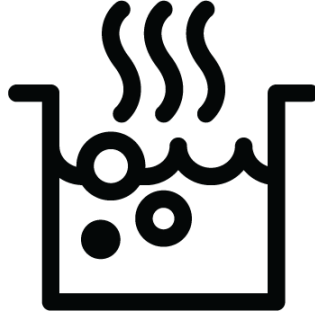


# beko

**Built-in Hob / User Manual**

**Table de cuisson encastrable / Manuel d'utilisation**

مدمج الفرن / دليل المستخدم



HILG 64221 B

185920339/ EN/ FR/ AR/ R.AA/ 15.10.24 17:36  
7712287652

## Welcome!

---

Dear Customer,

Thank you for choosing the Beko product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

### The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

**NOTICE** Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

### Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

<b>1 Safety Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1 Intended Use.....	4
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety .....	4
1.3 Electrical Safety .....	5
1.4 Safety While Working with Gas.....	7
1.5 Transportation Safety .....	8
1.6 Installation Safety.....	8
1.7 Safety of Use .....	9
1.8 Temperature Warnings .....	10
1.9 Cooking Safety .....	10
1.10 Maintenance and Cleaning Safety	11
<b>2 Environmental Instructions .....</b>	<b>11</b>
2.1 Waste Directive.....	11
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product .....	11
2.2 Package Information.....	11
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	11
<b>3 Your product .....</b>	<b>12</b>
3.1 Product introduction .....	12
3.2 Technical Specifications.....	13
<b>4 Installation.....</b>	<b>16</b>
4.1 Right place for installation.....	16
4.2 Electrical connection .....	18
4.3 Gas connection.....	19
4.4 Installing the product .....	21
4.5 Gas Conversion .....	23
<b>5 First Use .....</b>	<b>25</b>
5.1 Initial Cleaning .....	25
<b>6 How to use the hob .....</b>	<b>25</b>
6.1 General information on hob usage.....	25
6.2 Operation of the hobs .....	26
<b>7 General Information About Baking .</b>	<b>27</b>
7.1 General warnings about cooking with hob .....	27
<b>8 Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>27</b>
8.1 General Cleaning Information.....	27
8.2 Cleaning the hob.....	29
8.3 Cleaning the Control Panel .....	30

## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

### 1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

### 1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products and/or products with gas are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
  1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
  2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
  3. Take precautions to prevent children from entering the product.
  4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.



### 1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.


- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
  - (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
  - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
  - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
  - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
  - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
  - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
  - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
  - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
  - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
  - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
  - Never touch the plug with wet hands!
  - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

## 1.4 Safety While Working with Gas

- **CAUTION:** The use of gas cooking products causes the formation of substances released as a result of heat, humidity and combustion in the room. Make sure that the kitchen is well ventilated, especially when using the product: Keep the natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor / hood). Intensive use of the product for a long time may require additional ventilation: For example, opening a window or more effective ventilation, raising the level of the mechanical ventilation device, if any, etc.
- This product should be used in a room that has a properly adjusted and functioning carbon monoxide sensor. Make sure that the carbon monoxide sensor is working properly and frequently service the sensor. The carbon monoxide sensor should be placed no more than 2 meters from the product.
- The setting conditions for this device is specified on the label (or on the data plate)
- Proper combustion is required in gas cooking products. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses. You can understand that the gas is burning well if the flames are continuous and blue. If the flames are wavy, cut and intensely yellow, the gas does not burn well.
- Gas cooking products and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Always use LPG cylinders in an upright position. If it is not used in an upright position, Propane / Butane in liquid form may enter the product and cause gas leaks and sudden flares.
- Clean the gas hob zones regularly. Make sure that the gas burns properly after cleaning.
- Do not use pots / pans that exceed the dimensions given in the user manual. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and control

knobs. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from you local gas provider.

 **What to do when you smell gas!**

- Do not use open flame or do not smoke. Do not use any electrical knobs (eg lamp knob or doorbell). Do not use fixed or mobile phones.
- Open the doors and windows.
- Turn off all valves on gas cooking products and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas, leave the house.
- Warn the neighbors.
- Call the fire-brigade. Use a phone outside the house.
- Call the authorized service and your gas distribution company.

 **1.5 Transportation Safety**

- Before transporting the product, disconnect the product from the mains and disconnect the gas connections.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

 **1.6 Installation Safety**

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.



- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.
- Please cut off the gas supply before starting any work on gas installation. There is an explosion hazard.
- The connection of the product to the gas distribution system can only be made by an authorized and qualified person. There is an explosion or poisoning hazard due to repairs by non-professional people.
- The gas hose must be connected in such a way that it does not touch the moving parts in the area where it is placed and does not get caught when the moving parts move (eg drawer). In addition, the gas hose should not be placed in spaces where there is a possibility of jamming.
- The gas hose must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product and cookware on the product. There is an explosion hazard due to damage to the gas hose.
- Make sure to check for gas leakage after the gas connection of your product is made. Make sure there are no gas leaks. Do not use the product if there is a gas leak.



