

تعليمات خاصة بالتركيب - إرشادات الاستعمال

مواقد طبخ مركبة

نوعية ELBA 100%
MADE IN ITALY

ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

Cod. 1106373 - ISO

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.

للأهمية: الجهاز مُصمم ومُصنع خصيصاً لأغراض طهي الأطعمة المنزلية فقط، وغير 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 باللغة قبل تركيب الجهاز واستخدامه.

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه وفقاً للمعايير المعمول بها في منتجات الطهي المنزلية وفي جميع 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 الارتباك 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 باللغة.
- 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 وفقاً للوائح المعمول بها.
- لا تُشغّل الجهاز بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم مستقل عن بُعد.
- لا تُشروع في أعمال تنظيف أو صيانة الجهاز دون فصله من مصدر التيار الكهربائي أولاً.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف التي تعمل بالبخار 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 يعيشون 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 الأزرار 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.
- لتجنب الحروق والحرق بسائل مغلي، يجب إبعاد الأطفال صغار السن.
- 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.

- إذا لم يكن الجهاز مزودًا بكابل إمداد أو قابس أو بوسائل أخرى لفصل إمداد التيار الذي له فصل للملامس على جميع الأقطاب والذي يوفر فصلًا كاملاً تحت ظروف القلوية الزائدة من الدرجة الثالثة، فهذا يعني أن وسائل الفصل يجب إدراجها في الأسلاك الثابتة وفقًا لقواعد توصيل الأسلاك.
- تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. يجب توخي الانتباه لتجنب ملامسة العناصر الساخنة.
- يجب إبعاد الأطفال الذين هم دون سن 8 سنوات عن الجهاز ما لم يخضعوا للمراقبة المستمرة.
- تحذير: استخدم واقيات الموقد السطحي فقط المصممة من قبل الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام على النحو المناسب أو واقيات موقد السطح المدمجة في الجهاز. استخدام واقيات غير مناسبة للموقد السطحي يمكن أن يسبب حوادث.

إرشادات التركيب

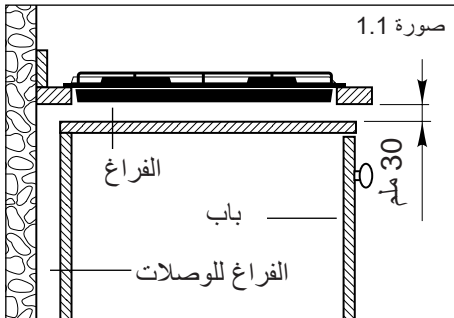
- هام
تم تصميم الجهاز والموافقة عليه للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب تثبيتها في بيئة تجارية أو شبه تجارية، أو الأماكن العامة.
- المنتج الخاص بك غير مضمون إذا كان مثبتاً في أي من البيئات المذكورة أعلاه، والتي يمكن أن تؤثر على أي طرف ثالث أو تأمينات المسؤولية العامة لديك.
- لا يجب أن يتم تركيب الجهاز، وضبطه 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 أن يتم تركيب الجهاز وفقاً للظوابط واللوائح والقوانين السارية المفعول و وفقاً لإرشادات الشركة المصنعة.
- على الفني أن يحترم و يطبق ما تحث عليه الظوابط واللوائح والقوانين السارية المفعول فيما يخص التهوية و تصريف الغازات العادمة.
- التركيب غير السليم، والذي تفرض الشركة المصنعة تحمل أية مسؤولية عنه، قد يسبب الإصابة الشخصية أو الأضرار.
- يجب أن يقوم بعمليات تركيب و تعديل و برمجة الجهاز فني مؤهل و متخصص.
- يجب أن يتم دائماً عزل الجهاز عن الكهرباء (من خلال نزع الفيشة من عن مخرج الحائط) قبل القيام بعمليات تصليح أو صيانة.
- هام: يوصى باستخدام قفازات أو ملابس واقية مناسبة عند التعامل مع الجهاز أو القيام بتنظيفه.
- يجب أن يتم تركيب الجهاز في وحدات عازلة للحرارة.
- جدران الوحدات يجب أن لا تكون أعلى من سطحية العمل و يجب أن تكون قادرة على تحمل درجات حرارة تتأخر و تتجاوز 105 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 الطبقات.
- يجب أن لا يتم تركيب الجهاز بالقرب من أشياء و مواد قابلة للاشتعال (كالستائر 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.

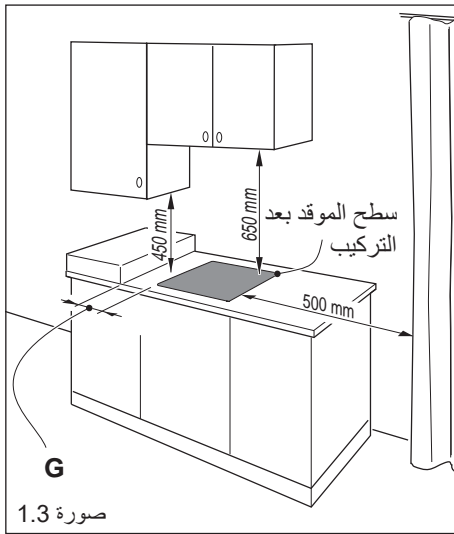
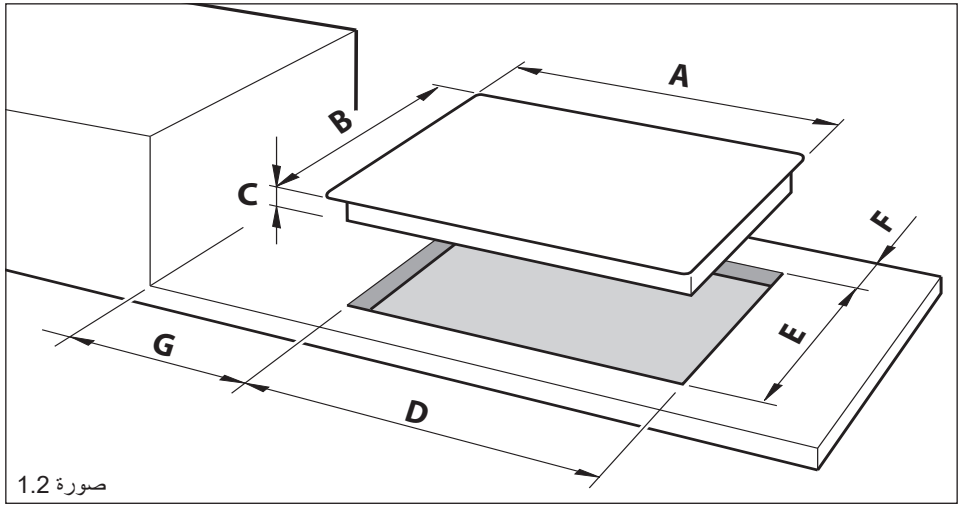
معلومات تقنية للفني الذي سيقوم بتركيب الجهاز

- لتركيب المواقد بتجهيزات المطبخ، يجب على الفني ان يقوم بحفر ثقب بالمقاييس الموضحة في الشكل 1.2 و عليه ان يأخذ بعين الاعتبار النواحي التالية:
- داخل الوحدة، بين قاع سطح الطهي والسطح العلوي للرف يجب أن يكون موجود فراغ بالأقل 30 ملم.
- من الضروري جدا وضع حاجز بين قاعدة سطح الطهي وبنية وحدة التركيب أو الفرن؛
- على المواقد ان تكون على بعد لا يقل عن 200 ملم عن اي جدران او حيطان جانبية (الشكل 1.2).
- يجب ان يتم تركيب النتوء على بعد لا يقل عن 60 ملم عن الحائط.
- يجب ان يكون هناك مسافة لا تقل عن 650 ملم ما بين النتوء و اي جدار او حائط او دولاب او شفاطة موجودة أعلى المواقد (الشكل 1.3)
- في حالة اردتم تركيب المواقد فوق فرن مبني و مركب بهيكل المطبخ، يجب عليكم ترك مسافة و قدرها 30 ملم على الاقل. كما انه يجب يتم ربط الجهازين بالغاز عبر وصلات مستقلة و ذلك وفقاً بما تحت عليه اللوائح و القوانين و الضوابط الامنية المحلية السارية المفعول.



التركيب ضمن دواليب المطبخ بفتحة او كابينة مزودة بباب

ننصح بترك مسافة و قدرها 30 ملم على الاقل ما بين سطحية العمل للمواقد و ما بين التجهيزات او الدواليب او اي شئ آخر يوجد أعلاها (الشكل 1. 1)



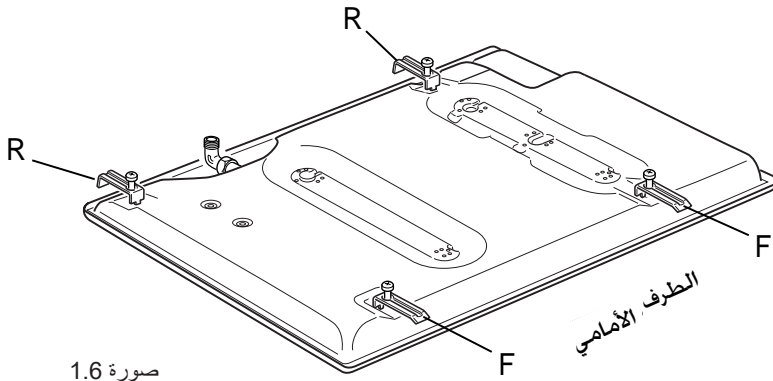
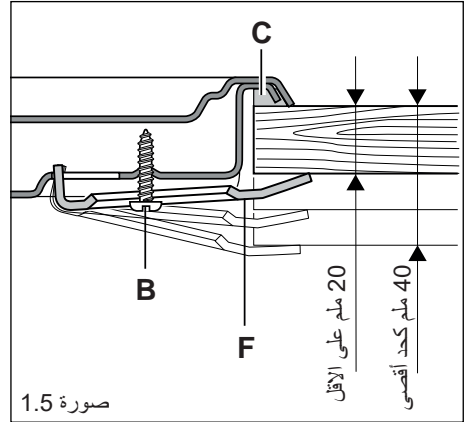
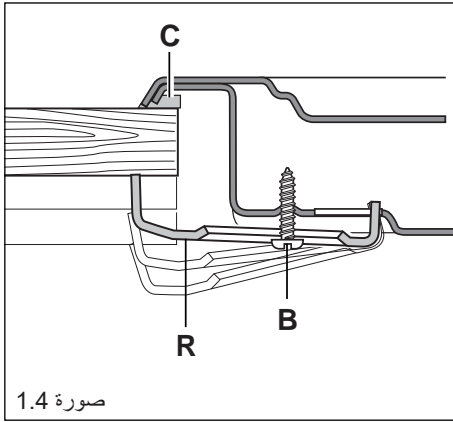
القياسات (مم)							الوصف
G (الحد الأدنى)	F (الحد الأدنى)	E	D	C	B	A	
200	60	480	560	40	500	580	الموديلات بعرض 60 سم
200	60	480	840	40	500	860	الموديلات بعرض 90 سم

الحزم و التثبيت (الشكل 1.4, 1.5, 1.6)

- كل مطبخ يأتي مع عدة خاصة للتركيب و التي تشمل براغي و مدحرجات لتثبيت و حزم هذا الاخير و تثبيته بالواح و جدران تجهيزات المطبخ و التي يجب ان تتراوح من 2 الى 4 سم كغلظ.
- قوموا الان بقلب المواقد رأساً على عقب و من ثم قوموا بربطها بواسطة الاحزمة التابعة لها "F-R" مع فتحات المقبس الصحيحة، و ذلك من دون تضيق البراغي "B" الان.
- تأكدوا من ان الاحزمة مربوطة و مشدودة كما هو موضح في الشكل

تثبيت المواقد (الشكل 1.4, 1.5, 1.6)

- قوموا الان بدهن المادة اللاصقة و المسدة "C" على طول الفتحة، مع التأكد من أن الملتقيات تتداخل بإحكام في الزوايا.
- قوموا الان بإدخال المطبخ في الفتحة و وضعه بشكل صحيح.
- قوموا الان بتعديل الاحزمة "F-R" و تضيق البراغي "B" لتثبيت المطبخ بإحكام
- قوموا الان بواسطة سكين بقص الزائد من المواد اللاصقة و المسدة الموجودة حول حواشي المواقد 1.6.

