

CANDY

DOMINO COOKING HOBS

INSTALLATION ADVICES - INSTRUCTIONS FOR THE USE _____

GB

- CHW32X LPG
- CHW23PX LPG
- CHG31X LPG
- CHG32X LPG

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product.

The safety precautions and recommendations reported below are for your own safety and that of others. They will also provide a means by which to make full use of the features offered by your appliance.

Please preserve this booklet carefully. It may be useful in future, either to yourself or to others in the event that doubts should arise relating to its operation.

This appliance must be used only for the task it has explicitly been designed for, that is for cooking foodstuffs. Any other form of usage is to be considered as inappropriate and therefore dangerous.

The manufacturer declines all responsibility in the event of damage caused by improper, incorrect or illogical use of the appliance.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS AND RECOMMENDATIONS

IMPORTANT: This appliance is designed and manufactured solely for the cooking of domestic (household) food and is not suitable for any non domestic application and therefore should not be used in a commercial environment.

The appliance guarantee will be void if the appliance is used within a non domestic environment i.e. a semi commercial, commercial or communal environment.

Read the instructions carefully before installing and using the appliance.

- This appliance has been designed and manufactured in compliance with the applicable standards for the household cooking products and it fulfills all the safety requirements shown in this manual, including those for surface temperatures. Some people with sensitive skin may have a more pronounced temperature perception with some components although these parts are within the limits allowed by the norms. The complete safety of the appliance also depends on the correct use, we therefore recommend to always pay a extreme attention while using the product, especially in the presence of children.

- After having unpacked the appliance, check to ensure that it is not damaged.
In case of doubt, do not use it and consult your supplier or a professionally qualified technician.
- Packing elements (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, packing straps, etc.) should not be left around within easy reach of children, as these may cause serious injuries.
- Some appliances are supplied with a protective film on steel and aluminum parts. **This film must be removed before using the appliance.**
- IMPORTANT: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning this appliance.
- Do not attempt to modify the technical characteristics of the appliance as this may become dangerous to use. The manufacturer declines all responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.
- CAUTION: this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- Do not operate your appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not carry out cleaning or maintenance operations on the appliance without having previously disconnected it from the electric power supply.
- Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance therefore making it unsafe.
- Do not cover the hob with aluminum foils.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands (or feet).
- Do not use the appliance whilst in bare feet.
- If you should decide not to use this appliance any longer (or decide to substitute another model), before disposing of it, it is recommended that it be made inoperative in an appropriate manner in accordance to health and environmental protection regulations, ensuring in particular that all potentially hazardous parts be made harmless, especially in relation to children who could play with unused appliances.

- The various components of the appliance are recyclable. Dispose of them in accordance with the regulations in force in your country. If the appliance is to be scrapped, remove the power cord.
- After use, ensure that the knobs/controls are in the off position.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The manufacturer declines all liability for injury to persons or damage to property caused by incorrect or improper use of the appliance.
- **WARNING:** During use the appliance and its accessible parts become hot; they remain hot for some time after use.
 - Care should be taken to avoid touching heating elements on the hob.
 - To avoid burns and scalds, young children should be kept away.
- Make sure that electrical cables connecting other appliances in the proximity of the cooktop cannot come into contact with the hob.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be

touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.
- If the appliance is not fitted with a supply cord and a plug, or with other means for disconnection from the supply mains having a contact separation in all poles that provide full disconnection under overvoltage category III conditions, means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

Advice for the installer

1

INSTALLATION

IMPORTANT:

- The appliance is designed and approved for domestic use only and should not be installed in a commercial, semi commercial or communal environment.
Your product will not be guaranteed if installed in any of the above environments and could affect any third party or public liability insurances you may have.
- This appliance is to be installed, regulated and adapted to function only by an authorized person in compliance with the current local regulations in force and in observation of the instructions supplied by the manufacturer. Failure to comply with this condition will render the guarantee invalid.
- The appliance must be installed in compliance with regulations in force in your country and in observation of the manufacturer's instructions.
- Installation technicians must comply to current laws in force concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.
- Incorrect installation, for which the manufacturer accepts no responsibility, may cause personal injury or damage.
- This appliance shall only be serviced by authorized personnel.
- Always disconnect the appliance from mains power supply before carrying out any maintenance operations or repairs.
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **These tops are designed to be embedded into kitchen fixtures measuring 600 mm in depth, working surface 20 to 40 mm thick.**
- **The appliance must be housed in heat-resistant units.**
- **The walls of the units must not be higher than work top and must be capable of resisting temperatures of 70 °C above room temperature.**
- **We would point out that the adhesive which bonds the plastic laminate to the furniture must withstand temperatures not less than 150 °C to avoid delamination.**
- **Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).**

WARNING!

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 1.2 has to be made, bearing in mind the following:

- A 30 mm ventilation gap must be provided between the bottom of the appliance and any cabinetry, draw unit, thermal protection barrier or appliance.
- If the base of the cooktop is accessible through a cupboard or drawer space after installation or if the oven installed below the cooktop has a cooling fan motor, the thermal protection barrier is not required.
- If the cooktop is installed above an oven, the two appliances shall be connected to the gas and/or electrical supply with independent connections.
- The cooker top must be kept no less than 100 mm away from any side wall (from side edge of cutout - fig. 1.1).
- The hob must be installed at least 50 mm from the wall (from rear edge of cutout - fig. 1.2).
- There must be a distance of at least 650 mm between the hob and any wall cupboard or extractor hood positioned immediately above (see fig. 1.1).

Do not install the appliance near inflammable materials (e.g. curtains).

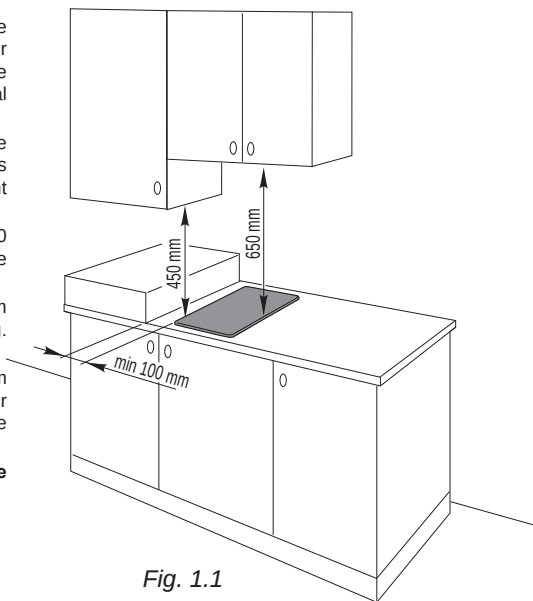


Fig. 1.1

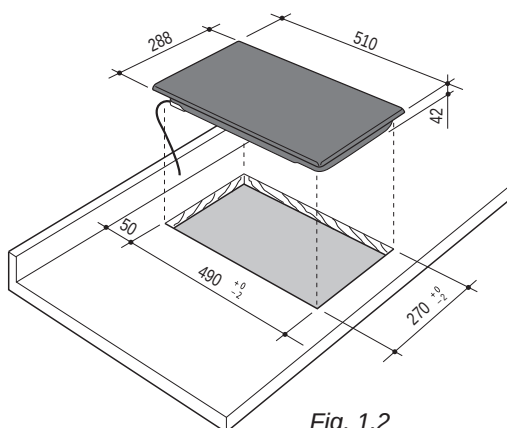


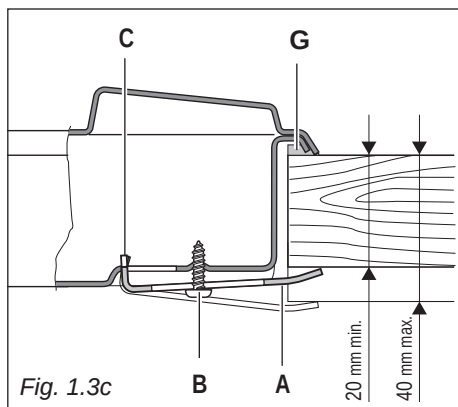
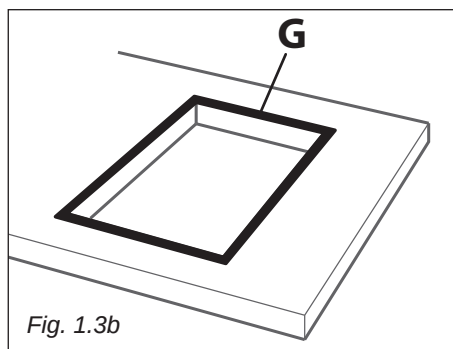
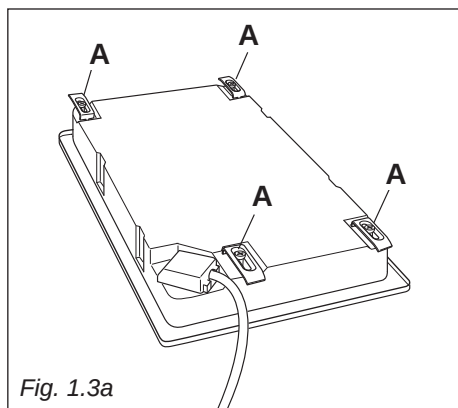
Fig. 1.2

FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (figs. 1.3a, 1.3b, 1.3c)

Each cooktop is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the cooktop to benches from 20 to 40mm thick.

The kit includes 4 tabs "A" and 4 self threading screws "B".

- Cut the unit.
- Stretch gasket "G" over the edge of the hole made, being careful to overlay the junction edges (fig. 1.3b).
- Turn the cooktop over and put tabs "A" into the mountings, only tighten screws "B" a few turns. Make sure that the tabs are mounted correctly as shown in the figure 1.3c. Turn the tabs so that the cooktop can be put into the hole.
- Put the cooktop into the hole cut into the unit and position it correctly.
- Put tabs "A" into place, tooth "C" of the tabs should go into the hole.
- Tighten screws "B" until the cooktop is completely secured.
- Using a sharp tool cut off the part of gasket "G" which protrudes from the cooktop. Take care not to damage the benchtop.



VENTILATION REQUIREMENTS

The appliance must be installed in compliance with applicable local regulations concerning ventilation and the evacuation of exhaust gases.

Intensive and prolonged use may require extra ventilation, e.g. opening a window, or more efficient ventilation increasing the mechanical suction power if this is fitted.

CHOOSING SUITABLE SURROUNDINGS

The room where the gas appliance is to be installed must have a natural flow of air so that the gas can burn (in compliance with applicable local regulations).

The flow of air must come directly from one or more openings made in the outside walls with a free area of at least 100 cm² (or refer to applicable local regulations).

The openings should be near the floor and preferably on the side opposite the exhaust for combustion products and must be made so that they cannot be blocked from either the inside or the outside.

When these openings cannot be made, the necessary air can come from an adjacent room which is ventilated as required, as long as it is not a bedroom or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

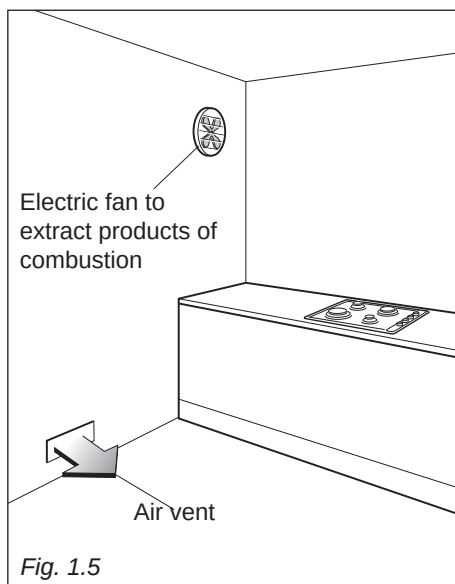
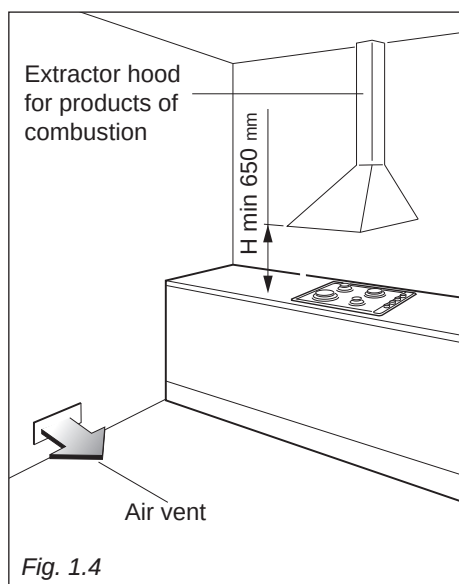
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

DISCHARGING PRODUCTS OF COMBUSTION

Extractor hoods connected directly to the outside must be provided, to allow the products of combustion of the gas appliance to be discharged (fig. 1.4).

