

(GB)
pag. 2

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, MAINTENANCE
AND USE OF FIXED HOBS WITH GAS OR MIXED SUPPLY
59X50 cm (TYPE P61/P61V)
74X50 cm (TYPE P71/P71V)
86X50 cm (TYPE P91/P91V)**

(FR)
page. 7

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'ENTRETIEN ET
L'UTILISATION DES TABLES DE CUISSON ENCASTRABLES
GAZ ET MIXTES
59X50 cm (MODELE P61/P61V)
74X50 cm (MODELE P71/P71V)
86X50 cm (MODELE P91/P91V)**

(GB)

READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for those countries which are indicated by their identification symbol on the front cover of the instruction booklet and on the label on the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any damage to things or persons caused by an incorrect installation or by incorrect use of the appliance.

The manufacturer cannot be held responsible for any inaccuracies due to errors in printing or writing contained in this booklet. The appearance of the figures shown is also only approximate.

The manufacturer reserves the right to make changes to his products when it is considered necessary and useful without effecting the essential features regarding safety and function.

INDEX:

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER	pag. 2
Inserting the hob	pag. 2
Fixing the hob – Advice about installation	pag. 2
Ventilation and airing of the premises – Connection to the gas supply	pag. 3
Adaptation to different types of gas	pag. 3
Regulation of the burners	pag. 3
Connection to the electricity supply	pag. 3-4
MAINTENANCE OF THE APPLIANCE – Replacing parts	pag. 4
USE AND MAINTENANCE MANUAL	pag. 4
Description of types of hobs	pag. 4-5
Use of the burners	pag. 5
Use of the electric plates	pag. 5
Cleaning of the appliance	pag. 6
Figures	pag. 12
Electrical Diagram	pag. 15

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS.

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, all regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified staff.

A wrong installation can cause damage to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for.

The safety and automatic regulation devices on the appliances can only ever be changed by the manufacturer or by the supplier which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various adjustable parts from their internal and external packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the qualified staff.

The parts which make up the packaging (polystyrene, bags, boxes, nails etc.), are dangerous objects and must be kept out of children's reach.

Taking into consideration the specific dimensions of the appliance (see table N°1), make an opening in the work surface (see figure):

- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P71/P71V (74x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with right angle corner Fig. 1A.
- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with curved corner Fig. 1B

using the measurements indicated in table N°.1

The appliance must be classified in class 3 and thus it is subject to all the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

Table N°.1

	Square Version		Rounded version		
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)
P61/P61V	57	48	57	48	13.5
P71/P61V	57	48			
P91/P91V	84	48	84	48	13.5

L1 min (cm)	6
L2 min (cm)	4
L3 min (cm)	10
L4 min (cm)	70

FIXING THE HOB

In order to prevent liquids from accidentally leaking into the kitchen unit underneath the appliance is equipped with a special seal. To put on this seal follow the instructions below very carefully.

- 1) Stretch out the seal along the edge of the opening, taking care to overlap the joining points. (fig. 2).
- 2) Insert the hob into the opening in the kitchen unit.
- 3) With a screwdriver assemble the 4 plates A with the special screw B (fig. 3).
- 4) Move the plates along and fix them using screw B.
- 5) Reinsert the part of the seal on the outside of the hob.

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

The hob can be installed by itself, in an isolated position or inserted between two kitchen units or between one kitchen unit and a wall. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K.

To prevent the plastic layer which covers the kitchen unit from ungluing, the glue used to join the two surfaces together must resist temperatures of up to 150 °C

The installation of the appliance must be carried out according to the norms in force of the country concerned and the appliance must be installed in a well ventilated place.

This appliance is not equipped with devices to remove the products of combustion. The appliance must therefore be connected following the norms for installation mentioned above. Special attention must be paid to the information below regarding aeration and ventilation of the premises.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig. 4). These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 5A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 5B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it. Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply. A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 1/2 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6)

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

- CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 7) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE N° 2 shown below.

ATTENTION: After carrying out the changes described above, the technician must put the label corresponding to the new gas supply on the appliance to take the place of the old label. This label is found in the bag containing spare nozzles.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas

APPLIANCE CATEGORY: I12H3+

Burner	Type of Gas	Pressure	Nozzle diameter	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	No saf.	safety
Auxiliary	Natural G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapid	Natural G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapid	Natural G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Natural G20	20	In 70 Out 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Butane G30	30	In 46 Out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg
	Propane G31	37	In 46 Out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg out 65reg

REGULATION OF BURNERS:

1) Regulation of the "MINIMUM" on the burners

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

- 1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
- 2) Remove the knob of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
- 3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap (Fig.10) and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
- 4) Make sure that that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using methane gas and city gas (where available), while with burners using liquid gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE ELECTRICITY SUPPLY:

Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

When the connection to the electricity supply is made with a socket.

Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 9 taking care to respect the corresponding pairs listed below:

letter L (phase) = brown coloured wire;

letter N (neutral) = blue coloured wire;

symbol”  earth = green-yellow coloured wire;

- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.
- Do not use reducers, adapters or shunts for the connection as they could cause false contacts and subsequent dangerous overheating.

When the connection is made directly with the electricity supply:

- Place a single-pole switch between the appliance and the electricity supply. The switch must be of a suitable charge for the appliance with a minimum opening between the contacts of 3 mm.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the switch.
- Alternatively the electrical connection can also be protected by a differential switch of high sensitivity.
- You are strongly advised to fix the special yellow-green earth wire to an efficient earthing system

ATTENTION: The appliance conforms with the regulations of directives 90/396EEC (Gas Directive) regarding gas appliances for domestic use and the like, 93/68 and 73/23 (Low Voltage Directive) regarding electrical safety and 2004/108/CE, 93/68 and 89/336 (EMC Directive) regarding electromagnetic compatibility.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

CHANGING THE PARTS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

To replace different components such as burners, taps and electrical parts you must take out the hob from the kitchen unit by releasing the fixing hooks, unscrew the fixing screws of the burners on the work top, unscrew the fixing nuts of the electric plates which are visible on the lower part of the hob and remove the worktop in order to carry out the replacement of the defective parts.

NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the gas ramp at the bottom of the hob which are found on the upper part of the latter.

For appliances equipped with automatic “ON” switches you must dismantle the “ON” switch chain before replacing the taps.

You are advised to change the seal on the tap every time you replace a tap in order to ensure a perfect hold between the body and ramp.

WARNING: The electric cable which is provided with the appliance is connected to the appliance with a type X connection and thus can be replaced with the same type of cable as that installed without using special tools.

In the event of wear or damage to the mains cable, replace it following the indications shown below in table n°3:

TABLE N° 3: Types and sections of the electric mains cable for hobs

Dimensions of hob	Type of hob	Type/ section of mains cable
59 x 50 cm.	gas burners	H05VV-F 3x0,75 mm ²
74 x 50 cm.	gas burners + 1 electric plate.	H05VV-F 3x1 mm ²
86 x 50 cm.		

WARNING: If you replace the electric mains cable the installer must have the earth conductor about 2 cm longer than the phase conductors and must also take heed of the warnings regarding electric connection.

USE AND MAINTENANCE MANUAL

DESCRIPTION OF HOBS

- | | | |
|----------------------------------|--------------|------------------------|
| • GAS HOB TYPE P640 , | see Fig. 11A | - Electrical Diagram A |
| • GAS HOB TYPE P680 , | see Fig. 11B | - Electrical Diagram A |
| • MIXED SUPPLY HOB P631 , | see Fig. 11C | - Electrical Diagram C |
| • GAS HOB TYPE P650 , | see Fig. 11D | - Electrical Diagram E |
| • GAS HOB TYPE P710 , | see Fig. 11E | - Electrical Diagram B |
| • GAS HOB TYPE P910 , | see Fig. 11F | - Electrical Diagram B |
| • GAS HOB TYPE P950 , | see Fig. 11G | - Electrical Diagram E |
| • GAS HOB TYPE P980 , | see Fig. 11H | - Electrical Diagram A |
| • GAS HOB TYPE P990 , | see Fig. 11L | - Electrical Diagram B |
| • MIXED SUPPLY HOB P981 , | see Fig. 11M | - Electrical Diagram D |
| • GAS HOB TYPE P9C0 , | see Fig. 11N | - Electrical Diagram E |


DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB

(Figs. 11A..11M)

- 1 Auxiliary burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Rapid burner
- 4 Dual burner
- 5 Electric plate
- 6 Fish burner
- 7 Front left burner knob
- 8 Front right burner knob
- 9 Back right plate switch knob
- 10 Back left burner knob
- 11 Back right burner knob
- 12 Side burner knob
- 13 Central plate switch knob
- 14 Ignition button (if provided)
- 15 Electric plate indicator light

CAPTION FOR ELECTRICAL DIAGRAM

(Diagrams A..E)

- 1 Electric panel
- 2 Lighter button
- 3 Ignition device
- 4 Lighting plugs
- 5 Indicator lights
- 6 Electric plate
- 7 Electric plate switch (6+0)
- L Brown (phase)
- N Blue (neutral)
-  Yellow/Green (earth)

USE OF THE BURNERS

On the control panel above every knob there is a diagram which indicates which burner the knob in question refers to. The burners can be turned on in several ways according to the type of appliance and its individual features:

- **Manual "On" switch (this is always possible even if the electric current is cut off):** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then put a lit match to the burner.

- **Electric "On" switch:** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press the lighter button and let it go as soon as the burner is alight..

- **Automatic Electric "On" switch:** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then press in the knob. Let it go as soon as the burner is alight.

- **"On " switch for burners with safety device (thermocouples):** Turn the knob corresponding to the selected burner in an anticlockwise direction so that the knob is at MAXIMUM (this corresponds to a large flame) and then use one of the lighting devices described above. When the burner is lit keep the knob pressed in for about 10 seconds in order to allow the flame to heat up the thermocouple. If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.

Use of the Dual burner (Fig.15)

This model controls both the central and the external crown of the burner with just one valve.

To ignite the central crown and the external crown of the burner, press and turn the knob to the maximum delivery position 1 and hold it down until ignition; in this position both the internal and the external flame are at maximum.

Turn the knob to position 2 to have the external crown at minimum and the internal crown at maximum flame

Turn the knob to position 3 to have the internal crown at maximum and the external crown off

Turn the knob to position 4 to have the internal crown at minimum and the external crown off.

N.B.: You are advised not to try and light a burner if its flame divider is not correctly in place.