## 1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box. Shut off the main gas tap.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

## 1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

## 1.9 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Place the cookware in the center of the hob zone. Note that the fire in the hob zone with

the cookware does not overflow to the side surface of the cookware.

## 1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Waste Directive

#### 2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose

of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

#### Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

### 2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

### 2.3 Recommendations for Energy Saving

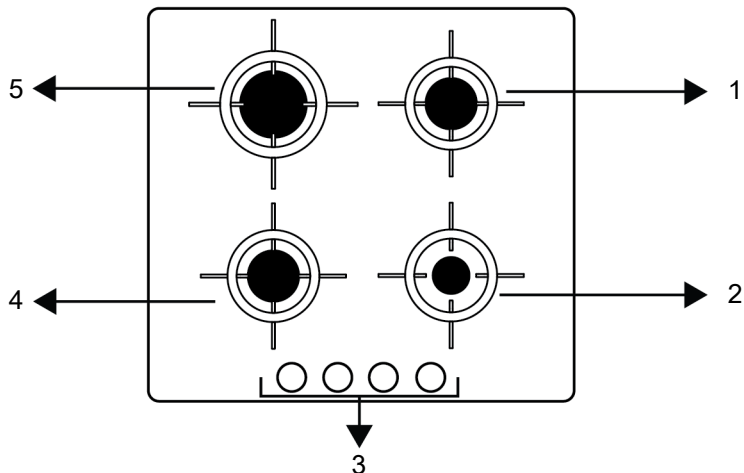
According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

### 3 Your product

In this section, you can find the overview of the product. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

#### 3.1 Product introduction



1 Normal burner

2 Auxiliary burner

3 Hob control knobs

4 Normal burner

5 Rapid burner

## 3.2 Technical Specifications

General Specifications of Hob	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	46 / 585 / 524
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 / 480-490
Voltage/Frequency	220-240 V ~ 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Total gas consumption (kW)	7,4 (538 g/h - G30)

### Cooking zones

Front left	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

Front right	Auxiliary burner
Power	1,0 kW (73 g/h – G30)

Rear left	Rapid burner
Power	2,9 kW (211 g/h – G30)

Rear right	Normal burner
Power	1,75 kW (127 g/h – G30)

### Gas type / pressure that the product is set:


G30 30 mbar


### Category of gas product


Cat II 2H3B/P

### Gas types / pressures to which the product can be converted:

G20 20 mbar

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

### Country gas categories/types/pressure

You can find the gas type, pressure and gas category that can be used for the country where the product will be installed in the table below.

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

COUNTRY CODES	CATEGORY		GAS TYPE AND PRESSURE			
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

### Injector Table

The table below gives injector values for all gas types of combustibles for gas conversion. You can reach your injector values by looking at the technical table for the gas types you can convert according to your combustibles and country. Injectors may not be supplied with your product. You can obtain it from authorized services or from the place where you purchased the product.

Cooking zones									
Power	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
	G25,25 mbar	G31,37 mbar							
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

## 4 Installation

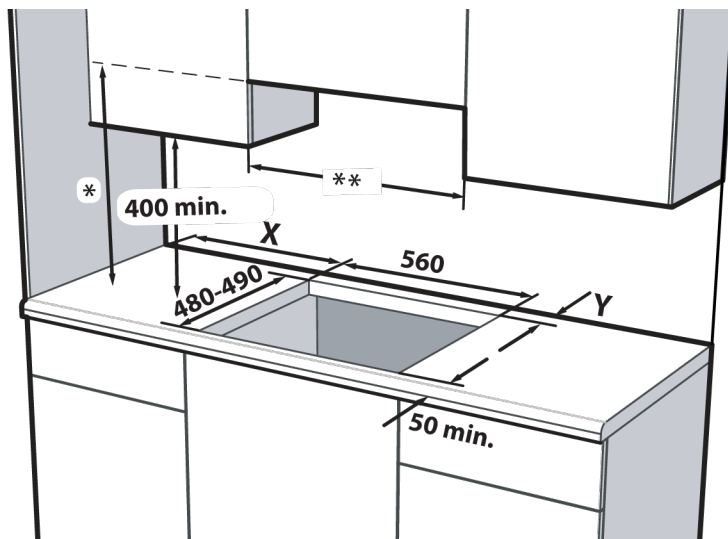
### General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

### 4.1 Right place for installation

- The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1 standard.
- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).





X Minimum distance between the cut-out and the side wall.

Y Minimum distance between the rear edge of the cut-out and the rear wall.

Hob Control Type	Burner Plate Type	Hob Width# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Side knob control	Metal	580 / 610	100	60
Side knob control	Glass	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Front knob control	Metal / Glass	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Front knob control	Metal / Glass	750 / 751	170	70

\* This size will be 60mm in models using 9-steps gas taps.

