d'aspirateur pour la hauteur d'installation. (Min. 65 cm).

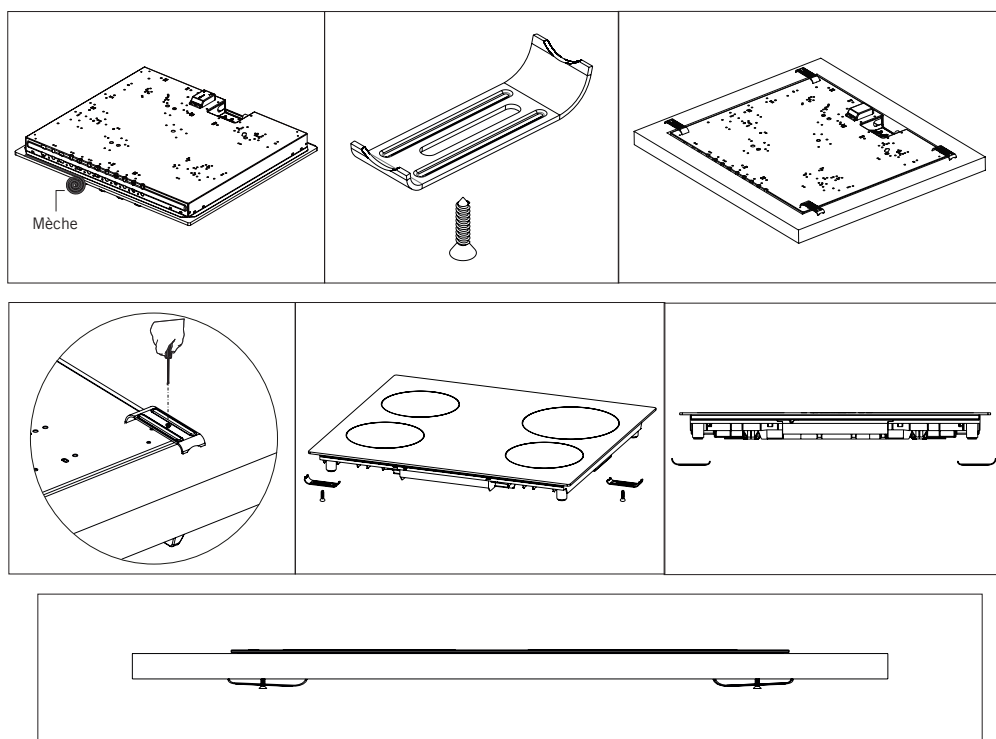
Le vide sur le comptoir dans lequel la cuisinière sera installé doit être découpé selon les dimensions d'installation de la cuisinière.

Lors de l'installation du produit, il est nécessaire de suivre les règles sur les normes locales en lien avec l'électricité.

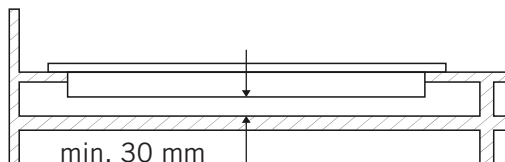
Installation

1. Séparez les brûleurs, les chapeaux des brûleurs et les grils du produit.
2. Placez la cuisinière sur une surface droite en la retournant.
3. Afin d'éviter l'intrusion des matériaux et des liquides étrangers entre la cuisinière et le comptoir, collez la pâte fournie dans le paquet sur les bords inférieurs de la cuisinière. Sur les coins, augmentez les plis jusqu'à ce que les espaces des coins soient remplis.
4. Alignez et placez la cuisinière sur le comptoir en la retournant.
5. Fixez la cuisinière sur le comptoir en utilisant les fers et les vis fournis.

Schéma D'installation



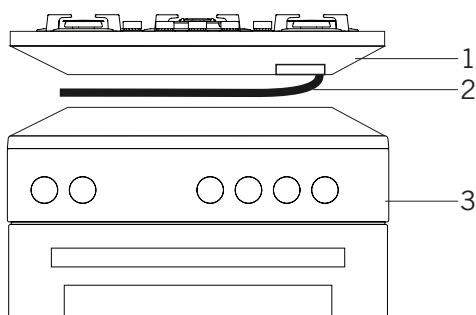
6. Dans le cas où le produit est monté sur un tiroir, s'il est possible de toucher la partie inférieure du produit, cette partie doit être séparable grâce à une tablette en bois.



7. Lors du montage de la cuisinière sur une armoire, une tablette en bois doit être montée afin de séparer l'armoire et la cuisinière. Ceci n'est pas nécessaire si le montage est fait sur un four encastré.

8. Dans le cas où la cuisinière sera montée près du mur gauche ou droit, l'espace entre le mur et la cuisinière doit être au minimum de 50 mm.

Si Un Four Encastré Est Installé Sous La Cuisinière;

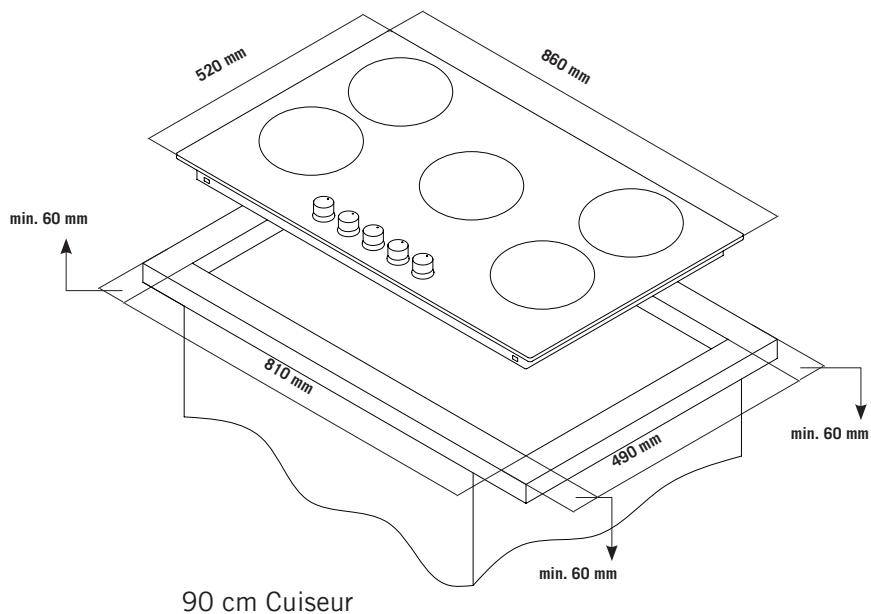


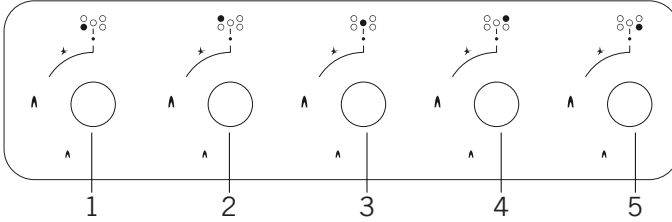
1. Cuisinière
2. Tuyau
3. Four

Le tuyau à gaz doit être branché au four se trouvant sous la cuisinière sans être en contact avec les bords tranchants et les coins, il ne doit pas être tiré en tordant. Le raccordement doit être fait sur le côté droit de la cuisinière et le tuyau peut être stabilisé à l'aide des fers.

Dimensions Du Comptoir

Lors de l'installation de votre cuisinière et les mesures de découpe du comptoir, veuillez faire attention aux figures et aux dimensions fournies ci-dessous.



PANNEAU DE CONTRÔLE**Image Du Panneau De La Cuisinière 90 cm**

1. Feu avant gauche
2. Feu arrière gauche
3. Brûleur wok
4. Feu arrière droit
5. Feu avant droit

AVERTISSEMENT: Le panneau de contrôle ci-dessus est uniquement à des fins d'illustration. Examinez le panneau de commande de votre appareil.

UTILISATION DE LA CUISINIÈRE

1. Avant de commencer à utiliser votre cuisinière, assurez-vous que les couvercles des brûleurs à gaz sont positionnés correctement. Les bons positionnements de couvercles de brûleurs à gaz sont montrés sur la figure ci-dessous.

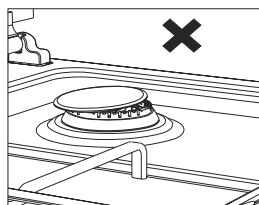


Figure 6

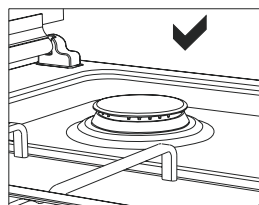
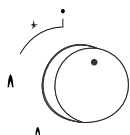


Figure 7

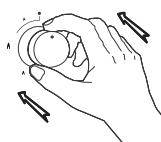
2. Les robinets à gaz ont un mécanisme spécial de verrouillage. Pour cette raison, appuyez sur le bouton en poussant vers l'avant afin de faire fonctionner le bouton de la cuisinière et maintenez le bouton en effectuant le procédé de marche et d'arrêt de robinet.

● Ferme 🔥 Entièrement ouvert 🔥 A moitié ouvert

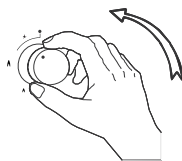
3. Sur les modèles avec allumage automatique, l'allumage se fait par l'électricité. Pour cette raison, avant d'utiliser l'appareil assurez-vous de la présence d'électricité dans l'appareil. Dans ces modèles, le procédé d'allumage s'effectue comme suit.



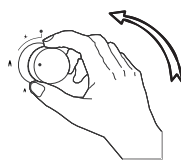
Le robinet de la cuisinière est en position fermée.



Pour allumer la cuisinière, appuyez en avant sur le bouton.



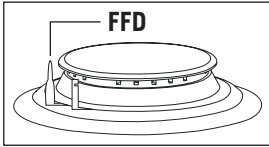
Lorsque le bouton est en position appuyée, il est mis en marche et l'allumage se réalise.



En restant appuyé et en tournant vers la gauche, vous pouvez effectuer un allumage avec une flamme de taille souhaitée.

4. Assurez-vous que les grils de la cuisinière soient positionnés correctement sur la cuisinière. Le positionnement incorrect du gril peut provoquer le renversement des matériaux posés.

5. Dans les modèles ayant une sécurité pour éteindre le gaz, attendez 5-10 secondes en poussant vers l'avant sans enlever votre main du bouton, après avoir effectué le procédé d'allumage selon la régulation ci-dessus. Pendant ce temps, le mécanisme de sécurité se met en marche et permet à la cuisinière d'être en mode de fonctionnement. Pour la sécurité d'extinction de gaz, en cas d'extinction de la flamme pour une raison quelconque, le robinet à gaz coupe automatiquement le gaz allant vers le brûleur à gaz.



6. Dispositif de sécurité contre la coupure de flamme (FFD) *; Fonctionne instantanément lorsque le mécanisme de sécurité est activé en raison du liquide qui se déverse sur les plaques supérieures.

7. Lors de l'utilisation de la cafetière fournie avec la cuisinière, assurez-vous que les pieds de l'appareil sont positionnés correctement sur le gril et de façon centré sur le brûleur à gaz. Utilisez l'appareil seulement sur le brûleur à gaz de petite taille.

8. Lors de l'utilisation des cuisinière à gaz, utilisez des poêles avec des manches longues et se positionnant correctement sur la cuisinière. De cette manière, vous utiliserez l'énergie de manière plus efficace. Dans le tableau ci-dessous, les diamètres conseillés pour l'utilisation selon les brûleurs à gaz sont indiqués.

9. Assurez-vous que les grilles sont bien en place sur la plaque de la table de cuisson. Si la grille n'est pas correctement mise en place, cela pourrait causer des fuites de matériaux placés dessus.

10. Placez les casseroles et les poêles de sorte que leurs poignées ne soient pas placées au-dessus des plaques de cuisson afin d'empêcher que leurs poignées ne chauffent.

11. Placez une quantité appropriée de nourriture dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous éviterez les débordements de nourriture ainsi qu'un nettoyage non nécessaire.

12. La taille du récipient et la flamme du gaz doivent correspondre. Réglez les flammes de gaz de sorte qu'elles ne s'étendent pas plus loin que la base du récipient.

13. N'utilisez pas de récipients instables susceptibles de se renverser facilement sur la table de cuisson.

14. Ne mettez pas de casseroles et poêles vides sur les plaques avec la flamme allumée.

15. Éteignez toujours les plaques après chaque utilisation.

16. Ne posez pas de récipients susceptibles d'être affectés par la chaleur.

17. Ne faites pas fonctionner les plaques sans casseroles et poêles.

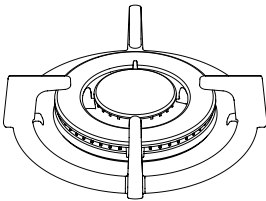
18. Ne placez pas les couvercles des casseroles sur les plaques de cuisson.

19. Lorsque vous souhaitez mettre la casserole sur une autre table de cuisson, prenez-le à mains fermes et déplacez-le au lieu de le faire glisser.

20. Gardez le couvercle du récipient que vous utilisez pour chauffer l'huile.

21. Ne mettez pas d'huile dont le volume dépasse le tiers de la casserole. Ne laissez pas l'huile sans surveillance lorsqu'elle est en train de chauffer. Les huiles extrêmement chaudes peuvent provoquer un incendie.

Brûleur À Gaz Wok *



La spécialité du brûleur à gaz wok est sa cuisson rapide. Ayant un système de flamme à double anneaux, il permet une répartition homogène sur la base de la casserole à haute température. Ceci est idéal pour les cuissons courtes et à très haute température. Lorsque vous souhaitez utiliser une casserole normale sur une cuisinière wok, il est nécessaire de positionner le porteur de casserole wok sur la cuisinière.

Dimensions Du Pot

Les diamètres de pot recommandés à utiliser sont indiqués dans les tableaux suivants.

Plaques de verre	30 cm plaque	45 cm plaque	60 cm commande manuelle	60 cm avant de commande	70 cm avant de commande	90 cm avant de commande
Brûleur auxiliaire	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Grand brûleur	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok brûleur	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Plaques de métalliques	30 cm plaque	45 cm plaque	60 cm commande manuelle	60 cm avant de commande	70 cm avant de commande	90 cm avant de commande
Brûleur auxiliaire	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Brûleur moyen	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Grand brûleur	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
Wok brûleur	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

AVERTISSEMENT: Le diamètre de la poêle utilisée sur le produit doit être au minimum de 120 mm.



Les éclaboussures et les débordements peuvent endommager la surface de la table de cuisson et provoquer un incendie.



N'utilisez pas de récipients à base convexe ou concave.



Si le diamètre du pot est inférieur au diamètre de la table de cuisson, cela gaspille de l'énergie.



Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat uniquement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant de commencer l'entretien et le nettoyage, veuillez retirer la fiche électrique de la cuisinière de la prise et fermez la valve à gaz. Si la cuisinière est chaude, veuillez attendre qu'elle refroidisse.

1. Pour que votre cuisinière puisse avoir une durée de vie économique longue, il est indispensable d'effectuer l'entretien et le nettoyage de votre cuisinière régulièrement.

2. Veuillez ne pas nettoyer avec des matériaux durs comme la brosse dure, la laine d'acier ou le couteau. Ne pas utiliser des matériaux érosifs, rayant ou acides ou de détergents.

3. Après avoir essuyé les pièces de la cuisinière avec un tissu imprégné de savon, rincez-les puis séchez-les avec un tissu doux.

4. Nettoyez les surfaces de vitres avec un nettoyeur spécial pour vitres. Lors du nettoyage des surface en verre, évitez l'utilisation des nettoyeurs érosifs ou les grattoirs tranchants en métal pour éviter les rayures sur les surfaces en verre et les cassures.

5. Évitez de nettoyer la cuisinière avec des nettoyeurs à vapeur.

6. Lavez avec de l'eau savonneuse le canal et les couvercles des brûleurs à gaz et nettoyez à l'aide d'une brosse les canaux à gaz.