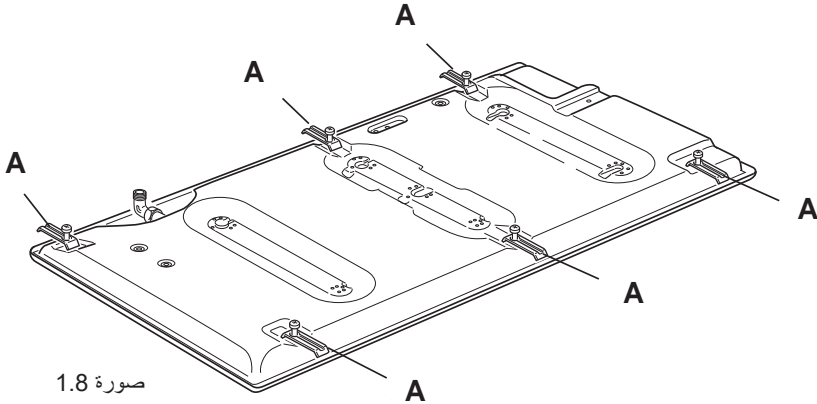
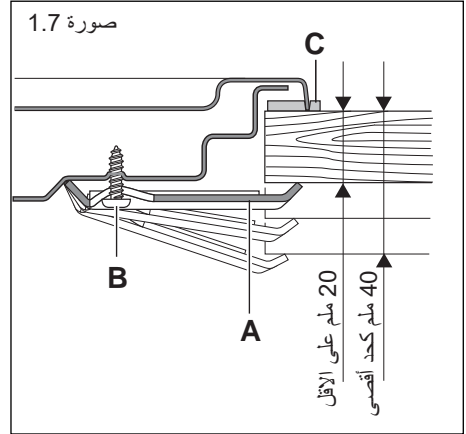


الحزم و التثبيت (الشكل 1.7, 1.8)

- كل مطبخ يأتي مع عدة خاصة للتركيب و التي تشمل براغي و مدحرجات لتثبيت و حزم هذا الاخير و تثبيته بالواح و جدران تجهيزات المطبخ و التي يجب ان تتراوح من 2 الى 4 سم كغلظ.
- قوموا الان بقلب المواقد رأساً على عقب و من ثم قوموا بربطها بواسطة الاحزمة التابعة لها "A" مع فتحات المقبس الصحيحة، و ذلك من دون تضيق البراغي "B" الان.
- تأكدوا من ان الاحزمة مربوطة و مشدودة كما هو موضح في الشكل 1. 7.

تثبيت المواقد (الشكل 1.7, 1.8)

- قوموا الان بدهن المادة اللاصقة و المسدة "C" على طول الفتحة، مع التأكد من أن الملتقيات تتداخل بإحكام في الزوايا.
- قوموا الان بإدخال المطبخ في الفتحة و وضعه بشكل صحيح.
- قوموا الان بتعديل الاحزمة "A" و تضيق البراغي "B" لتثبيت المطبخ بإحكام
- قوموا الان بواسطة سكين بقص الزائد من المواد اللاصقة و المسدة الموجودة حول حواشي المواقد.



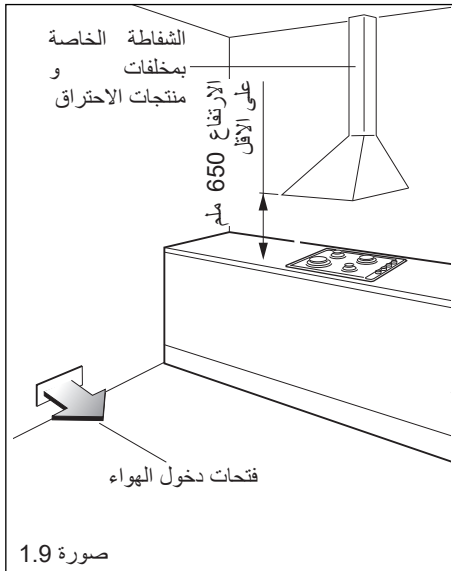
على الفني أن يحترم و يتبع كافة القوانين و اللوائح و الطوابط المحلية و السارية المفعول و المتعلقة بالتهوية و تصريف الغازات العادمة. علماً بأن الاستعمال المتواصل و المستمر للمواقد قد يسبب في ظهور الحاجة الى تهوية إضافية، على سبيل المثال نوافذ أكبر او الى تقوية تجهيزات التهوية و التصريف و شفط الهواء في 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 من المستحسن ان تكون بالقرب من الجهة المقابلة لممر الغاز العادم بحيث يصبح من غير الممكن سدها سواءً 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 أن يسمح بمرور الهواء.

التخلص من منتجات الاحتراق

يجب ان يتم تركيب شفاطات هواء متصلة مباشرة بالخارج، و ذلك للسماح الى منتجات و مخلفات احتراق الغاز بالجهاز من الخروج و هكذا يتم تصريفها (الشكل 1.9).
في حالة عدم إمكان ذلك من الممكن اللجوء الى استعمال 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 1.10).
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!

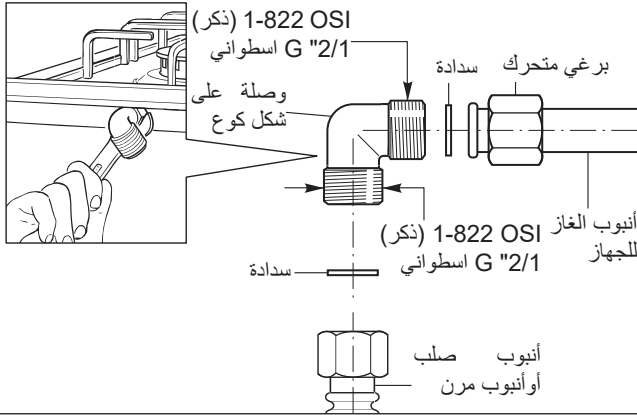
- يجب أن يتم تركيب الجهاز هذا وضبطه فقط من قبل عامل تركيب مؤهل ومصرّح له، مع معرفة تقنية سواء بخصوص الاجهزة الغازية أو الاجهزة الكهربائية. عملية التركيب وعملية الضبط يجب أن تنجز بموجب الانظمة المحلية الجارية.
- عدم مراعاة هذه الشروط تسبب بطلان الضمان.
- قبل التركيب، تأكد من التوافق مع شروط التوزيع المحلية (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.

هذا الجهاز مضبوط ليعمل مع: نوع الغاز بروبان / بيوتان، ضغط الغاز في التصنيف 5 كيلو باسكال (فحص بطاقة الضبط الموجودة على الجهاز).

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 الطوابط المحلية السارية المفعول.
- اذا ما اردتم إستعمال 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 الكوحيه / الحلقة البرغية المتحركة. عدم الافراط في برم الوصلة الكوعية دون القيام أولاً بإرخاء الحلقة البرغية المثبتة لها.
 - السدادات هي العناصر التي تضمن ثبات ارتباطات الغاز. ننصح بتبديلها في حالة ظهور أي تشويع أو عاهة 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 وفقا للمواصفات المحلية السارية المفعول. يجب أن يكون الخرطوم المرن مطابقا 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 جدا حين إستعمال الجهاز أو أنه موصول أو غير موصول.
- أن الطول الأقصى للخرطوم المرنة لا يتجاوز 2000 مم (أو الرجوع للمواصفات المحلية سارية المفعول) ولإجتنب التآكل، لا يجب أن تلمس أجزاء حادة، أركان، أو قطع متنتقلة. يستعمل دائما 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 صلوحيه، يجب تعويضه قبل ذلك التاريخ.
- إذا كنت تستعمل خرطوم مرن ليس بمعدنيا تماما، 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 الأنبوب المرن لحرارة مفرطة بالعرض المباشر لمواقد أو بلمس مساحات ساخنة.
- منظم ضغط الغاز المناسب (وفقا للمعايير المحلية المطبقة) مركب إذا تم تثبيت الموقد لاسطوانة غاز البترول المسال.
- أن نقطة دخول الغاز من حيث تثبت الخرطوم يمكن الوصول إليها بعد التركيب للتمكن من نزع الخرطوم في حالة الصيانة أو التنقيط.
- أعلم المستخدم بأن الأنبوب القاسي أو المرن أن يتعرض لها مواد التنظيف (لمنع التآكل محتمل).

صيانة توصيلة الغاز

جدول لاختيار محاقن الغاز					
ناتوى ب / نابورب ل الكساب ولىك 5					
المواقف	الطاقة المخفضة		الطاقة الاسمية		محقن الغاز Ø [1/100 ملم]
	[kW]	[g/h]	[kW]	[g/h]	
الثانوي (A)	0,34	25	1,00	73	46
النصف سريع (SR)	0,50	36	1,75	128	58
السريع (R)	1,00	73	3,00	219	79
الشعلة ثنائية الحلقة (DCS)	1,60	116	3,50	255	84

التهوية الضرورية لاحتراق الغاز = (2 m ³ /h x kW)	
المواقف	التهوية الضرورية [m ³ /h]
الثانوي (A)	2,00
النصف سريع (SR)	3,50
السريع (R)	6,00
الشعلة ثنائية الحلقة (DCS)	7,00

هام

جميع التعديلات والصيانة والاصلاح يجب أن يقوم بها فنى متخصص ومرخص له، بذلك، 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.

تشحيم وتزيت مفاتيح التحكم في الغاز
إذا حدثت ووجدت صعوبة في إدارة أحد المفاتيح، فلا تضغط عليه بشدة؛ ولكن إتصل بالقسم الهندسى للصيانة والاصلاح.

استبدال المحاقن/البخاخات

إذا لم تكن المحاقن مزودة مع الجهاز، يمكن الحصول عليها من "مركز الخدمات".

قم باختيار المحاقن التي سيتم استبدالها وفقا "لجدول اختيار المحاقن".

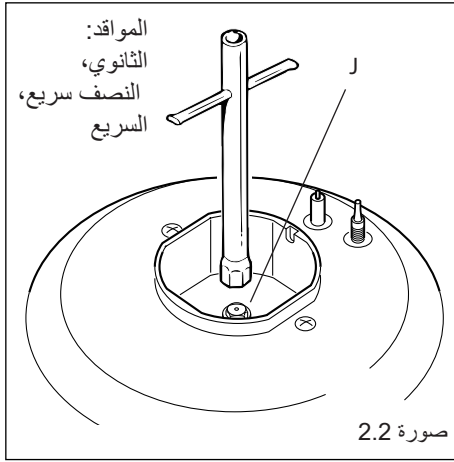
قطر الفوهة، يتم التعبير عنه بالجزء من المئات من المليمتر، وتوجد علامة على هيكل كل من المحاقن.

استبدال المحاقن الخاصة بشعلات الموقد

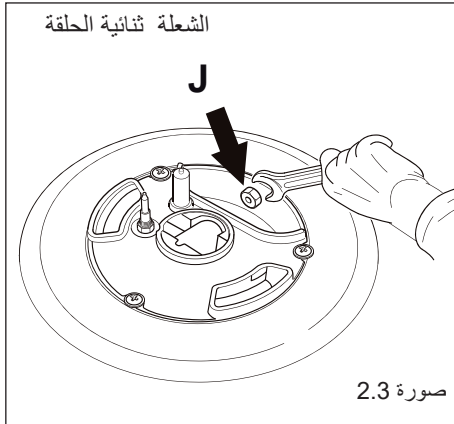
لاستبدال المحاقن اتبع التالي:

- قم بإزالة داعم الأواني والشعلات من سطح الموقد.
- قم باستبدال المحاقن "J" باستخدام مفتاح ربط (الأشكال 2.2, 2.3) بتلك الأكثر ملاءمة لهذا النوع من الغاز المستخدم معها.

الشعلات مصممة بطريقة لا تحتاج معها إلى تنظيم أو ضبط الهواء الأولي.



صورة 2.2



صورة 2.3

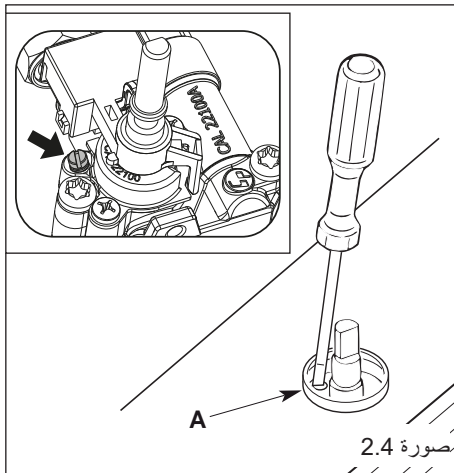
تعديل الموقد للحد الأدنى

في حالة التغيير من نوع غاز إلى آخر، يجب أن يتم أيضا تصحيح الحد الأدنى لحفظة 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 الحفظة.
- قوموا بتدوير البرغي "A" بواسطة مفك البراغي إلى أن يتم تعديله إلى الشكل الصحيح.

يتم تشديد مسمار الضبط عادة بالنسبة لغاز البترول المسال.