# Refer to the width dimension in the technical specifications table of the user manual.

### Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well. The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room. Good ventilation is essential for safe operation of your appliance.

#### Rooms with doors and/or windows which open directly to the outer environment

The doors and/or windows that open directly to the outer environment must have a total ventilation opening of the dimensions specified in the table below which is based on the total gas power of the appliance (total gas power consumption of the appliance is shown in the technical specification table of this user manual). If the doors and/or windows do not have a total ventilation

opening corresponding to the total gas consumption of the appliance as specified in the table below, then there must definitely be an additional fixed ventilation opening in the room to ensure that the total minimum ventilation requirements for the total gas consumption of the appliance is achieved. The fixed ventilation opening can include openings for existing airbricks, extraction hood ducting opening dimension etc.

Total gas consumption (kW)	Min. ventilation opening (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500

10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Rooms that do not have openable doors and/or windows that open directly to the outer environment

If the room where the appliance is installed does not have a door and/or a window that opens directly to the external environment, other products shall be sought that definitely provide a fixed non-adjustable and non-closable ventilation opening which meets the total minimum ventilation opening requirements for the total gas consumption of the appliance as indicated in the above table. Also the appropriate building regulations advise should be followed. Where a room or internal space contains more than one gas appliance, additional ventilation area shall be provided on top of the requirement given in the table above. Size of additional ventilation area shall be appropriate to regulations of other gas appliances.

There should also be a minimum clearance of 10mm on the bottom edge of the door that opens to the inner environment in the room where the appliance is installed. You must ensure that items such as carpets and other floor coverings etc., do not affect the clearance when the door is closed.

The cooker may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or a shower. The cooker must not be installed in a bed-sitting room of less than 20 m<sup>3</sup>.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

## 4.2 Electrical connection



### General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connec-

ted through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

#### **If your appliance has a cord and plug:**

Perform the electrical connection of your appliance by plugging it to a grounded socket.

### **4.3 Gas connection**

#### **! General warnings**

- There is risk of explosion, fire and toxication could be occur if installation, repair or connection are made from unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before placing the product, make sure that the local distribution conditions (gas type and pressure) and whether the product gas setting complies with these conditions. Gas adjustment conditions and values of the product are located on the labels (or type label).
- If your country code is not on the label, follow the local technical instructions for your country for gas connection and conversion.
- Product can be connected to gas supply system only by an authorised/licensed/ qualified person or technician.
- Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised/unlicensed/ unqualified person or technician.
- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply. There is the risk of explosion!
- If you need to use your product later with a different type of gas, you must consult the authorised/licensed/ qualified person or technician for the related conversion procedure.
- Make sure that the gas connection is checked well for tightness after each use. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to gas leakage that may occur as a result of gas connection or conversion made by unauthorized/non-licensed persons.

#### **Risks of fire:**

- If you do not make the connection according to the instructions below, there will be the risk of gas leakage and fire. Our company cannot be held responsible for damages resulting from this.
- Gas connection must be made by an authorised/licensed/ qualified person or technician only.
- Make sure that the gas hose to be used in the gas connection complies with the local gas standards.
- The flexible gas hose must be connected in a way that it does not contact the moving parts and hot surfaces (shown below figures) around it and is not trapped when the moving parts are travelling. (e.g. drawers). Besides, it should not be placed in spaces where it might get squeezed.
- Do not move the product whose gas connection is complete. If it is moved, there may be a risk of gas leakage.
- A spanner must be used for gas connection and conversion.

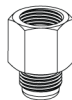
#### **Parts for Gas Connection**

The parts and tools visuals, may be required for the gas connection are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product. The gas connections parts to be used may vary according to the gas type and country regulations.

Leakage Seal :



Connection piece EN 10226 R1/2" :



Connection piece for liquid gas (G30,G31) :



Gas outlet connection piece :



Blind plug :

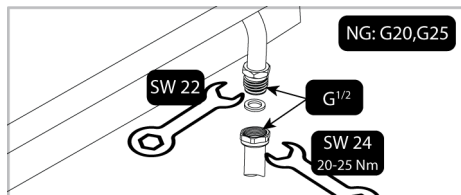


### Making the gas connection - NG

- Natural gas installation must be prepared suitably for the assembly before installing the product. There must be a natural gas valve at the outlet of gas system to be connected to the product.
- Make sure that the natural gas valve is readily accessible.
- Connect your product to the natural gas system in your home with a flexible gas hose that complies with local standards.
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas supply must be connected via a gas pipe or a safety gas hose with threaded fittings at both ends.