7. Ne jamais utiliser de matériaux inflammables comme les acides, les diluants et les gaz lors du nettoyage de votre cuisinière.

8. Ne lavez pas les pièces en plastique et en aluminium de votre cuisinière dans la machine à laver.

9. Nettoyez immédiatement les matériaux contenant de l'acide et des alcalins comme le vinaigre, le citron, le sel, le coca et autres renversés sur votre cuisinière.

10. Il est possible qu'avec le temps les boutons soient difficiles ou impossible à tourner, dans ce cas les boutons doivent être changés. Le changement peut seulement se faire pas un service agréé.

DÉPANNAGE

Vous pouvez résoudre les problèmes que vous pouvez rencontrer avec votre appareil en vérifiant les points suivants avant d'appeler le service technique.

Point de Contrôle

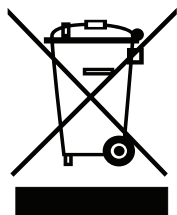
Si vous rencontrez un problème avec le four, vérifiez en premier lieu le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Causes possibles	Solution
Pas d'allumage.	Pas d'étincelles.	Vérifiez l'alimentation.
	Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.	Ajustez le couvercle correctement.
	L'alimentation en gaz est fermée.	Alimentation en gaz complètement ouverte.
Allumage incorrect.	L'approvisionnement en gaz n'est pas complètement ouvert.	Alimentation en gaz complètement ouverte.
	Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.	Ajustez le couvercle correctement.
	La bougie d'allumage est bouchée par des corps étrangers.	Essuyez les corps étrangers avec un chiffon.
	Les plaques de cuisson sont mouillées.	Séchez soigneusement les plaques de cuisson.
	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
Bruit venant lors de la combustion ou pendant l'allumage.	Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.	Ajustez le couvercle correctement.
La flamme s'éteint pendant le fonctionnement.	Le dispositif d'observation de la flamme est bouché par des corps étrangers.	Nettoyez le dispositif d'observation de flamme
	Trop-plein de nourriture éteint la flamme.	Éteignez la table de cuisson. Attendez une minute et allumez à nouveau.
	Un fort courant d'air éteint la flamme.	Veillez vérifier les plaques de cuisson associées et vérifier que la zone de cuisson ne contient pas d'air, par exemple à partir d'une fenêtre ouverte. Attendez une minute et allumez à nouveau.
Flamme jaune.	Les trous du diffuseur de flamme sont bouchés.	Nettoyez le diffuseur de flamme.
	Un gaz différent est utilisé.	Vérifiez le gaz utilisé.
Flamme instable.	Le couvercle de la cuisinière n'est pas installé correctement.	Ajustez le couvercle correctement.
Odeur de gaz.	Le bec de la cuisinière est resté ouvert.	Vérifiez si des becs de table de cuisson sont laissés ouverts.
	Fuite du raccordement de la bouteille de gaz à la cuisinière.	Assurez-vous que les connexions sont étanches.
Le briquet ne fonctionne pas.	Les bouts ou le corps des bougies d'allumage sont bouchés.	Nettoyer les embouts ou le corps des bougies d'allumage des brûleurs à gaz.
	Les tuyaux du brûleur à gaz sont obstrués.	Nettoyez les tuyaux du brûleur à gaz.

RÈGLES DE MANUTENTION

1. Effectuez la manutention et le transport dans l'emballage d'origine.
2. Portez une attention maximale à l'appareil lors du chargement / déchargement et la manipulation.
3. Assurez-vous que l'emballage est bien fermé pendant la manutention et le transport.
4. Protégez contre les facteurs externes (tels que l'humidité, l'eau, etc.) qui pourraient endommager l'emballage.
5. Veillez à ne pas endommager l'appareil en raison d'accidents, chocs, chutes, etc. lors de la manutention et du transport et veillez à ne pas briser ou déformer l'appareil au cours de son utilisation.

MISE AU REBUT RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT



Procédez à la mise au rebut de l'emballage de manière écologique.

Le présent appareil est étiqueté conformément à la Directive 2012/19/UE du parlement européen relative aux appareils électriques et électroniques usagés (déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive ci-dessus détermine le cadre de retour et de recyclage des appareils usagés tels qu'appliqué au sein de l'UE.

INFORMATIONS RELATIVES À L'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les matériaux d'emballage avec les ordures ménagères habituelles ou autres déchets. Transportez-les plutôt vers les points de collecte de matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.



Gentile cliente,

Il nostro obiettivo è far sì che questo articolo sia il top della produzione, che prende vita nelle nostre moderne strutture in un ambiente di lavoro attento, nel rispetto del concetto di qualità totale.

Pertanto, consigliamo di leggere attentamente il manuale utente prima di utilizzare il prodotto e di tenerlo sempre a propria disposizione.

Nota: Questo manuale utente è stato stilato per più di un modello. Alcune delle funzioni specificate nel manuale potrebbero non essere effettivamente presenti nel dispositivo in possesso.

Tutti i nostri apparecchi sono esclusivamente ad uso domestico e non ad uso commerciale.

I prodotti recanti il simbolo (*) sono optional.

"Prodotto conforme alle normative WEEE."



Contenuti

Importanti avvertenze.....	64
Collegamenti elettrici.....	73
Collegamento gas.....	74
Presentazione del dispositivo.....	78
Caratteristiche tecniche.....	79
Installazione del piano cottura.....	81
Dimensioni di taglio del piano.....	84
Pannelli di controllo.....	85
Uso del piano cottura.....	86
Manutenzione e pulizia.....	90
Guida alla risoluzione dei problemi.....	91
Regole d'uso.....	92
Smaltimento ecologico.....	92
Informazioni sulla confezione.....	92



IMPORTANTI AVVERTENZE

1. Installazione e riparazione devono essere effettuate solo dal “**SERVIZIO AUTORIZZATO**”. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

2. Si prega di leggere attentamente le istruzioni operative. Solo in questo modo sarà possibile utilizzare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

3. Il fornello deve essere utilizzato secondo le istruzioni operative.

4. Tenere lontani i bambini al di sotto degli 8 anni e gli animali durante il funzionamento del forno.

5. **ATTENZIONE: Rischio di incendio; non riporre i materiali sulla superficie di cottura.**

6. **ATTENZIONE: L'apparecchiatura e le parti accessibili si riscaldano durante l'uso.**

7. Le condizioni di impostazione dell'apparecchiatura sono indicate sull'etichetta. (O sulla targhetta identificativa)

8. Le parti accessibili possono diventare calde durante il funzionamento del grill. Tenere lontano i bambini.

9. **ATTENZIONE: Questo apparecchio progettato per la cottura. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.**

10. Per la pulizia dell'apparecchio, non utilizzare pulitori a vapore.

11. Non tentare mai di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegner il circuito del dispositivo e quindi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

12. Tenere lontani i bambini sotto gli 8 anni, se non vengono monitorati in modo continuo.

13. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti.

14. ATTENZIONE: Il processo di cottura deve essere supervisionato. Il processo di cottura deve essere sempre supervisionato.

15. L'apparecchiatura non è concepita per essere utilizzata con un timer esterno o un comando a distanza.

16. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, persone con problemi fisici, uditivi o mentali o persone con scarsa esperienza o conoscenza; fintanto che siano sotto controllo o vengano fornite informazioni su eventuali pericoli.

17. Questo prodotto è stato pensato unicamente per un uso domestico.

18. I bambini non devono giocare con l'apparecchiatura. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.

19. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

20. Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchio, mettere tende, tulle, carta o materiali infiammabili (incendiabili) lontano dall'apparecchio. Non riporre materiali infiammabili o incendiabili sull'apparecchio.

- 21.** Mantenere aperti i canali di ventilazione.
- 22.** Non riscaldare lattine chiuse o vasetti di vetro. La pressione potrebbe farli esplodere.
- 23.** Non utilizzare l'apparecchio sotto effetto di droghe o alcool, che potrebbero influire sulla propria capacità di giudizio.
- 24.** Dopo ogni utilizzo, controllare lo spegnimento del dispositivo.
- 25.** Fare attenzione all'utilizzo di alcolici nel cibo. L'alcool evapora a temperature alte e può infiammarsi, generando un incendio se entra in contatto con superfici calde.
- 26.** Se il prodotto è difettoso o presenta danni evidenti, non utilizzarlo.
- 27.** Non mettere oggetti che i bambini possono raggiungere sull'apparecchio.
- 28.** I materiali di imballaggio sono pericolosi per i bambini. Tenere i materiali di imballaggio lontani dai bambini.
- 29.** L'alimentazione del piano cottura può essere scollegata durante qualsiasi lavoro di costruzione in casa. Dopo aver completato il lavoro, il ricollegamento del piano cottura deve essere effettuato da un servizio autorizzato.
- 30.** Non posizionare utensili metallici come un coltello, una forchetta o un cucchiaino sulla superficie dell'apparecchio, poiché si surriscaldano.

31. Per evitare il surriscaldamento, l'apparecchio non deve essere installato dietro una copertura decorativa.

32. Spegnerne l'apparecchio prima di rimuovere le protezioni. Dopo la pulizia, installare le protezioni secondo le istruzioni.

33. Il punto di fissaggio del cavo deve essere protetto.

34. ATTENZIONE: Se il vetro del fornello è rotto, spegnere immediatamente qualsiasi elemento riscaldante e scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione, non toccare la superficie dell'apparecchio e non utilizzarlo.

35. L'utente non dovrebbe maneggiare il forno da solo.

36. L'utente deve fare attenzione durante la pulizia dei bruciatori. Ciò potrebbe causare lesioni personali.

37. Poiché il fornello è caldo durante la cottura o subito dopo essa, possono verificarsi ustioni a causa di temperature estreme e vapore.

38. Se non si spengono i fornelli, o durante la cottura, toccarli può provocare ustioni.

39. Se dei carichi pesanti sono posti sul piano cottura, essi possono cascare. Ciò potrebbe causare lesioni personali.

40. Consentire la disconnessione dell'apparecchio dopo l'installazione, tramite spina accessibile o interruttore nelle installazioni fisse.

Sicurezza elettrica

1. Collegare l'apparecchio a una presa con messa a terra protetta da un fusibile conforme ai valori specificati nella tabella delle specifiche tecniche.

2. Chiedere a un elettricista autorizzato di predisporre le apparecchiature di messa a terra. La nostra azienda non è responsabile per i danni che dovessero derivare dall'uso del prodotto senza messa a terra, secondo le normative locali.

3. ATTENZIONE: Qualora vi siano crepe sulla superficie in vetro, spegnere il dispositivo per evitare il rischio di scosse elettriche.

4. Non lavare il prodotto spruzzando o versando acqua al suo interno! C'è il rischio di elettrocuzione.

5. Non toccare la presa con le mani umide. Non tirare il cavo per scollegarlo; afferrarlo sempre per la spina.

6. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

7. Assicurarsi che la spina sia inserita saldamente nella presa a muro per evitare scintille.

8. Se il cavo di alimentazione (il cavo con spina) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da personale altrettanto qualificato, per prevenire situazioni pericolose.

9. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o prolunghe diverse dal cavo originale.

10. Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio, altrimenti potrebbero verificarsi delle scosse elettriche.

11. Assicurarsi che non ci sia liquido o umidità nella presa in cui è installata la spina del prodotto.

12. Per l'installazione, è necessario un interruttore onnipolare in grado di disconnettere l'alimentazione. La disconnessione dall'alimentazione elettrica deve essere fornita di un interruttore o di un fusibile integrato, installato sull'alimentazione fissa, secondo il codice di costruzione.

13. Il cavo di alimentazione (il cavo con spina) non deve entrare in contatto con le parti calde dell'apparecchio.

14. Scollegare il prodotto in fase di installazione, manutenzione, pulizia e riparazione.

15. L'apparecchio è dotato di un cavo di **tipo "Y"**.

16. Gli interruttori automatici del forno devono essere posizionati in modo che l'utente finale possa raggiungerli quando il forno è stato installato.

17. Le connessioni fisse devono essere collegate a un'alimentazione che consenta la disconnessione onnipolare. Per gli apparecchi con categoria di sovratensione inferiore a III, il dispositivo di disconnessione deve essere collegato all'alimentazione fissa in base al codice di cablaggio.

18. Non rimuovere gli interruttori di accensione dall'apparecchio. In caso contrario, si ha diretto accesso ai cavi elettrici sotto tensione. Può causare shock elettrico.

Sicurezza gas

1. Questa apparecchiatura non è collegata a un dispositivo per l'evacuazione dei prodotti della combustione. Questo apparecchio deve essere collegato e installato secondo le norme di installazione in vigore. Le condizioni relative alla ventilazione devono essere prese in considerazione.

2. Quando viene utilizzato un apparecchio di cottura a gas vengono generati nella stanza umidità, calore e prodotti di combustione. Prima di tutto, assicurarsi che la cucina sia ben ventilata quando si usa l'apparecchio e mantenere gli apparati di ventilazione naturale aperti, o installare un'apparecchiatura di ventilazione meccanica.

3. Dopo aver utilizzato l'apparecchio intensamente per un lungo periodo di tempo, potrebbe essere necessaria una ventilazione aggiuntiva. Ad esempio, aprire una finestra o regolare una velocità superiore per la ventilazione meccanica, se presente.

4. Questo apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi ben ventilati in conformità con le normative vigenti. Si prega di leggere il presente manuale prima di iniziare a usare il prodotto.

5. Prima di posizionare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni della rete locale (tipo di gas e pressione del gas) soddisfino i requisiti dell'apparecchio.

6. Il meccanismo non può essere eseguito per più di 15 secondi. Se il fornello non si accende dopo 15 secondi, interrompere il meccanismo e attendere almeno un minuto prima di provare ad accendere nuovamente il bruciatore.

7. Tutti i tipi di operazioni da eseguire sull'installazione del gas devono essere effettuati da personale autorizzato e competente.

8. Questo apparecchio è regolato per gas naturale (GN). Se è necessario utilizzare il prodotto con un tipo di gas diverso, rivolgersi al servizio autorizzato per la conversione.

9. Per un corretto funzionamento, cappuccio, tubo del gas e morsetto devono essere sostituiti periodicamente secondo le raccomandazioni del produttore e quando necessario.

10. Il gas dovrebbe bruciare bene nei prodotti a gas. Il gas che brucia bene può essere indicato da una fiamma blu e una combustione continua. Se il gas non brucia a sufficienza, è possibile venga generato monossido di carbonio (CO). Il monossido di carbonio è un gas incolore, inodore e molto tossico; anche piccole quantità hanno un effetto letale.

11. Chiedere al proprio fornitore di gas locale i numeri di telefono relativi alle emergenze sul gas e le misure da adottare in caso si rilevi odore di gas.

Cosa fare quando viene rilevato odore di gas

1. Non usare fiamma viva e non fumare.
2. Non azionare alcun interruttore elettrico. (Ad esempio: interruttore della lampada o campanello della porta)
3. Non usare il telefono o il cellulare.
4. Aprire porte e finestre.
5. Chiudere tutte le valvole sugli apparecchi che utilizzano il gas e i contatori del gas.
6. Chiama vigili del fuoco da un telefono fuori casa.
7. Controllare tutti i tubi e le loro connessioni non presentino perdite. Se si sente ancora odore di gas, uscire da casa e avvertire i vicini.
8. Non entrare in casa finché le autorità non affermino sia sicuro farlo.

Uso previsto

1. Questo prodotto è stato pensato per essere utilizzato in un contesto domestico. Non è consentito l'uso commerciale del prodotto.
2. Il dispositivo può essere usato unicamente a fini domestici. Non deve essere utilizzato per scopi come riscaldare un ambiente.
3. Il produttore non si assume nessuna responsabilità per gli eventuali danni causati da un cattivo uso o da un uso scorretto.
4. La vita operativa del prodotto acquistato è di 10 anni. Questo è il periodo in cui i pezzi di ricambio richiesti per il funzionamento di questo prodotto, come definito, sono forniti dal produttore.

Collegamenti Elettrici

1. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono specificate sull'etichetta o sulla targhetta dei dati.