If this is not possible, an electric fan may be used, attached to the external wall or the window; the fan should have a capacity to circulate air at an hourly rate of 3-5 times the total volume of the kitchen (fig. 1.5).

The fan can only be installed if the room has suitable vents to allow air to enter, as described under the heading "Choosing suitable surroundings".



GAS INSTALLATION REQUIREMENTS

Important!

- This appliance must be installed and serviced only by a suitably qualified, registered installer. The installer shall refer to the local standards in force.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any manufacturer's warranty.
- Before installation, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and the adjustment of this appliance are compatible. The appliance adjustment conditions are given on the plate or the label.
- If the gas pressure (for which the appliance is to be used) is variable or if it is not within the values indicated on the rating plate, it is mandatory to install a proper gas pressure regulator which must be adjusted to guarantee the correct operating pressure to the appliance (as per rating plate). The regulator must be installed, adjusted and tested by a qualified technician.
- **WARNING:** Using the appliance with a wrong and/or variable gas pressure may be extremely dangerous and may result in serious injury to the user. Damage to the appliance could occur if not observing this condition.
The manufacturer declines every responsibility for any inconvenience resulting from the inobservance of this condition.

This appliance is supplied for use on LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

OR

This appliance is supplied for use on Natural gas or LPG (check the gas regulation label attached on the appliance).

- Appliances supplied for use on Natural gas: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (LPG) without modification. The appliances are manufactured for conversion to LPG.
- Appliances supplied for use on LPG: they are adjusted for this gas only and cannot be used on any other gas (Natural gas) without modification. The appliances are manufactured for conversion to Natural gas.

If the Natural gas/LPG conversion kit is not supplied with the appliance this kit can be purchased by contacting the After-Sales Service.

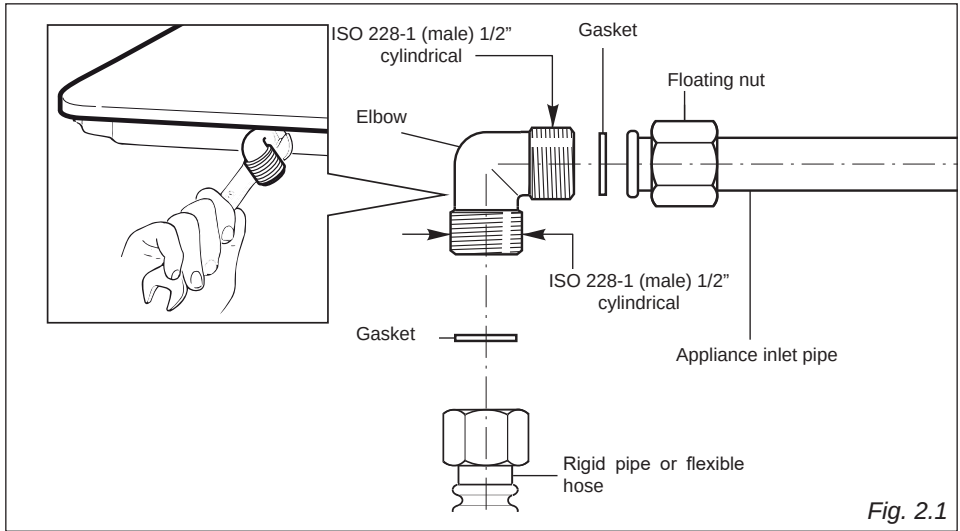
CONNECTING THE COOKTOP TO THE GAS SUPPLY

The gas connection fitting (fig. 2.1) is made up of:

- the floating nut;
- the elbow;
- the gaskets.

The gas connection must be carried out by an authorised person according to the relevant local standards.

- If using a flexible hose, make sure it does not come into contact with moving parts.
- The rear of the chassis is recessed to provide a channel for the appliance inlet pipe.
- The gas connection fitting can be turned in the direction required (but never in a vertical or horizontal position) after loosening the elbow and floating nut connection.
- Never attempt to turn the elbow without having first loosened the floating nut.
- The supplied gaskets guarantee a good seal for the gas connection. We recommend that you replace the gaskets on the slightest sign of wear, deformation or imperfection.
- After connecting to the gas mains, check that the couplings are correctly sealed, using soapy solution, but never a naked flame.



ADDITIONAL GAS CONNECTION REQUIREMENTS

When connecting the cooktop to the gas supply with rigid pipes or a flexible hose, make sure that:

- You use rigid pipes or a flexible hose compliant with applicable local regulations. The flexible hose shall be of the correct construction for the type of gas being used and of the correct size to maintain the heat output of the appliance.
- The connection with rigid metal pipes does not cause stress or pressure to the gas piping.
- The flexible hose is not under tension, twisted, kinked, or too tightly bent, neither while the cooktop is in use nor while it is being connected or disconnected.
- The flexible hose is not longer than 2000 mm (or refer to applicable local regulations) and does not come into contact with sharp edges, corners, or moving parts, as these may cause abrasion. Use a single flexible hose only; never connect the cooktop with more than one flexible hose.
- The flexible hose can easily be inspected along its entire length to check its condition; if it has an expiry date, it should be replaced before that date.
- If using a flexible hose which is not entirely made of metal, make sure that it does not come into contact with any part of the cooktop with a surface temperature of 70 °C or above (or refer to applicable local regulations).
- The rigid pipe or flexible hose is replaced if it shows signs of damage.
- The flexible hose is not subject to excessive heat by direct exposure to flue products or by contact with hot surfaces.
- The socket into which the plug of the flexible hose fit is permanently attached to a firmly fixed gas installation pipe and is positioned so that the hose hangs freely downwards.
- The plug of the flexible hose is accessible after installation, so that it can be disconnected for service or removal.
- You inform the customer that the rigid pipe or flexible hose should not be subjected to corrosion by cleaning agents.

GAS MAINTENANCE

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS			
Cat: I 3+			G30/G31 28-30/37 mbar
BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	Ø injector [1/100 mm]
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66
Rapid (R)	3,00	0,75	87
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98

Some models - for the gas category check the data label attached on the appliance

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS				
Cat: II 2H 3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20 20 mbar
Cat: II 2E+3+			G30/G31 28-30/37 mbar	G20/G25 20/25 mbar
BURNERS	Nominal Power [kW]	Reduced Power [kW]	Ø injector [1/100 mm]	Ø injector [1/100 mm]
Semi-rapid (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapid (R)	3,00	0,75	87	129
Double-ring (DR)	3,80	1,50	98	141

AIR VENT NECESSARY FOR GAS COMBUSTION = (2 m³/h x kW)	
BURNERS	Air necessary for combustion [m³/h]
Semi-rapid (SR)	3,50
Rapid (R)	6,00
Double-ring (DR)	7,60

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

In case of difficulty in the gas taps operation, call Service.

IMPORTANT

All intervention regarding installation, maintenance and conversion of the appliance must be fulfilled with original factory parts.

The manufacturer declines any liability resulting from the non-compliance of this obligation.

REPLACEMENT OF THE INJECTORS

Select the injectors to be replaced according to the "Table for the choice of the injectors".

The nozzle diameters, expressed in hundredths of a millimetre, are marked on the body of each injector.

If the injectors are not supplied they can be obtained from the "Service Centre".

Semi-rapid
and rapid
burners

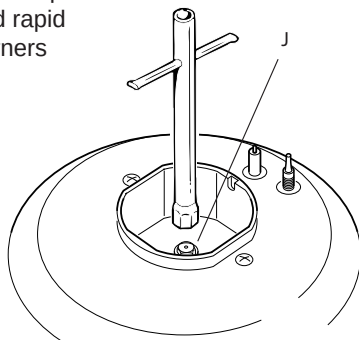


Fig. 2.2

REPLACEMENT OF THE INJECTORS OF THE COOKTOP BURNERS

To replace the injectors proceed as follows:

- Remove pan supports and burners from the cooktop.
- Using a wrench, substitute the nozzle injectors "J" (figs. 2.2, 2.3) with those most suitable for the kind of gas for which it is to be used.

The burners are conceived in such a way so as not to require the regulation of the primary air.

Double-ring
burner

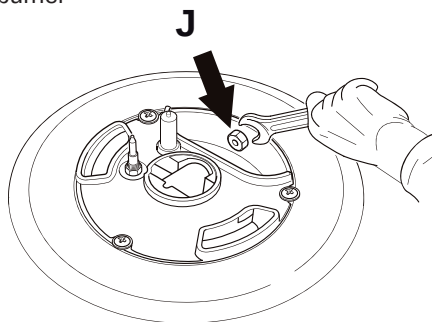


Fig. 2.3

ADJUSTING OF THE MINIMUM OF THE TOP BURNERS

In the minimum position the flame must have a length of about 4 mm and must remain lit even with a quick turn from the maximum position to that of minimum.

The flame adjustment is done in the following way:

- Turn on the burner.
- Turn the tap to the MINIMUM position.
- Take off the knob.
- With a small flat screwdriver turn the screw "A" to the correct regulation (figs. 2.4).

Normally for G30/G31 (LPG), the regulation screw is tightened up.

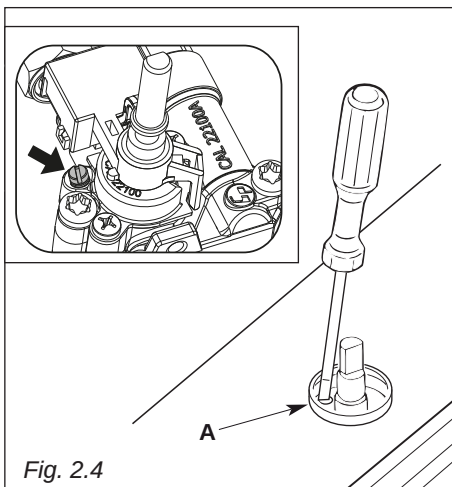


Fig. 2.4

3 ELECTRICAL SECTION

IMPORTANT: The appliance must be installed by a qualified technician according with the current local regulations and in compliance with the manufacturer instructions. Incorrect installation might cause harm and damage to people, animals or objects, for which the manufacturer accepts no responsibility.

Connection to a good earth wiring system is absolutely essential. The manufacturer accepts no responsibility for any inconvenience caused by failure to comply with this rule.

Before carrying out any work on the electrical section of the appliance, it must be disconnected from the mains.