### EN ISO 228 G1/2" type connection

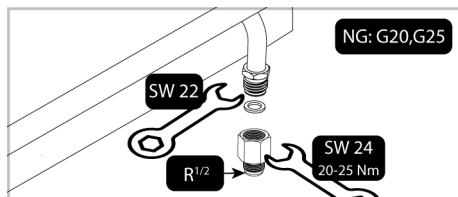
1. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
2. Secure the gas connection piece to the appliance with using a 22 mm spanner and place the connection piece into the connection piece using a 24 mm spanner.



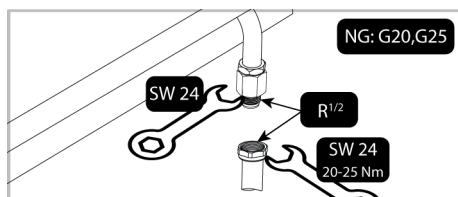
3. You must check for leakage of the connection part after connection.

### EN 10226 R1/2" type connection

1. Place the new seal in the connection piece and make sure the seal is seated correctly.
2. While holding the gas connection outlet of the product fixed with a 22 spanner, connect the interconnection piece to the product gas outlet with a 24 spanner and tighten securely.



3. Insert the new sealing gasket into the safety gas hose/pipe. Make sure the gasket is seated correctly.
4. Connect the threaded part of the safety gas hose/pipe to the interconnector with the 24 mm spanner and tighten securely, holding the interconnector in place with the 24 mm spanner.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

### Making the gas connection - LPG

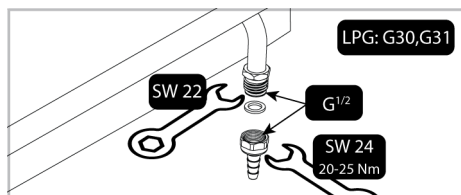
- Your product should be connected in a way that it will be close to the gas connection to prevent gas leakage.
- Before making your gas connection, provide a plastic gas hose and suitable mounting clamp. The inner diameter of the plastic gas hose must be 10 mm and the length should not be longer than 150 cm. The plastic hose must be leak-proof and inspectable.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be

checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.

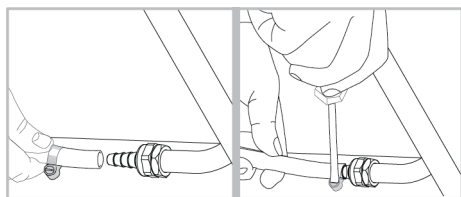
- A new sealing gasket must be used while making the gas connection.
- The gas connection must be made via a gas hose or a fixed connection.

### Connection with clamped (threadless) gas hose

1. Place the new seal in the connection piece for liquid gas and make sure the seal is seated correctly.
2. Secure the gas connection outlet of the product with a 22 mm spanner, connect the connecting piece to the gas outlet of the product with a 24 mm spanner and tighten securely.



3. Fit the mounting clamp to one end of the gas hose. Soften the end of the gas hose to which you have attached the clamp by placing it in boiling water for one minute.
4. Insert the softened gas hose all the way into the connection piece. Tighten the clamp securely with a screwdriver.



5. You must check for leakage of the connection part after connection.

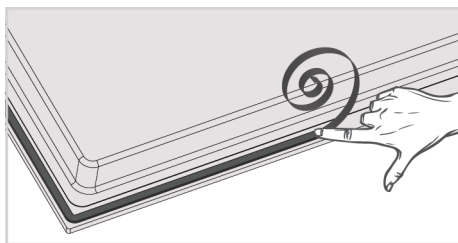
### Leakage check at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.

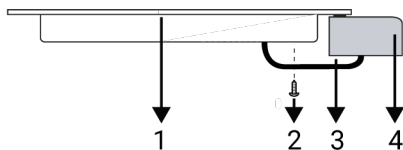
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.
- Instead of soap, you can use commercially available sprays for gas leak check.
- If there is gas leak, shut off the gas supply and ventilate the room.
- Never use a match or lighter to make the gas leakage control.

### 4.4 Installing the product

1. Remove burners, burner caps and grills on the hob from the product.
2. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
3. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



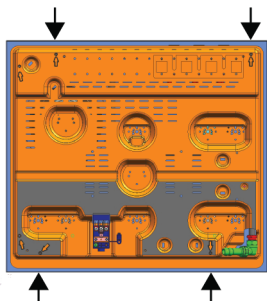
4. Place the hob on the counter and align it.
5. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

### Rear view (connection holes)

Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.



Place the burner plates, burner plate caps and grills back to their seating after installation.



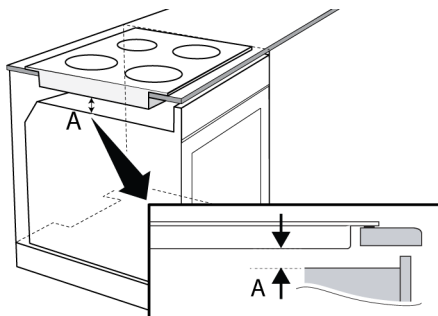
Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.



There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advice may lead to life and property safety.