صورة 2.4

- يجب أن يكون القابس متصلاً بمأخذ التيار المتصل بوحدة التأريض وفقاً للمعايير الأمنية.
- من الممكن توصيل الجهاز مباشرة بنقاط التغذية الكهربائية بواسطة مفتاح كهربائي يتحمل الضغط العالي و على مسافة و قدرها 3 ملم على الأقل ما بين الوصلات.
- يجب على السلك الكهربائي ان لا يلمس اي سطحية ساخنة و يجب ان يتم تركيبه و وضعه بحيث درجة حرارته لا تتجاوز ال 50 درجة مئوية في اي حال من الاحوال و في اي نقطة من سطحه.
- بعد الانتهاء من تركيب الجهاز, يجب أن يبقى مفتاح تموين التيار في موضع يتيح الوصول إليه. في حال تعرض كابل الكهرباء للتلف فيجب تبديله بكبل مناسب متوفر في خدمة ما بعد البيع.
- يجب أن يكون للجهاز نقطة التزويد الخاصة به؛ يجب أن يتم تزويد أي أجهزة أخرى مثبتة بالقرب منه كل على حدة.
- ملاحظة: تجنبوا إستعمال اي نوع من المعدلات او المخفضات او المطولات الكهربائية لربط الجهاز بالكهرباء كون حرارة هذه التجهيزات قد ترتفع بشكل ملحوظ و الامر الذي قد يسبب في اشتعالها.
- إذا كان سطح الفرن مشققاً، قم بفصل الجهاز من التيار الكهربائي والاتصال بخدمة ما بعد البيع.
- في حالة ظهور الحاجة الى القيام بتعديلات في نظام الكوابل الخاص بنقاط التغذية او بالشبكة الكهربائية او في حالة عدم تناسب المقبس الكهربائي مع خصائص نقاط التغذية الكهربائية الفنية، يجب الاتصال بفني مؤهل و متخصص للقيام بعملية الاستبدال و القيام بالتعديلات الضرورية.
- على الفني من ان يتأكد من تطابق خصائص المقطع العرضي للكابلات الكهربائية الخاصة بنقاط التغذية الكهربائية مع معدلات قوة الجهد للجهاز.

هام: يجب أن يتم تركيب الجهاز من قبل فني مؤهل وفقاً للأنظمة المحلية الحالية وبما يتوافق مع تعليمات الشركة الصانعة. قد يتسبب التركيب غير الصحيح بالأذى والضرر للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولا يقبل الصانع تحمل أية مسؤولية تجاهه.

التوصيل بنظام تأريض جيد ضروري للغاية. لا يتحمل الصانع أية مسؤولية عن أي إشكال ناشئ عن عدم الامتثال لهذه القاعدة.

قبل القيام بأي عمل على القسم الكهربائي من الجهاز، يجب فصله عن التيار الكهربائي.

التفاصيل

- عملية توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان تتم على يد فني مؤهل و متخصص و وفقاً للتعليمات الامنية المناسبة.
- قبل القيام بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية يجب ان يتم التأكد من مواصفات قوة الجهد للجهاز (المطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز) و ذلك للتأكد من تطابقها مع قوة الجهد المنبعثة من قبل الشبكة الكهربائية، كما انه يجب التأكد من ان نظام الكوابل الكهربائية قادر على تحمل معايير قوة الطاقة الخاصة بالجهاز (هي كذلك مطبوعة فوق البطاقة الفنية للجهاز).
- إذا تم توريد الفرن دون القابس، قم بتركيب مقبس قياسي يناسب قوة استهلاك الجهاز ووفقاً للقواعد المحلية المعمول بها.
- ألوان الأسلاك في كابل الطاقة في الأجهزة قد لا تتوافق مع تميز الألوان على أطراف التيار الكهربائي الخاص بك. يجب أن يكون تركيب الأسلاك في القابس على النحو التالي دائماً:
- قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الذي يحمل حرف "E" أو الرمز الأرض "⏏" أو الملون باللون الأخضر/الأصفر.
- قم بتوصيل السلك الأزرق بالطرف المكتوب عليه حرف "N" أو ملون باللون الأسود؛
- قم بتوصيل السلك البني إلى الطرف المكتوب عليه حرف "L" أو ملون باللون الأحمر.

إستبدال كابلات التغذية الكهربائية

إذا تلف كبل إمداد الطاقة الكهربائية فإنه يجب استبداله بكبل مناسب والذي هو متوفر لدى خدمة ما بعد البيع إستعمال نفس نوع سلك التموين الكهربائي.

يجب أن يتم وصل هذا السلك بالمجموعة النهائية باتتباع التخطيط المبين في الصورة 3.1
ملاحظة: يجب ترك موصل الأرض بطول حوالي 3 سم أكثر من الأسلاك الأخرى.

الكبل المغذي الخاص

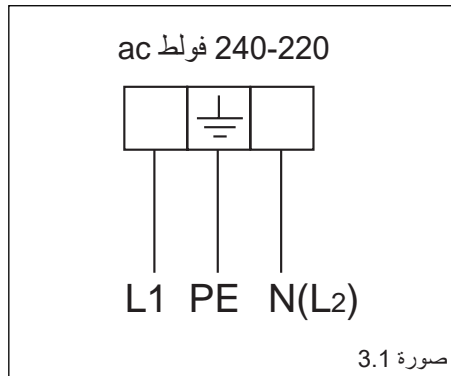
النوعية: "H05V2V2-F"

مقاومة لدرجات حرارة ذات 90 س.

220-240 V	3x0,75 فولت ملم ² (*) (**)
220-240 V	3x1 فولت ملم ² (نماذج بتقدير ذات 1500 واط إلى 230 فولت) (*) (**)
220-240 V	3x1,5 فولت ملم ² (نماذج بتقدير ذات 3500 واط إلى 230 فولت) (*) (**)

(*) وصل ممكن مع قابس ومنفذ

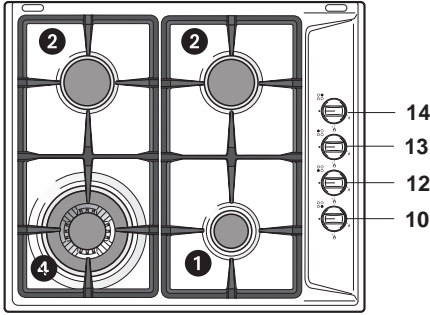
(**) وصل مع وصل صندوق جداري



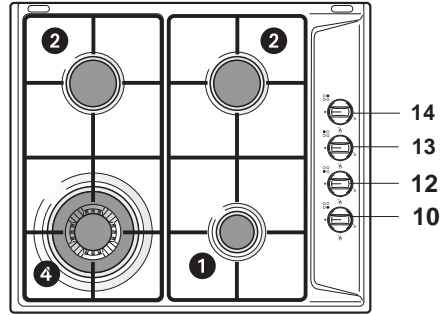
نصيحة للمستخدمين

صفائح طهي - مجموعات P60

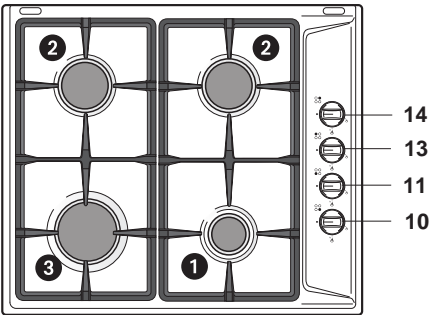
صورة 1.2



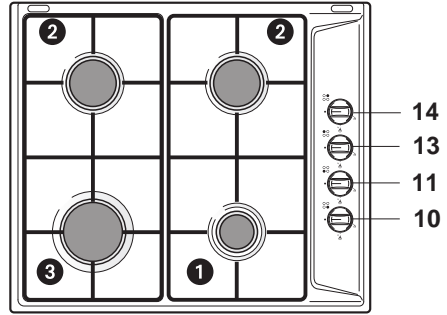
صورة 1.1



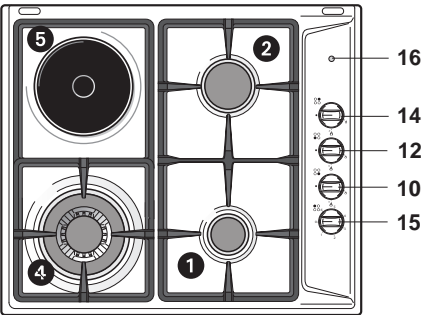
صورة 1.4



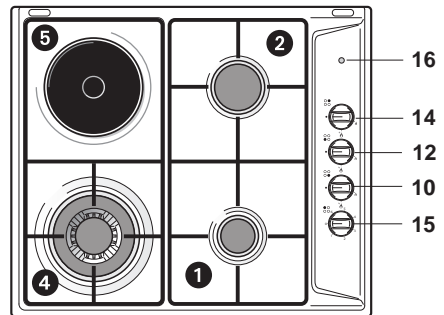
صورة 1.3



صورة 1.6



صورة 1.5



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

المواقد

1. الموقد الثانوي 1,00 kW (73 g/h) - (A)
2. الموقد النصف سريع 1,75 kW (128 g/h) - (SR)
3. الموقد السريع 3,00 kW (219 g/h) - (R)
4. الشعلة ثنائية الحلقة 3,50 kW (255 g/h) - (DCS)
5. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000) و سريعة بقوة (واط 1500)

وصف لوحة التحكم

10. مفتاح التحكم بالموقد المساعد (1)
11. مفتاح التحكم بالموقد السريع (3)
12. مفتاح التحكم الشعلة ثنائية الحلقة (4)
13. مفتاح التحكم في الموقد النصف سريع الايسر (2)
14. مفتاح التحكم بالموقد شبه السريع (2)
15. مفتاح التحكم في سطحية الطهي الكهربائية (5)
16. المؤشر الضوئي الخاص بسطحية الطهي الكهربائية

ملاحظات:

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

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

تنبيه:

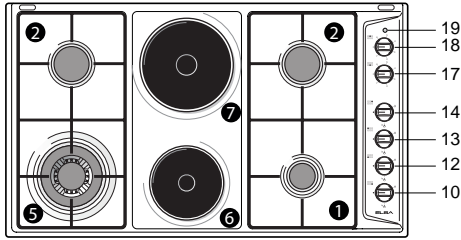
مواقد الغاز تنتج حرارة و رطوبة في الامكنة و البيئات التي يتم فيها تركيبها.
و لذا تأكدوا دوماً من أن مواقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقتاة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه:

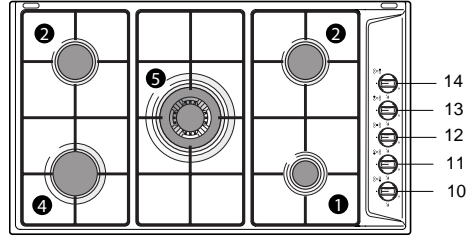
إذا ما تم استعمال المواقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها من الممكن ان تحتاج الى تهوية إضافية، و التي من الممكن ان تكون من خلال فتح نافذة او من خلال الرفع من قوة الشفط للشفاطة (ان وجدت).

صفائح طهي – مجموعات P90

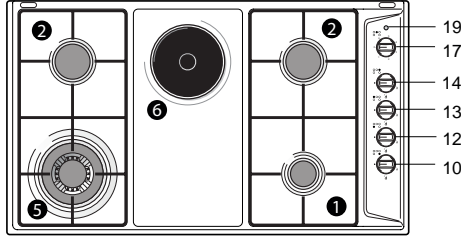
صورة 1.8



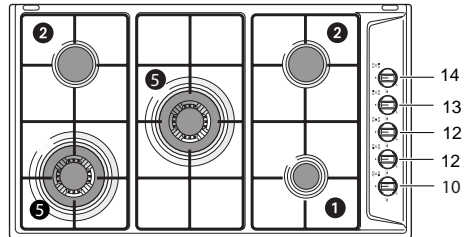
صورة 1.7



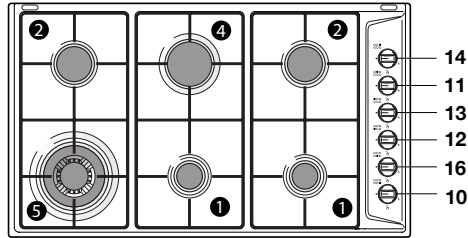
صورة 1.10



صورة 1.9



صورة 1.11



ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.

ملاحظات :
هذا الشكل لغرض التوضيح فقط.

تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

الموافق

1. الموقد الثانوي 1,00 kW (73 g/h) - (A)
2. الموقد النصف سريع 1,75 kW (128 g/h) - (SR)
4. الموقد السريع 3,00 kW (219 g/h) - (R)
5. الشعلة ثنائية الحلقة 3,50 kW (255 g/h) - (DCS)
6. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 145 - عادية بقوة (واط 1000) و سريعة بقوة (واط 1500)
7. سطحية الطهي الكهربائية - Ø 180 - عادية بقوة (واط 2000) و سريعة بقوة (واط 1500)

وصف لوحة التحكم

10. مفتاح التحكم في الموقد الثانوي (1)
11. مفتاح التحكم في الموقد السريع (4)
12. مفتاح التحكم الشعلة ثنائية الحلقة (5)
13. مفتاح التحكم في الموقد النصف سريع الايسر (2)
14. مفتاح التحكم في الموقد النصف سريع الامن (2)
16. مفتاح رقابة الموقد المساعد المركزي (1)
17. مفتاح التحكم في سطحية الطهي الكهربائية (6)
18. مفتاح التحكم في سطحية الطهي الكهربائية (7)
19. المؤشر الضوئي الخاص بسطحية الطهي الكهربائية

ملاحظات:

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

إذا ما إنطفأ الموقد من دون قصد او 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 مواقد تنتفع من تهوية جيدة من خلال فتح شبابيك التهوية الطبيعية او من خلال تركيب شفافة أفقية متصلة بقتاة او مخرج لتصريف الهواء.

تنبيه:

إذا ما تم استعمال المواقد لفترة طويلة و متواصلة من الزمن فانها 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).

المواقد الغازية

إشعال المواقد 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 مشعل لاشعال الموقد.

2. أنتظروا حوالي عشر ثواني عقب إشتعال الموقد قبل ترك المفتاح (الفترة التي تحتاجها الصمامة لدخول حيز العمل).

3. قوموا الان بتعديل صمامة الغاز بالوضع المرغوب فيه.

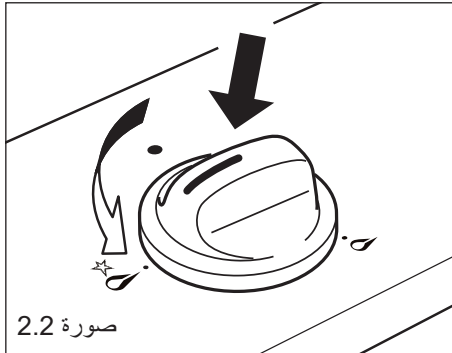
في حالة إنطفاء الشعلة في اي حال من الاحوال، سوف تدخل صمامة حيز العمل و توقف تدفق الغاز تلقائياً.

لإعادة إشعال الموقد يجب عليكم إعادة المفتاح الى وضع الاغلاق ● و من ثم الانتظار لمدة دقيقة على الأقل و من ثم أعيدوا عملية الاشعال.

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

تنبيه!

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



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

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

- دورة كاملة ● = الصمامة المغلقة

- الرمز * = التدفق الأقصى للغاز

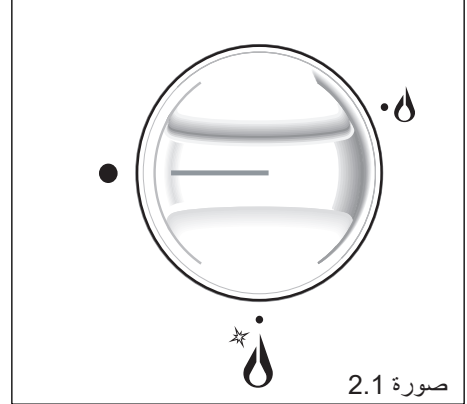
- الرمز = التدفق الأدنى للغاز

• بينما للتخفيض من قوة تدفق الغاز الى حدها الأدنى، ما يجب عليكم فعله هو تدوير المفتاح باتجاه 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 للسوائل .

• 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.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



إختيار الموقد (الشكل 2.4)

يوجد في لوحة التحكم، و بالقرب من كل مقبض، رسم تخطيطي يشير إلى الشعلة التي يتم التحكم بها بواسطة هذا المقبض. يجب اختيار الشعلة المناسبة وفقا للقطر والسعة المستخدمة. يجب استخدام المواقد والجلل أو القدر طبقا لتعليمات التشغيل التالية:

جدول توضيحي باقطار الطناجر و المقالي التي من الممكن إستعمالها و وضعها فوق المواقد		
الموقد	الحد الأدنى	الحد الأقصى
الموقد الثانوي	12 سم (1)	14 سم
الموقد النصف سريع	16 سم	24 سم
الموقد السريع	24 سم (2)	26 سم
الموقد الثلاثي الحلقات	26 سم	28 سم
أما بالنسبة للمقالي نوعية Wok فإنه يجب ان تكون ذات قطر دون 36 سم		
لا تستعملوا مقالي بقواعد مقعرة او محدبة		

(1): شواية لطبخات سريعة و خفيفة: الحد الأدنى 6 سم

(2): مع غطاء من الزجاج - القطر الأقصى للمركز الخلفي للموقد 24 سم

من المهم أن يكون قطر الوعاء مناسباً لقوة الشعلة حتى لا تؤثر سلباً على الإنتاجية العالية للشعلات، وبالتالي هدر الطاقة.

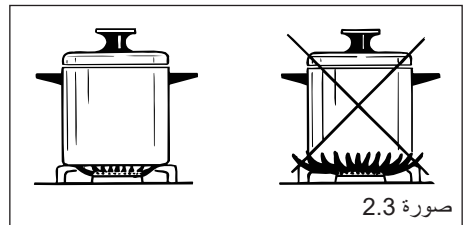
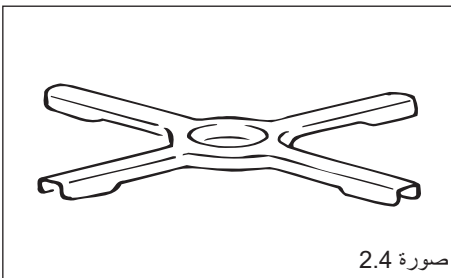
الوعاء الصغير على شعلة كبيرة لا توفر لك نقطة الغليان في فترة أقصر حيث أن قدرة امتصاص الحرارة لكتلة السائل يعتمد على حجم و سطح الوعاء.

تنبيه: تأكد أن الحلل أو القدر توضع على وسط الموقد للحصول على أكبر استقرار وكفاءة.

تأكد أن الحلل أو القدر ليست ملاسمة لمقابض التحكم، وإلا، يمكن أن يزيد اللهب من سخونة المقابض، ويتلفها تلقائياً.

مشبك حامل للمقالي الصغيرة (إختياري) (الشكل 2.4)

يتم وضع هذا المشبك الحامل فوق الموقد الثانوي الصغير عندما إستعمال مقالي صغيرة الحجم، و ذلك لتفادي إنقلابها.



حاملة خاصة بمقلاة Wok (اختياري) (الشكل 2.5a - 2.5b - 2.6a - 2.6b)

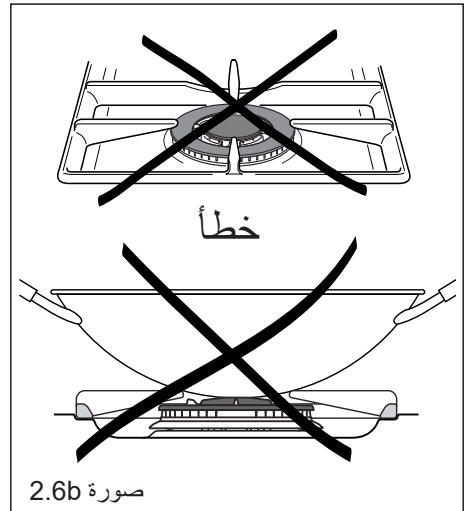
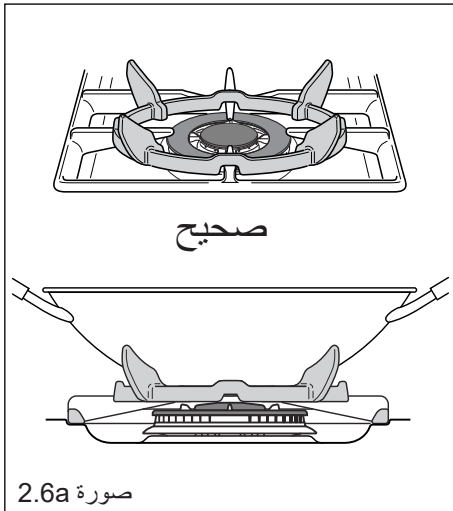
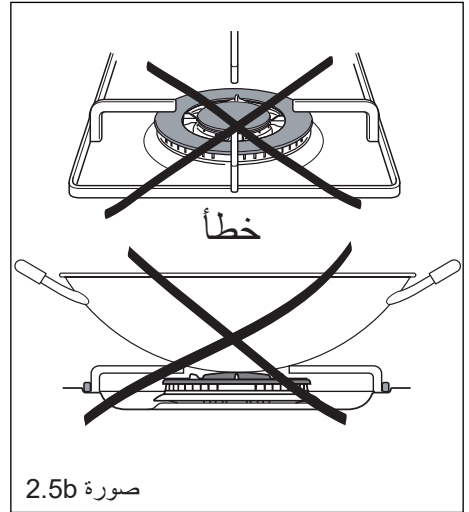
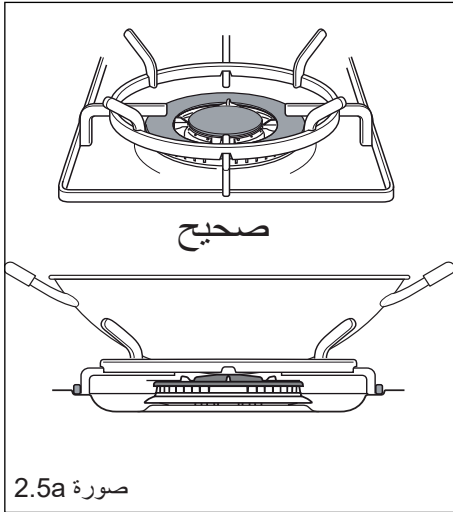
ينبغي أن توضع الشبكة الخاصة بالقلاليات أعلى قاعدة المقلاة بالنسبة للشعلة ثنائية الحلقة.

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 بالقلاليات فقط أعلى قاعدة المقلاة في الموديلات بالنسبة إلى الشعلة ثنائية الحلقة.



الاستعمال الصحيح للسطحية الساخنة الكهربائية (الشكل 2.8)

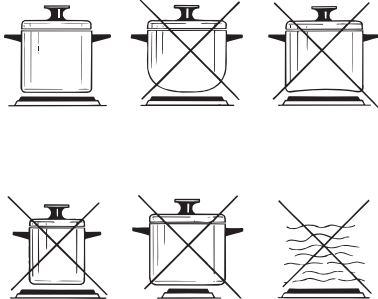
عندما تصل درجة حرارة المقلاة او الطنجرة درجة الغليان يجب عليكم تخفيض درجة الحرارة الى الدرجة المرغوبة.

تذكروا ان السطحية الساخنة ستظل تنتج حرارة لمدة 5 دقائق عقب إطفائها.

يجب عليكم القيام بما يلي اثناء إستعمالكم للسطحية الساخنة:

- يجب عليكم تفادي تركها تعمل من دون ان يكون فوقها اي شئ (كطنجرة او مقلاة الخ،)؛
 - تجنبوا سكب السوائل و هي لا تزال ساخنة؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي ذات قعر مسطح (الخاصة بالسطحيات الساخنة)؛
 - قوموا بإستعمال طناجر و مقالي مناسبة الحجم بحيث تغطي بقدر الامكان السطحية الساخنة بأكملها؛
 - لتوفير الكهرباء حاولوا ان تستعملوا اغطية الطناجر و المقالي بقدر المستطاع؛
 - تجنبوا وضع الاطعمة مباشرة فوق السطحية لغرض طهيها و لكن يجب عليكم إستعمال طناجر و مقالي مناسبة.
- يوجد هناك مؤشر ضوئي بالقرب من لوحة التحكم و عند لمعانه فهو يشير بان السطحية الساخنة دخلت حيز العمل.

لا تستعملوا السطحيات الساخنة لطبخ و تحضير الطعام بشكل مباشر و لكن إستعملوا دوماً طناجر و مقالي.



صورة 2.8

السطحيات الساخنة الكهربائية

السطحيات الساخنة العادية

لتسخين السطحيات الكهربائية ما يجب عليكم (فعله هو تدوير المفتاح (الشكل 2.7 نحو الوضعية المرغوبة. الأرقام من 1 إلى 6 تشير إلى مواضع الفعاليات و بزيادة الرقم يتم ضبط الحرارة إلى درجات أعلى. عندما يصل الإناء إلى درجة الغليان تخفيض درجة الحرارة حتى الدرجة المرادة.