Advice for the best use of the burners:

- Use suitable pans for each burner (see tab. n° 4 and Fig. 12).
- When boiling point is reached turn the knob on to MINIMUM.
- Always use pans with a lid.

TABLE N°4: Recommended pan diameters.

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm.)
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Dual	22 - 26

ATTENTION: use containers with a flat bottom

ATTENTION: If there is no electric current you can light the burners with matches.

Lighting the burners with safety thermocouples can only be carried out when the knob is on MAXIMUM (large flame) .When cooking food with oil or fat which can easily set alight, the user must not leave the appliance.

Do not use sprays near the appliance when it is in use. When using the burners make sure that the pan handles are in the correct position. Keep children away. If the hob has a lid, before closing it, make sure that the surrounding work surface is cleaned of any food that has been left there.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and humidity in the place where it is installed. Therefore you need to ensure that the place is well ventilated, keeping clear the natural ventilation openings (Fig. 4) and using the mechanical ventilation device/ flue or electric fan (Fig. 5A and 5B). Intensive or prolonged use of the appliance may require additional entilation such as by opening a window or an increased ventilation efficiency obtained by increasing the power of the echanical ventilators if it is present.

USE OF THE ELECTRIC PLATES

The plates are controlled by a switch with 6 positions (Fig. 13).

The plates can be inserted by rotating the knob onto the desired position. On the front of the appliance there is a design showing which plate the knob refers to. The insertion of the plate is shown by the indicator light which is also found on the front panel of the appliance.

How to use an electric plate:

When you use the plate for the first time or after a long period over which the plate has not been used, you are advised to use the plate on position 1 for about 30 minutes in order to eliminate any humidity absorbed by the isolating material inside. As an indication we give a table with the necessary rules to follow for the best use of the electric plates.

WARNING: When using the plate for the first time or after a long period over which the plate has not been used, in order to eliminate any humidity absorbed by the isolating material it is necessary to use the plate for about 30 minutes on position 1 of the switch.

PLATE 1500W	Watt	COOKING POSSIBILITIES
0	0	Plate switched off
1	135	To melt butter, chocolate etc. - To heat up small quantities of liquid
2	165	To heat up larger quantities of liquid - to prepare creams/sauces with long cooking times
3	250	To thaw foods, cooking boiling temperatures
4	500	To cook roasts of delicate meat and fish
5	750	For roast of chops and steaks, for large boiled foods
6	1500	To boil large quantities of water, to fry

For a correct use remember the following:

- Dry the bottom of the pan before putting it on the plate.
- Use pans with a flat bottom and in thick metal (see Fig. 14).
- Never use pans which are smaller than the plate.
- Switch on the current after you have put the pan on the plate.
- After use, to keep the plate in good condition, always treat the plate with normal products for electric plates which are available on the market so that the surface is always clean; doing this will avoid any eventual oxidisation (rust).
- Even after use the plates stay hot for a long time and so do not put your hands or other objects on the plates so as to prevent possible burns.
- When the plates are in use make sure that the pan handles are positioned correctly. Keep children away. – When cooking foods with oil and fat, which can easily set alight, the user must not leave the appliance.

WARNING: As soon as you see a crack in the surface of the plate immediately disconnect the appliance from the mains.

CLEANING OF THE APPLIANCE

Before carrying out any cleaning operation disconnect the appliance from the electric mains and turn off the main tap which supplies the appliance with gas.

Cleaning the worktop: Periodically the burner heads, enamelled steel grills, enamelled lids and flame dividers must be cleaned with warm soapy water, rinsed and dried well.

Any liquid which overflows from the pan must always be removed with a cloth.

If opening or closing any tap is difficult do not force it but ask for an urgent check from the technical assistant.

Cleaning of the enamelled parts: To maintain the features of the enamelled parts they must be cleaned frequently with soapy water. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or alkaline substances on the enamelled parts (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) and washing the enamelled parts when they are still warm.

Cleaning of the stainless steel parts: Clean the parts with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shininess is maintained by periodically cleaning with the special products normally available on the market. Never use abrasive powders.

Cleaning of the burner flame dividers: as they are not fixed, the flame dividers can be cleaned by simply removing them and cleaning with soapy water. After drying them well and checking that the holes are not blocked, put them back into their correct position.

(FR) LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les instructions contenues dans cette notice ne sont valables que pour les pays dont le sigle d'identification est reporté sur la couverture de la notice et sur la plaquette de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par une mauvaise installation ou une utilisation impropre de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes éventuelles présentes dans cette notice, dues à des erreurs d'impression ou de transcription. Les dessins et les illustrations aussi ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Le fabricant se réserve le droit d'effectuer toutes les modifications qu'il jugera nécessaire et utile, sans toucher néanmoins aux principales caractéristiques de sécurité et de fonctionnement.

TABLE DES MATIERES :

NOTICE TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR.....	page 7
Encastrement de la table de cuisson.....	page 7
Fixation de la table de cuisson - Conseils sur l'installation.....	page 7
Ventilation et aération de la pièce - Raccordement au réseau du gaz.....	page 8
Adaptation aux différents types de gaz.....	page 8
Réglage des brûleurs.....	page 8
Branchement électrique.....	page 9
ENTRETIEN DE LA TABLE - Changement des composants	page 9
NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN.....	page 10
Descriptions des modèles de tables de Cuisson.....	page 10
Utilisation des brûleurs.....	page 10
Utilisation des plaques électriques.....	page 11
Nettoyage de la table.....	page 11
Dessins	page 12
Schéma Electrique	page 15

CETTE TABLE DE CUISSON A ETE CONCUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE NON PROFESSIONNEL.

NOTICE TECHNIQUE DESTINEE A L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS DESTINEES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrits dans cette section doivent être exclusivement effectués par un personnel qualifié. Une mauvaise installation peut provoquer des dégâts à des personnes, animaux ou biens pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité. Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de l'installation ne pourront être modifiés que par le fabricant ou le fournisseur expressément autorisé.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir déballé les différentes pièces, contrôlez le parfait état de la table. En cas de doute ne la montez pas et faites appel à un personnel qualifié.

Les composants de l'emballage (polystyrène expansé, sachets, carton, clous, etc.), doivent être tenus loin de la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.

En tenant compte des dimensions de la table (cfr. tableau N°1), pratiquez une ouverture dans la table (cfr. dessins) :

- Tables modèle P61/P61V (59x50 cm) P71/P71V (74x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) à angle droit FIG. 1A.
- Tables modèle P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) à angle arrondi FIG. 1B

en vous basant sur les mesures reportées dans le tableau N°1

La table doit se classer en 3 et elle est donc soumise à toutes les prescriptions prévues par la réglementation en vigueur.

Tableau N°1

	Version à angle droit		Version arrondie			L1 min (cm)	6
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)		
P61/P61V	57	48	57	48	13.5	L2 min (cm)	4
P71/P71V	57	48				L3 min (cm)	10
P91/P91V	84	48	84	48	13.5	L4 min (cm)	70

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Afin de prévenir toute infiltration de liquide dans le meuble en-dessous, la table est équipée d'un joint spécial. Pour appliquer ce joint, suivez scrupuleusement les opérations décrites ci-dessous :

- 1) Etalez le joint tout le long du bord de l'ouverture en ayant soin de superposer les points de jonction (FIG.2).
- 2) Introduisez la table dans l'ouverture du meuble.
- 3) A l'aide d'un tournevis, montez les 4 plaquettes A avec la vis spéciale B (FIG.3).
- 4) Faites glisser les plaquettes et fixez-les avec la vis B.
- 5) Ebarbez ensuite la partie du joint dépassant de la table.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION DE LA TABLE

L'installateur est informé que cette table de cuisson est de type Y. Elle peut donc être montée individuellement ou intégrée entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et une cloison en maçonnerie. La cloison et les surfaces qui l'entourent doivent être en mesure de résister à une température de 65 K.

Pour prévenir le décollement du laminé en plastique qui recouvre le meuble, la colle qui les assemble doit être en mesure de résister à une température de 150 °C au moins.

La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.

La table n'est pas branchée à des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion. Elle devra donc l'être conformément à la réglementation d'installation citée ci-dessus. Une attention particulière doit être prêtée aux consignes en matière de ventilation décrites ci-dessous.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de la table, il faut que la pièce où elle sera installée soit continuellement ventilée. Le volume de la pièce doit être de 25 m³ minimum et la quantité d'air nécessaire proportionnelle à la combustion régulière de gaz et à la ventilation de la pièce. L'afflux naturel d'air s'effectuera à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être raccordées avec l'extérieur et avoir une section minimum de 100 cm² (cfr. FIG.4). Ces ouvertures devront être conçues de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes reliées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement vers l'extérieur (cfr. FIG.5A). Si l'installation d'une hotte est impossible, on pourra utiliser un ventilateur sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur qui devra être mis en fonction en même temps que l'appareil (cfr. FIG.5B), à condition que la réglementation nationale en vigueur en matière de ventilation soit obligatoirement respectée.

RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RESEAU DU GAZ

Avant de raccorder la table au réseau du gaz, il faut avant tout enlever le bouchon de protection en plastique introduit sous pression dans le raccord d'entrée du circuit du gaz. Il suffit simplement de le dévisser.

Vérifiez si les données reportées sur la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

La plaquette appliquée sur la dernière page de cette notice et au bas du caisson reporte les conditions de réglage de la table, le type de gaz et la pression d'exercice.

IMPORTANT : La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.

ATTENTION : Il est rappelé que le raccord d'arrivée du gaz de la table est fileté ½ B.S.P. cylindrique mâle conformément à la norme UNI-ISO 228-1. (FIG.6)

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.

- CHANGEMENT DES BUSES POUR FONCTIONNER AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ :

Pour changer les buses des brûleurs, procédez de la façon suivante :

Soulevez les brûleurs et dévissez les buses (FIG.7) à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm. et remplacez-les par celles prévues pour le nouveau gaz en vous basant sur le TABLEAU N° 2 ci-dessous.

ATTENTION : Après avoir effectué les modifications ci-dessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectué. Cette plaquette se trouve dans le sachet des buses de rechange.

TABLEAU N°2: Adaptation aux différents types de gaz.