### If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

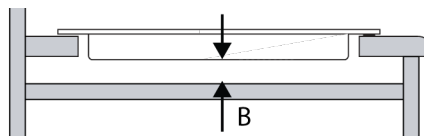


A min. 5 mm

### If there is a drawer/cabinet under the hob;

When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



B min. 15 mm

### Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.
3. Open gas supply.
4. Check whether the gas connections are securely attached and whether there are any leaks.
5. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

## 4.5 Gas Conversion

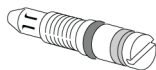
### General warnings

- Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas main supply. There is the risk of explosion!
- All gas injectors must be replaced and the burning adjustment of the gas taps must be made in reduced flow rate position in order to make the product suitable for use with another gas.
- After the gas type has been changed, the new gas type label on the spare bag must be applied onto the current label already on the backwall of product.
- The convertible gas type and gas categories of your product by country are given in the "Country gas categories/types/pressure" section. Check the table in this table for the types of gas you can convert in your local area. You cannot convert to unspecified gas types in this table.
- Spare injector suitable for the type of gas you wish to convert may not be supplied with product. You can obtain the injectors from the authorized service or from the place where you purchased the product.
- Injector values and gas types that should be used for burners are given at the end of the section. Make the connection of the gas type to be converted as described in the gas connection section.

### Parts for Gas Conversion

The parts and tools visuals, may be required for the gas conversion are given below. Depending on the model, these parts may not be given with the product.

#### Bypass nozzle:

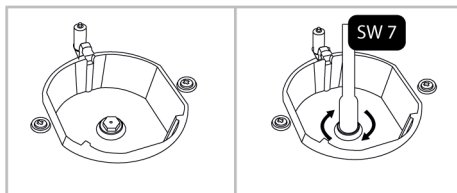


#### Burner injector:

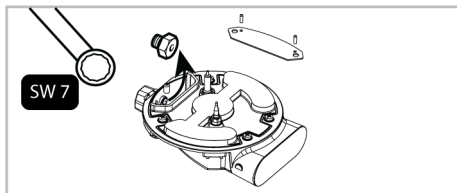



### Exchange of injector for the burners

1. Turn all control knobs to off positions on the control panel.
2. Shut off the gas supply.
3. Remove the pan supports, the cap and head of the hob burners.
4. Remove the gas injectors by turning counter clockwise. (spanner 7)




5. If your product has a wok combustor with a side-entry injector, remove the injector with a number 7 spanner.



 On some hob burners, the injector is covered with a metal piece. This metal cover must be removed for injector replacement.

6. Install the new gas injectors. (Tightening torque 4 Nm)
7. Check all connections in order to make sure that they are installed safely and securely.

 New injectors have their position marked on their packing or injector table on can be referred to.

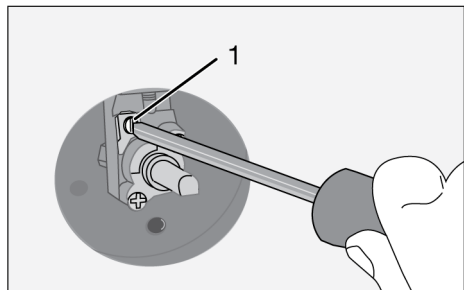
8. You must check for leakage injectors after connection.



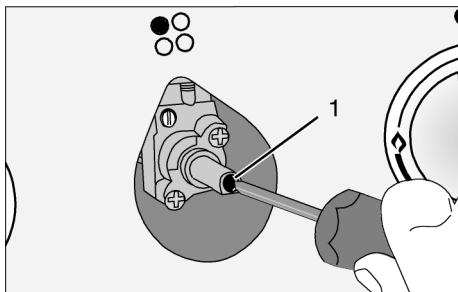
Unless there is an abnormal condition, do not attempt to remove the gas burner taps. You must call an Authorised service agent or technician with licence if it is necessary to change the taps.

### Reduced gas flow rate setting for hob taps

1. Ignite the burner that is to be adjusted and turn the knob to the reduced position.
2. Remove the knob from the gas tap.
3. Use an appropriately sized screwdriver to adjust the flow rate adjustment screw.
4. For LPG (Butane - Propane) turn the screw clockwise. For the natural gas, you should turn the screw counter-clockwise once.
  - ⇒ The normal length of a straight flame in the reduced position should be 6-7 mm.
5. If the flame is higher than the desired position, turn the screw clockwise. If it is smaller turn anticlockwise.
6. For the last control, bring the burner both to high-flame and reduced positions and check whether the flame is on or off.
7. Depending on the type of gas tap used in your appliance the adjustment screw position may vary.