GENERAL

- Connection to the electric power supply must be carried out by a qualified technician and following the appropriate safety regulations.
- The appliance must be connected to the mains checking that the voltage corresponds to the value given in the rating plate and that the electrical cable sections can withstand the load specified on the plate.
- If the hob is supplied without plug, fit a standard plug which is suitable for the power absorbed by the appliance and in conformity with the local rules in force.
- The colours of the wires in the appliance power cable may not correspond with the colours marked on the terminals of your electrical plug. The plug should always be wired as follows:
 - connect the green/yellow wire to the terminal marked with the letter "E" or the earth symbol  or coloured green/yellow;

- connect the blue wire to the terminal marked with the letter "N" or coloured black;
- connect the brown wire to the terminal marked with the letter "L" or coloured red.
- The plug must be connected to an outlet connected to the grounding unit in conformity to security norms.
- If the appliance is to be connected directly to the mains, it must be placed with an omnipolar switch with minimum opening between the contacts of 3 mm between the appliance and the mains.
- The power supply cable must not touch the hot parts and must be positioned so that it does not exceed 50 °C above ambient.
- Once the appliance has been installed, the power switch or power plug must always be in an accessible position.
- If the power supply cable is damaged it must be substituted by a suitable cable available in the after sales service.
- The appliance must have its own supply; any other appliances installed near it must be supplied separately.
- **N.B. For connection to the mains, do not use adapters, reducers or branching devices as they can cause overheating and burning.**
- **If the hob surface is cracked disconnect the appliance from the mains and contact the After-Sales Service.**

In the event that installation should require modifications to the mains supply wiring system, it is recommended that a qualified technician be called to carry out substitution.

The technician will also have to verify that the cross-section of the electric cables on the power point match the appliance's power rating.

REPLACING THER POWER SUPPLY CABLE

WARNING: If the power supply cable is damaged, it must be replaced only by an authorized service agent in order to avoid a hazard.

Use the same type of power supply cable.

This cable must be connected to the terminal block following the diagram in fig. 3.1.

NOTE: The earth conductor must be left about 3 cm longer than the others.

The operations must be executed by a qualified technician.

SECTION OF THE SUPPLY CABLE TYPE "H05V2V2-F" (resistant to temperatures of 90 °C)

220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.

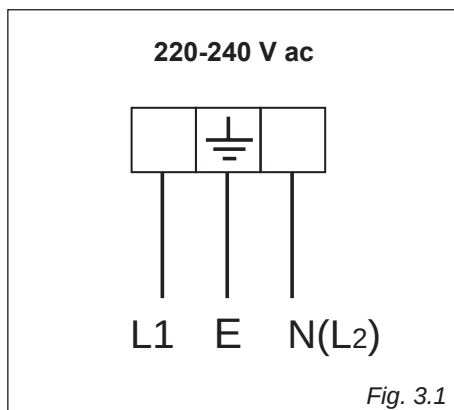


Fig. 3.1

User guide

1 FEATURES

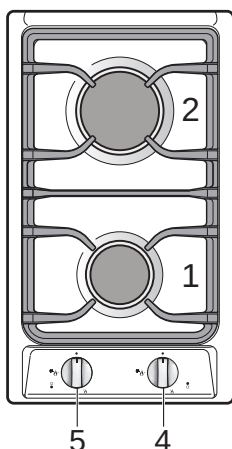


Fig. 1.1a

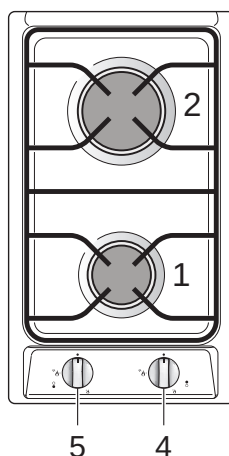


Fig. 1.1b

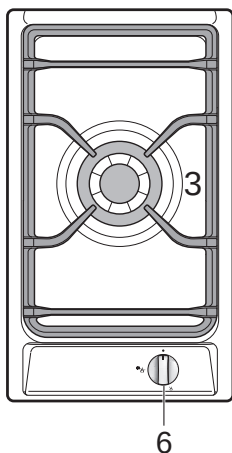


Fig. 1.2a

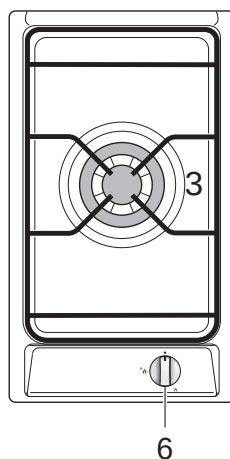


Fig. 1.2b

Caution!
Do not cover the hob with aluminum foils.

NOTE:
The knobs and symbols may vary.

COOKING POINTS

- | | |
|----------------------------|---------|
| 1. Semirapid burner (SR) | 1,75 kW |
| 2. Rapid burner (R) | 3,00 kW |
| 3. Double-ring burner (DC) | 3,80 kW |

CONTROL PANEL DESCRIPTION

- | |
|--|
| 1. Rapid burner control knob (2) |
| 2. Semirapid burner control knob (1) |
| 3. Double-ring burner control knob (3) |

NOTE:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The appliance has a safety valve system fitted, the flow of gas will be stopped if and when the flame should accidentally go out.

CAUTION:

If the burner is accidentally extinguished, turn the gas off at the control knob and wait at least 1 minute before attempting to re-light.

CAUTION:

Gas hobs produce heat and humidity in the environment in which they are installed.

Ensure that the cooking area is well ventilated by opening the natural ventilation grilles or by installing an extractor hood connected to an outlet duct.

CAUTION:

If the hob is used for a prolonged time it may be necessary to provide further ventilation by opening a window or by increasing the suction power of the extractor hood (if fitted).

2 GAS BURNERS

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.1) which control the safety valves.

Turning the knob, so that the indicator line points to the symbols printed on the panel, achieves the following functions:

- | | | |
|----------|----|--------------------------|
| – symbol | ● | closed valve |
| – symbol | 🔥 | maximum aperture or flow |
| – symbol | 🔥* | minimum aperture or flow |
- The maximum aperture position permits rapid boiling of liquids, whereas the minimum aperture position allows slower warming of food or maintaining boiling conditions of liquids.
 - To reduce the gas flow to minimum rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
 - Other intermediate operating adjustments can be achieved by positioning the indicator between the maximum and minimum aperture positions, and never between the maximum aperture and closed positions.

NOTE: The knob and symbols may vary.

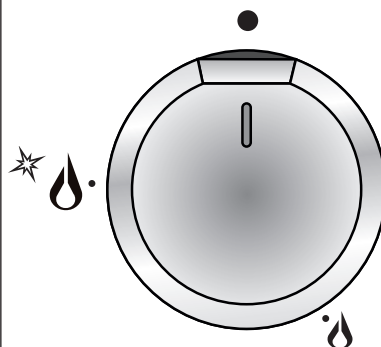


Fig. 2.1

Caution!

Do not cover the hob with aluminum foils.

Caution!

The cooking hob becomes very hot during operation.
Keep children well out of reach.

N.B. When the cooktop is not being used, set the gas knobs to their closed positions and also close the cock valve on the gas bottle or the main gas supply line.

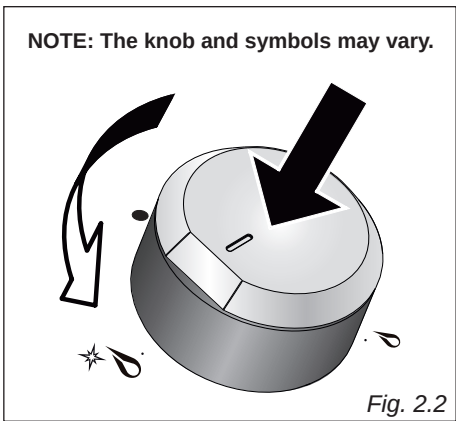
LIGHTING GAS BURNERS FITTED WITH SAFETY VALVE DEVICE

To ignite the burner, the following instructions are to be followed:

- 1. Press in the corresponding knob and turn counter-clockwise (fig. 2.2) to the full flame position marked by the  symbol (fig. 2.1); hold the knob in until the flame has been lit. In the case of a mains failure light the burner with a match or lighted taper.
- 2. Wait for a few seconds after the gas burner has been lit before letting go of the knob (valve activation delay).
- 3. Adjust the gas valve to the desired position.

If the burner flame should go out for some reason, the safety valve will automatically stop the gas flow. To re-light the burner, return the knob to the closed "●" position, **wait for at least 1 minute** and then repeat the lighting procedure.

Note: If your local gas supply makes it difficult to light the burner with the knob set to maximum, set the knob to minimum and repeat the operation.



CHOICE OF THE BURNER

On the control panel, near every knob there is a diagram that indicates which burner is controlled by that knob.

The suitable burner must be chosen according to the diameter and the capacity used.

The burners and pans must be used in accordance with the following instructions:

DIAMETERS OF PANS WHICH MAY BE USED ON THE BURNERS

BURNERS	MINIMUM	MAXIMUM
Semi-rapid (*)	16 cm	22 cm
Rapid	22 cm	26 cm
Double-ring	24 cm	28 cm
Wok	-	Max 36 cm

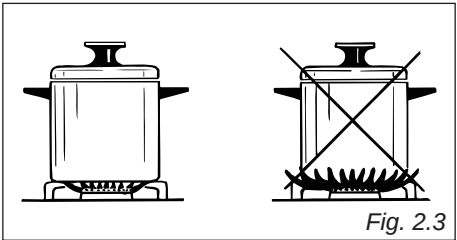
do not use pans with concave or convex bases

(*) **with grill for small cookware: minimum diameter 6 cm (only for the models supplied with grill for small pans)**

It is important that the diameter of the pot be suitable to the potentiality of the burner so as not to compromise the high output of the burners and therefore energy waste.

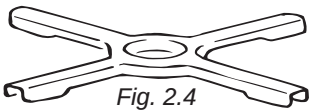
A small pot on a large burner does not give you a boiling point in a shorter amount of time since the capacity of heat absorption of a liquid mass depends on the volume and the surface of the pot.

CAUTION: Make sure the pans are central to the burner for maximum stability and greater efficiency. Make sure the pans are not in contact with the control knobs, otherwise the flame could overheat the knobs and permanently damage them.



AUXILIARY GRATE FOR SMALL PANS (Optional)

This grate is to be placed on top of the (smaller) auxiliary burner when using small diameter pans, in order to prevent them from tipping over.



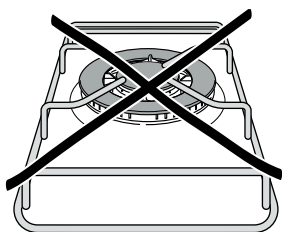
CORRECT USE OF DOUBLE-RING BURNER- OPTIONAL

(models with double-ring burner only)

- To use the WOK you need to place the proper stand (if the wok pan adapter is not supplied with the appliance, it is available as an accessory at extra cost) in order to avoid any faulty operation of the double-ring burner (figs. 2.5a - 2.5b - 2.6a - 2.6b).
- The flat-bottomed pans are to be placed directly onto the pan-support.

IMPORTANT:

- The special grille for wok pans (fig. 2.5b - 2.6b) **MUST BE PLACED ONLY** over the pan rest for the double-ring burner.