APPAREIL DE CATEGORIE : IIE2+3+

Brûleur	Type de Gaz	Pression mbar	Diamètre Buse 1/100mm.	Débit Nominal				Débit Réduit		Diamètre by-pass 1/100mm	
				g/h	l/h	Kw	kcal/h	kW	kcal/h	Non sécurité	sécurité
Auxiliaire	Naturel G20	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Naturel G25	25	77	-	111	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Naturel G25	25	97	-	194	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Naturel G25	25	115	-	332	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	85	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Dual	Naturel G20	20	In 70 Ex 110	-	476	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg Ex 65reg
	Naturel G25	25	In 70 Ex 110	-	554	5	4300	0,48	413	N.A.	In 34reg Ex 65reg
	Butane G30	30	In 46 Ex 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg Ex 65reg
	Propane G31	37	In 46 Ex 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	N.A.	In 34reg Ex 65reg

REGLAGE DES BRULEURS :

1) Réglage de la flamme minimale des brûleurs

Pour le réglage de la flamme minimale des brûleurs, procédez de façon et dans l'ordre suivants :

1) Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).

2) Enlevez le bouton du robinet qui est réglé pour la pression standard. Le bouton se trouve sur la barre du robinet-même.

3) Enfoncez la pointe d'un petit tournevis à côté de la tige du robinet de la table en correspondance de la vis dorée située sur la partie inférieure du robinet (FIG.9) et tournez la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée correctement au MINIMUM.

4) Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de MAXIMUM à la position de MINIMUM la flamme ne s'éteigne pas.

ATTENTION: Le réglage ci-dessus ne s'effectue qu'avec des brûleurs fonctionnant au gaz méthane ou au gaz de ville. Pour les brûleurs fonctionnant au gaz liquide, la vis doit être vissée à fond à droite.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA TABLE:

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

- Le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximale de la table (cfr. la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson).
- La prise ou l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au secteur s'effectue à travers une prise :

- Montez une fiche normalisée sur le cordon d'alimentation (si ce dernier n'en est pas pourvu), adaptée à la puissance reportée sur la plaquette d'identification. Branchez les fils en vous basant sur le schéma du dessin 9 en ayant soin de respecter les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron,

lettre N (neutre) = fil bleu,

symbole "⏏" terre = fil jaune-vert.

- Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne jamais tout au long de son parcours une température de 75K

- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ni déviateurs car ils pourraient provoquer de faux contacts et, par conséquent, des surchauffes dangereuses.

Si le branchement se fait directement sur le secteur :

- Interposez entre la table et le secteur un interrupteur unipolaire, proportionné à la charge de la table avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Rappelez-vous que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- En alternative, le branchement électrique peut aussi être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
- Il est vivement recommandé de relier le fil de terre jaune-vert à une mise à la terre efficace.

ATTENTION: l'appareil est conforme aux prescriptions des directives suivantes: 90/396/CEE (Directive gaz) relative aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 93/68 et 73/23 (Directive basse tension) relatives à la sécurité électrique et 2004/108/CE, 93/68 et 89/336 (Directives EMC) relatives à la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE LA TABLE

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.

Pour changer les composants comme les brûleurs, robinets et pièces électriques, il faut extraire la table de cuisson du meuble en débloquant les crochets de fixation. Dévissez ensuite les vis de fixation des brûleurs, les écrous de fixation des plaques électriques visibles dans la partie inférieure de la table, extrayez la table et procédez enfin au remplacement des composants défectueux.

NOTE : Pour changer les robinets, dévissez aussi les deux vis de fixation de la rampe du gaz au fond de la table qui se trouvent dans la partie supérieure.

Sur les tables dotées de l'allumage automatique, démontez d'abord la caténaire des interrupteurs de l'allumage avant de changer les robinets. Il est conseillé de changer le joint du robinet à chaque remplacement de robinet afin de garantir une parfaite étanchéité entre le corps et la rampe.

ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni en dotation est branché à la table à travers un branchement de type X. Il peut donc être remplacé sans l'utilisation d'outils spéciaux, par un cordon du même type.

En cas d'usure ou de détérioration du cordon d'alimentation, remplacez-le en suivant les indications reportées dans le tableau n°3 ci-dessous:

TABLEAU N° 3: Types et sections des cordons d'alimentation des tables de cuisson

Dimensions table de cuisson	Modèle de table de cuisson	Modèle et section du cordon d'alimentation
59 x 50 cm. 74 x 50 cm.	brûleurs gaz	H05VV-F 3x0,75 mm ²
86 x 50 cm.	brûleurs gaz + 1 plaque élec.	H05VV-F 3x1 mm ²

ATTENTION: En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux conducteurs de phase et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement électrique.

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN


DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P640 ,	cfr. FIG.11A	- Schéma Electrique A
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P680 ,	cfr. FIG.11B	- Schéma Electrique A
• TABLE DE CUISSON MIXTE MODELE P631 ,	cfr. FIG.11C	- Schéma Electrique C
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P650 ,	cfr. FIG.11D	- Schéma Electrique E
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P710 ,	cfr. FIG.11E	- Schéma Electrique B
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P910 ,	cfr. FIG.11F	- Schéma Electrique B
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P950 ,	cfr. FIG.11G	- Schéma Electrique E
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P980 ,	cfr. FIG.11H	- Schéma Electrique A
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P990 ,	cfr. FIG.11L	- Schéma Electrique B
• TABLE DE CUISSON MIXTE MODELE P981 ,	cfr. FIG.11M	- Schéma Electrique D
• TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P9C0 ,	cfr. FIG.11N	- Schéma Electrique E

LEGENDE POUR LA DESCRIPTION DES TABLES ELECTRIQUES (Dessins 11A..11M)

- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur double couronne
- 5 Plaque électrique
- 6 Brûleur poissonnière
- 7 Manette brûleur avant gauche
- 8 Manette brûleur avant droite
- 9 Manette commutateur plaque arrière droite
- 10 Manette brûleur arrière gauche
- 11 Manette brûleur arrière droite
- 12 Manette brûleur latéral
- 13 Manette commutateur plaque centrale
- 14 Bouton d'allumage (s'il est prévu)
- 15 Voyant activation plaque électrique

LEGENDE POUR LES SCHEMAS ELECTRIQUES (Schémas A..E)

- 1 Bornier
- 2 Bouton d'allumage
- 3 Générateur d'étincelles
- 4 Bougies d'allumage
- 5 Voyant
- 6 Plaque électrique
- 7 Commutateur plaque électrique (6+0)
- L Marron (phase)
- N Bleu (neutre)
-  Jaune Vert (terre)

UTILISATION DES BRULEURS

Au dessus de chaque manette sur le bandeau, un schéma est gravé qui indique à quel brûleur correspond la manette. L'allumage des brûleurs s'effectue de différentes façons en fonction du modèle de table choisi et de ses caractéristiques :

- **Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure du courant électrique) :** Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme. Approchez une allumette allumée du brûleur.

- **Allumage électrique :** Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez ensuite le bouton d'allumage et lâchez-le dès que le brûleur s'est allumé.

- **Allumage électrique automatique :** Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme et pressez la manette; lâchez-la dès que le brûleur s'est allumé.

- **Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité (thermocouple) :** Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez la manette et activez un des dispositifs d'allumage ci-dessus. Une fois l'allumage intervenu, continuez à presser la manette pendant 10 secondes encore afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

Utilisation brûleur Dual fig.15

Ce modèle commande, avec un seul robinet, tant la couronne centrale du brûleur que la couronne externe.

Pour allumer la couronne centrale et la couronne externe du brûleur, il faut appuyer sur la manette, puis la tourner sur la position 1 de distribution maximum et la maintenir pressée jusqu'à l'allumage, dans cette position on a le réglage maximum tant de la flamme interne que de la flamme externe.

Tourner la manette sur la position 2 pour avoir la couronne externe au minimum et la couronne interne au maximum de la flamme

En tournant la manette sur la position 3 on a la couronne interne au maximum et la couronne externe éteinte

En tournant la manette sur la position 4, on a la couronne interne au minimum et la couronne externe éteinte.

N.B.: Il est conseillé de ne pas allumer de brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

Conseils pour une utilisation optimale des brûleurs:

- Utilisez un récipient d'un diamètre adapté à chaque brûleur (cfr. tab. n° 4 et FIG.12).

- Lorsque l'ébullition est atteinte, tournez la manette sur la position de MINIMUM.

- Utilisez toujours un couvercle.

TABLEAU N°4: Diamètres des récipients conseillés.

BRULEUR	DIAMETRES RECIPIENTS conseillés (cm.)
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Double couronne	22 - 26

ATTENTION: utilisez toujours des récipients à fond plat.

ATTENTION: En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes. L'allumage des brûleurs avec thermocouple de sécurité n'est possible que si la manette est sur la position de **MAXIMUM** (grande flamme). Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson. Il est interdit d'utiliser des sprays à proximité de la table lorsque celle-ci est en fonction. Pendant l'utilisation des brûleurs, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants. Si la table est dotée de couvercle, celle-ci devra être nettoyée avant d'abaisser le couvercle.

NOTE: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faudra donc prévoir une bonne ventilation de la pièce en veillant à ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation naturelle. (FIG. 4) et en activant le dispositif mécanique d'aération / hotte d'aspiration ou ventilateur électrique (FIG. 5A et 5B). Une utilisation intensive et prolongée de la table, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace par augmentation de la puissance d'aspiration mécanique, si elle existe.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques sont contrôlées par un commutateur à 6 positions (FIG.13). L'activation des plaques s'effectue en tournant la manette sur la position souhaitée. Le bandeau de la table reporte par sérigraphie l'indication de la plaque à laquelle la manette se réfère. L'activation de la plaque est signalée par l'allumage d'un voyant situé sur le bandeau.

Comment utiliser une plaque électrique ?

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne. A titre purement indicatif, le tableau ci-dessous fournit quelques indications pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

PLAQUE	Watt	CUISSONS POSSIBLES
1500 W		
0	0	Plaque éteinte
1	135	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	165	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	250	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	500	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	750	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	1500	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Séchez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients à fond plat et épais (cfr. FIG.14).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste encore chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y poser pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : dès que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

NETTOYAGE DE LA TABLE

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la table du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet d'arrivée du gaz.

Nettoyage de la table de cuisson : nettoyez régulièrement les têtes des brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés et les chapeaux avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les puis séchez-les bien.

Le liquide éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être séché avec un chiffon.

Si la manoeuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devenait difficile, ne forcez pas mais faites immédiatement intervenir le service après-vente.