2. L'apparecchiatura dovrebbe essere collegata a un fusibile adeguato conformemente alla corrente elettrica. Ove necessario, consigliamo di far eseguire i collegamenti a un servizio autorizzato.

3. Il vostro apparecchio é stato predisposto per funzionamento con un'alimentazione elettrica di 220-240 V, 50/60 Hz.

4. Qualora i valori della rete elettrica principale siano diversi da quelli specificati sopra, contattate il vostro servizio tecnico.

5. I collegamenti elettrici dell'apparecchio devono essere effettuati esclusivamente con prese dotate di messa a terra conformemente alla regolamentazione vigente. Qualora nel locale dove sara' montato l'apparecchio non siano presenti prese con messa a terra mettetevi subito in contatto con il servizio tecnico. La ditta produttrice non si assume alcuna responsabilita' per danni provocati da collegamenti dell'apparecchio con prese senza la messa a terra.

6. La spina dell'apparecchio deve essere vicina alla presa con messa a terra in modo di non avere la necessita' di utilizzare prolunghe.

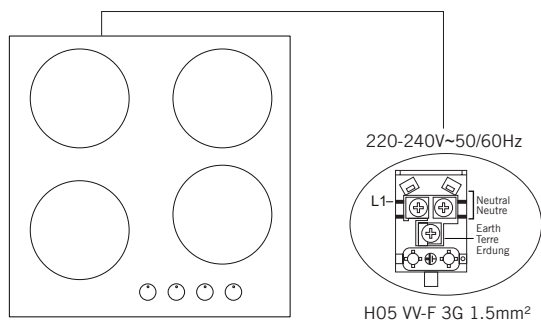
7. Non permettete che il cavo elettrico dell'apparecchio venga in contatto con le zone calde dell'apparecchio stesso. Allo stesso modo conservatelo lontano da spigoli ed angoli taglienti.

8. Se il cavo d'alimentazione si dovesse in qualche modo danneggiare, quest'ultimo deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio tecnico oppure da persone pratiche di questo tipo di lavori, al fine di evitare situazioni di pericolo.

9. Un collegamento elettrico errato puo' danneggiare l'apparecchio. In questo caso il vostro apparecchio non potra' piu' essere coperto da garanzia. Il collegamento elettrico dell'apparecchio deve essere effettuato dal servizio tecnico autorizzato.

Schema di connessione elettrica

Fate eseguire il collegamento elettrico del vostro piano di cottura ad una persona autorizzata secondo il seguente schema.



Collegamento Gas

ATTENZIONE: Prima di iniziare qualsiasi lavoro relativo all'installazione del gas, interromperne l'alimentazione. Rischio di esplosione.

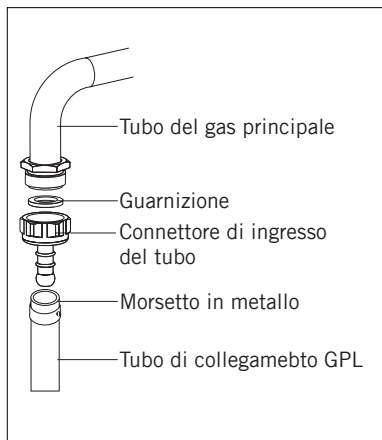
1. Collegare l'apparecchiatura a una valvola del gas nelle immediate vicinanze in modo tale da evitare eventuali perdite. Al fine di garantire sicurezza, il tubo usato dovrebbe essere al massimo 125 cm e al minimo 40 cm.

2. Mentre si stanno effettuando controlli delle perdite di gas: non usare mai accendini, fiammiferi, sigarette accese o sostanze infiammabili simili.

3. Applicare bolle di sapone sul punto di collegamento. Nel caso in cui vi siano perdite, si formerà della schiuma sulla regione sulla quale è stato applicato sapone.

4. Se il piano cottura va montato su un mobiletto o su un cassetto apribile, dovrebbe essere montato un pannello di protezione del calore con un'apertura minima di 15 mm sotto al piano cottura.

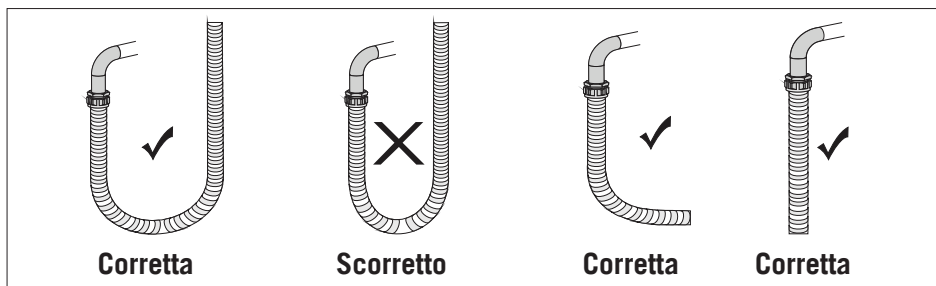
Per la connessione GPL;



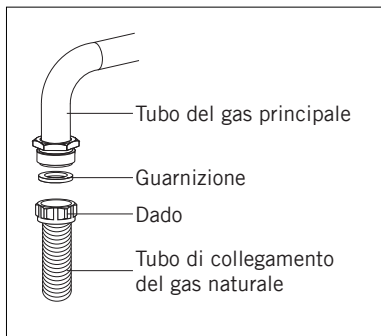
Per il collegamento con GPL (bombola), fissare il morsetto un metallo sul tubo che proviene dalla bombola di GPL. Fissare un'estremità del tubo sul connettore di ingresso del tubo dietro all'apparecchiatura, spingendolo fino a farlo finire nel punto di riscaldamento. Quindi, portare in avanti il morsetto verso la sezione finale del tubo, quindi fissare con un cacciavite. La guarnizione e connettore di ingresso del tubo per il collegamento sono indicati nell'immagine di seguito presentata.

NOTA: Il regolatore dovrebbe essere fissato su GPL e dovrebbe avere la funzione 300 mmSS.

ATTENZIONE: Il tubo del gas e il collegamento elettrico dell'apparecchiatura non dovrebbero passare vicino ad aree calde quali ad esempio la parte posteriore del dispositivo. Il tubo del gas dovrebbe essere collegato solo compiendo rotazioni ampie per evitare di causare rotture. Il movimento dell'apparecchiatura alla quale viene collegato il gas potrebbe causare perdite di gas.



Per il collegamento al gas naturale;



AVVERTENZA: Il collegamento del gas naturale dovrebbe essere eseguito dal servizio autorizzato. Per il collegamento del gas naturale, collocare la guarnizione nel dato all'estremità del tubo di collegamento del gas naturale. Per installare il tubo sul tubo del gas principale, ruotare il dado. Completare il collegamento verificando che non vi siano perdite di gas.

Trasformazione Da Gas Naturale A GPL E Da GPL A Gas Naturale

1. Spegnere il gas e l'elettricità del piano di cottura. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.
2. Per sostituire l'iniettore, servirsi di un cacciavite la cui estremità sia come quella indicata nella figura 1.
3. Come indicato nella figura 2, smontare il coperchio del bruciatore e il coperchio dal piano cottura e garantire una buona visibilità dell'iniettore.
4. Togliere l'iniettore come indicato nella figura 3 con un cacciavite, quindi sostituire con uno nuovo.



Figura 1

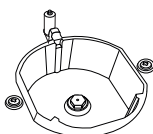


Figura 2

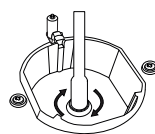


Figura 3

5. Quindi, staccare gli interruttori di controllo del piano cottura. Eseguire l'impostazione ruotando la vite nella parte centrale della valvola del gas con un cacciavite come indicato nella seguente immagine, Per regolare la vite del flusso, servirsi di un cacciavite delle dimensioni giuste. Per il GPL ruotare la vite in senso orario. Per il gas naturale, ruotare la vite una volta in senso anti-orario. In posizione bassa, la lunghezza della fiamma normale dovrebbe essere 6-7 mm. Per l'ultimo controllo, verificare se la fiamma è aperta o chiusa. L'impostazione del dispositivo potrebbe differire a seconda del tipo di valvola del gas utilizzata.

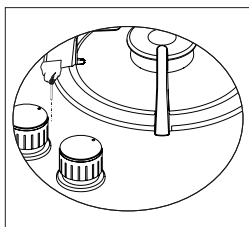


Figura 4

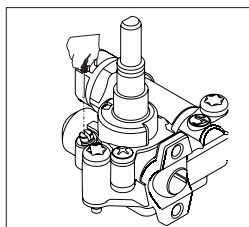


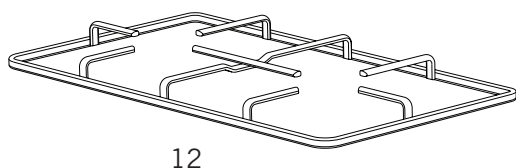
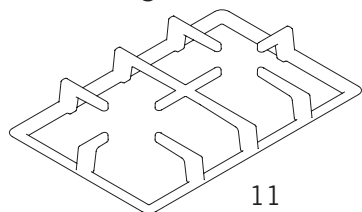
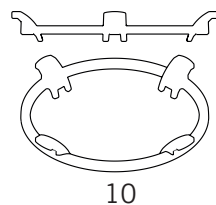
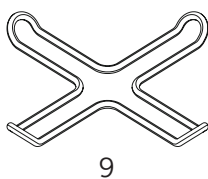
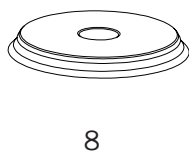
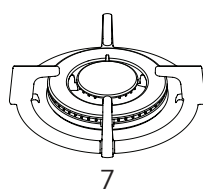
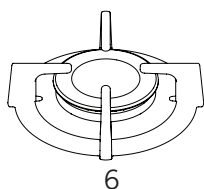
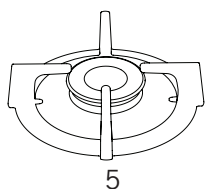
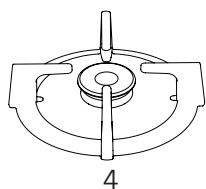
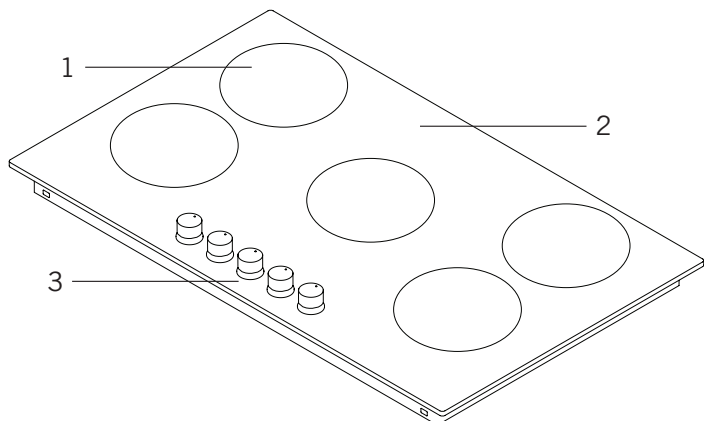
Figura 5

Ventilazione della stanza

L'aria richiesta per i bruciatori viene prelevata dall'aria ambiente, mentre i gas emessi vengono espulsi direttamente nella stanza. Al fine di garantire un funzionamento sicuro del proprio prodotto, un elemento di base è una buona ventilazione della stanza. Qualora non vi siano finestre o stanze da utilizzare per la ventilazione, sarà necessario installare un ulteriore dispositivo di ventilazione. Qualora la stanza disponga di una porta che apre verso l'esterno non sarà necessario garantire la ventilazione dei fori.

Dimensioni della stanza	Apertura di ventilazione
Inferiore a 5 m ³	min. 100 cm ²
Fra 5 m ³ - 10 m ³	min. 50 cm ²
Più grande di 10 m ³	non serve
Nei piani interrati o nelle cantine	min. 65 cm ²

PRESENTAZIONE DEL DISPOSITIVO



1. Posizioni del bruciatore
2. Superficie in vetro o metallica
3. Pulsanti di controllo
4. Bruciatore piccolo
5. Bruciatore medio
6. Bruciatore grande

7. Bruciatore Wok *
8. Piastra calda *
9. Adattatore caffè *
10. Adattatore bruciatore Wok *
11. Griglia in ghisa
12. Griglia smaltata

Caratteristiche Tecniche

Sarà possibile usare i piani cottura elettrici ruotando il pulsante sul pannello di controllo che si desidera usare fino al livello desiderato. Le potenze dei piano cottura, conformemente ai livelli, vengono indicate nella seguente tabella.

Specifiche tecniche	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5	Livello 6
Ø80 mm piano cottura	200 W	250 W	450 W	---	---	---
Ø145 mm piano cottura	250 W	750 W	1000 W	---	---	---
Ø180 mm piano cottura	500 W	750 W	1500 W	---	---	---
Ø145 mm rapido piastre cottura	500 W	1000 W	1500 W	---	---	---
Ø180 mm rapido piastre cottura	850 W	1150 W	2000 W	---	---	---
Ø145 mm piastre cottura	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
Ø180 mm piastre cottura	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
Ø145 mm rapido piastre cottura	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
Ø180 mm rapido piastre cottura	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W
Tensione di alimentazione	220-240 V 50/60 Hz.					

Iniettore, flusso di gas e potenza tavola

Fornello specifiche tecniche	G20,20 mbar G25,25 mbar			G20,25 mbar	
	Gas naturale			Gas naturale	
Wok Fornello (3,5)	Iniettore	1,40	mm	1,28	mm
	Flusso di gas	0,333	m ³ /h	0,333	m ³ /h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW
Rapido Fornello	Iniettore	1,15	mm	1,10	mm
	Flusso di gas	0,276	m ³ /h	0,276	m ³ /h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello x2	Iniettore	0,97	mm	0,92	mm
	Flusso di gas	0,162	m ³ /h	0,162	m ³ /h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,72	mm	0,70	mm
	Flusso di gas	0,96	m ³ /h	0,96	m ³ /h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW

Fornello specifiche tecniche	G30,28-30 mbar G31,37 mbar			G30,50 mbar		G30,37 mbar	
	LPG			LPG		LPG	
Wok Fornello (3,5)	Iniettore	0,96	mm	0,76	mm	0,96	mm
	Flusso di gas	254	g/h	254	g/h	254	g/h
	Potenza	3,50	kW	3,50	kW	3,50	kW
Rapido Fornello	Iniettore	0,85	mm	0,75	mm	0,85	mm
	Flusso di gas	211	g/h	211	g/h	211	g/h
	Potenza	2,90	kW	2,90	kW	2,90	kW
Semi-rapido Fornello	Iniettore	0,65	mm	0,60	mm	0,65	mm
	Flusso di gas	124	g/h	124	g/h	124	g/h
	Potenza	1,70	kW	1,70	kW	1,70	kW
Ausiliario Fornello	Iniettore	0,50	mm	0,43	mm	0,50	mm
	Flusso di gas	69	g/h	69	g/h	69	g/h
	Potenza	0,95	kW	0,95	kW	0,95	kW

ATTENZIONE: I valori del diametro scritti sull'iniettore sono specificati senza la virgola. Per esempio; Il diametro di 1,70 mm è specificato come 170 sull'iniettore.

ATTENZIONE: Affinché la modifica venga eseguita dal servizio autorizzato, questa tabella deve essere tenuta presente. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali problemi derivanti da eventuali modifiche erranee.

ATTENZIONE: Al fine di aumentare la qualità del prodotto, le specifiche tecniche possono essere modificate senza preavviso.

ATTENZIONE: I valori forniti con l'apparecchio o i relativi documenti di accompagnamento sono letture di laboratorio in conformità con i rispettivi standard. Questi valori possono variare in base all'utilizzo e alle condizioni ambientali.

INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

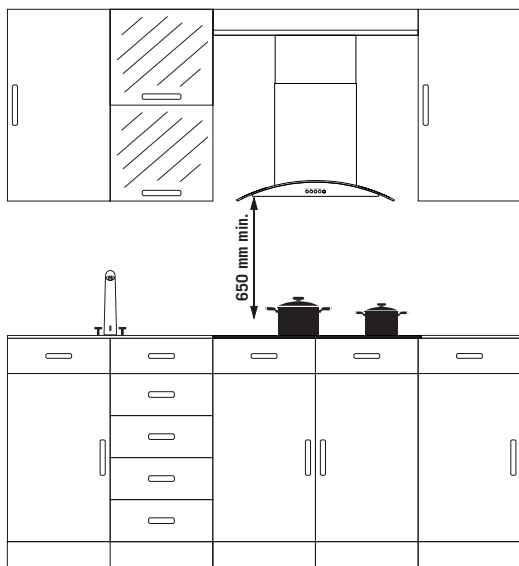
Controllare se l'installazione elettrica è adeguata per portare l'apparecchio in condizioni operative. In caso contrario contattare un elettricista e un idraulico per rendere questi servizi conformi ai requisiti. Il produttore non è responsabile per operazioni svolte da persone non autorizzate.

ATTENZIONE: È responsabilità del cliente preparare la posizione in cui collocare il prodotto e preparare l'installazione elettrica.

ATTENZIONE: Le regole degli standard locali relative alle installazioni elettriche devono essere seguite durante l'installazione del prodotto.

ATTENZIONE: Controllare eventuali danni sull'apparecchio prima di installarlo. Non installare il prodotto se è danneggiato. I prodotti danneggiati creano rischi per la sicurezza dell'utente.

Luogo Adatto All'installazione



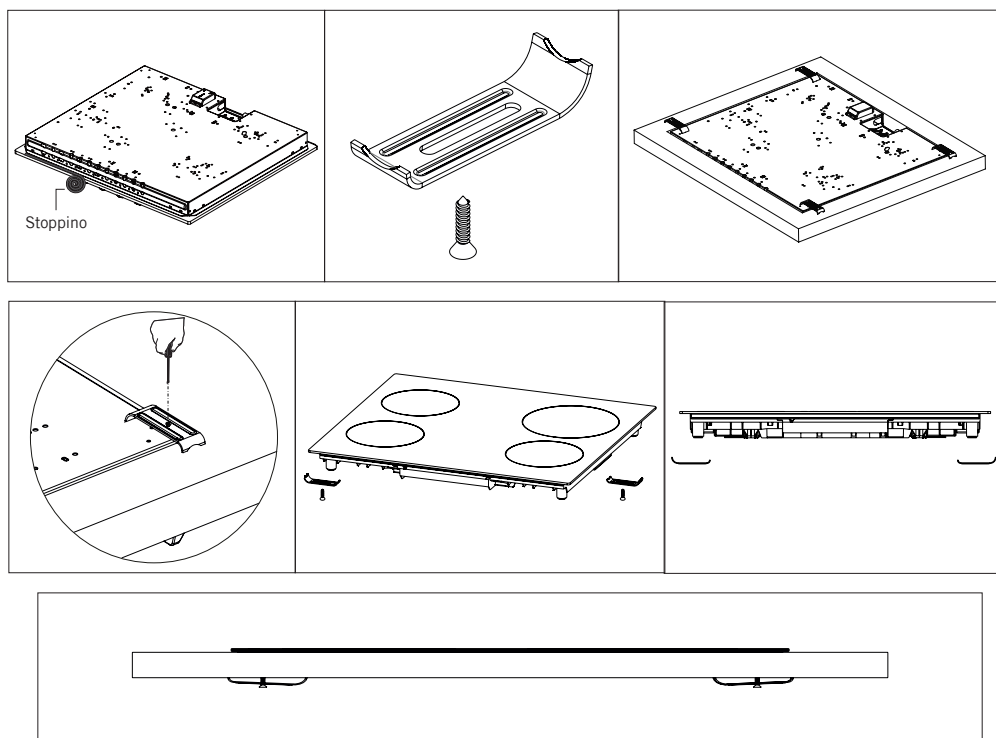
Il prodotto è stato progettato secondo i piani di lavoro presenti sul mercato. Si deve lasciare una distanza di sicurezza tra le pareti e i mobili della cucina e il prodotto. Qualora sopra il piano di cottura venga montata una cappa o un aspiratore, rispettate l'altezza di montaggio suggerita dal produttore della cappa o dell'aspiratore. (min 65 cm). Il piano di lavoro deve essere orizzontalmente livellato e fissato. L'apertura del piano di lavoro su cui sarà montato il piano di cottura

deve essere tagliata secondo le misure di montaggio del piano di cottura. Durante il montaggio del piano di cottura si devono rispettare le norme locali relative all'energia elettrica e al gas.

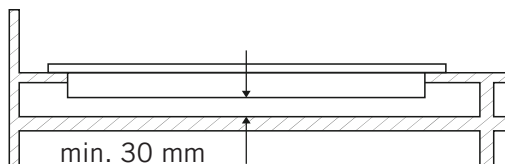
Installazione

1. Staccare i bruciatori, le cappe del bruciatore e le griglie dal prodotto.
2. Capovolgere il piano cottura e appoggiare su una superficie liscia.
3. Al fine di impedire l'ingresso di sostanze estranee e liquidi fra il piano cottura e il bancone, applicare la pasta fornita nella confezione sui lati della protezione inferiore del bancone. Per gli angoli, applicare pasta fino a riempire le eventuali fessure.
4. Ruotare nuovamente il piano cottura e allineare in posizione sul bancone
5. Fissare il piano cottura al bancone usando il morsetto e le viti fornite in dotazione.

Diagramma D'installazione



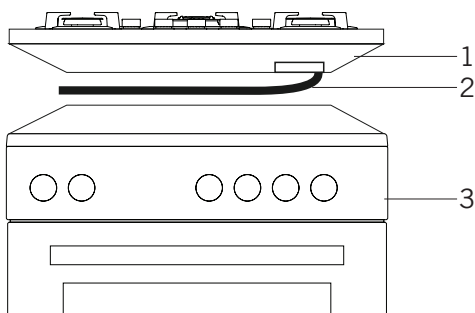
6. Qualora il prodotto sia montato sopra un piano scorrevole e se la parte inferiore é toccabile, quest'ultima deve essere chiusa con una mensola di legno.



7. Quando montate il piano di cottura su un piano di lavoro dovete montare anche un ripiano tra il piano di lavoro e il piano di cottura per separarli nel modo indicato sopra. Se invece si monta sopra un forno da incastro non é necessario.

8. Qualora il vostro piano di cottura venga montato vicino al muro di destra o di sinistra del locale, la distanza minima da mantenere tra il piano di cottura e il muro é di 50 mm.

Se Il Forno A Incasso Viene Collocato Sotto Al Piano Cottura;

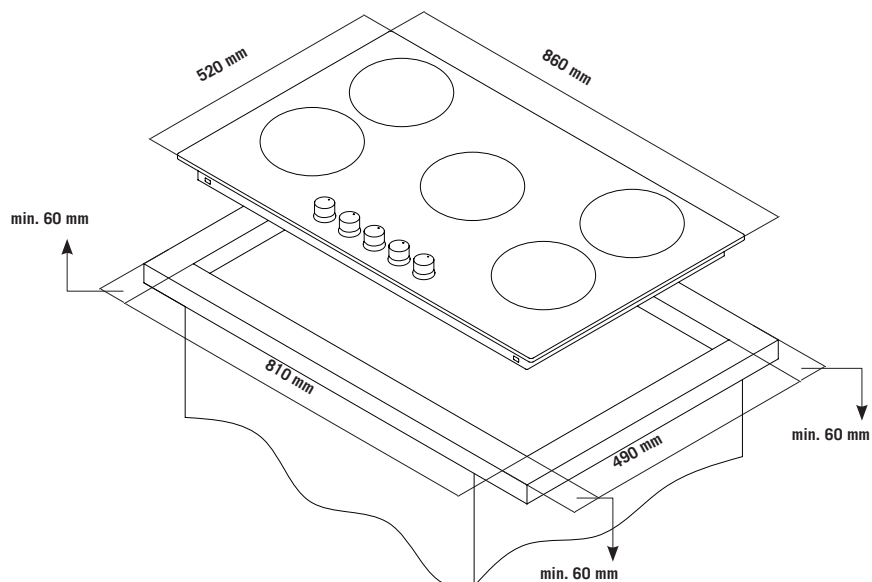


1. Piano cottura
2. Tubo
3. Forno

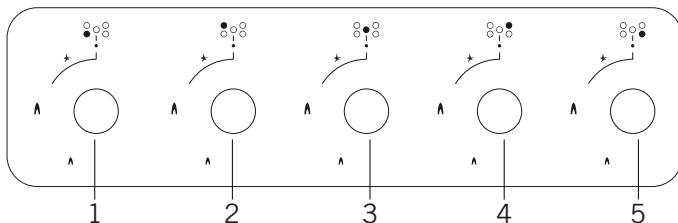
Il tubo del gas dovrebbe essere fissato in modo tale da non toccare il forno sotto, le estremità e gli angoli; non va tirato, ruotato e sottoposto a pressioni eccessive. Eseguire il collegamento del gas dalla parte destra del piano cottura; serrare il tubo servendosi di un gancio.

Dimensioni Di Taglio Del Piano

Quando prendete le misure di taglio del piano di lavoro per montare il vostro piano di cottura fate attenzione ai disegni seguenti e alle misure fornite.



Piano di cottura da 90 cm

PANNELLI DI CONTROLLO**Visual Del Pannello Del Piano Di Cottura 90 cm**

1. Bruciatore anteriore sinistro
2. Bruciatore posteriore sinistro
3. Bruciatore wok
4. Bruciatore posteriore destro
5. Bruciatore anteriore destro

ATTENZIONE: Il pannello di controllo sopra riportato è solo a scopo illustrativo. Tenere conto del pannello di controllo sul proprio dispositivo.

USO DEL PIANO COTTURA

1. Prima di iniziare a usare il piano cottura, verificare che le cappe del bruciatore siano nelle posizioni adeguate. Correggere il posizionamento delle cappe del bruciatore, conformemente a quanto indicato nella seguente immagine.

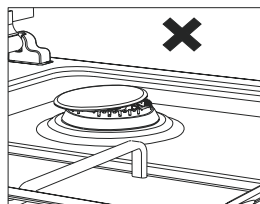


Figura 6

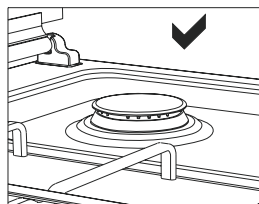
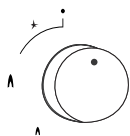


Figura 7

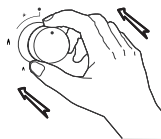
2. Le valvole del gas hanno un meccanismo di blocco speciale. Quindi, per usare la zona del piano cottura, premere il pulsante premendo; durante l'apertura o la chiusura della valvola, tenere premuto verso il basso il pulsante.

● Spento 🔥 Fiamma alta 🔥 Fiamma bassa

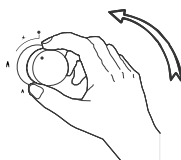
3. Per i modelli con accensione automatica l'accensione avviene tramite elettricità. Quindi, prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, verificare che la stessa disponga di un collegamento elettrico. L'accensione per questi modelli avviene come segue.



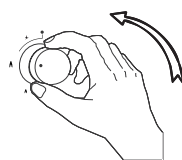
La valvola del piano di cottura è in posizione chiusa.



Per accendere il piano di cottura prima di tutto premete il pulsante in avanti.



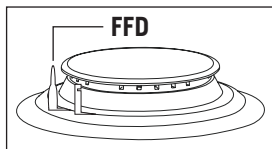
Quando il pulsante è premuto entra in funzione l'accendino e il piano di cottura si accende.



Tenendo premuto il pulsante e girandolo verso sinistra potete raggiungere il livello di fiamma desiderato.

4. Prestare attenzione al fatto che le griglie del piano di cottura siano collocate completamente sul ripiano del piano cottura. In caso di problemi in questa fase si potrebbe verificare una fuoriuscita dei materiali.

5. Per i modelli con emissione del gas sicura, dopo la procedura di accensione eseguita conformemente alla modalità sopra indicate, attendere 5-10 secondi premendo il pulsante senza tenere le mani staccate. Il meccanismo di sicurezza subentra e garantisce il funzionamento del piano cottura. Relativamente all'apparecchiatura di disattivazione dell'apparecchiatura, la valvola del gas interrompe il flusso di gas alla zona del piano cottura qualora venga spenta la fiamma per qualsivoglia motivo.



6. Dispositivo di sicurezza di interruzione della fiamma (FFD) *; funziona istantaneamente quando il meccanismo di sicurezza si attiva a causa del liquido traboccato dai piani di cottura superiori.

7. Mentre viene usato il dispositivo per fare il caffè fornito col piano cottura, verificare che i piedini siano collocati esattamente sulla griglia del piano cottura e restino centrati sullo stesso. Servirsi del dispositivo solo su bruciatori di piccole dimensioni.

8. In fase di utilizzo dei piani cottura a gas, usare le pentole, collocate sulla superficie del piano cottura, di modo che siano quanto più lontane possibile. Grazie a ciò sarà possibile risparmiare energia. Nella seguente tabella vengono forniti i diametri delle pentole consigliati da utilizzare a seconda dei bruciatori.

9. Assicurarsi che le griglie siano completamente posizionate sul piano di cottura. Se la griglia non è correttamente posizionate, ciò potrebbe provocare la fuoriuscita di materiali su di essa posizionati.

10. Disporre pentole e padelle, in modo che i manici non siano sopra i fornelli, per impedirne il riscaldamento.

11. Mettere una quantità adeguata di cibo in pentole e padelle. Così facendo, si eviterà il trabordare del cibo e la relativa non necessaria pulizia.

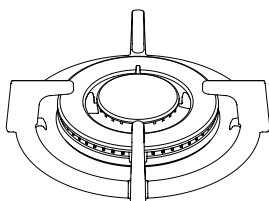
12. Le dimensioni della pentola e la fiamma del gas devono corrispondere l'un l'altra. Impostare le fiamme del gas in modo che non si estendano oltre la base della pentola.

13. Non utilizzare padelle instabili che potrebbero rovesciarsi facilmente sul piano di cottura.

14. Non mettere pentole e padelle vuote sui fornelli con fiamma accesa.

- 15. Spegner sempre i fornelli dopo ogni uso.
- 16. Non utilizzare contenitori sensibili al calore.
- 17. Non utilizzare i piani cottura senza pentole e padelle posizionate su di essi.
- 18. Non posizionare i coperchi delle pentole e delle padelle sui piani cottura.
- 19. Quando si vuole mettere la pentola su un altro piano di cottura, prenderla e posizionala di nuovo, invece di trascinarla.
- 20. Tieni aperto il coperchio della padella che si usa per scaldare l'olio.
- 21. Non mettere in padella dell'olio che superi di un terzo il volume della stessa. Non lasciare l'olio incustodito quando viene riscaldato. Oli estremamente caldi possono causare incendi.

Becco Wok *



La caratteristica della zona del piano cottura Wok è quella di cucinare rapidamente. Dato che possiede un sistema di fiamma a doppio anello, offre una distribuzione omogenea del calore sulla parte inferiore della pentola a temperature elevate. Si tratta della soluzione ideale per la cottura a breve

termine e ad alte temperature. Quando si desidera usare pentole normali su bruciatori wok sarà necessario togliere il supporto per pentola wok dal piano di cottura.

Dimensioni Della Pentola

I diametri consigliati per le padelle da utilizzare sono forniti nelle seguenti tabelle.