WRONG

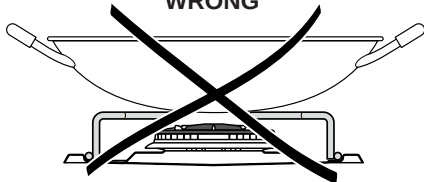
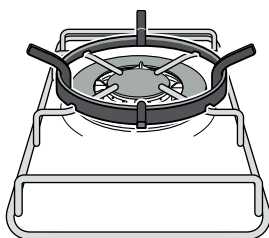


Fig. 2.5a



CORRECT

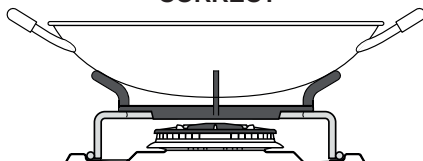
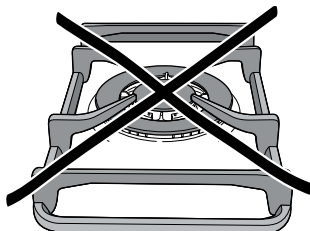


Fig. 2.5b



WRONG

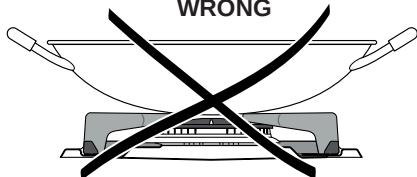
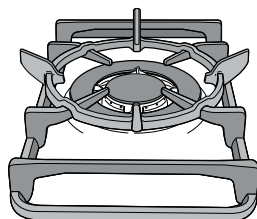


Fig. 2.6a



CORRECT

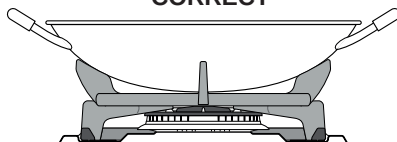


Fig. 2.6b

3

CLEANING AND MAINTENANCE

GENERAL ADVICE

- **Before you begin cleaning you must ensure that the hob is switched off.**
- It is advisable to clean when the appliance is cold and especially when cleaning the enamelled parts.
- All enamelled surfaces have to be washed with soapy water or some other non-abrasive product with a sponge and are to be dried preferably with a soft cloth.
- Avoid leaving alkaline or acid substances (lemon juice, vinegar etc.) on the surfaces.
- **Do not use cleaning products with a chlorine or acidic base.**
- **Important: The use of suitable protective clothing/gloves is recommended when handling or cleaning of this appliance.**
- **Under no circumstances should any external covers be removed for servicing or maintenance except by suitable qualified personnel.**
- Clean surfaces with a damp cloth and use gentle, neutral cleaning products. Dry with a clean, dry cloth.
- **IMPORTANT:** Do not use any abrasive products (e.g. certain types of sponge) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, products containing corrosive substances), which could cause irreparable surface damage.

WARNING

When correctly installed, your product meets all safety requirements laid down for this type of product category. However special care should be taken around the underneath of the appliance as this area is not designed or intended to be touched and may contain sharp or rough edges, that may cause injury.

ENAMELLED PARTS

All the enamelled parts must be cleaned with a sponge and soapy water only or other non-abrasive products. Dry preferably with a microfibre or soft cloth.

If acid substances such as lemon juice, tomato conserve, vinegar etc. are left on the enamel for a long time they will etch it, making it opaque.

STAINLESS STEEL SURFACES

Stainless steel parts must be rinsed with water and dried with a soft and clean cloth.

For persistent dirt, use specific non-abrasive products available commercially or a little hot vinegar.

PAINTED PARTS AND SILKSCREEN PRINTED SURFACES

Clean using an appropriate product. Always dry thoroughly.

IMPORTANT: these parts must be cleaned very carefully to avoid scratching and abrasion.

You are advised to use a soft cloth and neutral soap.

CAUTION: Do not use abrasive substances or non-neutral detergents as these will irreparably damage the surface.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners, corresponding to the areas exposed to the heat.

GAS TAPS

Do not let cleaning products come into contact with the valves.

Periodic lubrication of the gas taps must be carried out by specialist personnel only.

In the event of operating faults in the gas taps, call the Service Department.

Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.

Attention! The appliance gets very hot, mainly around the cooking areas. It is very important that children are not left alone in the kitchen when you are cooking.

Do not use a steam cleaner because the moisture can get into the appliance thus make it unsafe.

BURNERS AND PAN SUPPORTS

These parts must be cleaned using a sponge and soapy water or other suitable non-abrasive products. Dry with a soft cloth.

Warning! Not dishwasher safe.

After cleaning, the burners and their flame spreaders must be well dried and correctly replaced.

It is very important to check that the burner flame spreader and the cap have been correctly positioned. Failure to do so can cause serious problems.

Check that the electrode "S" (figs. 3.1, 3.3) next to each burner is/are always clean to ensure trouble-free sparking. Check that the probe "T" (figs. 3.1, 3.3) next to each burner is/are always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Both the probe and ignition plug must be very carefully cleaned.

Note: To avoid damage to the electric ignition do not use it when the burners are not in place.

Note: Continuous use may cause a change in the glaze around the burners and grids, corresponding to the areas exposed to the heat. This is a natural phenomenon and does not prevent the parts from working properly.

CORRECT REPLACEMENT OF THE SEMI-RAPID AND RAPID BURNER

It is very important to check that the burner flame distributor "F" and the cap "C" have been correctly positioned (see figs. 3.1, 3.2) - failure to do so can cause serious problems.

CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE-RING (Some models only)

The burner must be correctly positioned; failure to do so can cause serious problems.

Fit the flame spreader to the housing as shown by the arrows (see figs. 3.3, 3.4, 3.5).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.5).

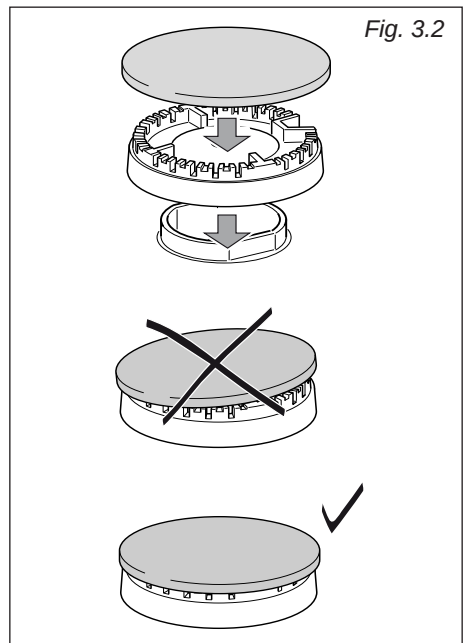
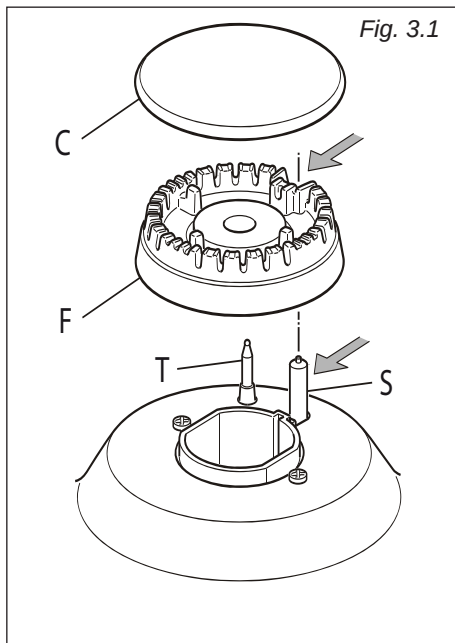


Fig. 3.3

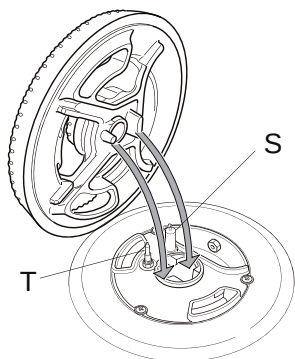


Fig. 3.4

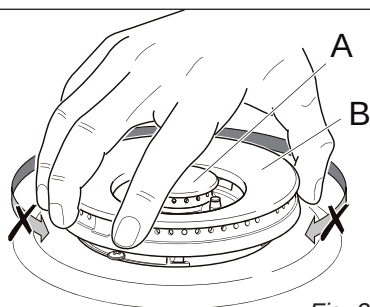
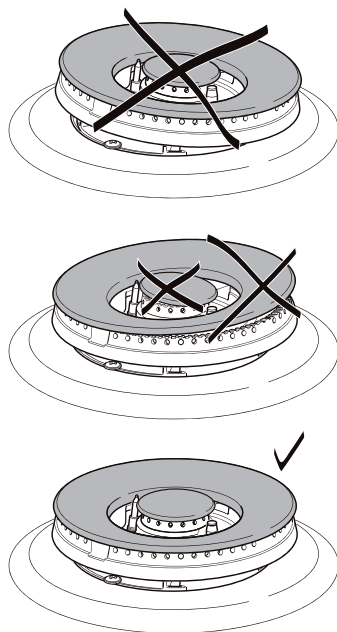


Fig. 3.5





Cod. 1106686/GB - B1

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

CANDY

AE

عيون طهي دومينو
نصيحة لمختص التركيب - إرشادات الاستخدام

- CHW32X LPG
- CHW23PX LPG
- CHG31X LPG
- CHG32X LPG

على إختيارك لنا و على إقتنائك لاحدى منتجاتنا.
و إحتياطات السلامة و التنبيهات المدرجة أدناه ما هي الا بعض الارشادات و
النصائح لسلامتك و سلامة الآخرين. كما ان هذه المعلومات تمثل وسيلة و وسيط
مهم لمعرفة كافة وظائف و إستعمالات المنتج.
و لذا نرجوا منك الحفاظ على هذا الكتيب، فهو من الممكن ان يكون مفيد حتى
بالمستقبل سواء لك او للآخرين في حالة ظهور شك أثناء إستعمال الجهاز و الانتفاع
من وظائفه.

أن يتم إستعمال الجهاز حصرياً في نطاق الاستعمالات التي صُنع من أجلها، ألا
و هي طبخ الاطعمة.
و لذا اي نوع من الاستعمالات الاخرى تعتبر غير مناسبة و عليه خطيرة. و بناءً
على هذا فان الشركة المصنعة لا تتحمل اي مسؤولية في حالة حدوث اي ضرر
ينتج عن إستعمال غير مناسب او غير صحيح او غير قانوني للجهاز.

احتياطات وتوصيات السلامة بالغة الأهمية

**للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصاً لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، و غير صالح
لأي استخدامات غير منزلية، لذا يحظر استخدامه في أعمال تجارية.
في حالة استخدام الجهاز في بيئة غير منزلية مثل البيئة شبه التجارية أو التجارية أو
المزدحمة بالجمهور، فلا يسري ضمانه ويعد لاغياً.**

يُرجى قراءة التعليمات بعناية بالغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقاً للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وفي
بجميع متطلبات السلامة الواردة في هذا الدليل، بما في ذلك متطلبات درجات حرارة السطح.
بعض الأشخاص الذين يعانون من حساسية الجلد قد يكون لديهم إحساس بدرجة الحرارة أكثر
وضوحاً مع بعض المكونات على الرغم من أن هذه الأجزاء تكون ضمن الحدود المسموح
بها من قبل المعايير.
كما تعتمد السلامة الكاملة للجهاز أيضاً على الاستخدام الصحيح، ولذلك نوصي دائماً بإيلاء
اهتمام شديد أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود الأطفال.
- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقاً للوائح المعمول بها لأجهزة الطهي المنزلية وفي جميع
متطلبات السلامة المنصوص عليها، بما في ذلك درجات الحرارة السطحية.
بعض الأشخاص الذين لديهم حساسية جلد عالية، قد يكونون أقوى تأثيراً لدرجة الحرارة في بعض
المكونات، ومع ذلك، فهي دائماً ضمن الحدود المسموح بها وفقاً للقوانين.
السلامة الكاملة للمنتج تعتمد أيضاً على الاستخدام الصحيح، ولهذا ننصح بتوخي كثير من الحرص
دائماً أثناء استخدام المنتج، وخاصة في وجود أطفال.