Nettoyage des parties émaillées : pour protéger les parties émaillées, il faut les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs. Eliminez immédiatement les taches acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomates, etc.) et lavez les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier Inox: Nettoyez ces pièces avec de l'eau savonneuse en les séchant bien ensuite avec un chiffon doux. Leur brillant se conserve en passant dessus un produit spécial pour Inox que l'on trouve dans le commerce. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage des chapeaux de brûleurs: Etant donné qu'ils sont simplement posés, il suffit de les extraire de leur logement et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés et vérifié que les trous ne sont pas obstrués, remplacez-les dans leur position.

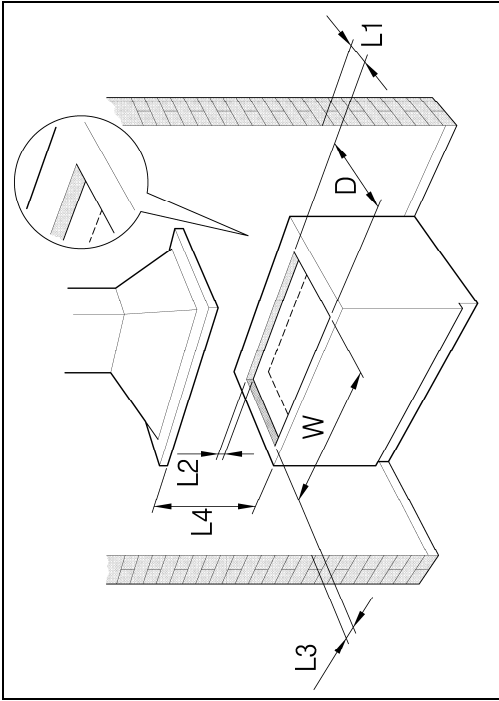


Fig.1A

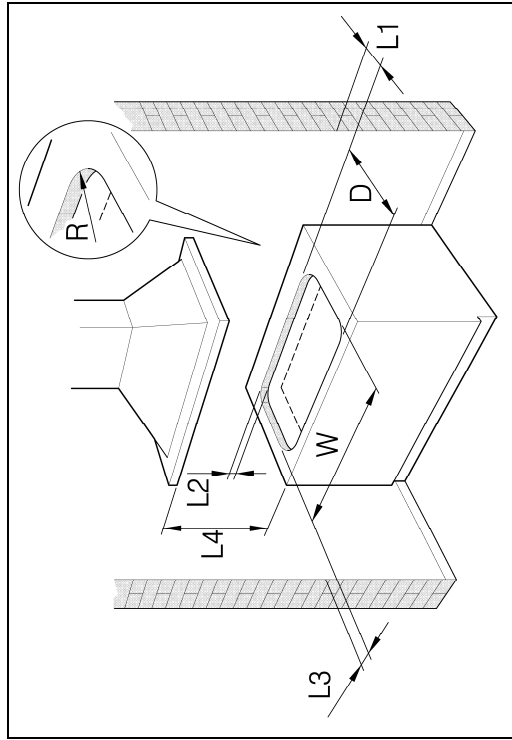


Fig.1B

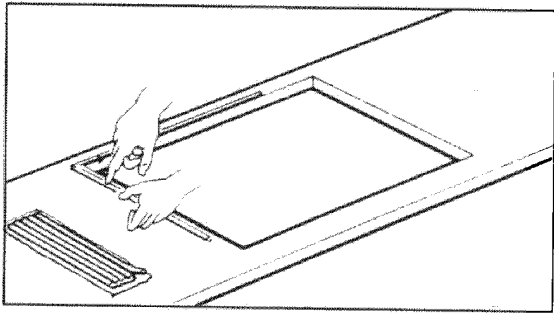


Fig.2

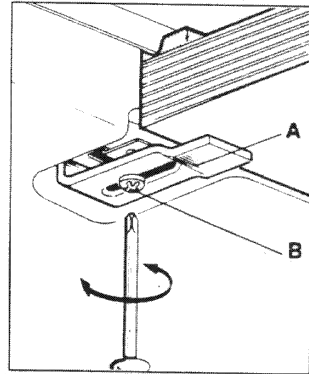


Fig.3

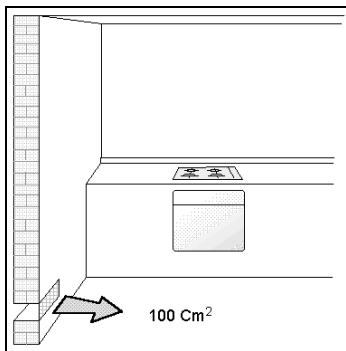


Fig.4

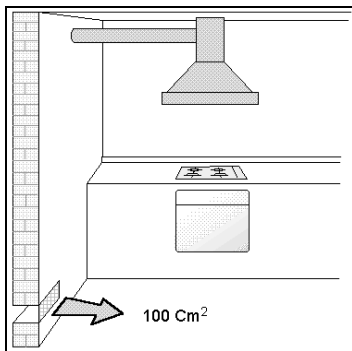


Fig.5A

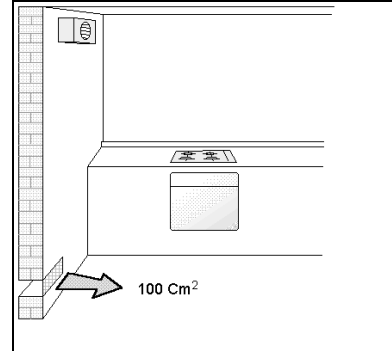


Fig.5B

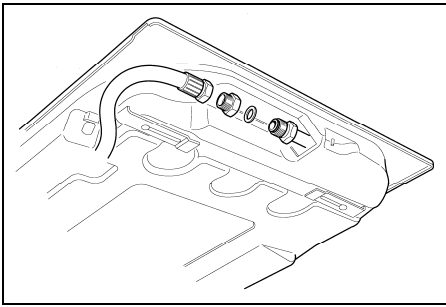


Fig. 6

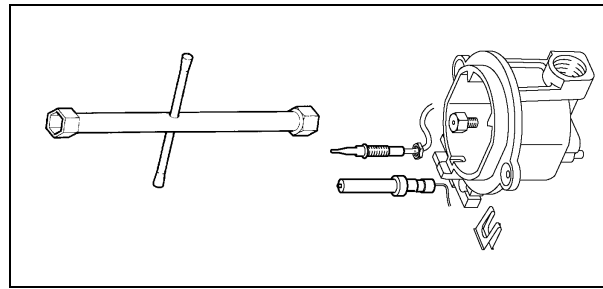


Fig. 7

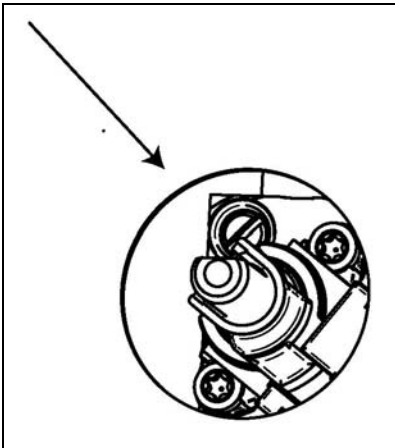


Fig. 8A

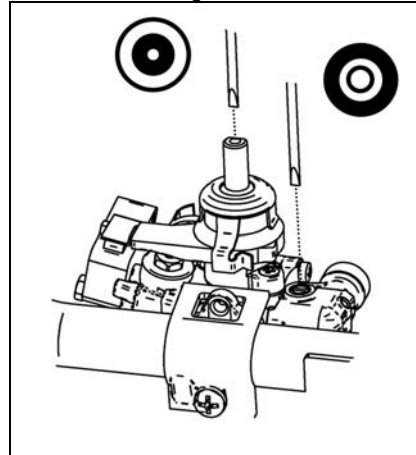


Fig. 8B

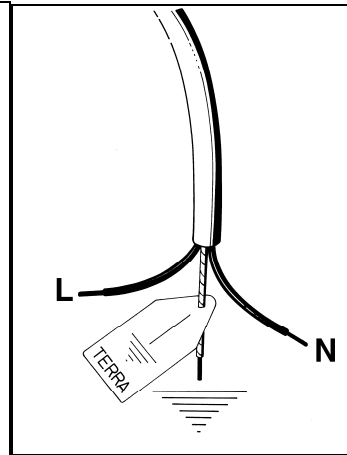


Fig. 9

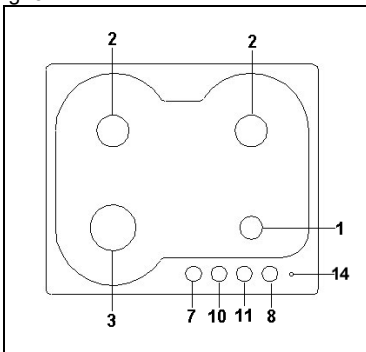


Fig. 11A

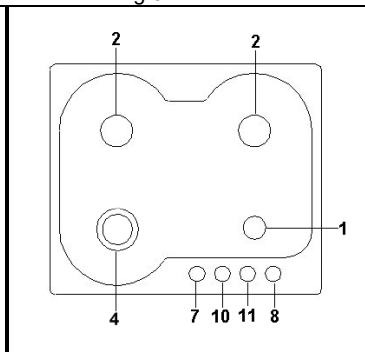


Fig. 11B

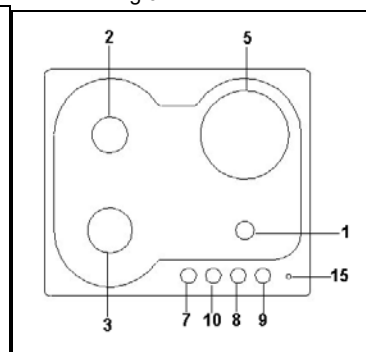


Fig. 11C

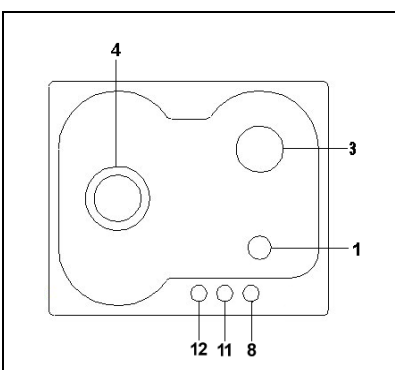


Fig. 11D

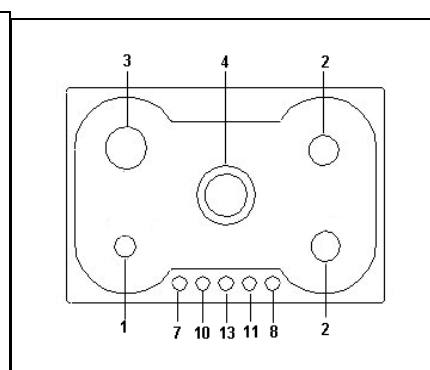