Piani cottura in vetro	30 cm stufa	45 cm stufa	60 cm controllo della mano	60 cm anteriore del controllo	70 cm anteriore del controllo	90 cm anteriore del controllo
Ausiliario fornello	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapido fornello	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapido fornello	18-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
WOK fornello	24-26 cm	---	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-30 cm

Piani cottura in metallo	30 cm stufa	45 cm stufa	60 cm controllo della mano	60 cm anteriore del controllo	70 cm anteriore del controllo	90 cm anteriore del controllo
Ausiliario fornello	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm	12-18 cm
Semi-rapido fornello	---	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-20 cm	18-22 cm
Rapido fornello	18-22 cm	22-24 cm	22-26 cm	22-24 cm	22-24 cm	22-26 cm
WOK fornello	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	24-26 cm	26-32 cm

ATTENZIONE: Il diametro della pentola da usare sui prodotti deve essere di almeno 120 mm.



Spruzzi e trabocchi possono causare incendi e danni alla superficie del piano cottura.



Non utilizzare contenitori con basi convesse o concave.



Se il diametro della pentola è inferiore a quello del piano di cottura, ciò causerà uno spreco di energia.



Usare pentole e padelle solo con basi piatte.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di avviare le operazioni di manutenzione o pulizia, come prima cosa scollegare la presa che fornisce elettricità al piano cottura, quindi disattivare la valvola del gas. Qualora il piano di cottura sia caldo, attenderne il raffreddamento.

1. Per garantire una lunga durata di vita al piano cottura, all'insegna del risparmio, eseguire regolarmente operazioni di pulizia e manutenzione sul piano cottura stesso.

2. Non pulire il piano cottura con accessori che potrebbero graffiare, ad esempio spugne abrasive, lana di vetro o coltelli. Non usare materiali abrasivi, che potrebbero graffiare, materiali acidi o detergenti.

3. Dopo aver pulito le parti del piano cottura con un panno saponato, risciacquarlo, e risciacquarlo ulteriormente con un panno morbido.

4. Pulire le superfici in vetro con sostanze speciali per la pulizia del vetro. Dato che i graffi sulle superfici in vetro portano a rotture, in fase di pulizia delle superfici in vetro non usare detergenti abrasivi o raschietti in metallo affilati.

5. Non pulire il piano cottura con detergenti a vapore.

6. Pulire i canali e i coperchi delle zone dei piani cottura con acqua saponata, e pulire i canali del gas con una spazzola.

7. In fase di pulizia del piano cottura, non usare mai materiali infiammabili ad esempio acidi, solventi e gas.

8. Non lavare le componenti in plastica e in alluminio del piano lavoro in lavastoviglie.

9. Pulire immediatamente aceto, limone, sale, coca-cola e acidi simili e prodotti alcalini contenenti sostanze versate sul piano cottura.

10. Col passare del tempo, i pulsanti del piano cottura diventano duri o faticano a girare; in questi casi potrebbe essere necessario sostituire questi pulsanti. La sostituzione dovrebbe essere eseguita dal servizio autorizzato.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sarà possibile risolvere i problemi riscontrati nel prodotto controllando i seguenti punti prima di contattare l'assistenza tecnica.

Aspetti da controllare

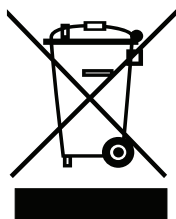
Nel caso in cui si verifichi un problema con il piano cottura, per prima cosa controllare la tabella qui sotto e provare ad applicarne i suggerimenti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nessuna accensione.	Nessuna scintilla.	Controllare l'alimentazione.
	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
	L'erogazione del gas è chiusa.	Erogazione di gas completamente aperta.
Accensione non corretta.	Erogazione di gas non completamente aperta.	Erogazione di gas completamente aperta.
	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
	Il sistema di accensione è ostruito da materiali estranei.	Rimuovere i materiali estranei con un panno.
	I piani cottura sono bagnati.	Asciugare accuratamente i piani cottura.
	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
Presenza di rumore durante l'uso o l'accensione.	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
La fiamma si spegne durante l'uso.	Il dispositivo di fiamma è intasato da materiale estraneo.	Pulire il dispositivo di fiamma.
	Il cibo fuoriuscito spegne la fiamma.	Spegner il piano cottura. Aspettare un minuto e riaccendere.
	Una corrente d'aria spegne la fiamma.	Controllare il piano di cottura e l'area di cottura per verificare la presenza di corrente d'aria, ad esempio da una finestra aperta. Aspettare un minuto e riaccendere.
Fiamma gialla .	I fori dello spargifiamma sono ostruiti.	Pulire lo spargifiamma.
	Utilizzo di gas differente.	Controllare il tipo di gas utilizzato.
Fiamma instabile.	La copertura del fornello non è montata correttamente.	Montare correttamente la copertura.
Odore di gas.	Beccuccio del fornello lasciato aperti.	Controllare se i beccucci del fornello sono stati lasciati aperti.
	Perdita dal collegamento della bombola del gas alla cucina.	Assicurarsi che i collegamenti siano a prova di perdite.
Iniettore non funzionante.	Le punte o il corpo delle candele di accensione sono ostruiti.	Pulire le punte e il corpo delle candele di accensione dei bruciatori a gas.
	I tubi del bruciatore a gas sono intasati.	Pulire i tubi del bruciatore a gas.

REGOLE D'USO

1. Effettuare il movimento e il trasporto nella confezione originale.
2. Prestare massima attenzione all'apparecchio mentre si lo carica / scarica e maneggia.
3. Assicurarsi che l'imballaggio sia ben chiuso durante la movimentazione e il trasporto.
4. Proteggere l'apparecchio da fattori esterni (quali umidità, acqua ecc.) che potrebbero danneggiare l'imballaggio.
5. Fare attenzione a non danneggiare l'apparecchio a causa di urti, incidenti, cadute ecc. durante la manipolazione e il trasporto e di non romperlo o deformato durante il funzionamento.

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Smaltire gli imballaggi in modo ecologico.

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche usate (rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche-RAEE). Le linee guida stabiliscono la modalità di restituzione e riciclo degli apparecchi usati, come applicabile in tutta la UE.

INFORMAZIONI SULLA CONFEZIONE

I materiali di imballaggio del prodotto sono realizzati con materiali riciclabili secondo i nostri regolamenti nazionali sull'ambiente. Non smaltire i materiali di imballaggio con i rifiuti domestici o con altri rifiuti. Portarli ai punti di raccolta del materiale di imballaggio previsti dalle autorità locali.

قواعد النقل

١. يجب نقل الجهاز في غلافة الأصلي.
٢. انتبه تمامًا للجهاز أثناء تحميله/ تنزيله ونقله.
٣. تأكد من إغلاق الغلاف بإحكام أثناء الحمل والنقل.
٤. يجب حماية الجهاز من العوامل الخارجية (مثل الرطوبة والمياه وغيرها) التي قد تتلف الغلاف.
٥. كن حذرًا لعدم إتلاف الجهاز بسبب الصدمات أو التخبطات أو السقوط أو ما إلى ذلك, أثناء الحمل والنقل وعدم كسره أو تشويبه أثناء التشغيل.

التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة

التخلص من العلب بطريقة صديقة للبيئة.

يسمى هذا الجهاز وفقا للتوجيه الأوروبي 2012/19 /الاتحاد الأوروبي بشأن نزاع استخدام الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية - WEEE). يحدد الإطار التوجيهي للعودة وإعادة تدوير الأجهزة المستخدمة حسب مقتضى الحال طوال إلى الاتحاد الأوروبي.



بيانات التعبئة

تم تصنيع مواد التعبئة الخاصة بهذا المنتج من مواد قابلة لإعادة التصنيع وفقًا للوائح البيئية المحلية الخاصة بنا. لا تتخلص من مواد التعبئة مع النفايات المنزلية أو النفايات الأخرى. عليك أن تأخذها إلى مراكز تجميع مواد التعبئة المخصصة بواسطة الجهات المحلية.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

يمكنك حل المشكلات التي قد تواجهها مع المنتج من خلال التحقق من النقاط التالية قبل الاتصال بالخدمة التقنية.

نقاط الفحص

في حال واجهت مشكلة في الموقد، تحقق أولاً من الجدول أدناه وحاول العمل بهذه الاقتراحات.

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
لا يوجد شعلة.	لا يوجد شرارة.	تفقد مصدر الطاقة.
	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
	إمدادات الغاز مغلقة.	افتح إمدادات الغاز بالكامل.
لا يوجد اشتعال مناسب.	إمدادات الغاز ليست مفتوحة بالكامل.	افتح إمدادات الغاز بالكامل.
	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
	منفذ الإشعال مسدود بمواد غريبة.	قم بإزالة المواد الغريبة بقطعة قماش.
	مشاعل الموقد رطبة.	جفف مشاعل الموقد بشكل حذر.
يحدث ضجيج عند الاشتعال.	تقوب اللهب مسدودة.	نظف تقوب اللهب.
	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
	جهاز مراقب الشعلة مسدود بجسم غريب.	نظف جهاز مراقب الشعلة.
الشعلة تنطفئ أثناء التشغيل.	الطعام الفائض يطفى الشعلة.	أطفئ الشعلة. انتظر لمدة دقيقة وأشعل الموقد مرة أخرى.
	تدفق هواء قوي يطفى الشعلة.	يرجى التحقق من الشعلة ذات الصلة ومن مساحة الطهي فيما يتعلق بتدفق الهواء، على سبيل المثال، الوارد من نافذة مفتوحة. انتظر لمدة دقيقة وأشعل الموقد مرة أخرى.
	تقوب اللهب مسدودة.	نظف تقوب اللهب.
الشعلة الصفراء.	يتم استخدام غاز مختلف.	تحقق من الغاز المستخدم.
لهب غير مستقر.	غطاء الموقد غير مضبوط بشكل صحيح.	اضبط الغطاء بشكل صحيح.
رائحة الغاز.	فوهة المشعلة مفتوحة.	تحقق ما إذا كانت فوهة المشعلة مفتوحة.
المشعل لا يعمل.	تسرب من توصيل اسطوانة غاز إلى الموقد.	تأكد من التوصيلات لا تسبب تسرب.
	شعلة الأطراف أو جسم الاشتعال مسدود.	نظف الأطراف أو جسم منفذ شعلات الغاز.
	أنابيب غاز الموقد مسدودة.	نظف أنابيب غاز الموقد.

الصيانة والتنظيف

قبل البدء بتنظيف أو صيانة الجهاز لا بد من سحب الكابل من المقبس وإغلاق مفتاح الغاز. وانتظار انخفاض حرارته إذا كان حارا.

١. لا بد من القيام بصيانة وتنظيف الجهاز بشكل دوري من أجل استخدامه بشكل اقتصادي لفترة طويلة.

٢. الرجاء عدم استخدام الفرشاة الصلبة أو أسلاك التنظيف أو السكين أو ما شابه ذلك من الأدوات الصلبة لتنظيف الموقد. الرجاء عدم استخدام المواد التي تسبب التآكل أو الاحتكاك أو مساحيق التنظيف.

٣. بعد تنظيف أجزاء الموقد باستخدام القماش المبلل بالصابون يجب غسله ومن ثم تجفيفه جيدا باستخدام قطعة قماش طرية.

٤. الرجاء تنظيف الأسطح الزجاجية باستخدام مواد التنظيف الخاصة بالزجاج. قد تؤدي خدوش الزجاج لانكساره لذلك الرجاء عدم استخدام مواد التنظيف التي تسبب التآكل أو الأجزاء ذات الأطراف الحادة عند تنظيف الزجاج.

٥. الرجاء عدم تنظيف الموقد بالمنظفات البخارية.

٦. الرجاء تنظيف قنوات وأغطية رأسيات الموقد باستخدام الماء والصابون وتنظيف قنوات الغاز بالاستعانة بالفرشاة.

٧. يمنع منعاً باتاً استخدام الحمض والنتنر والمواد الغازية وما شابه ذلك من المواد القابلة للاشتعال أثناء تنظيف الموقد.

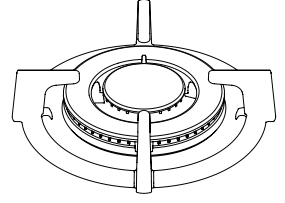
٨. الرجاء عدم غسل أي جزء من أجزاء الموقد المصنوعة من البلاستيك أو الألمنيوم في الجلاية.

٩. الرجاء تنظيف الخل والليمون والملح والكولا وما شابه من السوائل الحمضية والقلوية المسكوبة على الموقد مباشرة.

١٠. في حال صعوبة أو استحالة تدوير أزرار الموقد مع مرور الوقت حينها لا بد من تغييرها. لا بد من تغيير الأزرار من قبل قسم الصيانة المعتمد.

رأسية الموقد

تتميز رأسية ووك بمميزة الطهي السريع. تمتلك هذه الرأسية نظام لهب مزدوج مما يساعدها بتوزيع الحرارة العالية على أسفل الوعاء بشكل متناسق. هذه الرأسية مناسبة لعملية الطهي السريع بحرارة مرتفعة. في حال تطلب الأمر استخدام وعاء عادي على هذه الرأسية لا بد من نزع ناقل الوعاء الموجود على الرأسية.



أحجام الأوعية

تم توضيح أقطار الأواني الموصى باستخدامها في الجداول التالية.

النوعت الزجاج	موقد ٣٠ سم	موقد ٤٥ سم	تسليم السيطرة ٦٠ سم	جبهة السيطرة ٦٠ سم	جبهة السيطرة ٧٠ سم	جبهة السيطرة ٩٠ سم
بيك الصغير	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم
بيك المتوسط	---	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٢-١٨ سم
بيك الكبير	٢٤-١٨ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم
شعلة العريض	٢٦-٢٤ سم	---	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٣٠-٢٦ سم

المواقد المعدنية	موقد ٣٠ سم	موقد ٤٥ سم	تسليم السيطرة ٦٠ سم	جبهة السيطرة ٦٠ سم	جبهة السيطرة ٧٠ سم	جبهة السيطرة ٩٠ سم
بيك الصغير	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم	١٨-١٢ سم
بيك المتوسط	---	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٠-١٨ سم	٢٢-١٨ سم
بيك الكبير	٢٢-١٨ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٤-٢٢ سم	٢٦-٢٢ سم
شعلة العريض	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٢٦-٢٤ سم	٣٢-٢٦ سم

تحذير: يجب أن يكون قطر الطنجرة المطلوب استخدامها على المنتج ١٢٠ ملم على الأقل.



قد يتسبب الرش أو الطفح في إلحاق ضرر بسطح الموقد والنار



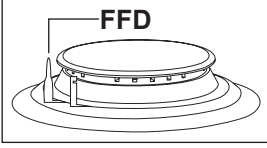
لا تستخدم حاويات ذات قواعد محدبة أو مقعرة



إذا كان قطر الوعاء أصغر من قطر الفرن، فإن ذلك سيهدر الطاقة



استخدام الأواني والمقالي مع قواعد مسطحة فقط

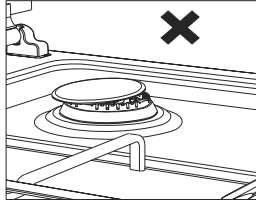


٦. جهاز سلامة قطع الشعلة (FFD) * ؛ يعمل على الفور في حالة التنشط الآلي الأيمن بسبب السائل الزائد فوق الألواح العلوية.