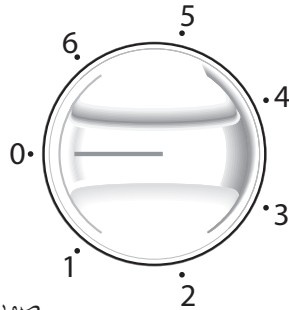
السطحية الساخنة السريعة (النقطة الحمراء)

مفتاح ضبط صفيحة التسخين السريعة مشابه لذلك الخاص في الصفيحة العادية ، مع 6 مواضع تسخين قابلة للضبط (صورة 2.7) بفضل خصائص هذه السطحية الساخنة، و التي هي مزودة بضابط حراري قاطع للتيار، من الممكن:

- الحصول على درجة حرارة مناسبة لطبخ الاطعمة بسرعة،
- الانتفاع بالكامل من الطاقة المنبعثة منها بواسطة مقالي و طناجة ذات قعر مسطح.
- تحديد التبذير في الطاقة المنبعثة اذا ما تم إستعمال مقالي او طناجر غير مناسبة.

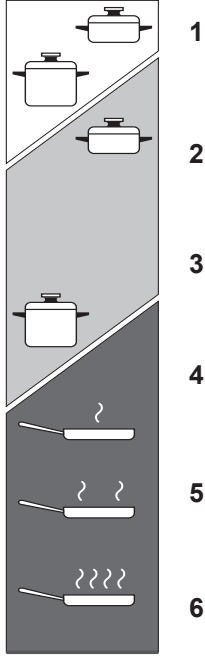
تنبيه! لا تقم بتغطية الموقد باستخدام ورق الألمنيوم.

ملاحظات : المفاتيح والرموز من الممكن أن تتغير.



صورة 2.7

جدول إستعمالات السطحية الساخنة



التسخين □

الطبخ □

التحمير و القلي ■

وضع و المفتاح	طريقة الطبخ
0	مطفاً
1 2	لاذابة الاطعمة (الشوكولاتة او الزبدة)
2	للحفاظ على الاطعمة دافئة او لتسخين كميات ضئيلة من الماء.
3	لتسخين كميات أكبر من الماء و لحقق كريمات او صلصات.
3 4	لغلي الاطعمة بشكل بطيء، أطعمة مثل السباجيتي او الحساء او اللحوم المسلوقة. و لتسخين الاطعمة بواسطة البخار كاللحوم و غيرها.
4	لجميع الانواع المقلبات، كاللحوم و الكفتة الخ، و لا سيما للطبخ من دون إستعمال الطناجر و المقالي.
4 5	لتحمير اللحوم و البطاطس و لقلي السمك و لغلي كميات كبيرة من الماء،
6	و لتحضير المقلبات السريعة و لشواء اللحوم الخ.

بعد فترة وجيزة من الاستعمال و إستناداً على التجربة و الخبرة، ستصبحون قادرين على إختيار وضعية التسخين التي تناسب إحتياجاتكم من دون اي صعوبة.

نصائح عامة

- قبل البدء بعملية التنظيف يجب عليكم التأكد من أن الموافد مطفئة.
- ننصح بتنظيف المطبخ عندما يكون بارد تماماً و بشكل خاص ننصح بذلك عند تنظيف العناصر المطلية.
- مستعملين للقيام بهذ العملية أسفنجة رطبة كما ان عملية التشفيف 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 او من الحامض.
- **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.
- **مهم:** ينصح باستعمال أقمشة وقاية مناسبة أو قفازات عند التعامل مع الجهاز أو عند 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 ان يتم لمسها، وقد تحتوي على حواف حادة أو قاسية، قد تسبب الإصابة.

العناصر المطلية

يجب ان يتم غسل عناصر المطبخ المطلية بواسطة ماء و صابون او بواسطة أي مادة غير كاشطة. من الأفضل التجفيف 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.

الأجزاء المطلية والأسطح المطبوعة بالسلك سكرين

قم بالتنظيف باستخدام المنتج المناسب. يجب أن يجفف دائماً بشكل تام. **هام:** يجب تنظيف هذه الأجزاء بعناية فائقة لتجنب الخدش والاحتكاك. وينصح باستخدام قطعة قماش ناعمة والصابون المحايد. **تنبيه:** لا تستخدم المواد الكاشطة أو المنظفات غير المحايدة حيث أنها سوف تلحق ضرر لا يمكن إصلاحه بالسطح.

المواقد المزودة بغطاء زجاجي (اختياري)



- تفادوا إغلاق الغطاء الزجاجي عندما يكون الموقد الغازي لا تزال ساخنة أو عند تشغيل الفرن الموجود أسفل الموقد، أو عندما يكون هذا الأخير لا يزال ساخناً.
- لا تضع طناجر أو مقالي ساخنة أو ثقيلة فوق الغطاء الزجاجي.
- قوموا دوماً بتنشيف أي إنسكابات أو بقايا سوائل من عن سطحية الغطاء قبل فتحه.

الانتباه

يصبح الجهاز ساخن جداً ويشكل 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.

العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ

- يجب ان يتم تشطيف العناصر المصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ بالماء لتنظيفها، ومن ثم تشفيفها 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.
- ملاحظة: الإستعمال المتواصل و المستمر قد يسبب في فقدان اللون حول المواد و هذا يعود على درجة حرارة الشعلة المرتفعة.

سطحية الطهي الكهربائية

يجب تنظيف الأطعمة المحترقة على الشعلات بطريقة جافة دائماً. لا تستخدم الماء لتجنب تكوين الصدأ. بعد استخدامه، قم بصب كمية قليلة من الزيت على طبق دافئ، ثم قم بفركه بقطعة قماش.

مفتاح التحكم

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

حنفيات الغاز

- عملية التشحيم الدورية لحنفيات الغاز يجب ان يقوم بها فني موهل و متخصص.
- في حالة حدوث عطب او عطل او ضرر في حنفيات الغاز يجب عليكم الاتصال بالفني فوراً

المواقف 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.

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

- 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 سواء مقبس الشرارة او الصمامة الامان.

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

يجب ان يتم دوماً تنظيف بعناية فائقة جداً سواء مقبس الشرارة او الصمامة الامان.

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

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

تركيب المواد 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).

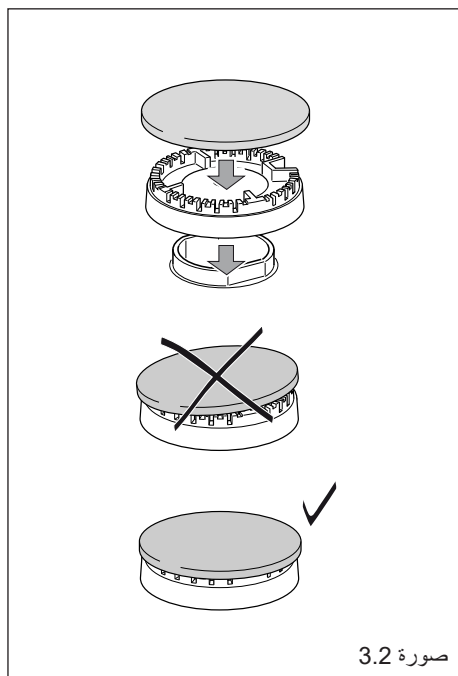
لانه اذا لم يتم ذلك فانه من الممكن لهذا ان يسبب في مشاكل جدية و خطيرة.

الاستبدال الصحيح للشعلة ثنائية الحلقة

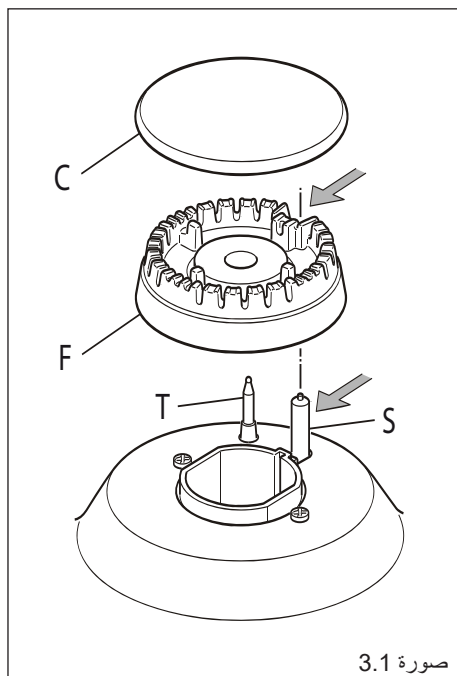
يجب ان يتم تركيب الشعلة ثنائية الحلقة في مكانه الصحيح (الشكل 3.3 - 3.4 - 3.5)؛ و أضلع الموقد يجب ان تتركب في الفويهات الخاصة بها كما هو موضح من قبل السهم.

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

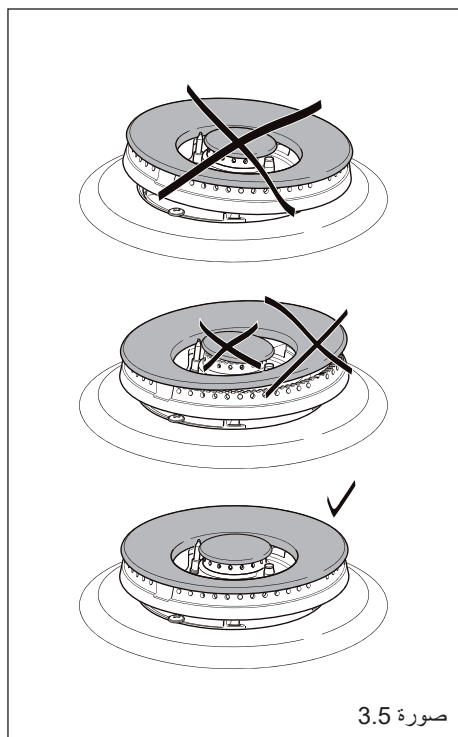
ومن ثم قوموا بتركيب الغطاء "A" و الحلقة "B" (الشكل 3.4 - و الشكل 3.5).



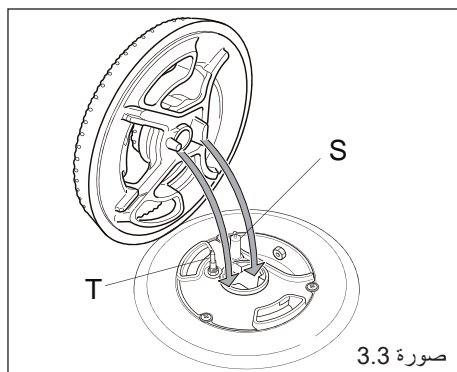
صورة 3.2



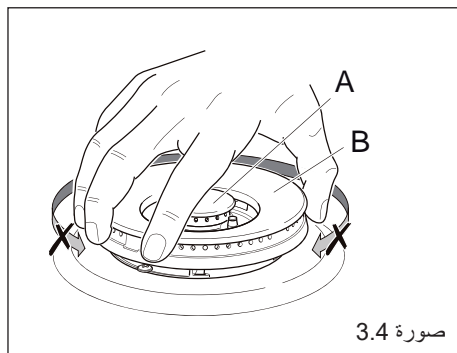
صورة 3.1



صورة 3.5



صورة 3.3



صورة 3.4

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.

The manufacturer cannot be held responsible for possible inaccuracies due to printing or transcription errors in the present booklet.

The manufacturer reserves the right to make all modifications to its products deemed necessary for manufacture or commercial reasons at any moment and without prior notice, without jeopardising the essential functional and safety characteristics of the appliances.

Fig. 3.1

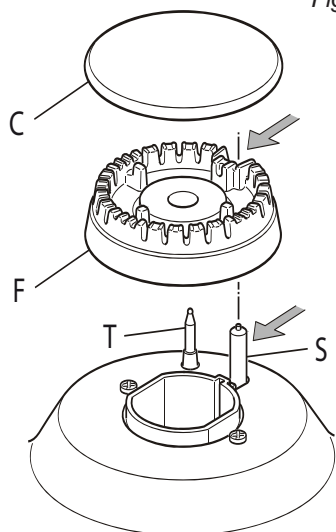


Fig. 3.2

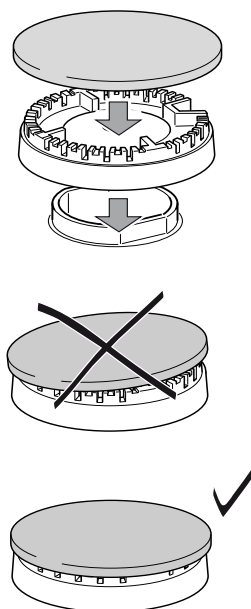


Fig. 3.3

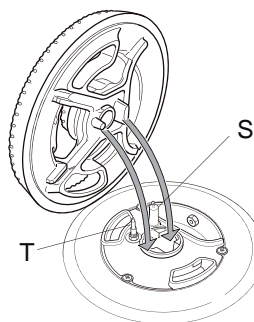


Fig. 3.5

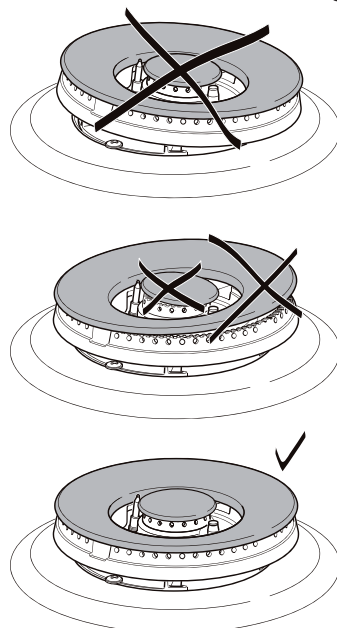
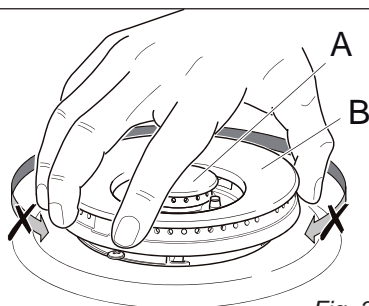


Fig. 3.4



STAINLESS STEEL ELEMENTS

- 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.
- **Note: regular use could cause discolouring around the burners, because of the high flame temperature.**

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.