Fig. 11E

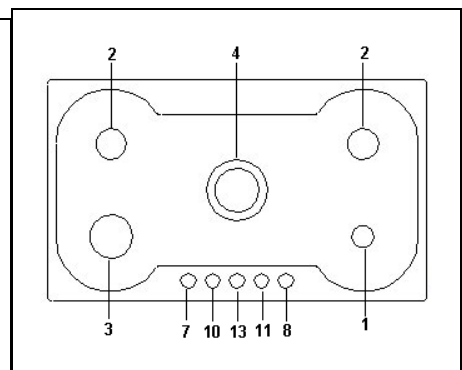


Fig. 11F

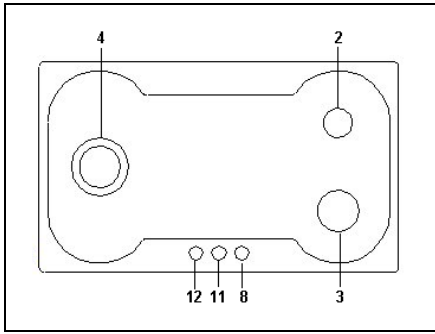


Fig. 11G

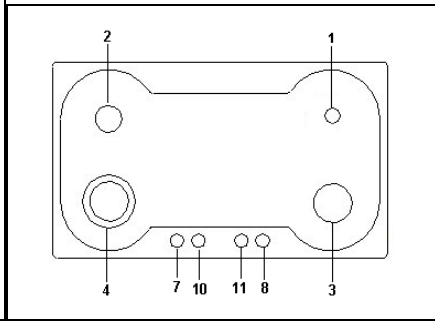


Fig. 11H

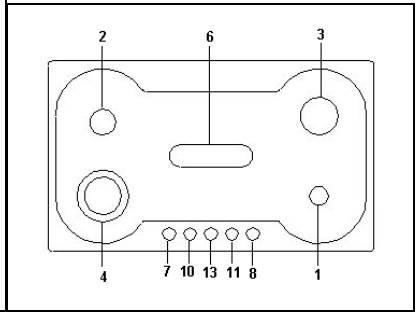


Fig. 11L

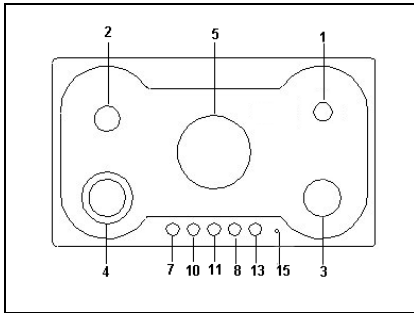


Fig. 11M

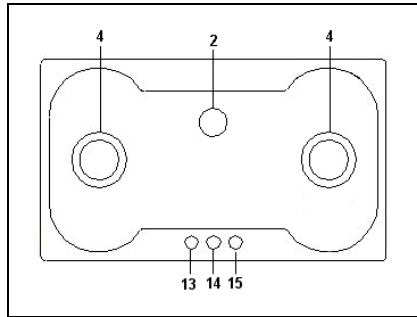


Fig. 11N

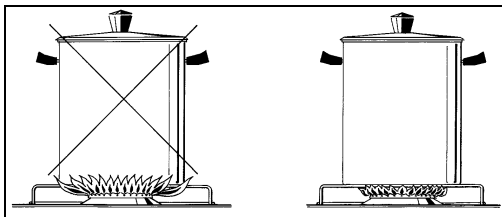


Fig. 12

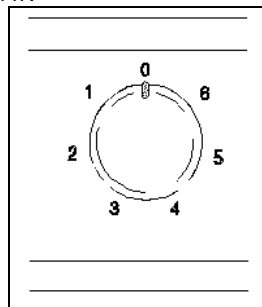


Fig. 13

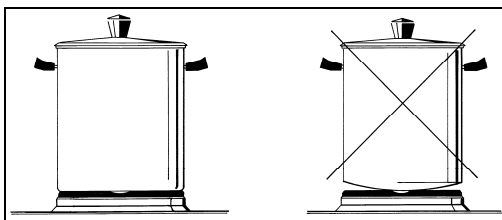


Fig. 14

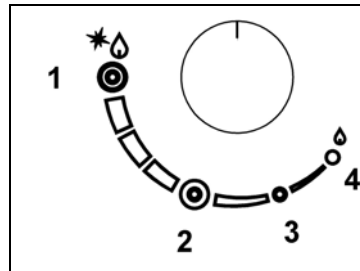
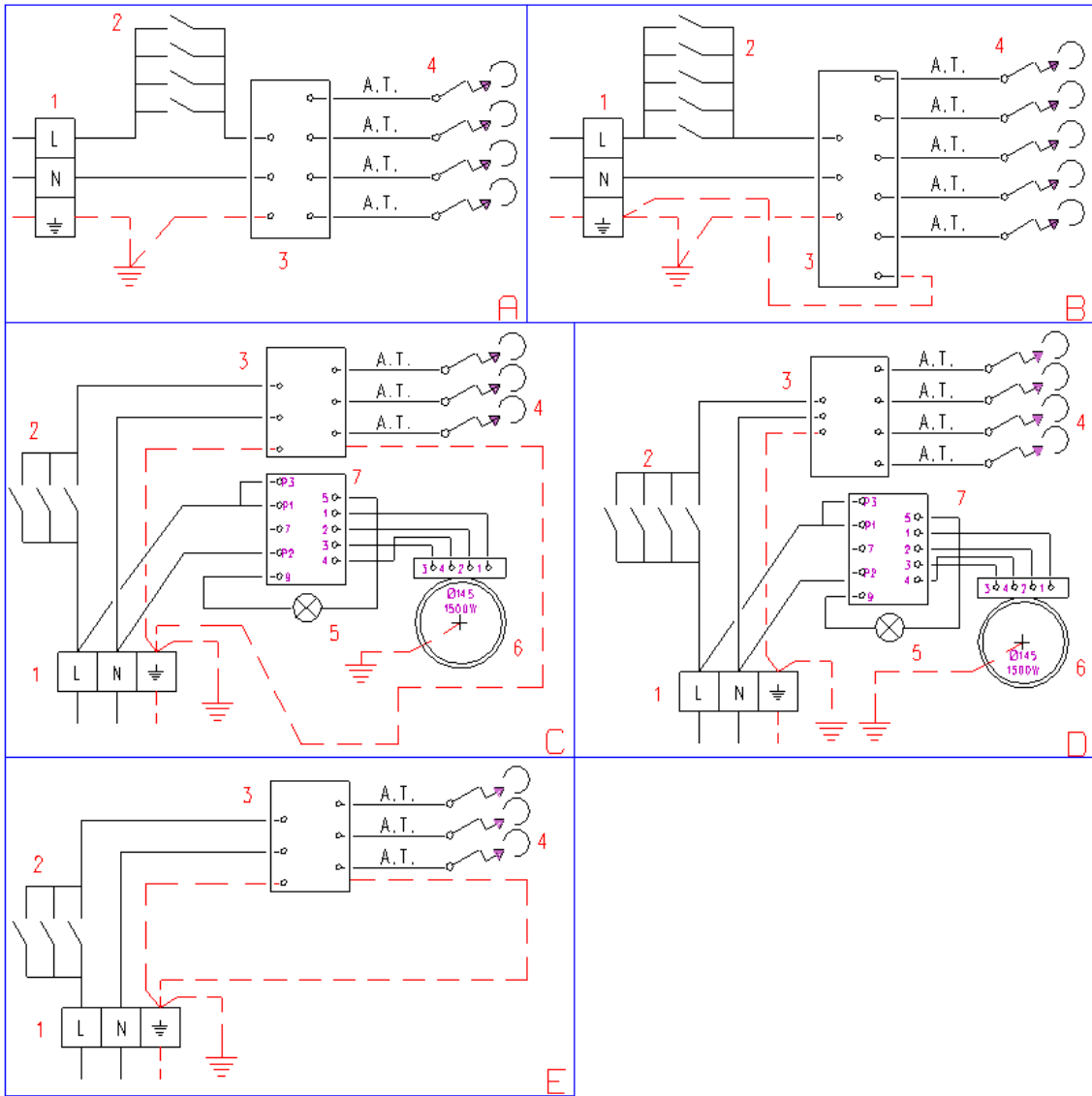


Fig. 15



CE

(الشكل 5A و 5B). قد يتطلب الاستخدام المكثف أو الطويل للجهاز قومية إضافية مثل فتح نافذة أو الحصول على فعالية قومية زائدة من خلال طاقة مراوح ميكانيكية إذا كان ذلك متاحاً.

استخدام عيون الطهي الكهربائية

يتم التحكم في عيون الطهي بواسطة مفتاح ذو 6 أوضاع (الشكل 13). يمكن تشغيل عيون الطهي عن طريق إدارة المفتاح وضبطه على الوضع المطلوب. يوجد على واجهة الجهاز تصميم يبين أي عيون طهي يمكن تشغيلها بواسطة المفتاح الخاص بها. عن طريق إشارة مضيئة يتم بيان أن عيون الطهي تعمل، وهي توجد كذلك على لوحة واجهة الجهاز.

كيفية استخدام عيون الطهي الكهربائية:

عندما تستخدم عيون الطهي لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم تستخدم فيها العيون، فإننا ننصح باستخدام عيون الطهي على الوضع 1 لمدة حوالي 30 دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة تكون متمصة داخل مادة العزل الداخلية. وقد أضفنا فيما يلي جدول يبيّن القواعد الضرورية التي يجب اتباعها لاستخدام عيون الطهي بأفضل طريقة.

تحذير: عند استخدام عيون الطهي لأول مرة أو بعد مرور فترة طويلة دون استخدام لعين الطهي، فمن الضروري استخدام عيون الطهي على الوضع 1 لمفتاح التشغيل لمدة حوالي 30 دقيقة وذلك من أجل التخلص من أية رطوبة تكون متمصة داخل مادة العزل.