- بعد إخراج الجهاز من الغلاف، افحصه لتتأكد من سلامته.
- وفي حالة الارتياب في سلامة الجهاز، لا تستخدمه واستشر المورد أو الفني المحترف مهنيًا قبل تركيبه أو استخدامه.
- يحذر ترك عناصر التعبئة والتغليف (أي العبوات البلاستيكية – ألواح رغوة البوليسترين – المسامير – أشرطة التغليف – غير ذلك) في متناول الأطفال؛ إذ قد تسبب إصابات بالغة.
- تأتي بعض الأجهزة مزودة بشاشة حماية لتغليف الأجزاء المصنوعة من الفولاذ والألومنيوم.
- **يجب إزالة شاشة الحماية قبل استخدام الجهاز.**
- تنبيه: يُوصى بارتداء ملابس وقائية مناسبة / قفازات عند التعامل مع الجهاز أو تنظيفه.
- لا تحاول تعديل الخصائص الفنية للجهاز لتجنب المخاطر التي قد تحدث عند استخدامه. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه أية أضرار ناتجة عن عدم الالتزام بهذا الشرط.
- تحذير: يجب عدم تركيب الجهاز إلا في غرفة متجددة الهواء باستمرار وفقًا للوائح المعمول بها.
- لا تُشرع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل البخار لأن الرطوبة قد تتخلل إلى الجهاز، وتجعله غير آمن الاستخدام.
- لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.
- لا تلمس الجهاز بأيدي (أو قدم) مبللة أو رطبة.
- لا تستخدم الجهاز وأنت حافي القدمين.
- إذا قررت عدم استخدام الجهاز بعد الآن (أو قررت استبداله بطراز آخر)، يُوصى- قبل التخلص منه - بإيقاف تشغيله بطريقة سليمة، وذلك وفقًا لأنظمة الحماية الصحية والبيئية، وضمان إبطال التأثيرات الضارة المحتملة لجميع الأجزاء الخطرة وخاصة بالنسبة للأطفال الذين قد يعثون بالأجهزة غير المستعملة.
- تُعد مكونات الجهاز المختلفة قابلة لإعادة التدوير. لذا، تخلص منها وفقًا للوائح المعمول بها في دولتك. في حالة ضرورة تفكيك الجهاز، قم بإزالة شريط التوصيل الكهربائي.
- بعد استخدام الجهاز، تأكد أن عناصر التحكم في وضع إيقاف OFF.
- يجب ابتعاد الأطفال أقل من 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- قد يستخدم الجهاز أطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو الذهنية المنخفضة، أو من تنقصه الخبرة أو المعرفة إذا خضعوا للإشراف أو حصلوا على توجيهات وإرشادات حول كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة، وفهم الأخطار الناتجة عن سوء الاستخدام. يحظر عبث الأطفال بالجهاز، ويحظر عليهم القيام بأعمال التنظيف والصيانة دون إشراف ورقابة.
- لا يتحمل الصانع أية مسؤولية تجاه تعرض المستخدم لضررٍ أو تلف الجهاز نتيجة سوء استخدام أو استخدام غير صحيح.
- تحذير: عند الاستخدام، يصبح الجهاز وأجزاؤه ساخناً، ويظل كذلك لبعض الوقت بعد الاستخدام.
- – تجنب ملامسة عناصر توليد الحرارة الموجودة على صفيحة التسخين.

– لتجنّب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السنّ.

- تأكد أن الأسلاك الكهربائية التي تتصل بالأجهزة الأخرى الواقعة بالقرب من سطح الموقد بعيدة عن صفيحة التسخين.
- تحذير: قد يؤدي عدم الإشراف على الطهي فوق صفيحة التسخين - لأطعمة تحتوي على دهون أو زيوت - إلى مخاطر، وقد يتسبب ذلك في اندلاع حريق. في هذه الحالة، يحظر إطفاء الحريق بالماء، ولكن يجب إيقاف تشغيل الجهاز ثم تغطية ألسنة اللهب بغطاء أو بطانية إخماد الحريق.
- تحذير: مخاطر الحريق: لا تحتفظ بمواد على أسطح الطهي.
- تحذير: عند تركيب الجهاز بطريقة صحيحة، يصبح متوافقاً مع جميع اشتراطات الأمان والسلامة المنصوص عليها لهذه الفئة من المنتجات، ولكن يجب توخي الحذر تجاه أسفل الجهاز لأن هذه المنطقة غير مُصممة أو مخصصة للمس وقد تحتوي على حواف أو نهايات حادة أو خشنة قد تتسبب في إحداث إصابات للمستخدم.
- تنبيه: يجب أن تخضع عملية الطهي للإشراف. يجب أن تخضع عملية الطهي القصيرة للإشراف المستمر.
- في حالة تلف كبل الإمداد الكهربائي، يجب استبداله من قبل وكيل الخدمة المعتمد فقط لتفادي التعرض للخطر.

نصائح إلى عامل التركيب

التركيب

هام

- تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأمينات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه للعمل إلا من خلال الشخص المرخص له وفقاً للقوانين المحلية الحالية السارية والمعمول بها وحسب التعليمات المقدمة من الشركة المصنعة.
- عدم الامتثال لهذا الشرط يجعل الضمان باطلاً.
- يجب ان يتم تركيب الجهاز وفقاً للطوابط و اللوائح و القوانين السارية المفعول و وفقاً لارشادات الشركة المصنعة.
- على الفني ان يحترم و يطبق ما تحت عليه الطوابط و اللوائح و القوانين السارية المفعول فيما يخص التهوية و تصريف الغازات العادمة.
- التركيب غير السليم، والذي ترفض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب ان يقوم بعملية تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب ان يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح او صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- تم تصميم هذه الأسطح لتكون جزءاً لا يتجزأ من تركيبات المطبخ بمقاس 600 ملم في العمق، و سطح العمل بسمك من 20 إلى 40 مم.
- يجب ان يتم تركيب الجهاز في وحدات عازلة للحرارة.
- جدران الوحدات يجب ان لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب ان تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تناهز و تتجاوز 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- ونود أن نشير إلى أن اللاصق المستخدم لتثبيت الرقائق البلاستيكية بالأثاث يجب أن يتحمل درجات حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية لتجنب انفصال الطلاقات.
- يجب ان لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالمستائر مثلاً).

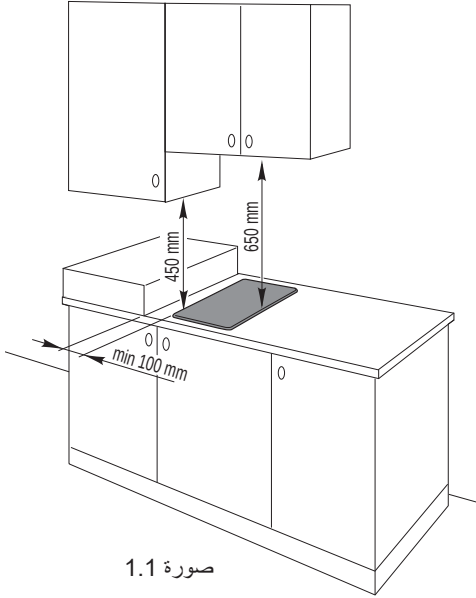
تحذير

في حالة التركيب الصحيح؛ يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك؛ يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

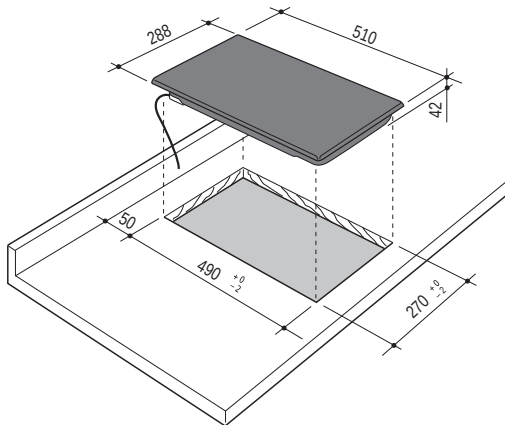
معلومات تقنية لمن يقوم بعملية التثبيت

لتنصيب سطح الموقد في تركيبات المطبخ، يجب عمل فتحة بالأبعاد المبينة في الشكل 1.2، مع أخذ الآتي في الاعتبار:

- يجب توفير فتحة تهوية باتساع 30 مم بين الجزء السفلي من الجهاز وأي جزء من أثاث المطبخ، أو وحدة الأدراج، أو حاجز الوقاية الحراري، أو أي جهاز آخر.
- إذا كانت قاعدة سطح الموقد يمكن الوصول إليها من خلال خزانة أو فراغ الأدراج بعد التنصيب أو إذا كان الفرن المثبت تحت سطح الموقد مزود بمروحة لتبريد المحرك، لا يتطلب الأمر تركيب حاجز الحماية الحرارية.
- إذا تم تثبيت هذا الموقد فوق الفرن، يتم توصيل الجهازين للغاز و/ أو التيار الكهربائي باستخدام وصلات منفصلة.
- يجب أن يبقى سطح الموقد على مسافة تبعد ما لا يقل عن 100 ملم عن أي جدار جانبي (من الحافة الجانبية للقطوع - الشكل 1.1).
- يجب أن يتم تثبيت الموقد على مسافة تبعد 50 مم على الأقل من الجدار (من الحافة الخلفية من القطوع - الشكل 1.2).
- يجب أن تكون هناك مسافة 650 مم على الأقل بين الموقد وأي خزانة حائط أو غطاء مكثف تم وضعه مباشرة فوق الموقد (انظر الشكل 4.1).



صورة 1.1



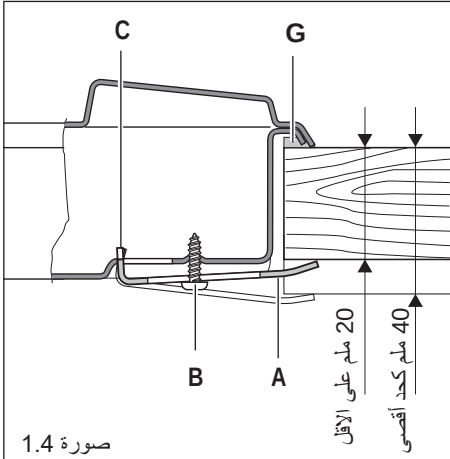
صورة 1.2

الحزم و التثبيت (الشكل 1.3, 1.4)

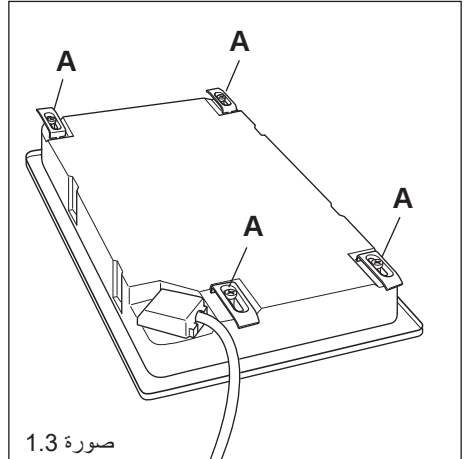
كل مطبخ يأتي مع عدة خاصة للتركيب و التي تشمل براغي و مدرجات لتثبيت و حزم هذا الاخير و تثبيته بالواح و جدران تجهيزات المطبخ و التي يجب ان تتراوح من 2 الى 4 سم كغلظ.

تتضمن المجموعة أربعة مشابك معدنية "A" وأربعة براغي بورمه "B".

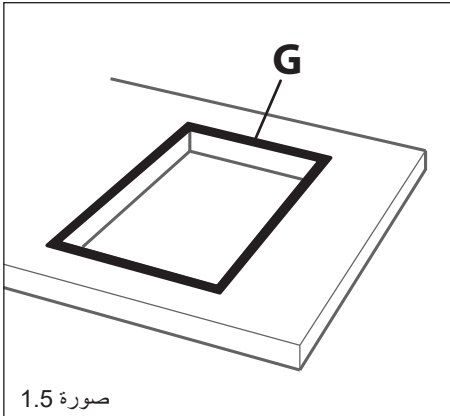
- قم بقص الوحدة.
- قم بمد الطوق "G" على حافة الفتحة المجهزة، مع الحرص على تغطية حواف التقاطع (الشكل 1.3b).
- قم بتدوير المعدة وضع أسطح التوازن الإضافية "A" ; قم بربط المسامير "B" فقط قليلاً. تأكد من أن العروات قد تم تركيبها بشكل صحيح، كما هو موضح (الشكل 1.3c). قم بلف العروات بحيث يمكن وضع الموقد في القطع/الفتحة.
- قوموا الآن بإدخال المطبخ في الفتحة و وضعه بشكل صحيح.
- قم بوضع الأقواس "A" في مكانها. السن "C" من الأقواس يجب ان يثبت في الفتحة.
- تضيق البراغي "B" لتثبيت المطبخ بإحكام.
- قوموا الآن بواسطة سكين بقص الزائد من المواد اللاصقة و المسدة الموجودة حول حواشي المواق.
- احرص على عدم إتلاف طاولة العمل.