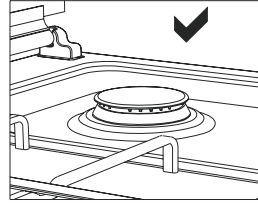
٧. عند استخدام ملحقات غلاية القهوة المقدمة مع الجهاز الرجاء مراعاة تثبيت أرجل هذه الملحقات على الأصابع في وسط رأسية الموقد. الرجاء استخدام هذه الملحقات على رأسية الغاز الصغيرة فقط.
٨. عند استخدام الموقد الغازي الرجاء مراعاة استخدام أوعية ذات مقابض طويلة مع مراعاة وضعها في وسط رأسية الموقد. تساهم هذه العملية باستخدام الطاقة بشكل أفضل. يحتوي الجدول الموجود أدناه النصائح المتعلقة بقطر الأوعية وفق رأسيات الموقد. يتميز رأس الموقد السريع بالاستخدام من أجل الطهي السريع.
٩. تأكد من تثبيت شبكة الموقد بشكل كامل على لوحة الموقد. بخلاف ذلك قد تتساقط المواد التي يتم وضعها على الموقد.
١٠. ضع مقابض الأواني والمقلاة بعيداً عن حرارة الفرن حتى لا ترتفع درجة حرارتها.
١١. ضع أطعمة بكميات مناسبة في الأواني والمقالي. وبفضل ذلك لن تضطر إلى تنظيف الأماكن لعدم حدوث طفح.
١٢. يجب أن يتوافق حجم الأواني مع أبعاد لهب الغاز. اضبط لهب الغاز بشكل يتناسب مع قاعدة الأواني.
١٣. لا تستخدم أواني غير متوازنة قد تسقط بسهولة من الموقد.
١٤. لا تضع الأواني فارغة على لهب شعلات الموقد.
١٥. تأكد من إغلاق لهب الموقد بعد الاستخدام.
١٦. لا تضع أواني قد تتأثر بالحرارة على الموقد.
١٧. لا تقم بتشغيل شعلات الموقد بدون وضع أواني عليه.
١٨. لا تضع أغطية الأواني على شعلات الموقد.
١٩. عند الرغبة في وضع الإناء على شعلة أخرى، بدلاً من جر الإناء قم برفعه وضعه على الشعلة المرادة.
٢٠. لا تضع غطاء الإناء أثناء تسخين الزيت.
٢١. لا تملء زيت بحجم أكثر من ثلث المقلاة. لا تبتعد عن الموقد أثناء تسخين الزيت. حيث أن الزيت شديدة السخونة قد يسبب خطر.

استخدام كوكتوب الخاص بك

١. قبل تشغيل موقدك، تأكد أن أغطية الحارقات في مكانها الصحيح. بالأسفل توضيح للوضع الصحيح لأغطية الحارقات.



صورة ٧

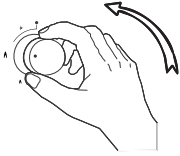


صورة ٦

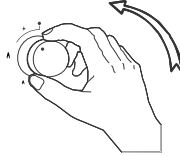
٢. الديوك الغازية لها آلية قفل خاصة. لذلك، لتشغيل منطقة كوكتوب، اضغط على زر عن طريق المضى قدما وأثناء فتح أو إغلاق الديك، اضغط باستمرار على الزر.

● مغلق 🔥 مفتوح بالكامل 🔥 نصف مفتوح

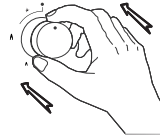
٣. بالنسبة لنماذج الإشعال التلقائية، يتم تحقيق الاشتعال عبر الكهرباء. لذلك، قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن الجهاز لديه اتصال كهربائي. الإشعال لهذه النماذج هو على النحو التالي.



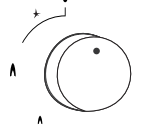
يمكنك ضبط طول اللهب للحصول على الطول المرغوب من خلال تدوير الزر لليساار أو اليمين.



يتم تشغيل وحدة الإشعال لإشعال الفرن أثناء الضغط على الزر.



في البداية، اضغط الزر للأمام لإشعال الفرن.



محبس الغاز في وضع الإيقاف.

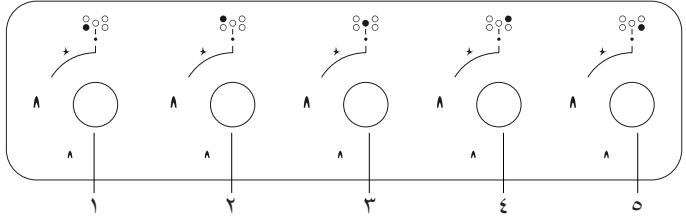
٤. انتبه إلى أن شوايات كوكتوب توضع على طاولة الموقد تمامًا. في حالة الفشل في هذا الأمر يمكن أن يسبب صب المواد على ذلك

٥. بالنسبة للموديلات التي تحتوي على نظام أمان لإخماد الغاز، بعد القيام بعملية تشغيل الموقد كما هو موضح أعلاه الرجاء دفع الزر نحو الأمام دون رفع اليد عنه والانتظار لمدة ٥-١٠ ثواني. يتم تفعيل نظام الإخماد الأوتوماتيكي خلال هذه الفترة ويدعم عمل الجهاز. في حال إخماد اللهب في الجهاز لأي سبب كان يقوم نظام الإخماد الأوتوماتيكي بفصل الغاز عن رأسية الموقد بشكل أوتوماتيكي.

لوحة التحكم

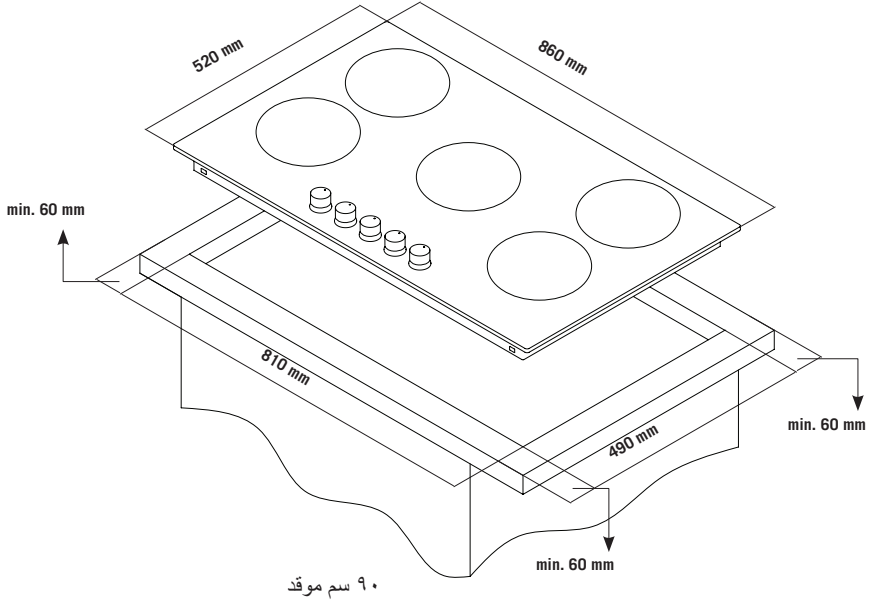
مؤشر لوحة الموقد قياس ٩٠ سم

١. الشعلة الأمامية اليسرى
٢. الشعلة الخلفية اليسرى
٣. مشعلة المقلاة
٤. الشعلة الخلفية اليمنى
٥. الشعلة الأمامية اليمنى

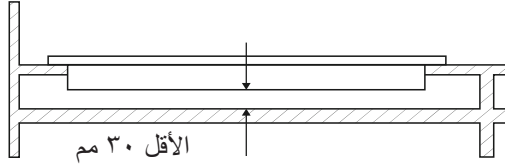


تحذير: تم إعداد لوحة التحكم المذكورة أعلاه, لأغراض التوضيح فقط. وضع في اعتبارك لوحة التحكم الخاصة بجهازك.

عند قص السطحية وتركيب المنتج الرجاء الالتزام بالمخططات والمقاييس المذكورة أدناه.



٦. في حال تركيب المنتج على الدرج وكان السطح السفلي يلامس أسفل المنتج حينها لا بد من فصل هذا القسم باستخدام رف خشبي.

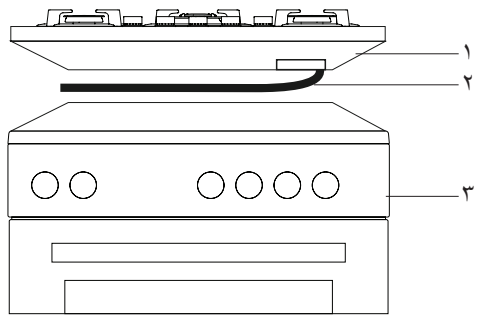


٧. عند تركيب المنتج على خزانة لا بد من استخدام رف خشبي لفصل هذا القسم كما هو موضح في الشكل أعلاه. عند تركيب المنتج على الفرن لا داعي للقيام بهذه العملية.

٨. في حال تركيب المنتج بجانب الجدار اليميني أو اليساري يجب مراعاة ترك مسافة بين الجدار والمنتج ٥٠ ملم على الأقل.

في حال استخدام فرن أسفل الموقد

- ١. الموقد
- ٢. الخرطوم
- ٣. الفرن

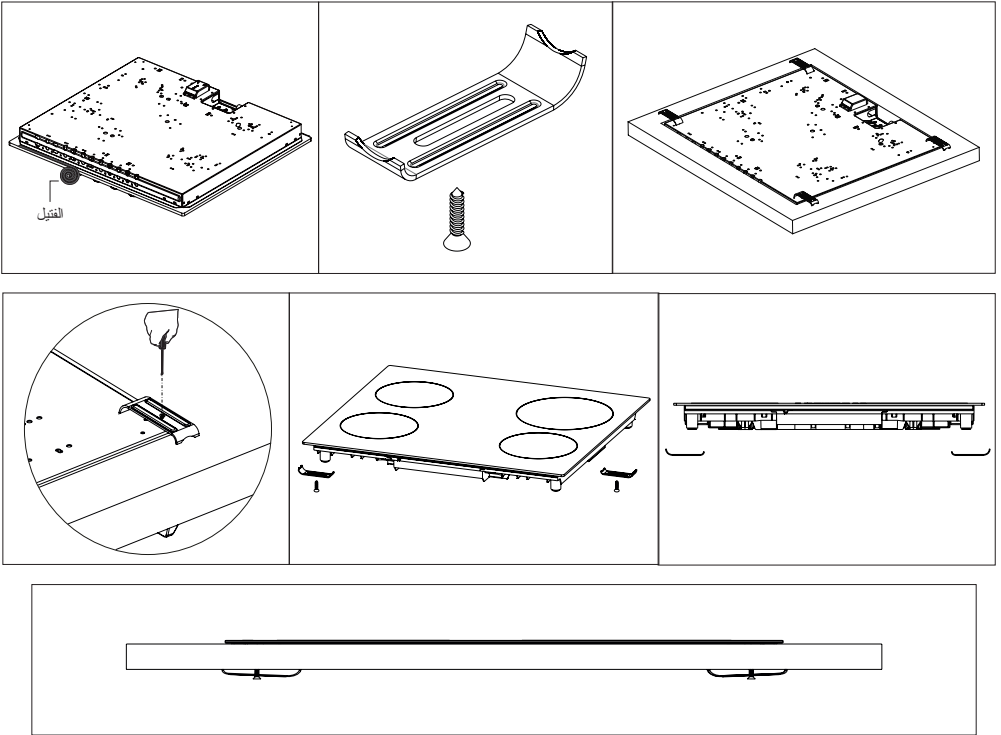


الرجاء مراعاة عدم تماس خرطوم الغاز لأسفل الفرن والأطراف الحادة والزوايا مع الانتباه لعدم شدة وطيه. الرجاء استخدام خرطوم الغاز من الطرف اليميني للموقد مع تثبيت الخرطوم بواسطة المحبس.

التركيب

١. الرجاء وضع الجهاز على سطح مستو بعد قلبه رأساً على عقب.
٢. لتلافي تسرب السوائل أو الشوائب بين الموقد والسطح الرجاء لصق المعجون الموجود في العبوة على الأطراف السفلية للموقد.
٣. وبالنسبة للزوايا بالإمكان لي المعجون ولصقه في فراغات الزوايا والتأكد من ملئها.
٤. الرجاء إعادة الموقد إلى وضعيته الطبيعية ومعايرته على السطح.
٥. الرجاء تثبيت الموقد على السطح باستخدام العلاقات والبراغي المقدمة مع المنتج.

مخطط التثبيت



تركيب الموقد

تحقق من أن التركيبات الكهربائية مناسبة لوضع الجهاز في حالة التشغيل. إن لم يكن الأمر كذلك، استدع فني كهرباء وسباك لتجهيز المنافع حسب الضرورة. لا تتحمل الشركة المنتجة أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.

تحذير: من مسؤولية العميل إعداد الموقع الذي سيوضع المنتج فيه وإعداد الطاقة أو مرفق الغاز.

تحذير: يجب اتباع القواعد المحلية المتعلقة بالتركيبات الكهربائية أثناء تركيب المنتج.

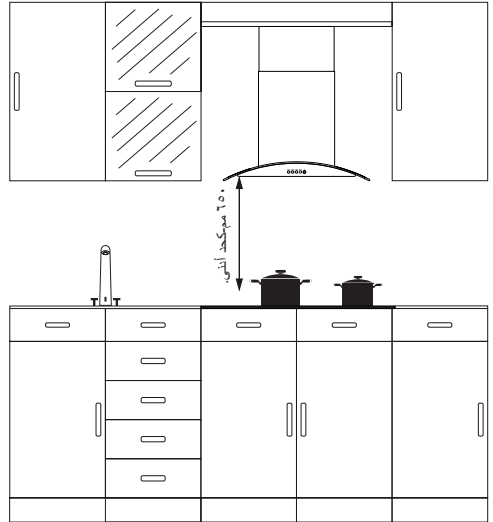
تحذير: تحقق من عدم وجود أي ضرر في الجهاز قبل تثبيته. لا توصل الجهاز بالكهرباء إذا كان متضررا. تسبب المنتجات المتضررة مخاطر على سلامتك.

موقع الفرن

المكان المناسب للتركيب تم تصميم هذا المنتج ليكون مناسباً للتركيب على أسطح المطبخ التي يتم الحصول عليها من السوق. لا بد من ترك فراغ أمان المنتج وجدار المطبخ.

في حال تركيب شفاط فوق الجهاز يجب مراعاة الشركة المنتجة المتعلقة بالمسافة الفاصلة بين الجهاز والشفاط (٦٥ سم على الأقل). يجب قص سطحية المطبخ التي سيوضع عليها المنتج وفق مقاييس المنتج.

عند تركيب المنتج لا بد من مراعاة القواعد المتعلقة بالمعايير المحلية بالنسبة للكهرباء.



ملي بار G30,37		ملي بار G30,50		ملي بار G30,28-30 ملي بار G31,37			عقارات
غاز مسال		غاز مسال		غاز مسال			
ملي متر	٠,٩٦	ملي متر	٠,٧٦	ملي متر	٠,٩٦	محقة	بيك WOK (٣,٥)
غرام / ساعة	٢٥٤	غرام / ساعة	٢٥٤	غرام / ساعة	٢٥٤	استهلاك	
كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	طاقة	
ملي متر	٠,٨٥	ملي متر	٠,٧٥	ملي متر	٠,٨٥	محقة	بيك الكبير
غرام / ساعة	٢١١	غرام / ساعة	٢١١	غرام / ساعة	٢١١	استهلاك	
كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	طاقة	
ملي متر	٠,٦٥	ملي متر	٠,٦٠	ملي متر	٠,٦٥	محقة	بيك المتوسط
غرام / ساعة	١٢٤	غرام / ساعة	١٢٤	غرام / ساعة	١٢٤	استهلاك	
كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	طاقة	
ملي متر	٠,٥٠	ملي متر	٠,٤٣	ملي متر	٠,٥٠	محقة	بيك الصغير
غرام / ساعة	٦٩	غرام / ساعة	٦٩	غرام / ساعة	٦٩	استهلاك	
كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	طاقة	

تحذير: يتم تحديد قيم القطر المكتوبة على الحاقن بدون فاصلة. فمثلا ؛ يتم تحديد قطر ١,٧٠ ملم على نحو ١٧٠ على الحاقن

تحذير: لعمل تعديل بواسطة الخدمة المعتمدة، يجب النظر في هذا الجدول. الشركة المنتجة غير مسؤولة عن أي مشاكل قد تحدث بسبب أي تعديل خاطئ.

تحذير: بهدف رفع جودة المنتج، يمكن تغيير المواصفات الفنية دون أي إشعار مسبق.

تحذير: القيم المقدمة مع الجهاز أو الوثائق المصاحبة له هي قراءات مخبرية وفقا للمعايير ذات الصلة. قد تختلف هذه القيم اعتمادا على الاستخدام والظروف المحيطة.