1 Flow rate adjustment screw

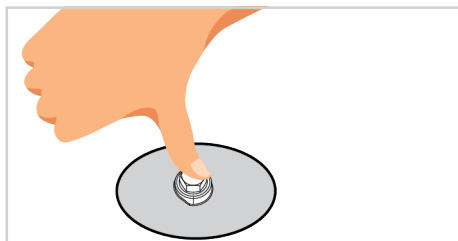


1 Flow rate adjustment screw

### Leakage check at the injectors

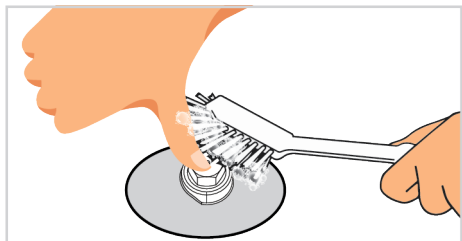
Before carrying out the conversion on the product, ensure all control knobs are turned to off position. After the correct conversion of injectors, for each injectors should be gas leak checked.

1. Make sure that the gas supply to the product is on, still maintaining all control knobs turned to off position.
2. Each injector hole is blocked with a finger applying reasonable force to stop the gas leakage when corresponding control knob turned to on and it held at depressed position to allow gas reach the injector.

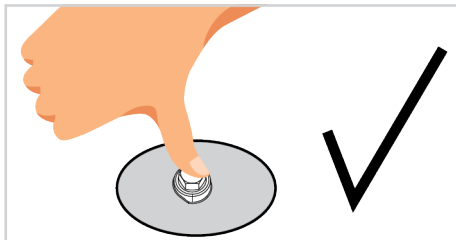
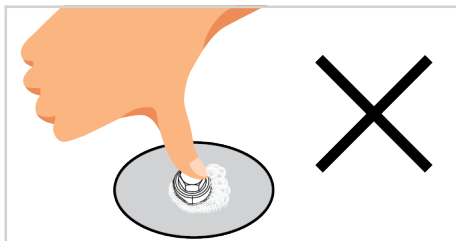


3. Apply prepared soapy water at the injector connection with a small brush, if there is leakage of gas at the injector connection the soapy water will begin to froth. In this case, tighten the injector with a reasonable force and repeat step 3 process once again.





4. If the froth still persist you must turn off the gas apply to the product immediately and call an Authorised service agent or technician with licence. Do not use the product until the authorized service has intervened in the product.



## 5 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

### 5.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

**NOTICE:** Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

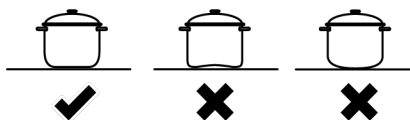
**NOTICE:** During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

## 6 How to use the hob

### 6.1 General information on hob usage

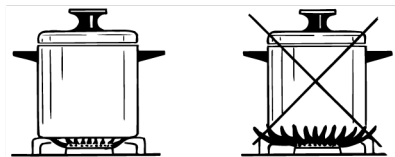
#### General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Place pots and pans in a manner so that the handles are not over the burners to prevent them from overheating.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.



- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Do not ignite the burners without any pot or pots/pans on the respective burner.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.

- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.
- The size of the cooking pots/pans shall match the size of the flame. Set the gas flames so that they shall not protrude from the base of the pots/pans and place the pots/pans on pot holder by centering it. Do not use large pans/pots to cover more than one burner.



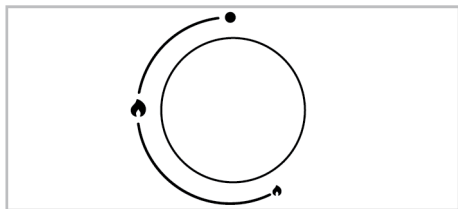
**Recommended cooking pots/pans sizes**

Hob burner type	Pot diameter - cm
Auxiliary burner	12 – 18
Normal burner	14 – 20
Rapid burner	18 - 22
Wok burner	22 - 30

Do not use pots/pans that exceed the above stated dimensions. Using larger pans / pots than specified may cause carbon monoxide poisoning and overheating of nearby surfaces and knobs. In addition, if the cooking surface of your product is glass, overheating will occur on this surface and the product will be damaged. The use of smaller pans / pots may cause you to burn due to flames.

## 6.2 Operation of the hobs

### Gas burner control knob



- Off position
- 🔥 Small flame: Lowest gas power
- 🔥 Large flame: Highest gas power

You can operate your hob with the hob control knobs. Each knob operates the respective burner. You may infer which burner it controls from the symbols on the control panel.

When turned off (top position), the burner is not fuelled with gas. After igniting the burner, you can cook by setting the gas levels on the knob. Set your desired cooking power by aligning the knob to the respective symbol.

### Igniting the gas burners

- ✓ The gas burners are ignited with the control knobs.
1. Press on the burner knob.
  2. While pressing on the knob, turn it counter clockwise to the large flame symbol.
  3. With the resulting spark, the gas is ignited.
  4. After the initial ignition, keep pressing on the knob for 3-5 seconds.

- 5. If the gas is not ignited after pressing on and releasing the knob, repeat the same process by pressing on the knob for 15 seconds.