صورة 1.4



صورة 1.3



صورة 1.5

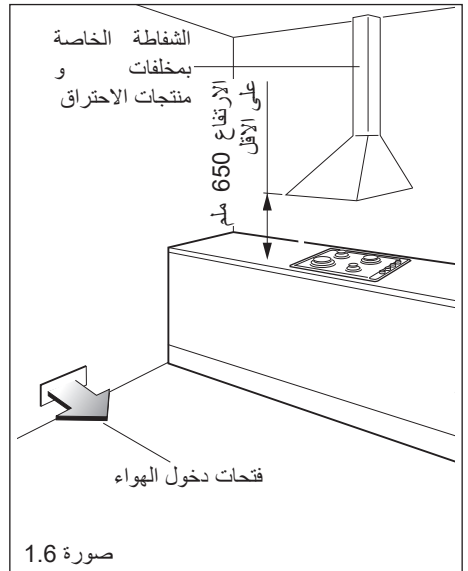
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الضوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شغل الهواء في حالة وجود هذه الأخيرة.

إختيار البيئة المحيطة المناسبة

الغرفة التي سيتم تركيب الجهاز بها يجب ان تنتفع من تهوية طبيعية جيدة و يكون بها جريان الهواء جيد بحيث يكون من مقدور الغاز ان يحترق (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
يجب ان يتدفق مجرى الهواء مباشرة من فتحة او فتحتين بالجدران الخارجية و التي يجب ان تتكون من مساحة خالية و قدرها 100 سم مربع على الأقل.
الفتحات يجب يجب ان تكون بالقرب من البلاط و المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواء من الداخل او من الخارج.
في حالة عدم إمكان صنع هذه الفتحات، يجب على الهواء ان يأتي من الغرفة المجاورة و التي يجب ان تنتفع من تهوية مناسبة، و التي يجب ان لا تكون غرفة نوم او رواق من الممكن ان يشكل خطر ما (وفقاً لما تأتي به اللوائح و القوانين المحلية السارية المفعول).
كما انه في هذه الحالة يجب على باب المطبخ من ان يسمح بمرور الهواء.

التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات إحتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.6).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى إستعمال مروحة كهربائية. و التي يجب ان تكون مركبة في الحائط الخارجي او في النافذة، على المروحة ان تكون قادرة على توفير مجرى الهواء بالساعة الواحدة ما يعادل 3 - 5 الحجم الاجمالي للمطبخ (الشكل 1.7).
من الممكن تركيب المروحة فقط اذا ما كانت توجد بالغرفة فتحات تهوية مناسبة تسمح بدخول الهواء، وفقاً لما تم التطرق اليه في فقرة " إختيار البيئة المحيطة المناسبة".



متطلبات تركيب الغاز

مهم!

- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصرح له، مع معرفة تقنية سواء بخصوص الاجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تنجز بموجب الانظمة المحلية الجارية.
- عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بطلان الضمان.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وتوافق ضبط الجهاز. ترد شروط ضبط الجهاز على اللوحة أو الملصق.
- إذا كان ضغط الغاز (الذي سيتم استخدام الجهاز به) متغيراً أو إذا لم يكن ضمن القيم الموضحة على لوحة التصنيف، فمن الضروري تثبيت منظم ضغط غاز مناسب يجب ضبطه لضمان ضغط التشغيل الصحيح للجهاز (حسب لوحة التصنيف).
- يجب تثبيت المنظم وتعديله واختباره بالاستعانة بفني مؤهل.
- تحذير: قد يكون استخدام الجهاز بضغط غاز خاطئ و/أو متغير خطيراً للغاية، وقد يؤدي إلى إصابة المستخدم بجروح خطيرة. يمكن أن يحدث تلف للجهاز إذا لم تتم مراعاة هذه الحالة.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن أي إزعاج ناتج عن عدم مراعاة هذه الحالة.

الجهاز معايير ومهيا للعمل بغاز البوتان - البروبان (G30 / G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

أو

- الجهاز معايير ومهيا للعمل بغاز الميثان (G20) أو غاز البوتان - البروبان (G30/G31) (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).
- أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G20: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى (G30/G31) دون القيام بالتعديلات مسبقاً. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G30/G31.
 - أجهزة مضبوطة للعمل بالغاز G30/G31: هذه الأجهزة مضبوطة للعمل فقط باستخدام هذا النوع من الغاز ولا يمكن استعمالها باستخدام أنواع غاز أخرى G20 دون القيام بالتعديلات مسبقاً. الأجهزة ملائمة للتحويل للاستعمال باستخدام الغاز G20.
- في حالة أن هيئة التحويل G20 أو G30/G31 غير مزودة مع الجهاز، من الممكن الحصول عليها لدى مراكز الخدمة.

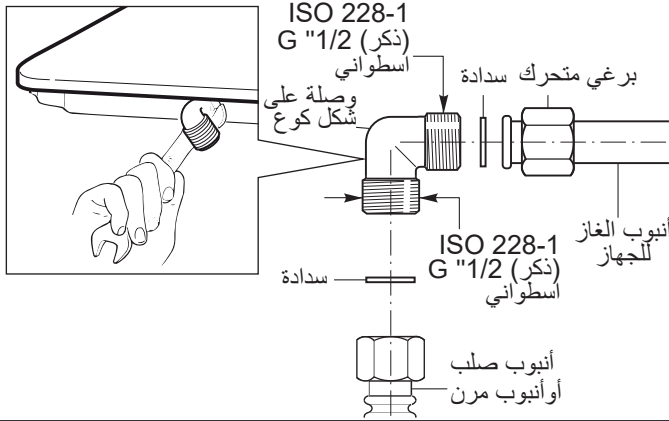
توصيلات الغاز

التوصيلة التي تربط الغاز بالمواد (الشكل 2.1) مركبة كالتالي:

- 1 العنق.
- 1 ماصورة معقوفة "منحرفة".
- 2 الحشية.

يجب ان يقوم بتوصيل المطبخ بتوصيلات الغاز فني مؤهل و متخصص و وفقاً للقوانين و اللوائح و الضوابط المحلية السارية المفعول.

- إذا ما اردتم استعمال انابيب معدنية مرنة، تأكدوا من انها في حالة جيدة و تأكدوا من انها لا تلامس اجزاء متحركة.
- القسم الخلفي سطح الطهي هذا مزود بقناة لتحتوي أنبوب الوصل.
- وصلة دخول الغاز من الممكن إدارتها بالاتجاه المراد بعد القيام بإرخاء الربط بين الوصلة الكوحية / الحلقة البرغية المتحركة. عدم الافراط في برم الوصلة الكوحية دون القيام أولاً بإرخاء الحلقة البرغية المثبتة لها.
- السدادات هي العناصر التي تضمن ثبات ارتباطات الغاز. ننصح بتبديلها في حالة ظهور أي تشويع أو عاها بها حتى ولو بشكل خفيف.
- بعد القيام بعملية الوصل التحقق من ثبات الارتباطات باستخدام محلول صابوني، وعدم استعمال الشعلة لهذا الهدف أبداً.



شروط إضافية للربط بالغاز

عند التوصيل بالغاز بأنابيب صلبة أو مرنة تأكد من:

- استخدام أنابيب صلبة أو مرنة وفقاً للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقاً لنوع الغاز الذي سيستعمل به الجهاز ومن حجم مناسب للحفاظ على التدفق المعين للمادة.
- أن الإيصال بواسطة أنابيب معدنية صلبة لا يتسبب في توتر أو ضغط على مجاري الغاز.
- الخرطوم المرن ليس تحت توتر، ملتو، مطوي أو مضغوط جداً حين استعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخراطيم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولا يجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متتلفة. يستعمل دائماً خرطوم واحد لا تستعمل أكثر من خرطوم لربط بالغاز.
- من سهولة تفقد الخرطوم المرن على كامل طوله للتثبيت من حالته وإذا كان له تاريخ إنتهاء صلاحية، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدياً تماماً، تأكد من أنه لا يدخل بإتصال مع أي جزء من الجهاز ذي حرارة سطحية ب 70 درجة مئوية أو أعلى (أو الرجوع للمواصفات المحلية السارية المفعول).
- وجوب تعويض الخرطوم الصلب أو المرن إذا ظهرت عليه علامات ضرر.
- عدم إخضاع الأنابيب المرنة لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- منظم ضغط الغاز المناسب (وفقاً للمعايير المحلية المطبقة) مركب إذا تم تثبيت الموحد لاسطوانة غاز البترول المسال.
- أن نقطة دخول الغاز من حيث تثبت الخرطوم يمكن الوصل إليها بعد التركيب للتمكن من نزع الخرطوم في حالة الصيانة أو التنقيط.
- أعلم المستخدم بأن الأنابيب القاسية أو المرنة أن يتعرض لها مواد التنظيف (لمنع التآكل محتمل).

صيانة توصيلة الغاز

لبعض النماذج، لخصوص فئة الغاز، مراجعة بطاقة المعلومات الملتصقة على الجهاز

جدول لاختيار محاقن الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز			
غاز البوتان – البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبار			فئة: I 3+
المواقف	الطاقة الاسمية [kW]	الطاقة المخفضة [kW]	محقن الغاز Ø [1/100 ملم]
النصف سريع (SR)	1,75	0,45	66
السريع (R)	3,00	0,75	87
الشعلة ثنائية الحلقة (DC)	3,80	1,50	98

جدول لاختيار محاقن الغاز فئة:				
فئة: $2H + 3$ II	غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبار	بغاز الميثان (G20) 20 إمبار		
فئة: $2E + 3$ II	غاز البوتان - البروبان (G31/G30) 37/30-28 إمبار	بغاز الميثان (G25/G20) 25/20 إمبار		
النصف سريع (SR)	1,75	0,45	66	101
السرير (R)	3,00	0,75	87	129
الشعلة ثنائية الحلقة (DC)	3,80	1,50	98	141

التهوية الضرورية لاحتراق الغاز = $(2 \text{ m}^3/\text{h} \times \text{kW})$	
المواقف	التهوية الضرورية $[\text{m}^3/\text{h}]$
النصف سريع (SR)	3,50
السرير (R)	6,00
الشعلة ثنائية الحلقة (DC)	7,60

تشحيم محابس الغاز

- في حالة وجود صعوبة في تشغيل محبس الغاز، اتصل بالخدمة.

مهم

كافة العمليات والتدخلات المتعلقة بالتركيب والصيانة الخاصة بالجهاز يجب أن تتم باستخدام الأجزاء الأصلية للشركة الصانعة. الصانع لا يتحمل أي مسؤولية ناتجة عن عدم مراعاة هذا الالتزام.

هام

جميع التعديلات والصيانة والإصلاح يجب أن يقوم بها فني متخصص ومرخص له، مع استعمال قطع غيار أصلية. وتعلن الشركة المنتجة والمصنعة عن عدم تحملها أية مسؤولية أو تعويضات عن خسائر تحدث نتيجة لعدم اتباع هذه التعليمات الموضحة عاليه.

استبدال حاقنات المواقد

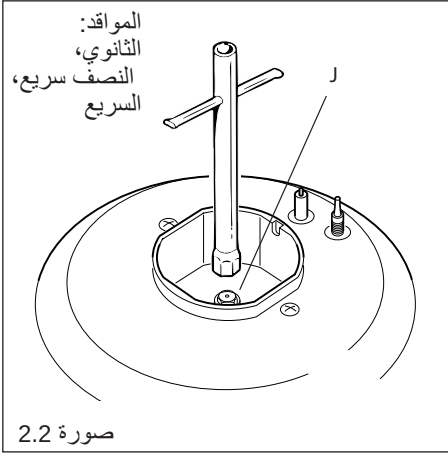
اختيار الحاقنات الواجب استبدالها وفقا لجدول الحاقنات.