إمكانات الطهي	وات	عين طهي ١٥٠٠ وات
عين الطهي مغلقة	0	0
لإذابة الزبد والشكولاته وما إلى ذلك - لتسخين كميات قليلة من السوائل	135	1
لتسخين كميات كبيرة من السوائل - لإعداد الكريما/الصلصة في أوقات طهي طويلة	165	2
لإذابة الأطعمة، الطهي بدرجة حرارة الغليان	250	3
لطهي المشويات من اللحوم الفاخرة والسماك	500	4
لشواء اللحم المفروم وشرائح اللحم، لطهي الطعام بدرجة الغليان لفترة طويلة	750	5
لغليان كميات كبيرة من الماء، وللقلبي	1500	6

تذكر التنبيهات التالية من أجل الاستخدام الصحيح:

- جفف قاعدة أواني الطهي قبل وضعها على عيون الطهي الكهربائية.
- استخدم أواني طهي ذات قاعدة مسطحة ومعدن سميكة (أنظر الشكل 14).
- لا تستخدم على الإطلاق أية أواني طهي أصغر من عيون الطهي.
- أدر المفتاح على وضع التشغيل بعد أن تكون قد وضعت الإناء على عيون الطهي.
- من أجل المحافظة على عيون الطهي في حالة جيدة يجب دائماً بعد الانتهاء من استخدامها معالجة عيون الطهي بالمنتجات العادية المخصصة لتنظيف عيون الطهي الكهربائية والمتوفرة بالأسواق، وذلك بحيث يكون سطح عيون الطهي دائماً نظيف، إن هذا الإجراء سوف يمنع كذلك تكون أي تأكسد (صدأ) على عيون الطهي.
- حتى بعد الاستخدام تظل عيون الطهي ساخنة لفترة طويلة ولذلك لا تضع يديك أو أية أشياء أخرى على عيون الطهي وبهذا تتجنب أية حروق محتملة.
- تأكد من أن مقابض إناء الطبخ في الوضع الصحيح أثناء استخدام عيون الطهي. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الجهاز.
- لا يجب أن يترك المستخدم الجهاز دون رقابة عند طهي الطعام باستخدام الزيت أو الدهن الذي يمكن اشتعاله بسهولة.
- تحذير: إذا لاحظت تصدع في سطح عيون الطهي فيجب على الفور فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

تنظيف الجهاز

يجب قبل القيام بأية عمليات تنظيف فصل التيار الكهربائي من المصدر الرئيسي عن الجهاز وإغلاق صنبور الإمداد الرئيسي الذي يمد الجهاز بالغاز. تنظيف مسطح العمل: يجب بصفة دورية تنظيف كل من رؤوس المواقد، الشبك المعدني المطلي بالمينا والأغطية المطلية بالمينا ومقسمات الشعلة وذلك بواسطة ماء دافئ مخلوط بمادة تنظيف ثم شطفها وتجفيفها جيداً. وكذلك يجب دائماً إزالة أية سوائل تفيض من آنية الطهي وذلك بواسطة قطعة من القماش. إذا كان فتح أو إغلاق أي صنبور يتم بصعوبة فلا تستخدم القوة واطلب من شخص تقني متخصص القيام بفحص عاجل. تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا: يجب تنظيف الأجزاء المطلية بالمينا مراراً بماء مخلوط بالصابون وذلك من أجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أية مساحيق كاشطة على الإطلاق. تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلوية على الأجزاء المطلية بالمينا (مثل الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم وما إلى ذلك) واغسل الأجزاء المطلية بالمينا عندما تكون ما زالت دافئة. تنظيف الأجزاء المصنوعة من الصلب الفاحش: نظف هذه الأجزاء بماء مخلوط بالصابون وجففها بواسطة قطعة قماش ناعم. يمكن المحافظة على اللعان عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنتجات الخاصة والمتوفرة عادة في الأسواق. لا تستخدم أبداً مساحيق كاشطة. تنظيف مقسمات شعلة المواقد: إذا لم تكن مقسمات الشعلة ثابتة فيمكن تنظيفها عن طريق نزعها من مكانها ببساطة ثم تنظيفها بالماء والصابون. بعد تجفيفها جيداً والتأكد من عدم انسداد فتحاتها يتم تركيبها مرة أخرى في موضعها الصحيح.

إرشادات وصفية لجهاز الطهي
(الأشكال 11A ... 11L)

إرشادات تتعلق بالمخططات الكهربائية
(المخططات E ... A)

١	اللوحة الكهربائية
٢	زر الإضاءة
٣	أداة الإشعال
٤	مقاييس الإضاءة
٥	إشارات البيان المضئية
٦	عين الطهي الكهربائية
٧	محول عين الطهي الكهربائية (٦+٠)
L	بني (فاز)
N	أزرق (محايد)
"	أصفر/أخضر (أرضي)

١	موقد إضافي
٢	الموقد شبه السريع
٣	الموقد السريع
٤	الموقد ذو التاج المزدوج
٥	عين الطهي الكهربائية
٦	موقد تراكبي (فيش)
٧	مفتاح تشغيل الموقد الأمامي يساراً
٨	مفتاح تشغيل الموقد الأمامي يميناً
٩	مفتاح تشغيل عين الطهي الخلفية يميناً
١٠	مفتاح تشغيل الموقد الخلفي يساراً
١١	مفتاح تشغيل الموقد الخلفي يميناً
١٢	مفتاح تشغيل الموقد الجانبي
١٣	مفتاح تشغيل عين الطهي المركزية
١٤	مفتاح الإشعال (في حالة وجوده)
١٥	ضوء بيان عين الطهي الكهربائية

استخدام الموقد

يوجد على لوحة التحكم فوق كل مفتاح تشغيل رسم بياني يبين أي موقد يعمل بواسطة المفتاح المعني. يمكن تشغيل الموقد بعدة طرق مختلفة حسب طراز الجهاز والتجهيزات الخاصة به:

- مفتاح **on** اليدوي (هذا متاح دائماً حتى لو كان التيار الكهربائي منقطعاً): أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم قرب عود ثقاب مشتعل من الموقد.
- مفتاح **on** الكهربائي: أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم اضغط على زر الإشعال ثم اتركه مرة أخرى فور أن يشتعل الموقد.
- مفتاح **on** الكهربائي الأوتوماتيكي: أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم اضغط المفتاح للدخول. اترك المفتاح فور أن يشتعل الموقد.
- مفتاح **on** للموقد ذات تجهيزات الأمان (مزودجات حرارية): أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم استخدم إحدى وسائل الإشعال المذكورة سابقاً. عندما يشتعل الموقد استمر في الضغط على المفتاح إلى الداخل لمدة ١٠ ثوان تقريباً من أجل السماح للشعلة بتسخين المزودج الحراري. في حالة انطفاء الموقد عند ترك المفتاح حراً، يجب إعادة العملية كلها بالكامل.

استخدام الموقد دوال Dual الشكل 15

- يتحكم هذا الموديل، بصنوبر واحد فقط، سواءً بتاج الموقد المتوسط أو بالتاج الخارجي.
- لتشغيل التاج المتوسط والتاج الخارجي للموقد، اضغط ولف المقبض حتى تصل على وضعية أقصى تزويد على وضعية 1 واستمر بالضغط حتى الإشعال، في هذه الوضعية، نحصل على الضبط الأقصى للشعلة الخارجية أو الداخلية.
- قم بلف المقبض على الوضعية 2، نحصل على الحد الأدنى لشعلة التاج الخارجي والحد الأقصى لشعلة التاج الداخلي
- بلف المقبض على الوضعية 3، نحصل على الحد الأقصى لشعلة التاج الداخلي وشعلة التاج الخارجي مطفاة
- بلف المقبض على الوضعية 4، نحصل على الحد الأدنى لشعلة التاج الداخلي وشعلة التاج الخارجي مطفاة
- لاحظ كذلك: ننصح بعدم محاولة إشعال الموقد إذا لم يكن مقسم الشعلة الخاص به في موضعه الصحيح.
- نصيحة من أجل الاستخدام الأمثل للموقد:
- استخدم أواني الطهي المناسبة لكل موقد (أنظر الجدول رقم ٤ والشكل ١٢).
 - عند الوصول إلى درجة الغليان أدر مفتاح التشغيل إلى الحد الأدنى MINIMUM.
 - استخدم دائماً أواني ذات غطاء.

الجدول رقم ٤: أقطار دائرة الأواني التي ينصح بها.

الموقد	أقطار دائرة الأواني التي ينصح بها (سم)
الإضافي	١٢ - ١٤
شبه السريع	١٤ - ٢٦
السريع	١٨ - ٢٦
المزدوج التاج	٢٢ - ٢٦

تنبيه: استخدم حاويات ذات قاع مسطح

تنبيه: في حالة عدم وجود التيار الكهربائي فيمكنك إشعال الموقد باستخدام عيدان الثقاب.

لا يمكن إشعال الموقد المزودج مزودجات حرارية للأمان إلا إذا كان المفتاح على وضع الحد الأقصى MAXIMUM (شعلة كبيرة). عند طهي الطعام باستخدام الزيت أو الدهن الذي يمكن اشتعاله بسهولة، فلا يجب أن يترك المستخدم الجهاز دون رقابة.

لا تستخدم رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله. تأكد من أن مقابض أواني الطبخ في الوضع الصحيح أثناء استخدام الموقد. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الجهاز. إذا كان جهاز الطهي مزود بغطاء فيجب التأكد قبل إغلاقه من أن سطح العمل المحيط قد تم تنظيفه من أية أطعمة تكون قد تركت هناك.

لاحظ أن: ينتج عن استخدام أجهزة الطهي الغازية حرارة ورطوبة في المكان الذي تم تركيبها فيه. لذلك يجب عليك أن تتأكد من تهوية المكان بصورة جيدة، والاحتفاظ فتحات التهوية الطبيعية بدون انسداد (الشكل ٤) واستخدام جهاز التهوية الميكانيكية / المدخنة أو المروحة الكهربائية

تنبيه:

يتوافق الجهاز مع إرشادات الاتحاد الأوروبي رقم 90/396 المتعلقة بأجهزة الطهي الغازية للاستخدام المنزلي. جميع أجهزتنا مصممة ومنتجة حسب المعايير الأوروبية EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6 والتعديلات الإضافية المتعلقة بها. يتوافق الجهاز مع إرشادات تعليمات الجهد المنخفض الأوروبية رقم 73/23 و ٦٨/٩٣ كما يتوافق كذلك مع إرشادات التعليمات الأوروبية رقم 89/336 والمتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي.