HOT PLATE (models with electric hotplate)

Foods burned on the hot plates must always be cleaned dry.

Do not use water to avoid the forming of rust.

After its use, pour a bit of oil on the warm plate and rub with a cloth.

CONTROL KNOBS

The control knobs may be removed for cleaning but care should be taken not to damage the seal.

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.

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.

If left on the surface for a length of time,

acidic substances such as lemon juice, tomato sauces and passata, vinegar and other similar products will damage the surface and dull its shine.

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 probe "T" (figs. 3.1, 3.3, 3.6) next to each burner is always clean to ensure correct operation of the safety valves.

Check that the electrode "S" (figs. 3.1, 3.3, 3.6) next to each burner is always clean to ensure trouble-free sparking.

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

The electrode "S" must be very carefully cleaned. 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 AUXILIARY, SEMIRAPID AND RAPID BURNERS

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

CORRECT REPLACEMENT OF THE DOUBLE RING BURNER

The double ring burner must be correctly positioned (see fig. 3.5); the burner rib must be enter in their logement as shown by the arrow (see fig. 3.3).

The burner correctly positioned must not rotate (fig. 3.4).

Then position the cap "A" and the ring "B" (figs. 3.4 - 3.5).

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:** Never use abrasive products (e.g. certain type of sponges) and/or aggressive products (e.g. caustic soda, detergents containing corrosive substances) that could irreversibly damage the surfaces.
- **Important: The manufacturer declines all liability for possible damage caused by the use of unsuitable products to clean the appliance.**

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.

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.

COOKING HOBS WITH GLASS LID (optional)

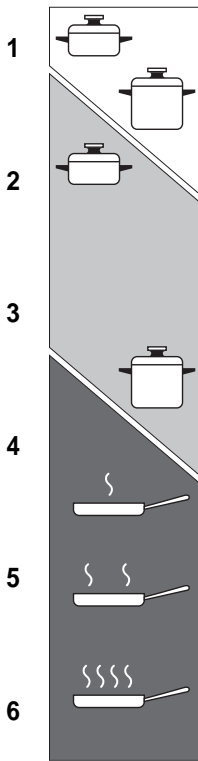


Do not shut lid when burner alight.

ATTENTION

- ✓ Do not lower the glass lid when the gas burner or electrical plates are still hot and when the oven, installed below the cooking hob, is on or still hot.
- ✓ Do not lay on the glass lid hot pans and heavy kitchen utensils.
- ✓ Dry off any liquid which may have spilt on the cover before opening it.

ELECTRIC HOTPLATE USAGE TABLE



Heating



Cooking



Roasting-frying

Position of switch	TYPE OF COOKING
0	Switched OFF
1 2	For melting operations (butter, chocolate).
2	To maintain food hot and to heat small quantities of liquid (sauces, eggs).
3	To heat bigger quantities; to whip creams and sauces. (vegetables, fruits, soups).
3 4	Slow boiling, i.e.: boiled meats, spaghetti, soups, continuations of steam, cooking of roasts, stews, potatoes.
4	For every kind of frying, cutlets, uncovered cooking, i.e.: risotto.
4 5	Browning of meats, roasted potatoes, fried sh, omelettes, and for boiling large quantities of water.
6	Fast frying, grilled steaks, etc.

After a short period of use, experience will teach you which setting is the right one for your needs.

Fig. 2.9

ELECTRIC HOTPLATE/S

NORMAL HOTPLATE

To switch on the normal hotplate, turn the knob (fig. 2.7) onto the desired position; the numbers **1** to **6** indicate the working positions with the increase of temperature according to the number.

Once boiling point has been reached, reduce the input according to the heating intensity desired, keeping in mind that the plate will continue to heat for 5 minutes after having been turned off.

RAPID HOTPLATE (red dot)

The control knob of the rapid hotplates is similar to that of a normal plate with 6 working positions (fig. 2.7).

The features of this plate, which is equipped with a heat limiter, allow:

- reaching the temperature rapidly;
- maximum exploitation of the input with flat bottom pots;
- the limitation of input in the case of unsuitable pots.

If you note a crack in the cooktop, switch the appliance off immediately and call the After-Sales Service.

NOTE: The knob and symbols may vary.

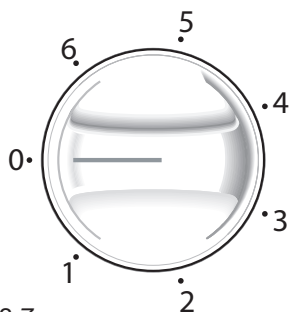


Fig. 2.7

PROPER USE OF THE ELECTRIC HOTPLATE/S (fig. 2.8)

When the pan comes to the boil, turn the heat down to the level desired.

Remember that the hotplate will continue to produce heat for about five minutes after it has been turned off.

While using the electric hotplate, you must:

- avoid keeping it on without something on it;
- avoid pouring liquids on it while it is hot;
- use flat-bottomed (electric hotplate type) pots and pans only
- use cooking receptacles which cover as much of the surface of the hotplate as possible.
- to save electricity, use lids whenever possible.
- never cook food directly on the hotplate: always use a pan or suitable container.

An indicator light located close to the knob signals that the hotplate is operating.

Caution! Do not cover the hob with aluminium foils.

Never cook food directly on the electric hotplates! Always use a saucepan or special container

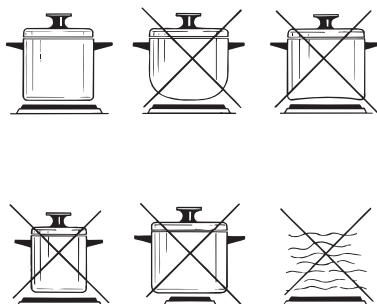


Fig. 2.8

SPECIAL WOK GRILLE - OPTIONAL - (models with double-ring burner only)

(figs. 2.5a - 2.5b - 2.6a - 2.6b)

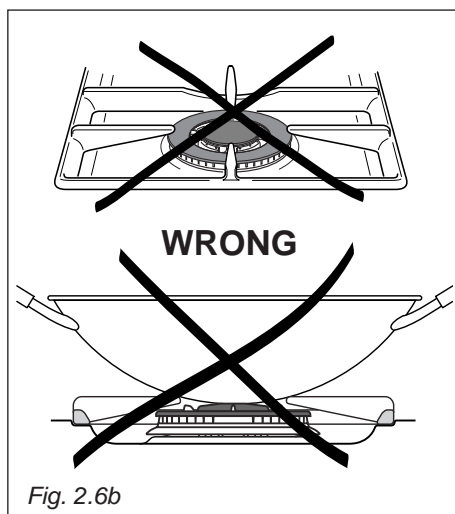
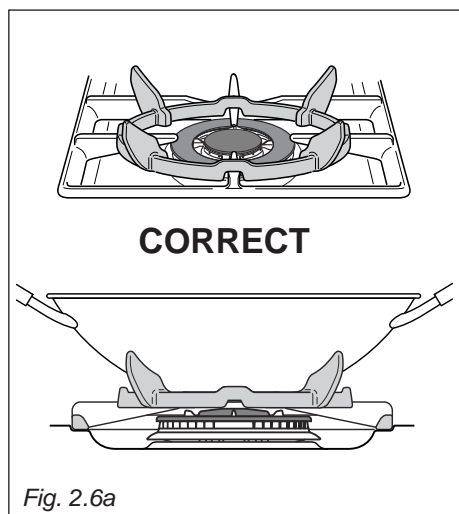
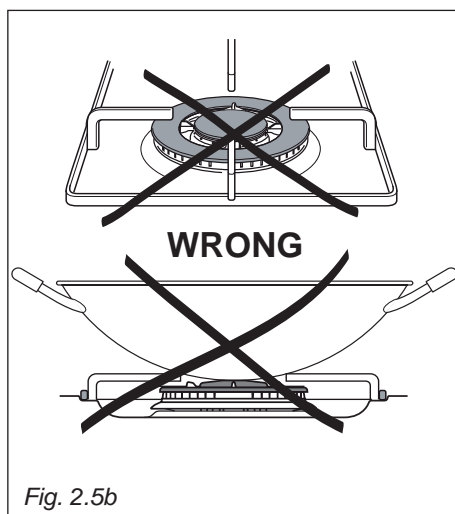
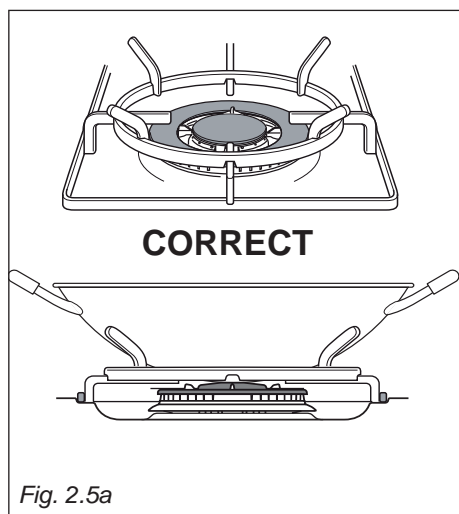
This special grille for woks should be placed over the pan-rest for the double ring burner.

Warning:

- Using woks without this special grille may cause the burner to malfunction.
- Do not use the grille for ordinary, flat-bottomed saucepans.

IMPORTANT:

The special grille for wok pans **MUST BE PLACED ONLY** over the pan-rest for the double-ring burner.



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
Auxiliary	12 cm ⁽¹⁾	14 cm
Semi-rapid	16 cm	24 cm
Rapid	24 cm	26 cm ⁽²⁾
Double-ring	26 cm	28 cm
Maximum diameter for woks: 36 cm		
do not use pans with concave or convex bases		

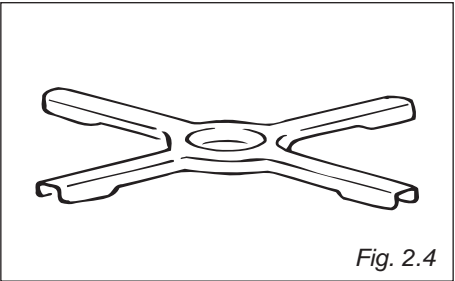
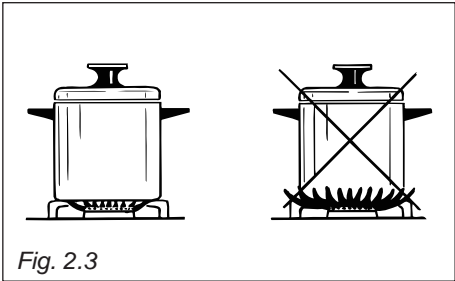
- (1): with grill for small cookware: minimum diameter 6 cm
(2): with glass lid - centre rear burner maximum diameter 24 cm

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. Too large a pot can cause damage to the burner and surrounding hob area.

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.

GRATE FOR SMALL PANS (some models only) (fig. 2.4)

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.





2

HOW TO USE THE COOKTOP

GAS BURNERS

Gas flow to the burners is adjusted by turning the knobs (illustrated in fig. 2.1 - 2.2) which control the valves.

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

- full circle ● closed valve
- symbol  maximum aperture or flow
- symbol  minimum aperture or flow
- To reduce the gas flow to minimum, rotate the knob further anti-clockwise to point the indicator towards the small flame symbol.
- 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.
- 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.

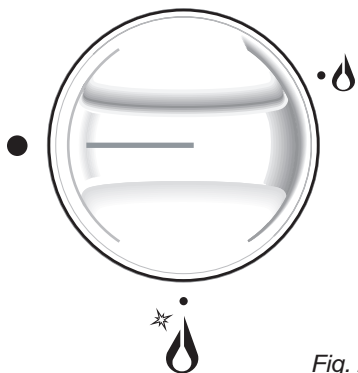


Fig. 2.1

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.