تذكر أقطار الحاقنات بأجزاء مئوية من المليمتر وهي مطبوعة علي كل حاقنة.

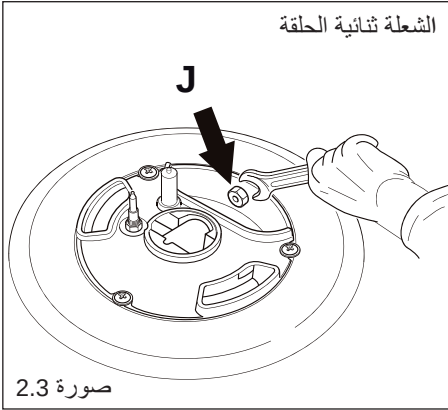
لإجراء استبدال الحاقنات يجب اتباع الإرشادات التالية:

- إزالة مساند وأقراص المواقد.
- بالاستعانة بمفتاح ثابت القيام باستبدال الصنابير " J " (2.2 - 2.3)
- بصنابير ملائمة لنوع الغاز المستخدم.

تم تصميم المواقد بشكل لا يتطلب إجراء أي تعديل للهواء الأساسي.



صورة 2.2



صورة 2.3

تعديل الموقد للحد الأدنى

في حالة التغيير من نوع غاز إلى آخر، يجب أن يتم أيضا تصحيح الحد الأدنى لحفنية التزويد مع الأخذ بعين الاعتبار بأنه في هذا الموضع يجب أن يكون طول الشعلة ذات 4 ملم ويجب أن تبقى مشتعلة أيضا عندما يتم تدوير المفتاح بشكل فجائي من الموضع بالحد الأعلى إلى الموضع بالحد الأدنى.

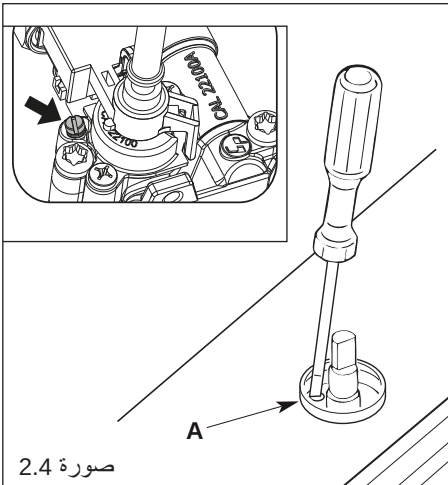
يجب أن تتم عملية التصحيح ما دام الموقد مشتعل، بالشكل التالي:

- إدارة المفتاح حتى الموضع الأدنى.

- إزالة مفتاح الحفنية.

— قوموا بتدوير البرغي "A" بواسطة مفك البراغي الى ان يتم تعديله الى الشكل الصحيح (الشكل 2.4).

بالنسبة الى الغاز G30 و الغاز G31 يجي عليكم شد البرغي بشكل محكم.

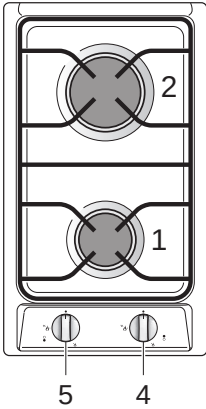


صورة 2.4

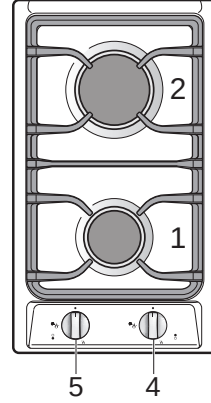
نصيحة للمستخدمين

الخصائص

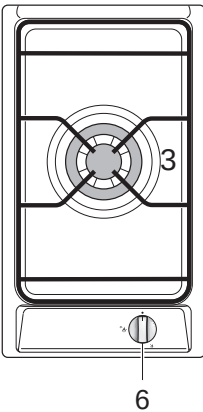
صورة 1.1b



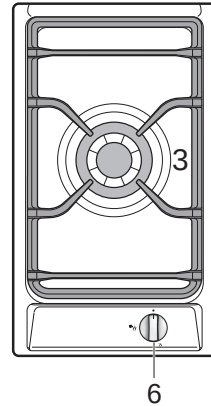
صورة 1.1a



صورة 1.2b



صورة 1.2a



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

تنبيه! لا تَقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

المواقد

وصف لوحة التحكم

4. مفتاح رقابة الموقد 2 (R)
5. مفتاح رقابة الموقد 1 (SR)
6. الشعلة ثنائية الحلقة 3 (DC)

1. الموقد النصف السريع 1,75 kW - (SR)
2. الموقد السريع 3,00 kW - (R)
3. الشعلة ثنائية الحلقة 3,80 kW - (DC)

ملاحظات:

- الإشعال الإلكتروني داخلي في المفاتيح.
- الجهاز مزود بهيئة صمامات أمنية، وهذه الصمامات تقطع تدفق تيار الغاز في حالة خروج الشعلة عشوائياً إلى الخارج.

تنبيه:

إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد أو بسبب حادث عرضي يجب عليكم قفل الغاز عبر مفتاح التحكم و الانتظار لدقيقة على الأقل قبل إشعال الموقد من جديد.

تنبيه:

مواقد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها. و لذا تأكدوا دوماً من أن موقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفاطة أفقية متصلة بقناة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه:

إذا ما تم إستعمال الموقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانهما من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).

٢ كيفية إستعمال المواقد

المواقد الغازية

يتم التحكم بتدفق الغاز نحو المواقد عبر المفاتيح (الشكل 2.1) و التي تتحكم بصمامات الامان.

من خلال تعديل المفاتيح بحيث خط المؤشر يصبح بإتجاه الرموز المطبوعة على لوحة التحكم يتم الحصول على النتائج التالية:

- دورة كاملة = الصمامة المغلقة

- الرمز = التدفق الأقصى للغاز

- الرمز = التدفق الأدنى للغاز

- بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حددها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح بإتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة بحيث يصبح مؤشر المفتاح متجه نحو رمز اللهب الصغير.

- التدفق الأقصى للغاز يسمح بغلي السوائل بشكل سريع بينما الحد الأدنى يسمح بتسخين الاطعمة بشكل بطيء او بالحفاظ على وضع الغليان للسائل .

- كما انه من الممكن الحصول على درجات متوسطة من الحرارة من خلال تعديل المفتاح و توجيهه نحو وضع معين ما بين الحد الأقصى و الأدنى لقوة تدفق الغاز. مع تجنب توجيه المؤشر ما بين الحد الأقصى للتدفق و وضع الاغلاق.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.



تنبيه!

المواقد تصبح ساخنة جداً أثناء الإستعمال، و لذا يجب ان يبقوا الاطفال بعيداً عنها.

ملاحظة: عند الإنتهاء من إستعمال المطبخ و أثناء عدم إستعمالكم له يجب عليكم إعادة المفاتيح الى وضع الاغلاق، كما انه يجب عليكم إغلاق حنفية الغاز او صمامة عبوة الغاز جيداً.

إشعال الموقد الغازية المزودة بصمامة أمان

لاشعال الموقد :

1. قوموا بتدوير المفتاح باتجاه يعاكس إتجاه حركة عقارب الساعة ونحو وضع التدفق الأقصى للغاز و من ثم ظلوا ضاغطين على المفتاح؛
بالموديلات المزودة بولاعة بالمفتاح، ستقوم هذه الاخيرة بإشعال الموقد. بينما في حالة عدم وجود التيار الكهربائي قوموا بإستعمال عود كبريت مشتعل لإشعال الموقد.
2. أنظروا لحوالي عشر ثواني عقب إشعال الموقد قبل ترك المفتاح (الفترة التي تحتاجها الصمامة لدخول حيز العمل).
3. قوموا الآن بتعديل صمامة الغاز بالوضع المرغوب فيه.
في حالة إنطفاء الشعلة في أي حال من الاحوال، سوف تدخل صمامة حيز العمل و توقف تدفق الغاز تلقائيا.
لإعادة إشعال الموقد يجب عليكم إعادة المفتاح الى وضع الاغلاق ●
و من ثم الانتظار لمدة دقيقة على الأقل و من ثم أعيدوا عملية الإشعال

إختيار الموقد (الشكل 2.3)

الرموز المطبوعة على اللوحة بجانب المفاتيح تشير الى إتباع المفتاح الى الموقد الخاص به.
و إختيار الموقد المناسب يعتمد على قطر و سعة الوعاء او الطنجرة او المقلاة التي يجب تسخينها.
علماً بأنه من المهم جداً أن تكون أقطار الطناجر و المقالي تناسب قدرة الموقد على التسخين و ذلك تفادي تعريض الموقد للضرر و لا سيما تفادياً لتبذير الطاقة و الغاز.

يجب استخدام الموقد و الجلل أو القدر طبقاً لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي بأقطار الطناجر و المقالي

التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواق

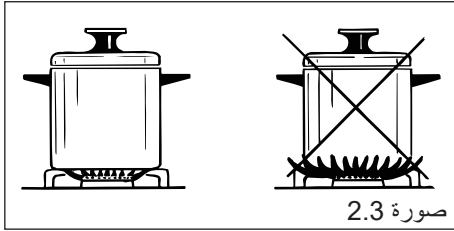
الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الموقد النصف سريع (*)	16 سم	22 سم
الموقد السريع	22 سم	26 سم
الشعلة ثنائية الحلقة	24 سم	28 سم

أما بالنسبة للمقالي نوعية Wok فانه يجب ان تكون ذات قطر دون 36 سم

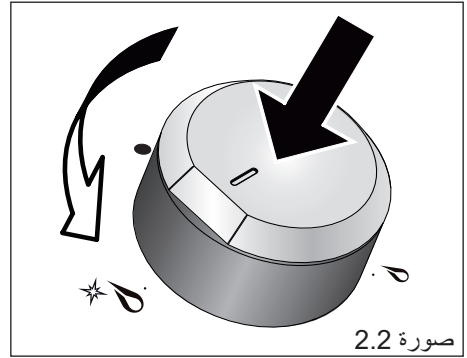
لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة

(*) وصلة المقلاة الصغيرة (اختياري): الحد الأدنى بقطر 6 سم

من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسباً لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلباً على الإنتاجية العالية للشعلات، وبالتالي هدر الطاقة.
الوعاء الصغير على شعلة كبيرة لا توفر لك نقطة الغليان في فترة أقصر حيث أن قدرة امتصاص الحرارة لكثافة السائل يعتمد على حجم و سطح الوعاء.
تنبيه: تأكد أن الحلل أو القدر توضع على وسط الموقد للحصول على أكبر استقرار وكفاءة.
تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملاصقة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزداد اللمب من سخونة المقابض، ويتلفها تلقاً دماً.



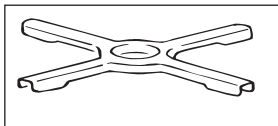
صورة 2.3



صورة 2.2

مهاين مقلاة صغيرة (بعض الطرز فقط) (النوع أ) (الشكل 2.4)

يجب استخدام المهاين فوق الشعلة (الأصغر) المساعدة عند استخدام الأوعية ذات القطر الصغير، للحيلولة دون أن تتقلب.

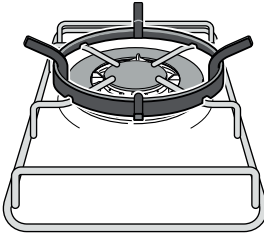


حاملة خاصة بمقلاة Wok (فقط لبعض النماذج) (الشكل 2.5a - 2.6b - 2.5a - 2.6b)

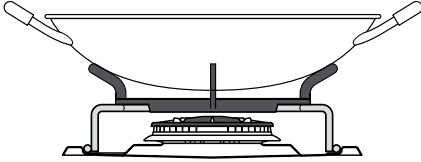
ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالقلايات أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات: الشعلة ثنائية الحلقة.
تحذير:

إستعمال مقلاة Wok من دون الحاملة الخاصة قد يلحق الضرر بالموقد و يسبب في سوء عمله.
تجنبوا إستعمال الحاملة الخاصة مع مقالي عادية او مسطحة القعر.