صيانة الجهاز

استبدال الأجزاء

يجب قبل تنفيذ أية أعمال صيانة فصل كل من الغاز والتيار الكهربائي عن الجهاز. لاستبدال المكونات المختلفة مثل المواقد والصنابير والأجزاء الكهربائية يجب أولاً استخراج جهاز الطهي من وحدة المطبخ عن طريق فك كُلابات التثبيت وفك مسامير التثبيت اللولبية الخاصة بالمواقد بالسطح العلوي للجهاز. فك صواميل التثبيت الخاص بعيون الطهي الكهربائية والتي يمكن رؤيتها على المقطع السفلي لجهاز الطهي ثم أفضل السطح العلوي للجهاز من أجل إجراء عملية استبدال الأجزاء التالفة. ملاحظة: إذا كان من الواجب استبدال الصنابير، فيجب عليك كذلك فك مسامير التثبيت اللولبيين الخاصين بوحدة الغاز في أسفل جهاز الطهي والموجودين على الجزء العلوي من هذا الأخير.

بالنسبة للأجهزة المزودة بمفتاح تشغيل أوتوماتيكي ON^{OFF} فيجب عليك فصل سلسلة المفتاح ON^{OFF} قبل استبدال الصنابير. ننصحك باستبدال حلقة منع التسرب الخاصة بالصنوبر في كل مرة يتم فيها استبدال الصنوبر وذلك من أجل التأكد من وجود إحكام تام بين الجسم والوصلة. تحذير: السلك الكهربائي الذي تم توريده مع الجهاز متصل بالجهاز عن طريق وصلة من الطراز X (طبقاً للمعايير الأوروبية EN 60335-1, EN 60335-2-6 والتعديلات اللاحقة) ولذلك فيمكن استبداله بنفس الطراز من الأسلاك مثل المركب بالجهاز وذلك دون أية أدوات خاصة. في حالة حدوث تآكل أو تلف للسلك الكهربائي الرئيسي، فيجب استبداله باتباع الإرشادات الواردة فيما يلي بالجدول رقم ٣:

الجدول رقم ٣: طرازات ومقاطع الأسلاك الكهربائية الرئيسية الخاصة بأجهزة الطهي

مقاسات جهاز الطهي	طراز جهاز الطهي	طراز/مقطع السلك الكهربائي الرئيسي
59 x 50 سم	مواقد غاز	H05RR-F 3x0,75 mm2
86 x 50 سم	مواقد غاز + عين طهي كهربائية واحدة	H05RR-F 3x1 mm2

تحذير: في حالة استبدال السلك الكهربائي الرئيسي يجب أن يكون لدى القائم بالتثبيت موصل للأرضي يزيد طوله حوالي ٢ سم عن موصلات الفاز كما يجب عليه أن يراعي التحذيرات المتعلقة بالتوصيل الكهربائي.

تزييت الصنابير: (يجب تنفيذ ذلك بواسطة شخص تقني متخصص من مركز دعم تقني)

إذا أصبح من الصعب تحريك الصنوبر فيجب عليك تزييت الصنوبر فوراً، وذلك باتباع الإرشادات الواردة فيما يلي:

(١) قم بفصل الجزء الرئيسي من الصنوبر عن طريق فك المسامير اللولبيين الموجودين على قضيب الصنوبر نفسه. (الشكل ١٠)

(٢) استخراج قطعة التثبيت المخروطية وإطار تثبيتها ونظفهما بقطعة قماش مشبعة بمادة مخففة للزوجة.

(٣) قم بتزييت قطعة التثبيت المخروطية قليلاً بزيوت التشحيم الخاص.

(٤) أدخل قطعة التثبيت المخروطية، وحركها عدة مرات ثم استخراجها مرة أخرى. قم بإزالة الزيت الفائض وتأكد من عدم انسداد الأماكن التي يتدفق منها الغاز.

(٥) قم بإعادة تجميع الأجزاء بالترتيب العكسي لخطوات الفك ثم تأكد من أن الصنوبر يعمل بطريقة سليمة.

تعليمات موجزة للاستخدام والصيانة

- جهاز طهي بالغاز طراز P640
- جهاز طهي بالغاز طراز P680
- جهاز طهي بالغاز والكهرباء طراز P631
- جهاز طهي بالغاز طراز P650
- جهاز طهي بالغاز طراز P910
- جهاز طهي بالغاز طراز P950
- جهاز طهي بالغاز طراز P980
- جهاز طهي بالغاز طراز P990
- جهاز طهي بالغاز والكهرباء طراز P981
- أنظر الشكل 11A - المخطط الكهربائي A
- أنظر الشكل 11B - المخطط الكهربائي A
- أنظر الشكل 11C - المخطط الكهربائي C
- أنظر الشكل 11D - المخطط الكهربائي E
- أنظر الشكل 11E - المخطط الكهربائي B
- أنظر الشكل 11F - المخطط الكهربائي E
- أنظر الشكل 11G - المخطط الكهربائي A
- أنظر الشكل 11H - المخطط الكهربائي B
- أنظر الشكل 11L - المخطط الكهربائي D

الجدول رقم ٢: التهئية للأنواع المختلفة من الغاز

تصنيف الجهاز: I12H3+

الموقد	نوع الغاز	الضغط ملي بار	قطر الفوهة ١٠٠/١ مم	الشحنة الاسمي				الشحنة المخفضة		القطر البرياز ١٠٠/١ مم	
				ل/س	كيلو وات	كيلو كال/ ساعة	كيلو وات	كيلو كال/ ساعة	غير آمن		آمن
إضافي	طبيعي	20	77	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	بيوتان	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	بروبان	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
شبه السرعي	طبيعي	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31	34
	بيوتان	28	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31	34
	بروبان	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31	34
السرعي	طبيعي	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42	44
	بيوتان	28	87	218	-	3	2580	0,75	645	42	44
	بروبان	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42	44
فوق السرعي DUAL	طبيعي	20	in 70 out 110	-	476	5	4300	0,48	413	34	65
	بيوتان	28	in 46 out 69	334	-	4,6	3956	0,48	413	34	65
	بروبان	37	in 46 out 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	34	65

ضبط المواقد:

١) ضبط الحد الأدنى لشعلات المواقد

يجب تنفيذ الخطوات المبينة فيما يلي من أجل ضبط الحد الأدنى لشعلات المواقد:

- ١) شغل الموقد واضبط المقيض على وضع الحد الأدنى Minimum (شعلة صغيرة).
- ٢) انزع مقيض الصنوبر (الشكل ٨) الذي تم ضبطه على درجة الضغط القياسية. المقيض موجود على قضيب الصنوبر نفسه.
- ٣) افصل قضيب الصنوبر بالسطح العلوي للجهاز، وذلك باستخدام مفك مسامير لولبية صغير يناسب المسامير (ذات اللون الذهبي) الموجودة على الجزء السفلي من الصنوبر (الشكل 8A) (الشكل 8B DUAL) وأدر مسامير التثبيت اللولبية إلى اليمين أو إلى اليسار حتى تصبح شعلة الموقد مضبوطة بأنسب طريقة ثلاثم وضع الحد الأدنى Minimum.

٤) تأكد من أن الشعلة لا تنطفئ عند تغيير الوضع بسرعة من وضع أقصى حد Maximum إلى وضع أدنى حد Minimum.

تنبيه: لا يمكن استخدام طريقة الضبط المذكورة أعلاه إلا مع المواقد التي تستخدم غاز الميثان أو غاز المدن (إذا كان متاحاً) بينما في حالة المواقد التي تستخدم الغاز السائل فيجب أن يكون المسامير اللولبية مربوط إلى أقصى درجة وذلك بإدارته في اتجاه دوران عقارب الساعة.

توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي:

يجب أن يتم تنفيذ توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي طبقاً لمعايير وإرشادات القوانين السارية.

يجب قبل تنفيذ التوصيل مراجعة ما يلي:

- يجب أن يكون الشحن الكهربائي للشبكة ومآخذ التيار مناسبة للطاقة القصوى للجهاز (أنظر البطاقة على الجزء السفلي من الغلاف).
- يجب أن يكون مآخذ التيار أو تكون الشبكة مزودة بتوصيل أرضي فعال طبقاً لمعايير وإرشادات القوانين السارية في حينه. ولا يمكن التحمل بالمسؤولية في حالة عدم اتباع تلك الإرشادات.

عندما يتم توصيل بمصدر التيار الكهربائي عن طريق مقيس أو مآخذ للتيار:

يتم تركيب قابس قياسي (في حالة عدم وجوده) في السلك الكهربائي، بحيث يكون متوافقاً مع الشحنات الكهربائية المبينة في البطاقة. قم بتوصيل الأسلاك طبقاً للرسم البياني بالشكل رقم 9 مع الانتباه إلى مراعاة تماثل الأزواج كما يلي:

الحرف L (فاز) = السلك ذو اللون البني،

الحرف N (محايد) = السلك ذو اللون الأزرق،

الرمز "⊕" أرضي = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر

- يجب أن يكون السلك الكهربائي مثبتاً في وضع بحيث لا يمكن أن تصل درجة حرارة أي جزء منه إلى أكثر من ٧٥ K.

- لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تخفيض أو مهابئة أو لتجزئة التيار، لأن ذلك قد يسبب تلامس خطأ ينتج عنه زيادة خطيرة في درجة الحرارة.

عندما يتم التوصيل مباشرة بمصدر التيار الكهربائي:

- يجب تركيب مفتاح أحادي القطب بين الجهاز ومصدر التيار الكهربائي. ويجب أن يكون المفتاح مناسباً للشحن الكهربائي للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها ٣ مم كحد أدنى.

- تذكر أنه لا يجب أن يتم فصل سلك الأرضي عن طريق المفتاح.

- من الممكن كبديل كذلك حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح تفاضلي ذو حساسية عالية.

- ننصح بشدة بتثبيت سلك أرضي خاص ذو لونين أصفر وأخضر بشبكة تأريض فعالة.

تثبيت جهاز الطهي في موضعه

من أجل تجنب تسرب السوائل غير المتعمد إلى وحدة المطبخ فإن أسفل الجهاز مزود بشرائط منع تسرب خاصة. لتركيب شرائط منع التسرب هذه يجب اتباع التعليمات التالية بكل دقة.