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.

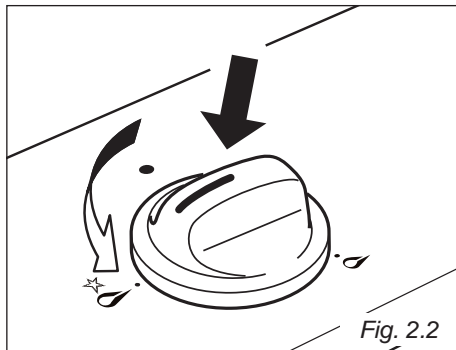


Fig. 2.2

COOKING POINTS

1.	Auxiliary burner (A)	1,00 kW (73 g/h)
2.	Semirapid burner (SR)	1,75 kW (128 g/h)
4.	Rapid burner (R)	3,00 kW (219 g/h)
5.	Double ring burner (DCS)	3,50 kW (255 g/h)
6.	Electric plate Ø 145 mm	Normal	1000 W (at 230 V)
		Rapid (red dot)	1500 W (at 230 V)
7.	Electric plate Ø 180 mm	Normal	1500 W (at 230 V)
		Rapid (red dot)	2000 W (at 230 V)

CONTROL PANEL DESCRIPTION

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Rapid burner control knob (4)
12. Double ring burner control knob (5)
13. Left semirapid burner control knob (2)
14. Right semirapid burner control knob (2)
16. Central auxiliary burner control knob (1)
17. Electrical plate control knob (6)
18. Electrical plate control knob (7)
19. Electrical plate indicator light

NOTE:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The model 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 relight.

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).

COOKING HOBS - P90 SERIES

Fig. 1.7

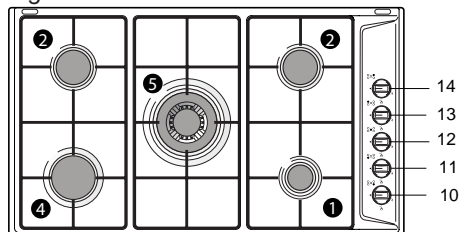


Fig. 1.8

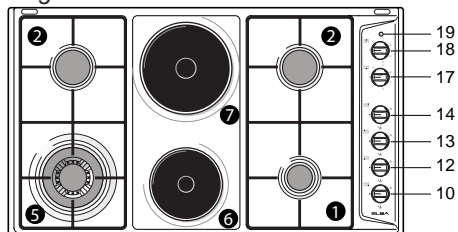


Fig. 1.9

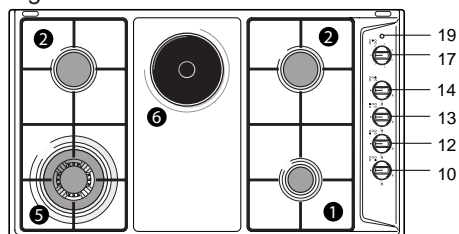


Fig. 1.10

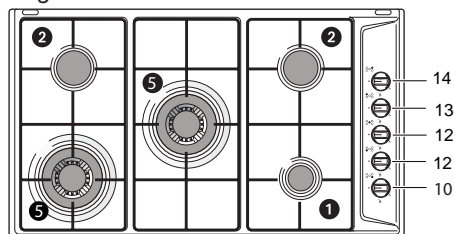
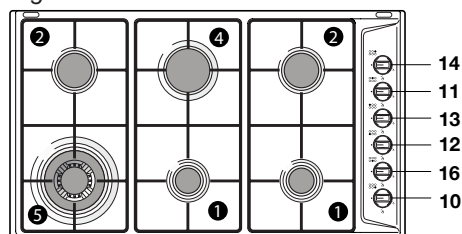


Fig. 1.11



NOTE:
The knobs and symbols may vary.

Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

These figures are indicative only.

COOKING POINTS

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Auxiliary burner (A) | 1,00 kW (73 g/h) |
| 2. Semirapid burner (SR) | 1,75 kW (128 g/h) |
| 3. Rapid burner (R) | 3,00 kW (219 g/h) |
| 4. Double-ring burner (DCS) | 3,50 kW (255 g/h) |
| 5. Electric plate Ø 145 mm | Normal1000 W (at 230 V) |
| | Rapid (red dot)1500 W (at 230 V) |

CONTROL PANEL DESCRIPTION

10. Auxiliary burner control knob (1)
11. Rapid burner control knob (3)
12. Double ring burner control knob (4)
13. Left semirapid burner control knob (2)
14. Right semirapid burner control knob (2)
15. Electrical plate control knob (5)
16. Electrical plate indicator light

NOTE:

- The electric ignition is incorporated in the knobs.
- The model 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 relight.

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).

1

FEATURES AND TECHNICAL DATA

COOKING HOBS - P60 SERIES

Fig. 1.1

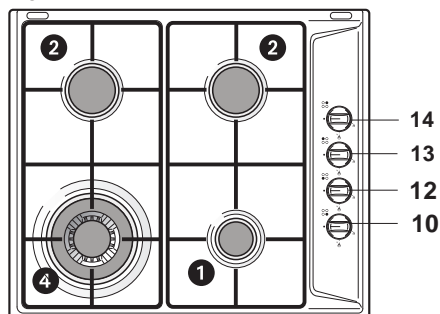


Fig. 1.2

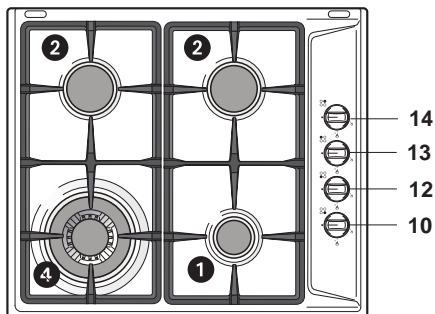


Fig. 1.3

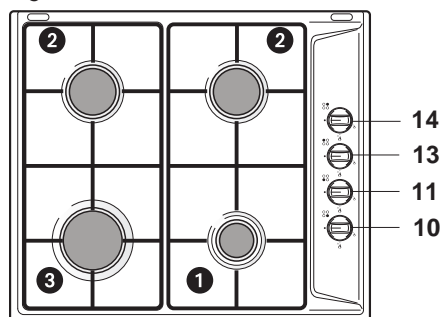


Fig. 1.4

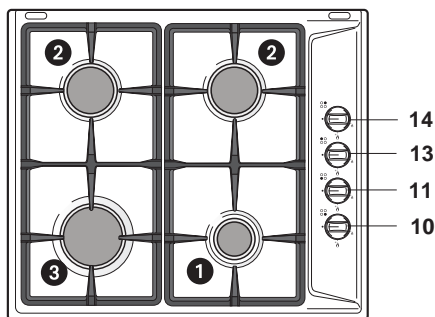


Fig. 1.5

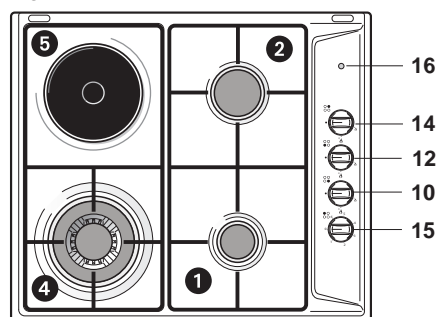
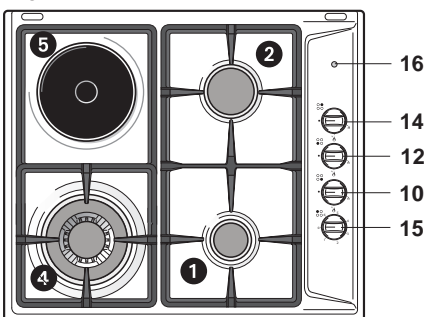


Fig. 1.6



Caution!
Do not cover the hob with aluminium foils.

NOTE:
The knobs and symbols may vary.

Advice for the users

REPLACING THE POWER SUPPLY CABLE

WARNING: The operations must be executed by a qualified technician.

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.

SECTION OF THE SUPPLY CABLE

TYPE "H05V2V2-F"

resistant to temperatures of 90°C

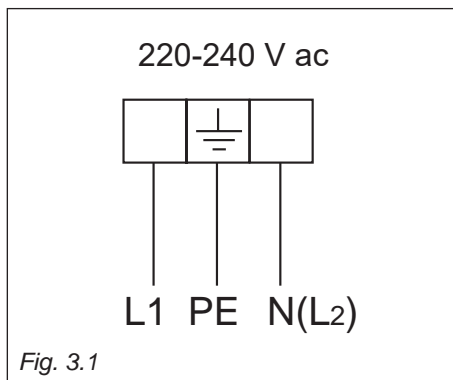
220-240 V 50-60 Hz 3 x 0,75 mm² (*) (**)

220-240 V 50-60 Hz 3 x 1 mm² (*) (**) (models with a rating of 1500 W at 230 V)

220-240 V 50-60 Hz 3 x 1,5 mm² (*) (**) (models with a rating of 3500 W at 230 V)

(*) Connection possible with plug and outlet

(**) Connection with wall box connection.




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 a 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.

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".

Auxiliary,
semi-rapid and
Rapid
burners

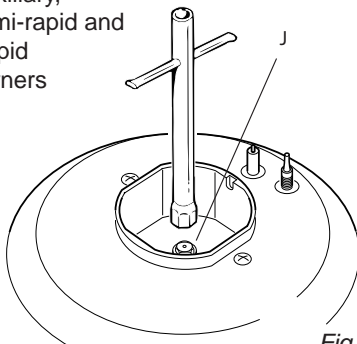


Fig. 2.2

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 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

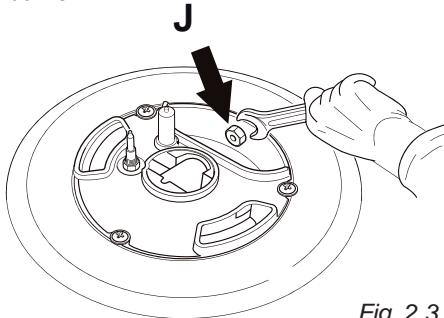


Fig. 2.3

SETTING THE MINIMUM OF THE COOKTOP 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 (fig. 2.4).

Normally for LPG tighten up the regulation screw.

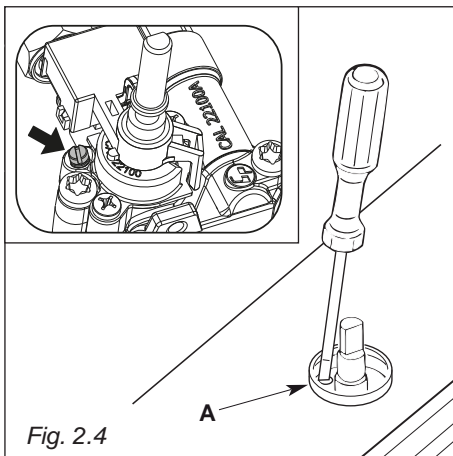


Fig. 2.4

TABLE FOR THE CHOICE OF THE INJECTORS

BURNERS	Nominal Power		Reduced Power		LPG (PROPANE/ BUTANE) 5 kPa
	[g/h]	[kW]	[g/h]	[kW]	Ø injector [1/100 mm]
Auxiliary (A)	73	1,00	25	0,34	46
Semi-rapid (SR)	128	1,75	36	0,50	58
Rapid (R)	219	3,00	73	1,00	79
Double ring (DCS)	255	3,50	116	1,60	84

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

LUBRICATION OF THE GAS TAPS

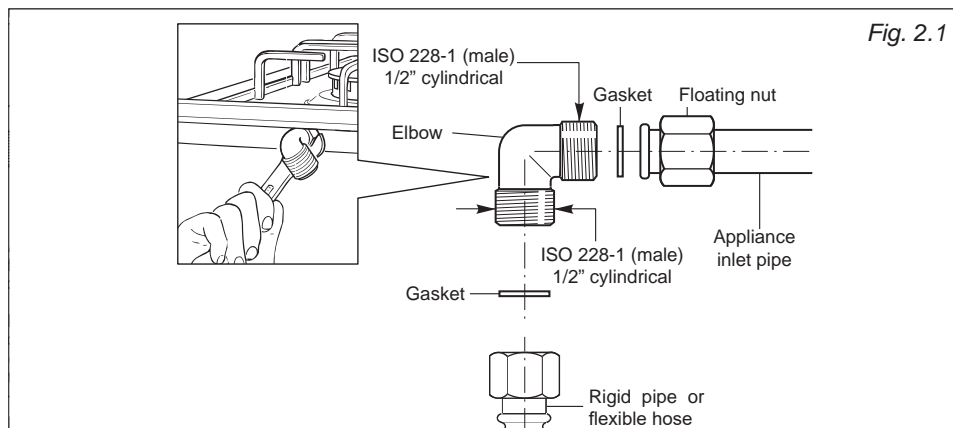
The operations must be executed by a qualified technician.