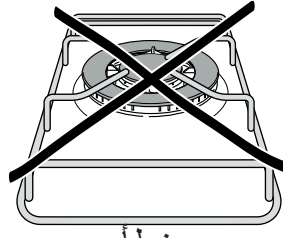
هام: ينبغي أن توضع هذه الشبكة الخاصة بالقلايات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات: الشعلة ثنائية الحلقة.



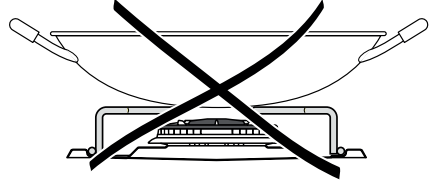
صحيح



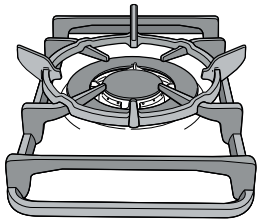
صورة 2.5b



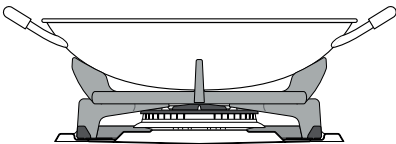
خطأ



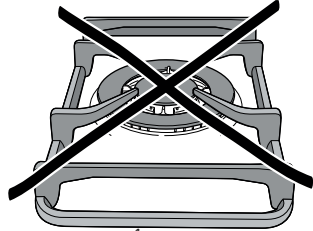
صورة 2.5a



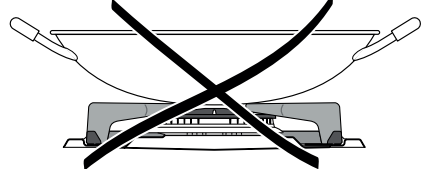
صحيح



صورة 2.6b



خطأ



صورة 2.6a

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن المواقف مطفئة.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلوبة.
- مستعملين للقيام بهذه العملية أسفنجة رطبة كما ان عملية التنشيف يجب ان تتم بواسطة قطعة قماش رطبة و ناعمة.
- تفادوا إستعمال مادة الالكالين او مواد حامضة اخري (كعصير الليمون او الخل الخ،) لتنظيف سطحيات المطبخ.
- الامتناع عن إستعمال مواد تنظيف التي تحتوي على قاعدة من الكلور أو من الحامض.
- نظف الأسطح بقطعة قماش رطبة و استخدم منتجات محايدة و غير عدوانية. ثم امسح قطعة قماش نظيفة و جافة.
- هام: تجنب استخدام المنتجات الكاشطة (على سبيل المثال أنواع معينة من الإسفنج) و / أو العدوانية (الصودا الكاوية ، والمنتجات التي تحتوي على مواد قابلة للتآكل) والتي يمكن أن تلحق أضراراً لا يمكن إصلاحها بالأسطح.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.

تحذير

في حالة التركيب الصحيح، يفي المنتج بكل متطلبات السلامة الموضوعة لهذا النوع من فئة المنتجات. ومع ذلك، يجب أخذ الحذر الخاص تجاه الطرف الأسفل للجهاز لأن هذه المنطقة لم تصمم ولم يقصد أن يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

العناصر المطلوبة

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلوبة بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة.
من الأفضل التجهيف باستعمال قطع قماش ناعمة أو مصنوعة من الألياف الصغيرة جداً.
المواد الحامضية مثل عصير الليمون، صلصة البندورة، الخل وما أشبهها قد تؤدي إلى ضرر على الطلاء فيما إذا تركت عليه لمدة طويلة.

العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ

- يجب ان يتم تشطيف العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بالماء لتنظيفها، ومن ثم تنشيفها بواسطة قطعة قماش نظيفة او بواسطة جلد الشاموا.
- اما بالنسبة الى الوسخ المستعصي بإمكانكم إستعمال مواد غير كاشطة خاصة بهذا النوع من الفولاذ و هي متوفرة بالاسواق او بإمكانكم إستعمال كمية ضئيلة من الخل الساخن.

مفتاح التحكم

من الممكن نزع مفاتيح التحكم لغرض تنظيفها و لكن يجب عليكم اخذ كل الحذر لعدم إلحاق الضرر بالغطاء العازل.

حنفيات الغاز

- لا تدع منتجات التنظيف تلامس الصمامات
- عمليات تشحيم الصنابير يجب أن يقوم به فني مؤهل .
- إذا اختنق أحد الصنابير، قم بالاتصال بمكتب المساعدة الفنية.

هام: تخلي الشركة الصانعة أي مسؤولية لها عن أي ضرر ناتج عن المنتجات غير المناسبة المستخدمة لتنظيف الجهاز.

الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جداً وبشكل خاص حول مناطق الطهي. من المهم جداً أن لا يتركوا الأطفال وحدهم في المطبخ خلال عملية الطهي.
لا تستعملوا الات التنظيف التي تعمل بواسطة البخار لانه يمكن للرطوبة من ان تتغلغل بداخل الجهاز و التي لها ان تجعل منه مصدر خطر.

الموافق و الشوايات

يجب تنظيف هذه الأجزاء باستخدام قطعة إسفنج وماء وصابون أو منتجات تنظيف أخرى مناسبة وغير جالخة. ثم قم بتجفيفها باستخدام قطعة قماش ناعمة.

تحذير! المنتج لا يصلح للغسيل في غسالة الصحون.

في حالة ترك المنتج على السطح لفترة طويلة من الوقت، فإن المواد الحمضية مثل عصير الليمون وصلصة الطماطم والبساتا والخل والمنتجات الأخرى يمكن أن تتلف السطح، وتطغى لمعته.

من المهم جداً التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة التابعة للموافق و اعطيتها في مكانها بشكل الصحيح، لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب

بينما فيما يخص بالموديلات المزودة بنظام إشعال كهربائي يجب الحفاظ على نظافة القطب الكهربائي "S" و ذلك لضمان حسن عمل الشرارة دوماً (الشكل 3.1 - 3.3).

في كل الموديلات المزودة بنظام الامان، يجب التأكد من ان الصمامة "T" بجانب كل موقد دوماً نظيفة و ذلك لضمان حسن عمل نظام الامان (الشكل 3.1 - 3.3).

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً سواءً مقيس الشرارة او الصمامة الامان.

ملاحظة: لتفادي الحاق الضرر بالنظام الاشعال الكهربائي تجنبوا إستعماله و المواقد ليست في مكانها الصحيح.

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً سواءً مقيس الشرارة او الصمامة الامان.

ملاحظة: لتفادي الحاق الضرر بالنظام الاشعال الكهربائي تجنبوا إستعماله و المواقد ليست في مكانها الصحيح.

ملاحظة: إن الاستخدام المستمر قد يسبب تغييرا في التوزيع حول المواقد والشبكات في المناطق المعرضة للحرارة. هذه ظاهرة طبيعية، ولا تمنع الأجزاء من العمل بإداء جيد.

تركيب المواقد في مكانها الصحيح (الثانوي - شبه سريعة)

من المهم التأكد من انه تم تركيب موزعات الشعلة "F" و الغطاء "C" في مكانها الصحيح (الشكل 3.1 و الشكل 3.2).

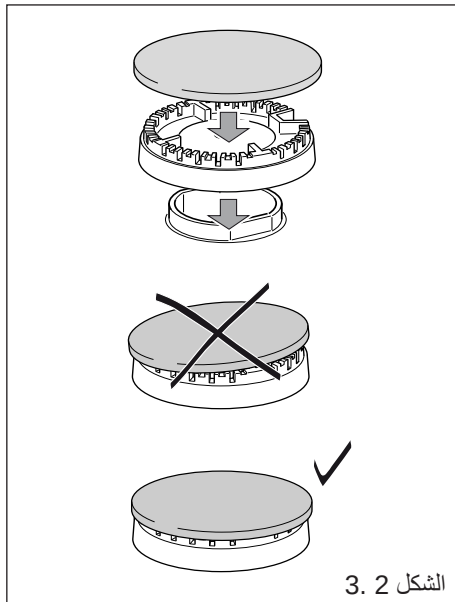
لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

الاستبدال الصحيح الشعلة ثنائية الحلقة (فقط لبعض النماذج)

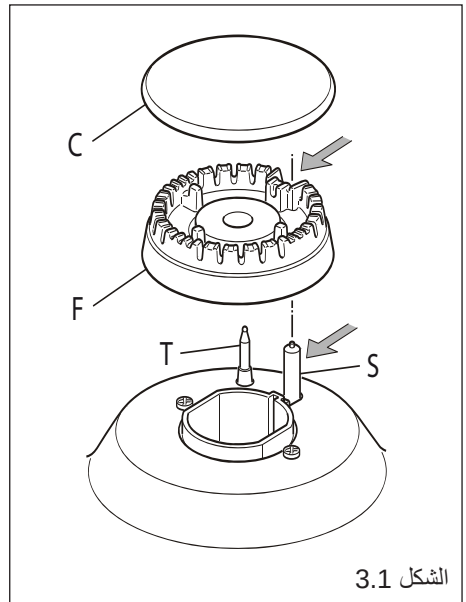
يجب ان يتم تركيب الشعلة ثنائية الحلقة في مكانه (الشكل 3.5)؛ و أضلع الموقد يجب ان تتركب في الفويهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم.

على الموقد عند تركيبه في مكانه الصحيح ان لا يدور و ان يظل ثابت (الشكل 3.4).

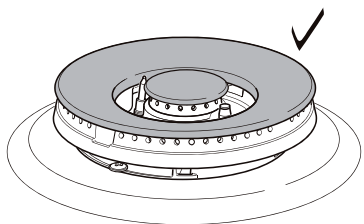
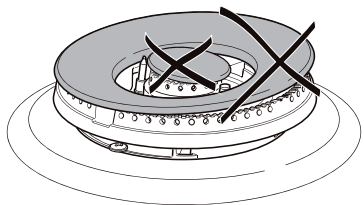
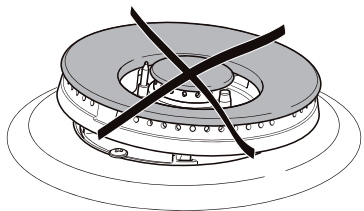
ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 3.4 - و الشكل 3.5).



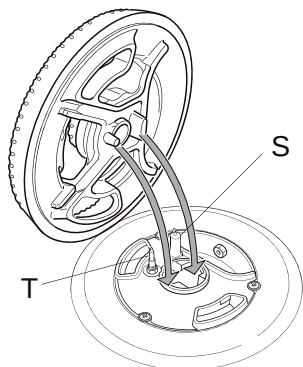
الشكل 3. 2



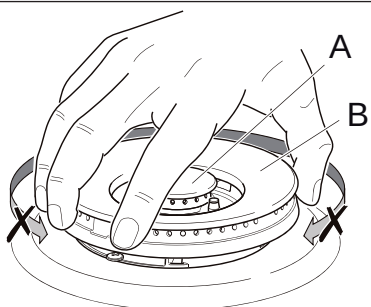
الشكل 3.1



الشكل 3.5



الشكل 3.3



الشكل 3.4



Cod. 1106686/SA - B1

AE

الشركة المصنعة غير مسؤولة عن قصور في الدقة ينتج عن أخطاء مطبعية او كتابية قد تكون موجودة بهذا الدليل الفني . كما تحتفظ الشركة المصنعة على الحق في القيام بكافة التعديلات بمنتجاتها و التي تراها مناسبة وضرورية لاسباب صناعية او تجارية في اي وقت و من دون إعلام مسبق و ذلك من دون اللمس بالوظائف الرئيسية و الخصائص الفنية الامنية للتجهيزات و الاجهزة.