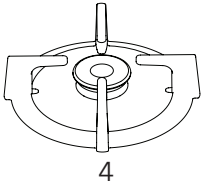
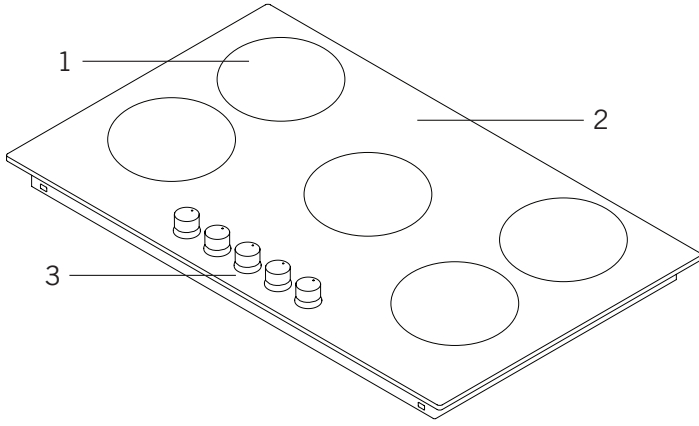
المواصفات الفنية

عند استخدام المواقد الكهربائية الرجاء الضغط على زر الموقد المطلوب في اللوحة وتشغيل الموقد بالمستوى المطلوب. توجد في الجدول أدناه قوى الموقد وفق المستويات.

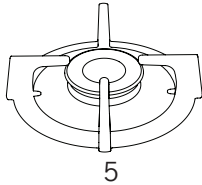
المواصفات	المستوى ١	المستوى ٢	المستوى ٣	المستوى ٤	المستوى ٥	المستوى ٦
٨٠ ملم	٢٠٠ وات	٢٥٠ وات	٤٥٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم	٢٥٠ وات	٧٥٠ وات	١٠٠٠ وات	---	---	---
١٨٠ ملم	٥٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٥٠٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم سريع	٥٠٠ وات	١٠٠٠ وات	١٥٠٠ وات	---	---	---
١٨٠ ملم سريع	٨٥٠ وات	١١٥٠ وات	٢٠٠٠ وات	---	---	---
١٤٥ ملم	٩٥ وات	١٥٥ وات	٢٥٠ وات	٤٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٠٠٠ وات
١٨٠ ملم	١١٥ وات	١٧٥ وات	٢٥٠ وات	٦٠٠ وات	٨٥٠ وات	١٥٠٠ وات
١٤٥ ملم سريع	١٣٥ وات	١٦٥ وات	٢٥٠ وات	٥٠٠ وات	٧٥٠ وات	١٥٠٠ وات
١٨٠ ملم سريع	١٧٥ وات	٢٢٠ وات	٣٠٠ وات	٨٥٠ وات	١١٥٠ وات	٢٠٠٠ وات
فولطية الإمداد	٢٢٠-٢٤٠ فولت ٦٠ / ٥٠ هيرتز					

محقنة, استهلاك و طاقة الطاولة

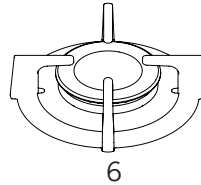
ملي بار G20,25		ملي بار G20,20 ملي بار G25,25		عقارات	
غاز طبيعي		غاز طبيعي			
ملي متر	١,٢٨	ملي متر	١,٤٠	محقنة	بيك WOK (٣,٥)
متر مكعب / ساعة	٠,٣٣٣	متر مكعب / ساعة	٠,٣٣٣	استهلاك	
كيلوواط	٣,٥٠	كيلوواط	٣,٥٠	طاقة	
ملي متر	١,١٠	ملي متر	١,١٥	محقنة	بيك الكبير
متر مكعب / ساعة	٠,٢٧٦	متر مكعب / ساعة	٠,٢٧٦	استهلاك	
كيلوواط	٢,٩٠	كيلوواط	٢,٩٠	طاقة	
ملي متر	٠,٩٢	ملي متر	٠,٩٧	محقنة	بيك المتوسط ٢x
متر مكعب / ساعة	٠,١٦٢	متر مكعب / ساعة	٠,١٦٢	استهلاك	
كيلوواط	١,٧٠	كيلوواط	١,٧٠	طاقة	
ملي متر	٠,٧٠	ملي متر	٠,٧٢	محقنة	بيك الصغير
متر مكعب / ساعة	٠,٩٦	متر مكعب / ساعة	٠,٩٦	استهلاك	
كيلوواط	٠,٩٥	كيلوواط	٠,٩٥	طاقة	



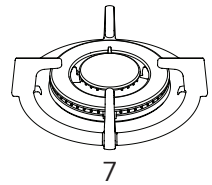
4



5



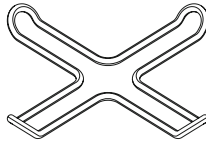
6



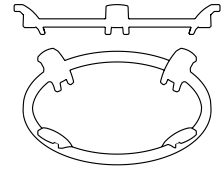
7



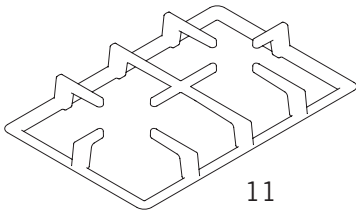
8



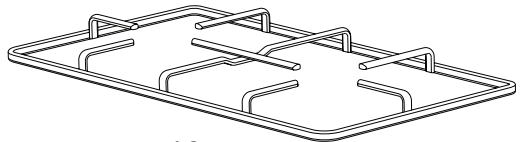
9



10



11

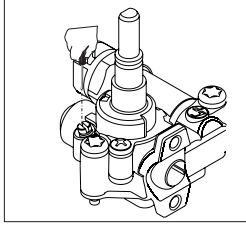


12

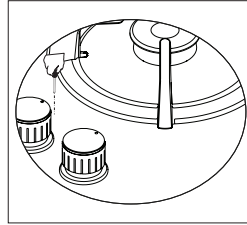
- ٧. رأسية الموقد *
- ٨. اللوحة الحارة *
- ٩. معايير القهوة *
- ١٠. معايير رأسية الموقد *
- ١١. الأصابع السكب
- ١٢. الأصابع المطلية بالمينا

- ١. وضعيات رأسيات الموقد
- ٢. الأسطح الزجاجية أو المعدنية
- ٣. أزرار التحكم
- ٤. رأسية الموقد الصغير
- ٥. رأسية الموقد المتوسط
- ٦. رأسية الموقد الكبير

٥. بعد ذلك، قم بإزالة أزرار التحكم الموجودة على الفرن الخاص بك. استخدم مفكًا صغيرًا للي البرغي وضبطه في منتصف محابس الغاز كما هو موضح في الصورة. الجدول التالي يوضح معدل اللي واتجاهه. القيم الموجودة في الجدول قيم تقريبية. يكفي الضبط بحيث تحصل على طول منخفض للهب بمقدار ثلث طول اللهب الكامل.



صورة ٥



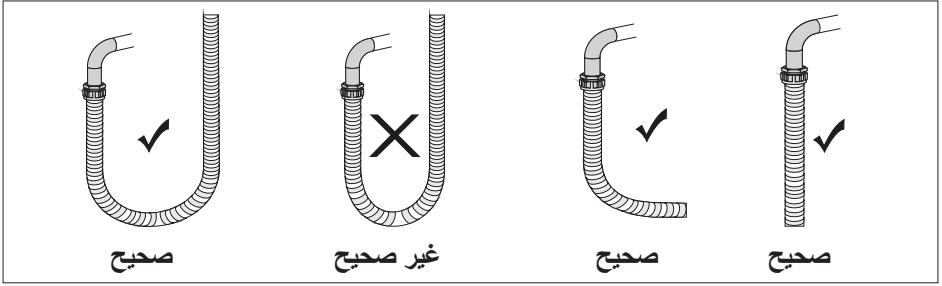
صورة ٤

تهوية الغرفة

يتم الحصول على الهواء اللازم للاشتعال من الغرفة وتتم انبعاث الغازات الناتجة عن هذه العملية بشكل مباشر إلى الغرفة. لذلك يشترط وجود نظام تهوية جيد في مكان الاستخدام من أجل سلامة عمل المنتج. في حال عدم وجود أي نافذة أو باب لتهوية المكان لا بد من تركيب نظام تهوية إضافي. لكن في حال وجود باب يفتح نحو الخارج بشكل مباشر فلا داعي لفتحات التهوية.

حجم الغرفة	فتحة التهوية
أصغر من ٥ م ³	١٠٠ سم ² بحد أدنى
بين ٥ م ² - ١٠ م ²	٥٠ سم ² بحد أدنى
أكبر من ١٠ م ³	لا داعي لذلك
في القبو	٦٥ سم ² بحد أدنى

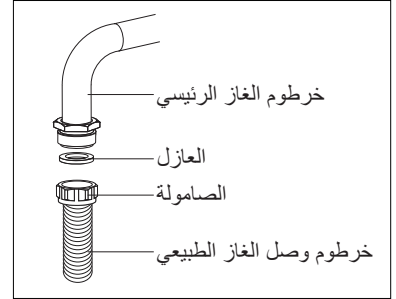
تحذير: الرجاء مراعاة عدم تمرير خرطوم الغاز وكابل الكهرباء من الأماكن الحارة. لا بد من وصل خرطوم الغاز مع مراعاة تمريره من زوايا عريضة لحماية من الانكسار. قد تسبب عملية تحريك الجهاز الموصول بالغاز مخاطر تسريب الغاز.



لتوصيل الغاز الطبيعي:

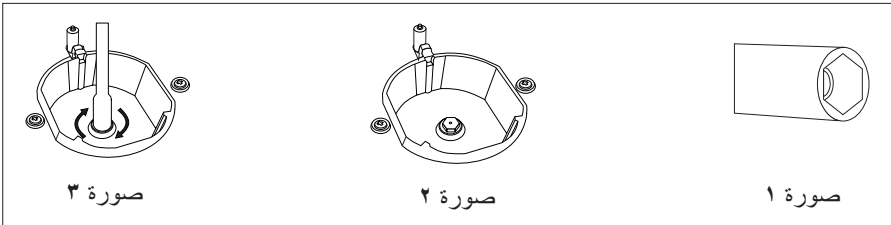
تحذير: يجب القيام بعملية وصل الغاز الطبيعي من قبل مركز الصيانة المعتمد.

من أجل وصل الغاز الطبيعي الرجاء وضع العازل داخل السمولة الموجود على طرف وصل الغاز الطبيعي. لوصل الخرطوم بمدخل الغاز الرئيسي الرجاء قلب السمولة. الرجاء القيام بفحص تسريب الغاز وإتمام عملية الوصل.



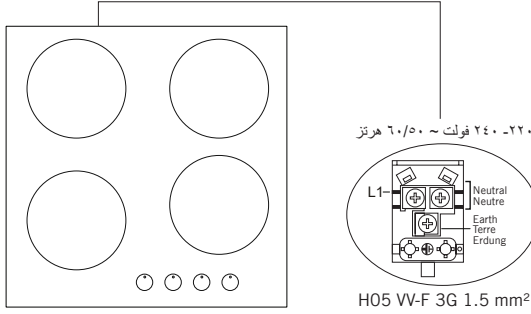
للتحويل من الغاز الطبيعي إلى غاز LGP أو من غاز LPG إلى الغاز الطبيعي؛

1. افصل الغاز أو الكهرباء عن الفرن. انتظر إلى أن يبرد الفرن.
2. استخدم مفكاً برأس معين كما هو موضح في الصورة ١ لعمليات تغيير الحاقن.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة والشعلة من الفرن كما هو موضح في الصورة ٢ لرؤية الحاقن.
4. قم بإزالة الحاقن واستبدله من خلال لي المفك كما هو موضح في الصورة ٣.



مخطط التوصيل الكهربائي

الرجاء وصل الكهرباء في الموقد وفق المخطط أدناه من قبل شخص معتمد.

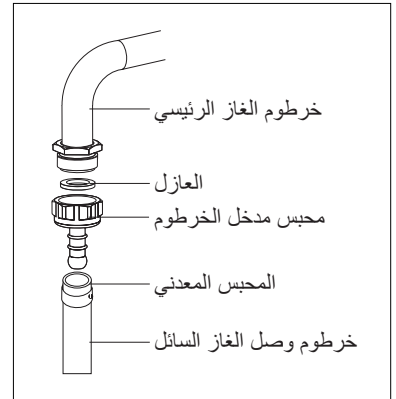


وصيل الغاز

- تحذير:** قبل البدء في أي عمل متعلق بتركيب الغاز، قم بإيقاف تشغيل إمدادات الغاز. خطر الانفجار!
- الرجاء وصل الموقد بمورد الغاز بأقرب طريق ممكن مع مراعاة عدم وجود أي تسريب. الرجاء مراعاة أن يكون طول الخرطوم ٤٠ سم كحد أدنى و ١٢٥ سم كحد أعظمي وذلك من أجل الأمان.
 - يمنع منعاً باتاً استخدام الولااعة أو الكبريت أو السجائر أو ما شابه ذلك من المواد المحترقة أثناء فحص تسريب الغاز.
 - الرجاء استخدام رغوة الصابون في مكان الوصل. في حال وجود أي تسريب/ تهريب للغاز ستلاحظون وجود فقاعات في الرغوة.
 - في حال تركيب الموقد على خزانة أو درج يمكن فتحه يجب مراعاة وضع لوحة حماية من الحرارة أسفل الجهاز بقياس ١٥ ملم على الأقل.

لتوصيل غاز البترول المسال

لوصول الغاز السائل (أنبوبة الغاز) الرجاء وضع محبس معدني على الخرطوم القادم من أنبوبة الغاز. الرجاء التأكد من دفع رأس الخرطوم في مدخل الخرطوم الموجود خلف الجهاز للأخير وذلك من خلال تسخينه في مياه حارة. ومن ثم وضع المحبس على طرف الخرطوم وشدها جيداً باستخدام مفك البراغي. العازل ومدخل الخرطوم المتعلق بالوصل هو كالتالي.



ملاحظة: يجب أن يكون المعايير المستخدم في الموقد العامل بالغاز من عيار ٣٠٠ ملم كروم.

الاستخدام المخصص

١. هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي. لا يسمح باستخدام الجهاز للأغراض التجارية.
٢. لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا لأغراض الطهي. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.
٣. لا يتحمل المصنع أية مسؤولية عن أي ضرر بسبب سوء الاستعمال أو التعامل.
٤. العمر الافتراضي لهذا الجهاز ١٠ سنوات. وهذه هي الفترة التي يتوافر بها قطع الغيار اللازمة لتشغيل هذا المنتج على النحو المحدد من قبل الشركة المنتجة.

التوصيل الكهربائي

١. المعلومات المتعلقة بشروط معايرة هذا الجهاز موجودة على الملصق أو لوحة المعلومات.
٢. لا بد من وصل الجهاز بفواصل مناسبة للقوة الكهربائية. في حال تطلب الأمل بالإمكان المطالبة بالمساعدة من قسم الصيانة المعتمد.
٣. تم معايرة هذا الجهاز للاستخدام مع الكهرباء ٢٢٠-٢٤٠ فولط أي سيفولطن أي سي ٦٠/٥٠ هرتز.
٤. في حال كان التيار الكهربائي في الشبكة غير مناسب لهذه القيم الرجاء مراجعة قسم الصيانة المعتمد.
٥. لا بد من وصل الجهاز بالكهرباء بالمقابس التي تحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة. في حال عدم وجود مقابس تحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة لا بد من مراجعة قسم الصيانة المعتمد. لا تعتبر الشركة المنتجة مسؤولة عن أي خلل يصيب الجهاز نتيجة وصله في المقابس التي لا تحتوي على خطوط أرضية مناسبة.
٦. يجب أن يكون المقبس الذي يحتوي على أنظمة خط أرضي مناسبة من أجل الجهاز قريباً منه ولا داعي لاستخدام كوابل التمديد.
٧. الرجاء مراعاة عدم تماس كابل الجهاز الكهربائي بالمناطق الساخنة من الجهاز. كما لا بد من مراعاة عدم تماسها بالأطراف والزوايا الحادة.
٨. في حال إصابة الكابل الرئيسي في الجهاز بأي ضرر لا بد تغيير هذا الكابل من قبل الشركة المنتجة أو قسم الصيانة المعتمد أو أي شخص له الصلاحية من أجل القيام بذلك.
٩. قد تصيب عملية وصل الجهاز بالكهرباء بشكل خاطئ الجهاز بالخلل. وتعتبر هذه الحالة خارج نطاق ضمان الجهاز. لا بد من القيام بوصل الجهاز بالكهرباء من قبل قسم الصيانة المعتمد.