IMPORTANT

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

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

Fig. 2.1



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.

2 GAS SECTION

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 (PROPANE/BUTANE, 5 kPa; check the gas regulation label attached on the appliance).

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.

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 bed room or a danger area (in compliance with applicable local regulations).

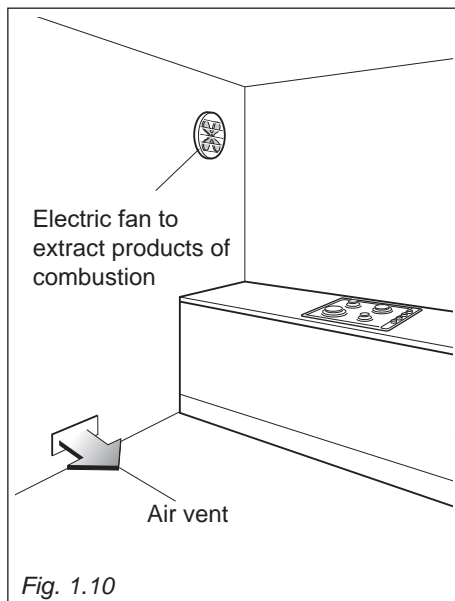
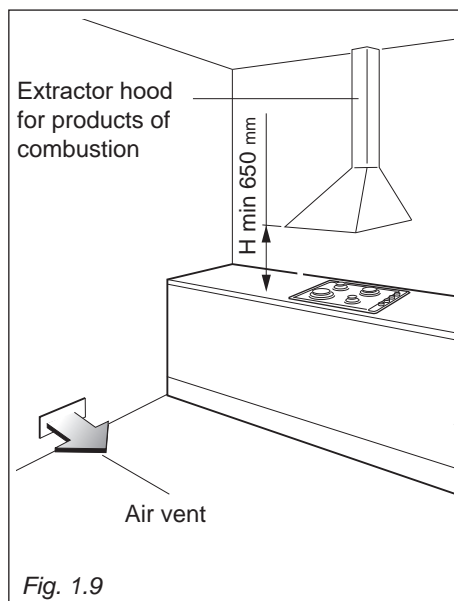
In this case, the kitchen door must allow the passage of the air.

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. 1.9).

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. 1.10).

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".



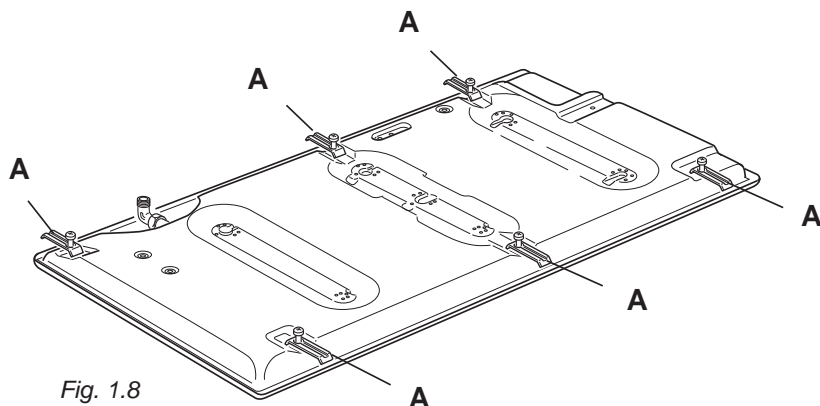
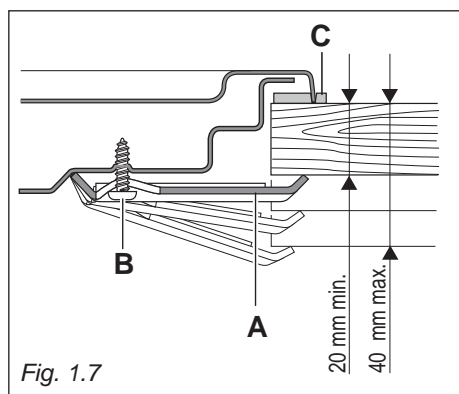
COOKING HOBS - P90 SERIES

FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (figs. 1.7, 1.8)

- Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 2 to 4 cm thick.
- Turn the cooker top upside down and fasten the brackets "A" to the appropriate socket holes, without tightening the screws "B" for the moment.
- Make sure that the brackets are fastened as shown in figure 1.7.

FASTENING THE COOKER TOP (figs. 1.7, 1.8)

- Spread the sealing material "C" out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- Insert the cooker top into the hole and position it correctly.
- Adjust the position of the brackets "A" and tighten screws "B" to block the cooker top firmly in position.
- With a sharp cutter or trimmer knife trim the excess sealing material around the edge of the cooker top. Take care not to damage the benchtop.



COOKING HOBS - P60 SERIES

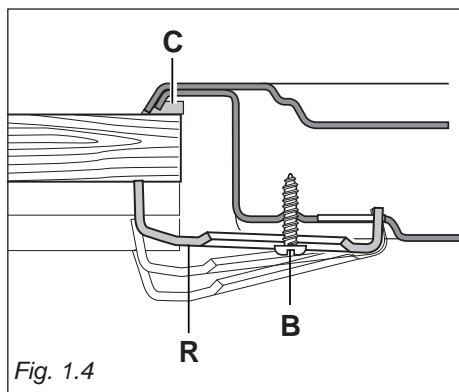
FASTENING THE INSTALLATION BRACKETS (figs. 1.4, 1.5, 1.6)

- Each cooker top is provided with an installation kit including brackets and screws for fastening the top to fixture panels from 2 to 4 cm thick.
- Turn the cooker top upside down and fasten the brackets "F" and "R" to the appropriate socket holes, without tightening the screws "B" for the moment.
- Make sure that the brackets are fastened as shown in figure 1.6.

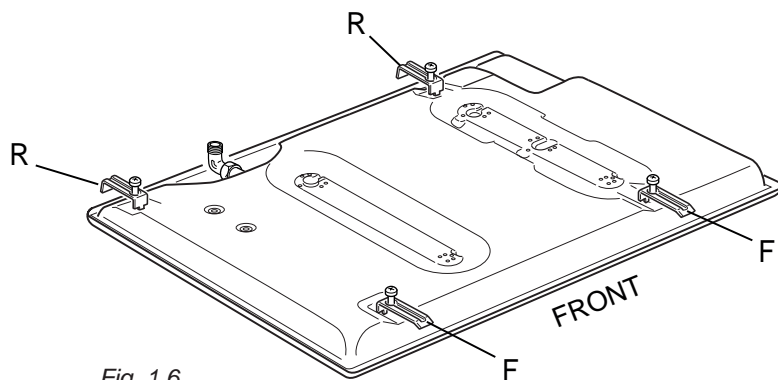
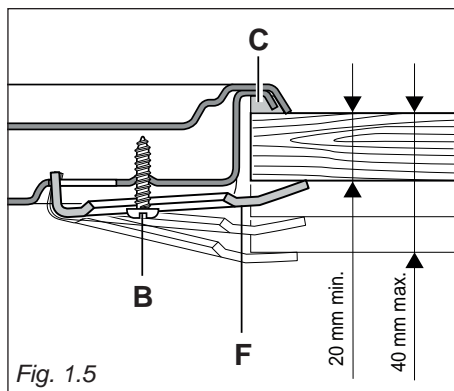
FASTENING THE COOKER TOP (figs. 1.4, 1.5, 1.6)

- Spread the sealing material "C" out along the fixture hole, making sure that the junctions overlap at the corners.
- Insert the cooker top into the hole and position it correctly.
- Adjust the position of the brackets "F" and "R" and tighten screws "B" to block the cooker top firmly in position.
- With a sharp cutter or trimmer knife trim the excess sealing material around the edge of the cooker top. Take care not to damage the benchtop.

Rear side



Front side



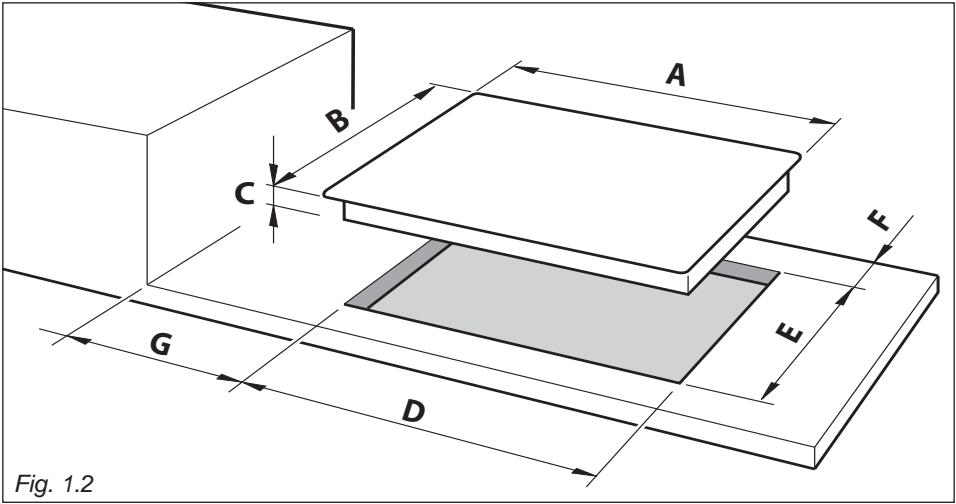


Fig. 1.2

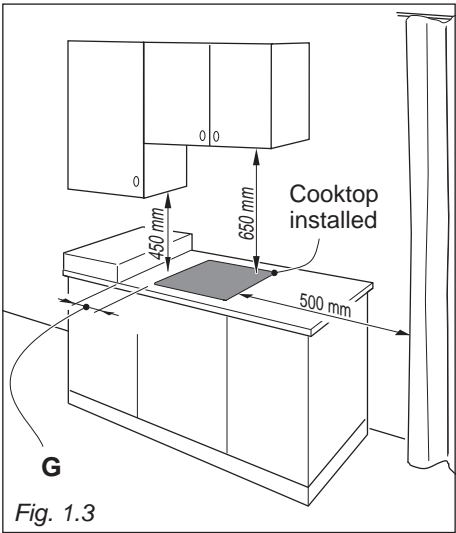


Fig. 1.3

Description	Measures (mm)						
	A	B	C	D	E	F (minimum)	G (minimum)
60cm wide models	580	500	40	560	480	60	200
90cm wide models	860	500	40	840	480	60	200

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

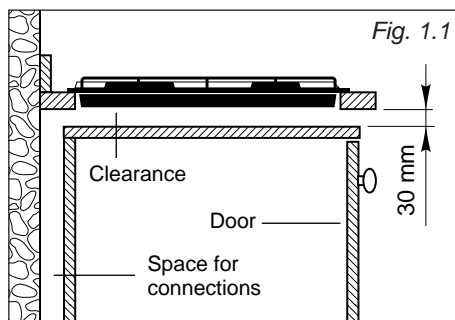
In order to install the cooker top into the kitchen fixture, a hole with the dimensions shown in fig. 1.2 has to be made, bearing in mind the following:

- within the unit, between the bottom of the cooktop and the upper surface of a shelf there must be a clearance of at least 30 mm. It is absolutely essential that you place a separator between the base of the cooktop and the built-in unit or the oven;
- the cooker top must be kept no less than 200 mm away from any side wall (fig. 1.2);
- the hob must be installed at least 60 mm from the wall;
- 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. 1.3);
- if the hob is installed over a built-in oven, there must be a distance of at least 30 mm between the two appliances. The two appliances shall be connected to the gas / electrical supply with independent connections.

INSTALLATION IN KITCHEN CABINET WITH DOOR (fig. 1.1)

It is recommended that a 30mm clearance be left between to base of the cooktop and the separator.

The separator shall be heat resistant, made of low thermal conductivity material and shall be removable with the use of a tool for installation and service.



Advice for the installer

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.**
- **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 105°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 (eg. 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.

- **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.

- 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:** If the hob is cracked or otherwise damaged by falling objects etc., disconnect the appliance from the electrical power supply to avoid the possibility of electric shock and call Customer Service.
- **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.

- **CAUTION:** this appliance must only be installed in a permanently ventilated room in compliance with the applicable regulations.
- 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 aluminium 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 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.

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, 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 aluminium 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.

Dear Customer,

Thank you for having purchased and given your preference to our product. The safety precautions and recommendations within this booklet 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.

BUILT-IN COOKING HOBS

100% ELBA QUALITY MADE IN ITALY



ELBA
TALENT FOR COOKING



Made in Italy

Cod. 1106373 - B3