**i** Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

- 6. Adjust your desired power level.

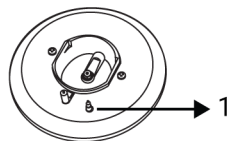
**Turning off the gas burners**

Bring the burner knob to off position (top).

**i** If the flames of the burner are extinguished inadvertently, turn off the burner control knob. Do not attempt to ignite the burner again for 1 minute at least.

**Gas shut-off safety mechanism**

As a precaution against blow off due to overflows over the top burners, a safety mechanism starts to operate and shuts off the gas immediately.



1 Gas shut off safety

To activate the gas shut-off safety mechanism, keep the control knob pressed for 3-5 seconds more after igniting the hob.

**i** Release the knob if the burner is not ignited within 15 seconds. Wait at least 1 minute before trying again. There is the risk of gas accumulation and explosion!

**7 General Information About Baking**

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

**7.1 General warnings about cooking with hob**

**General warnings about cooking with hob**

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil

catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.

**8 Maintenance and Cleaning**

**8.1 General Cleaning Information**

**General warnings**

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily

cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.

- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

- chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

#### **For the hobs:**

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.
- Wok type burners used at high temperatures may change colour. This is normal.
- Moving some cookware may cause metal marks on the pot holders. Do not slide the pans and pots on the surface.
- As hob zone caps contact the fire directly and exposed to high temperatures, change and loss of colour in time is normal. This does not cause a problem while using the hob.

#### **Inox - stainless surfaces**

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

#### **Glass surfaces**

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

#### **Plastic parts and painted surfaces**

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.

- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

## 8.2 Cleaning the hob

### Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

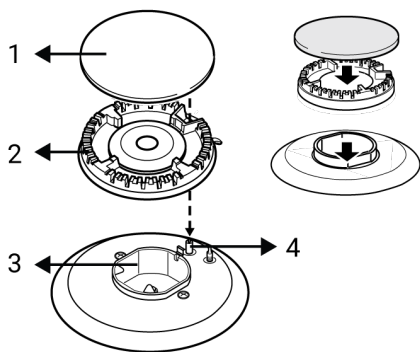
### Cleaning the gas burners

1. Before cleaning the hob, remove pot holders, burner caps and heads from the hob.
2. Clean the surface of the hob as per the recommendations included in the general cleaning information according to the surface type (enamelled, glass, inox, etc.).
3. Clean the burner chamber with a cloth soaked in detergent or with non-scratching, soft brush. Ensure that no food remains are left.
4. Clean the spark plugs and thermal elements (in models with ignition and thermal element) with a well squeezed cloth. Then dry with a clean cloth. Pay attention that the spark plug and the thermal element are completely dry.
5. Clean the burner caps and heads with detergent water after each operation and then dry them.

6. For persistent stains, keep burner caps and heads in detergent water or warm soapy water at least for 15 minutes. Clean with a non-metallic and non-scratching brush.
7. You may use the Quick&Shine cleaning agents for the oven interiors and grills, used on enamelled surfaces and recommended by the authorized service, especially for persistent stains on enamelled burner caps.
8. Do not contact burner caps with aggressive detergents such as oven interior cleaning agents, descalers while cleaning them, this may cause discoloration.
9. Clean the pot holders with detergent water and non-scratching, soft brush after each operation and then dry them.
10. When the burner caps and pot holders are used as wet, persistent lime stains may occur as a result of the heat. Ensure that it is dried before operation.
11. Place burner heads, caps and pot holders respectively.
12. When placing the pot holders, ensure that they centre the burners. In pin models, fit the pins on the burner plate to the pin slots on the pot holders.

### Assembling the burner parts

1. Place the parts as in the figure after cleaning the burners.
2. Place the burner head ensuring that it passes through the burner spark plug (4). Turn the burner head right and left to make sure that it is seated in the burner chamber.
3. Place the burner cap on the burner head.



- 1 Burner cap
- 2 Burner head
- 3 Burner chamber
- 4 Spark plug (in models with ignition)

### 8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

## 9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

### The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

### There is no ignition spark.

- There is no current. >>> Check the fuses in the fuse box.

### There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- The gas pipe is bent. >>> Install the gas pipe properly.

### Burners are not burning properly or at all.

- The burners are dirty. >>> Clean the burner parts.
- Burners are wet. >>> Dry the burner parts.