٧. يجب تنفيذ جميع أنواع الخطوات التي يجب القيام بها فيما يتعلق بمعدات وأنظمة الغاز بواسطة الخدمة المعتمدة.

٨. يتوافق هذه الجهاز مع الغاز الطبيعي (NG). إذا تعين عليك في وقت لاحق استخدام المنتج الخاص بك مع نوع غاز مختلف عن المعد له، عليك أن تتقدم بطلب لدى الخدمة المعتمدة للتحويل.

٩. للتشغيل بشكل صحيح، يجب استبدال غطاء المحرك، وأنبوب الغاز، والماسك بشكل دوري، وفقاً لتوصيات الشركة المنتجة وعند الحاجة.

١٠. يجب أن يحترق الغاز جيداً في منتجات الغاز. يمكن إدراك الغاز المشتعل جيداً من خلال اللهب الأزرق والاشتعال المستمر. إذا كان الغاز لا يحرق بما فيه الكفاية، فقد يتولد أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون، عديم الرائحة وسامة جداً. حتى كمياته الصغيرة لها تأثير قاتلة.

١١. اسأل مورد الغاز المحلي عن أرقام هواتف الحالات الطارئة المتعلقة بالغاز والتدابير الواجب اتخاذها عند شم رائحة غاز.

ماذا يجب فعله عند اكتشاف رائحة الغاز

١. لا تستخدم ألسنة اللهب المجردة أو الدخان.
٢. لا تشغل أي مفتاح كهربائي. (على سبيل المثال: مفتاح المصباح أو جرس الباب)

٣. لا تستخدم الهاتف أو الجوال.

٤. افتح الأبواب والنوافذ.

٥. أغلق جميع صمامات الأجهزة التي تستخدم الغاز وعدادات الغاز.

٦. اتصل برجال الاطفاء من هاتف خارج المنزل.

٧. تحقق من جميع الخراطيم ووصلاتها ضد التسريبات. إذا بقيت رائحة الغاز، اترك المنزل، وقم بتحذير الجيران.

٨. لا تدخل إلى المنزل إلا بعد تأكد السلطات من كونه آمن.

١٦. يجب وضع مفاتيح الدائرة الكهربائي بحيث يمكن للمستخدم النهائي الوصول إليها عند تركيب الفرن.

١٧. يجب تركيب التوصيلات الثابتة بمصدر طاقة يتيح فصل التيار بشكل كلي. وبالنسبة للأجهزة ذات فئة الجهد الزائد أقل من III, يجب توصيل جهاز الفصل بمصدر طاقة ثابت وفقاً لرمز الكابلات.

١٨. لا تتم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك, يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية لا تتم بإزالة مفاتيح الاشتعال من الجهاز. بخلاف ذلك, يمكن الوصول إلى الكابلات الكهربائية الحية. فقد يسبب ذلك صدمة كهربائية.

سلامة الغاز

١. يجب عدم توصيل الجهاز بجهاز طرد مواد الاحتراق. يجب تثبيت المنتج وتوصيله وفقاً للوائح التركيب المعمول بها. يجب النظر بشكل خاص في شروط التهوية.

٢. عندما يتم استخدام جهاز الطبخ الغاز. والرطوبة والحرارة وحرق المنتجات في الغرفة. أولاً, تأكد من أن المطبخ جيد التهوية عند تشغيل الجهاز, وأبق على فتحات تهوية طبيعية, أو قم بتركيب معدات تهوية ميكانيكية. ٣. في حالة استخدام الجهاز بشكل مكثف لفترات طويلة من الوقت, فقد يتطلب الأمر وجود وسائل تهوية إضافية. فعلى سبيل المثال, افتح النافذة أو اضبط التهوية الميكانيكية على سرعة أعلى, إن وجدت.

٤. يجب استخدام هذا الجهاز فقط في أماكن جيدة التهوية وفقاً للوائح المعمول بها. يرجى قراءة هذا الدليل قبل استخدام المنتج.

٥. قبل تثبيت الجهاز, تأكد من أن شروط الشبكة المحلية (نوع الغاز وضغط الغاز) تتوافق مع متطلبات الأجهزة.

٦. لا يمكن تشغيل الآلية أكثر من ١٥ ثانية. إذا لم يتم تشغيل الموقد بعد ١٥ ثانية, قم بإيقاف الآلية وافتح باب الحجرة و / أو انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعال الموقد مرة أخرى.

السلامة الكهربائية

١. قم بتوصيل الجهاز بمقبس أرضي محمي بمصهر مطابق للقيم المحددة في مخطط المواصفات الفنية.
٢. يجب استدعاء كهربائي متخصص لتأريض المعدات الأرضية. شركتنا غير مسؤولة عن الأضرار التي قد تحدث بسبب استخدام المنتج بدون تأريض وفقاً للوائح المحلية.
٣. تحذير: في حالة تعرض السطح للتصدع، توقف عن استخدام الجهاز لتجنب احتمالية الصدمة الكهربائية.
٤. لا تغسل المنتج برشه الماء أو سكب عليه! فهناك خطر الصدمة الكهربائية.
٥. لا تلمس القابس بأيدي مبتلة! لا تسحب القابس من المقبس ممسكاً بالكابل، ولكنه اسحبه من القابس دائماً.
٦. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصليح.
٧. تأكد من إدخال القابس في مقبس الحائط بشكل صحيح لتجنب صدور الشرر.
٨. في حالة تعرض كابل الطاقة للتلف، فيجب استبداله بواسطة المستورد أو وكيل خدمته أو شخص مؤهل، لتجنب حدوث أي مخاطر.
٩. لا تستخدم كابلات تغذية مقطوعة أو تالفة أو كابلات تمديد غير الأصلية.
١٠. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز، وإلا فقد تحدث صدمة كهربائية.
١١. تأكد من عدم وجود سوائل أو رطوبة في المقبس، حيث يتم تثبيت قابس المنتج.
١٢. يمكن للقطب المجمع فصل إمدادات الطاقة لعمل التركيبات. يجب فصل توصيل التيار الكهربائي بمفتاح أو فاصلة مدمجة مركبة على مصدر طاقة ثابت وفقاً لرمز البناء.
١٣. يجب ألا يتلامس كابل تزويد الطاقة مع الأجزاء الساخنة في الجهاز.
١٤. افصل المنتج عن الكهرباء أثناء التركيب والصيانة والتنظيف والتصليح.
١٥. تم تجهيز الجهاز بكابل من الفئة < Y >.

٢٩. يجب فصل الموقد عن الكهرباء أثناء أي أعمال بناء في المنزل. وبعد الانتهاء من العمل، يجب إعادة تركيب الموقد بواسطة الخدمة المعتمدة.

٣٠. لا تضع أدوات معدنية مثل السكين، والشوكة. والملقعة على سطح الجهاز، حيث أنها ستصبح ساخنة.

٣١. يجب عدم تثبيت الجهاز خلف غطاء مزخرف، لمنع ارتفاع درجة الحرارة.

٣٢. قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة ضمانات الحماية. وبعد التنظيف، قم بتثبيت ضمانات الحماية مرة أخرى وفقاً للتعليمات.

٣٣. يجب أن تكون نقطة تثبيت الكابل محمية.

٣٤. تنبيه! في حالة كسر زجاج الموقد، قم بإيقاف تشغيل أي عنصر تسخين على الفور وفصل الجهاز عن مصدر الطاقة، ولا تلمس سطح الجهاز ولا تستخدم الجهاز.

٣٥. يجب على المستخدم عدم محاولة صيانة أو إصلاح الفرن بنفسه.

٣٦. يجب توخي الحذر عند تنظيف الشعلات الغازية. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.

٣٧. قد يحدث حروق بسبب الحرارة والبخار الشديدين بينما تكون شعلة الموقد ساخنة أثناء الطهي أو بعد الطهي مباشرة.

٣٨. يمكن للمستخدم لمس الأسطح الساخنة التي تسبب الحروق في حالة عدم تشغيل الموقد أثناء الطهي.

٣٩. في حالة وضع أحمال ثقيلة على الموقد، فإن هذه الأحمال قد تسقط. فقد تؤدي إلى حدوث إصابات.

٤٠. ساعد على فصل الجهاز بعد التثبيت بقابس سهل الوصول إليه أو مفتاح في شبكة الأسلاك الثابتة

٤١. تحذير: قد يكون الطهي غير المراقب على موقد مع الدهون أو الزيت خطيراً وقد يؤدي إلى نشوب حريق.

١٦. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال فوق ٨ سنوات من العمر، والأفراد الذين يعانون من التحديات البدنية والسمعية أو العقلية أو الأشخاص الذين يعانون من نقص الخبرة أو المعرفة؛ ما دام يتم ضمان السيطرة أو يتم توفير معلومات بشأن المخاطر.

١٧. تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي فقط.

١٨. يحظر عبث الأطفال بالجهاز. يحظر إجراء أعمال التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال إلا إذا كانوا أكبر من ٨ أعوام وتحت الإشراف.

١٩. يجب الاحتفاظ بالجهاز والكابل الكهربائي بعيدا عن متناول الأطفال دون ٨ أعوام.

٢٠. يجب إبعاد الستائر والأقمشة والأوراق أو أي مادة قابلة للاشتعال بعيدًا عن الجهاز قبل البدء في استخدام الجهاز. لا تضع مواد قابلة للاشتعال على الجهاز أو بداخله.

٢١. يجب الإبقاء على قنوات التهوية بشكل مفتوح.

٢٢. يحذر تسخين الصفائح المغلقة أو الأواني الزجاجية. فقد يؤدي الضغط إلى انفجار الأواني.

٢٣. لا تستخدم المنتج في حالات مثل العلاج و / أو تحت تأثير الكحول والتي قد تؤثر على قدرتك على الحكم.

٢٤. يجب التحقق من إغلاق الوحدة بعد الاستخدام.

٢٥. احذر عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد تتسبب الحريق لأنها تحترق عندما تلامس الأسطح الساخنة.

٢٦. لا تحاول استخدام الجهاز في حالة احتوائه على تلف أو خلل ما يمكن رؤيته بالعين المجردة.

٢٧. لا تضع الأشياء التي قد يصلها الأطفال على الجهاز.

٢٨. تعتبر مواد التغليف خطرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف بعيدة عن متناول الأطفال.

تحذيرات هامة

١. يجب أن يتم التثبيت والإصلاح دائماً بواسطة «الخدمة المتعمدة». لا تتحمل الشركة المنتجو أي مسؤولية عن عمليات الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مرخص لهم.
٢. يرجى قراءة معلومات المستخدم هذه بعناية وبهذه الطريقة فقط يمكنك استخدام الجهاز بأمان وبطريقة صحيحة.
٣. يجب استخدام الموقد طبقاً لهذه التعليمات فقط.
٤. يجب إبقاء الأطفال دون سن ٨ سنوات والحيوانات الأليفة بعيداً عن الجهاز أثناء الاستخدام.
٥. تحذير: خطر الحريق؛ لا تخزن المواد على سطح الطهي.
٦. تحذير: تصبح الأجزاء المستخدمة ساخنة أثناء الاستخدام.
٧. شروط إعدادات الجهاز مدونة على الملصق. (أو على لوحة البيانات)
٨. قد تكون الأجزاء المستعملة ساخنة عند استخدام الشواية. يجب إبعاد الأطفال الصغار.
٩. تحذير: هذا الجهاز مخصص للطبخ فقط. لا يجب استخدامه لأغراض أخرى مثل تدفئة الغرفة.
١٠. لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز.
١١. لا تحاول مطلقاً إطفاء النيران بالماء. قم فقط بإغلاق دائرة الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية الحريق.
١٢. ينبغي إبقاء الأطفال دون الثامنة من العمر بعيداً، إذا تعذر مراقبتهم باستمرار.
١٣. يجب تجنب لمس العناصر الساخنة.
١٤. تنبيه! يجب متابعة عملية الطبخ. يجب متابعة الجهاز بشكل دائم أثناء عملية الطبخ.
١٥. الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بعد.

محتويات

٤	تحذيرات هامة.....
١٠	التوصيل الكهربائي.....
١١	وصيل الغاز.....
١٤	التعريف بالجهاز.....
١٥	المواصفات الفنية.....
١٧	تركيب الموقد.....
٢٠	أبعاد القطع.....
٢١	لوحة التحكم.....
٢٢	استخدام كوكتوب الخاص بك.....
٢٥	الصيانة والتنظيف.....
٢٦	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
٢٧	قواعد النقل.....
٢٧	التخلص من الجهاز بطريقة صديقة للبيئة.....
٢٧	بيانات التعبئة.....

عزيزي المستخدم،

هدفنا هو جعل هذا المنتج يوفر لك أفضل استخدام، حيث تم تصنيعه في منشأتنا الحديثة في بيئة عمل متأنية، بشكل يتوافق مع مفهوم الجودة الشاملة.

ولذلك، ننصح بقراءة دليل المستخدم بعناية قبل استخدام المنتج والاحتفاظ به للرجوع إليه في المستقبل.

ملاحظة: تم إعداد دليل المستخدم هذا لأكثر من نموذج. وقد لا تتوافق بعض المواصفات المذكورة في الدليل مع جهازك.

تم تصميم جميع أجهزتنا للاستخدام المنزلي فقط، وليس للاستخدام التجاري.

المنتجات المميزة بعلامة (*) اختيارية.

«يتوافق مع لوائح نفايات المعدات
الكهربائية والإلكترونية (WEEE)».

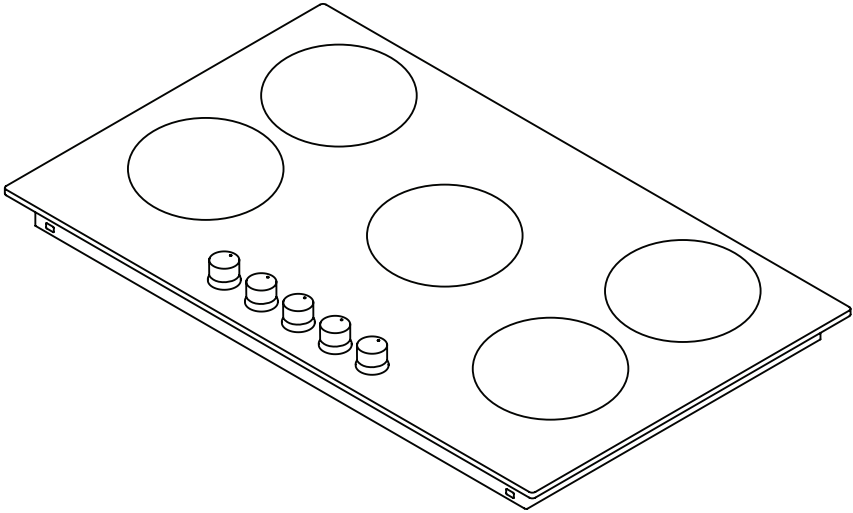
كٲب الٱسٲءءام

الغاز ومع الكهرباءفة

Piano di cottura a gas ed elettrico

À gaz et électrique

Gas and electric cooktop



ءلبل المٱسٲءءم

SA

USER GUIDE

IT

MANUEL D'UTILISATION

FR

USER MANUAL

GB

CANDY