- (١) قم بمد شرائط منع التسرب على طول حواف التجويف، ويجب الانتباه إلى تراكب الشرائط عند نقاط التوصليل. (الشكل ٢).
- (٢) أدخل جهاز الطهي في التجويف بوحدة المطبخ.
- (٣) يتم باستخدام مفك تجميع قطع التثبيت الأربعة A وذلك باستخدام المسامير اللولبية الخاصة B (الشكل ٣).
- (٤) حرك قطع التثبيت طولياً ثم ثبتهم باستخدام المسامير اللولبية B.
- (٥) أعد إدخال جزء شريط منع التسرب على الجانب الخارجي لجهاز الطهي.

معلومات هامة خاصة بتركيب الجهاز

لمعلومات القائم بالتركيب فإن جهاز الطهي هذا من الطراز Y وهذا يعني أنه يمكن أن يتم تركيبه مفردة في مكان معزول أو إدخاله بين وحدتي مطبخ أو بين وحدة مطبخ وحائط. علاوة على ذلك يجب أن يكون كل من الجدار الخلفي والسطح المحيط قادر على تحمل درجة حرارة قدرها ٦٥ K. من أجل تجنب انصهار مادة لصق الطبقة البلاستيكية التي تغطي وحدة المطبق وانفصالها، يجب أن تكون المادة اللاصقة التي تلتصق السطحين معاً قادرة على تحمل درجة حرارة تصل إلى ١٥٠ درجة مئوية.

يجب أن يتم تنفيذ تركيبات الجهاز طبقاً للمعايير المعمول بها في الدولة المعنية كما يجب أن يتم تركيب الجهاز في مكان تتم هويته بصورة جيدة. الجهاز غير مجهز بتجهيزات خاصة للتخلص من نواتج الاحتراق. ولذلك يجب أن يتم توصيل الجهاز تبعاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. ويجب أن توجهه عناية خاصة للمعلومات الواردة فيما يلي والمتعلقة بالتهوية وتجديد هواء مكان نصب الجهاز.

تهوية مكان نصب الجهاز

من الضروري أن تتم تهوية المكان المنصوب فيه الجهاز باستمرار وذلك من أجل ضمان أن يعمل الجهاز بطريقة سليمة. ويجب ألا يقل حجم الغرفة المنصوب بها الجهاز عن ٢٥ متر مكعب وكذلك يجب أن تعتمد كمية الهواء المطلوبة على كمية الغاز المحترق بانتظام وعلى درجة تهوية المكان المنصوب به الجهاز. يحدث تيار طبيعي من الهواء من خلال فتحات دائمة مصنوعة في جدار الحجر المطلوب تهويتها؛ ويتم توصيل هذه الفتحات بالخارج ويجب أن يكون الحد الأدنى لمقطع هذه الفتحات هو ١٠٠ سم^٢ (أنظر الشكل ٤). ويجب عمل هذه الفتحات بالطريقة التي تحول دون انسدادها.

الموقع والتهوية

في حالة أجهزة الطهي التي تعمل بواسطة الغاز يجب دائماً التخلص من نواتج الاحتراق عن طريق غطاء عملي متصل بمدخنة أو مصرف للغازات أو عن طريق اتصال مباشر بالخارج (أنظر الشكل 5A). إذا لم يمكن من الممكن تركيب مدخنة فمن الممكن استخدام مروحة مثبتة على النافذة أو موجهة مباشرة للخارج، بحيث تعمل تلك المروحة أثناء استخدام جهاز الطهي. (أنظر الشكل 5B). ويراعى في هذه الطريقة اتباع الصارم للمعايير المعمول بها في الدولة في هذا المجال والخاصة بتهوية مكان نصب الجهاز.

توصيل الجهاز بمصدر الغاز

قبل توصيل الجهاز بمصدر الغاز يجب عليك أولاً نزع السدادة البلاستيكية الواقية لمصدر الغاز والتي تم إدخالها تحت الضغط في مدخل أنبوب توصيل الغاز. لزع السدادة يجب فكها كما يفك المسامير اللولبية.

بعد ذلك تأكد من مطابقة البيانات التفصيلية المبينة في بطاقة الطراز الملصقة على الجزء السفلي من الغلاف مع تلك البيانات المتعلقة بمصدر الغاز. بطاقة الطراز الملصقة على آخر صفحة من هذا الكتيب والملصقة على الجزء السفلي من الغلاف تبين الشروط المطلوبة لضبط الجهاز: نوع الغاز والضغط المستخدم.

تنبيه هام: يجب تركيب هذا الجهاز طبقاً للمعايير المعمول بها في الدولة المعنية كما يجب ألا يتم استخدام الجهاز إلا في مكان تتم هويته بصورة جيدة. تنبيه: تذكر أن مدخل توصيل الغاز الخاص بالجهاز هو وصلة غاز أسطوانية ذكر ملولبية بدرجة ١/٢ طبقاً لمعايير المنظمة العالمية للمعايير القياسية UNI-ISO 228-1 (الشكل ٦).

فئة الجهاز لأنواع مختلفة من الغاز

يجب قبل تنفيذ أية أعمال صيانة فصل كل من الغاز والتيار الكهربائي عن الجهاز.

– استبدال الفوهات للاستخدام مع نوع آخر من الغاز:

يجب اتباع الخطوات التالية من أجل استبدال فوهات المواقد:

يجب رفع المواقد وفك الفوهات (الشكل ٧) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقاس ٧ مم، ثم استبدال الفوهات بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في الجدول رقم ٢ الموضح أدناه.

تنبيه: بعد تنفيذ أعمال الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب أن يقوم الفني القائم بالأعمال بلصق بطاقة طبقاً لنوع الغاز الجديد على الجهاز لتحل محل البطاقة القديمة. توجد هذه البطاقة في الحقيبة المحتوية على الفوهات المرفقة كقطع غيار.

تسري هذه التعليمات فقط على الدول المشار إليها عن طريق رموز التعريف بما الواردة على الغلاف الأمامي لكتيب التعليمات وكذلك على بطاقة الطراز المصنقة على الجهاز.
لا تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن أية خسائر في الأشياء أو إصابات للأشخاص تنتج عن التركيب غير الصحيح أو بسبب استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة.
لا تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن أية بيانات غير صحيحة ناتجة عن أخطاء مطبعية أو إملائية في هذا الكتيب. المناظر الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب.
تحتفظ الشركة المنتجة بحقها في إجراء تعديلات على منتجها إذا كان ذلك ضرورياً ومفيداً ودون التأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأمان وأداء الوظيفة.

الفهرس:

٢	صفحة	تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب
٢	صفحة	إدخال جهاز الطهي في موضعه
٣	صفحة	تثبيت جهاز الطهي - نصائح خاصة بالتركيب
٣	صفحة	تهوية وتجديد هواء مكان نصب الجهاز - التوصيل بمصدر الغاز
٣-٤	صفحة	قيمة الجهاز لأنواع مختلفة من الغاز
٤	صفحة	ضبط المواعد
٤	صفحة	التوصيل بمصدر التيار الكهربائي
٥	صفحة	صيانة الجهاز - استبدال الأجزاء
٥	صفحة	تعليمات موجزة للاستخدام والصيانة
٦	صفحة	وصف أنواع جهاز الطهي
٦	صفحة	استخدام المواعد
٧	صفحة	استخدام عيون الطهي الكهربائية
٧-٨	صفحة	تنظيف الجهاز
٨	صفحة	الأشكال التوضيحية
١١	صفحة	المخططات الكهربائية

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي غير الحرفي

تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب

معلومات للقائم بالتركيب

لا يجب تنفيذ التركيب وجميع عمليات الضبط والتعديل والصيانة الواردة بهذا الجزء إلا بواسطة عمال تقنيين مؤهلين.
من الممكن أن يتسبب التركيب الخطأ في أضرار للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولن تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن تلك الأضرار. لا يجب على الإطلاق أن يتم تغيير أجزاء الأمان والضبط الأوتوماتيكي بالجهاز إلا عن طريق الشركة المنتجة أو عن طريق الشركة الموردة التي تكون لها صلاحية فعل ذلك.

إدخال جهاز الطهي في موضعه

بعد ما تكون قد استخرجت الأجزاء المختلفة القابلة للضبط من عبواتها الداخلية والخارجية، قم بالتأكد من سلامة جهاز الطهي. في حالة أن يكون لديك شك فلا تستخدم الجهاز واتصل بالتقنيين المتخصصين.
الأجزاء المكونة للأغلفة والعبوات (بوليسترين، أكياس البلاستيك، العلب، المسامير وما إلى ذلك) هي مواد خطيرة ويجب الاحتفاظ بها بعيداً عن متناول الأطفال.

بأخذ المقاييس الخاصة بالجهاز في الاعتبار (أنظر الجدول رقم ١) يتم عمل تجويف في مسطح العمل (أنظر الشكل التوضيحي):
● جهاز الطهي طراز P61/P61V (سم ٥٠×٥٩) P91/P91V (سم ٥٠×٨٦) ذو الحواف قائمة الزوايا - الشكل 1A.
● جهاز الطهي طراز P61/P61V (سم ٥٠×٥٩) P91/P91V (سم ٥٠×٨٦) ذو الحواف دائرية الزوايا- الشكل 1B.
وذلك باستخدام المقاييس الموضحة في الجدول رقم ١.
يجب أن يكون الجهاز مصنفاً في الدرجة الثالثة وبذلك يكون مطابقاً لجميع التعليمات التي تحددها المعايير المتعلقة بهذا الجهاز.

الجدول رقم ١

6	الحد الأدنى L1 (سم)
4	الحد الأدنى L2 (سم)
10	الحد الأدنى L3 (سم)
70	الحد الأدنى L4 (سم)

الطراز الدائري			الطراز المربع		P6
R (سم)	D (سم)	W (سم)	D (سم)	W (سم)	
13,5	48	57	48	57	P6
13,5	48	84	48	84	P9

تعليمات لتركيب وصيانة واستخدام جهاز الطهي المثبت الذي يعمل بالغاز أو
بالغاز والكهرباء معاً

(AR)

٥٠ × ٥٩ سم (الطراز P61/P61V)

٥٠ × ٨٦ سم (الطراز P91/P91V)