- Burner cap is not mounted safely. >>> Place the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open the gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace the gas cylinder.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko. Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

### **Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :**



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**REMARQUE** Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Consignes de sécurité.....</b>	<b>34</b>
1.1	Utilisation prévue.....	34
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	34
1.3	Sécurité électrique.....	35
1.4	Sécurité lors du travail avec du gaz.....	37
1.5	Sécurité des transports.....	39
1.6	Sûreté des installations .....	39
1.7	Sécurité d'utilisation.....	40
1.8	Alertes de température .....	41
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	41
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage .....	42
<b>2</b>	<b>Instructions relatives à l'environnement .....</b>	<b>42</b>
2.1	Directive sur les déchets.....	42
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets .....	42
2.2	Informations sur l'emballage.....	42
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie .....	43
<b>3</b>	<b>Votre appareil .....</b>	<b>43</b>
3.1	Présentation de l'appareil .....	43
3.2	Spécifications techniques .....	44
<b>4</b>	<b>Installation.....</b>	<b>47</b>
4.1	Avant l'installation .....	47
4.2	Connexion électrique .....	49
4.3	Raccordement au gaz .....	50
4.4	Installation des produits .....	53
4.5	Conversion de gaz.....	54
<b>5</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>57</b>
5.1	Premier nettoyage .....	57
<b>6</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>	<b>57</b>
6.1	Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson.....	57
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	58
<b>7</b>	<b>Informations générales sur la cuisine.....</b>	<b>59</b>

7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson..	59
<b>8</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>59</b>
8.1	Consignes de nettoyage générales .....	59
8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	61
8.3	Nettoyage du bandeau de commande.....	62
<b>9</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>62</b>

## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent survenir si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.

- N'apportez pas de modifications techniques à l'appareil.

### 1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.

### 1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de

connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques et/ou les produits contenant du gaz sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- Tournez la poignée des casseroles et des poêles sur le côté du comptoir pour que les enfants ne puissent pas les attraper et se brûler.

- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Avant de mettre au rebut un appareil usagé ou hors service :
  1. Débranchez la fiche d'alimentation et retirez-la de la prise.
  2. Coupez le câble d'alimentation et détachez-le de l'appareil avec la fiche.
  3. Prenez des précautions pour empêcher les enfants de pénétrer dans le produit.
  4. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil lorsqu'il est en veille.



### 1.3 Sécurité électrique

- Raccordez l'appareil au secteur équipé d'une prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou les raccords électriques de l'appareil doivent être facilement accessibles. Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- Débranchez l'appareil ou coupez le fusible avant toute tâche de réparation, de maintenance ou de nettoyage.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- (Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble d'alimentation) utilisez uniquement le câble de connexion présenté dans la section « Spécifications techniques ».
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- Assurez-vous de ne pas coincer le câble d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil après le montage ou le nettoyage.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge ni de multiprises pour brancher l'appareil.
- Contactez le service technique agréé ou l'importateur pour utiliser l'adaptateur approuvé lorsque l'utilisation d'un adaptateur convertisseur (pour le type à brancher) est nécessaire.
- Contactez le vendeur ou le service technique agréé si la longueur du cordon d'alimentation est inappropriée.
- Les sources d'alimentation portables ou les multiprises peuvent surchauffer ou prendre feu. Tenez les sources d'alimentation portables ou les multiprises loin de l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez jamais la fiche de l'appareil dans une prise cassée, détachée ou démontée. Assurez-vous que la fiche est entièrement insérée dans la prise. Sinon, les branchements peuvent surchauffer ou prendre feu.
- Évitez d'insérer l'appareil dans des prises huileuses, sales ou potentiellement exposées à de l'eau (telles que celles près d'un plan de travail exposé à des fuites d'eau). Sinon, il y a un risque de court-circuit ou d'électrocution.
- Ne touchez pas la prise avec des mains humides !
- Tirez la fiche de la prise en tenant le corps de la fiche plutôt que le cordon d'alimentation.

#### 1.4 Sécurité lors du travail avec du gaz

- AVERTISSEMENT : L'utilisation de produits de cuisson au gaz provoque la formation de substances libérées à la suite de la chaleur, de l'humidité et de la combustion dans la pièce. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée, surtout lorsque vous utilisez le produit : laissez les trous de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte / extracteur mécanique). Une utilisation intensive du produit pendant une longue période peut nécessiter une ventilation supplémentaire : par exemple, l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace, l'élévation du niveau du dispositif de ventilation mécanique, le cas échéant, etc
- Ce produit doit être utilisé dans une pièce équipée d'un capteur de monoxyde de carbone correctement réglé et fonctionnel. Assurez-vous que le capteur de monoxyde de carbone fonctionne correctement et effectuez fréquemment l'entretien du capteur. Le capteur de monoxyde de carbone ne doit pas être placé à plus de 2 mètres du produit.
- Les conditions de réglage de ce périphérique sont spécifiées sur l'étiquette (ou sur la plaque signalétique)
- Une combustion appropriée est requise dans les produits de cuisson au gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) peut se développer. Le monoxyde de carbone est un gaz incolore, inodore et très toxique, qui a un effet léthal même à très petites doses. Vous pouvez comprendre que

le gaz brûle bien si les flammes sont continues et bleues. Si les flammes sont ondulées, coupées et intensément jaunes, le gaz ne brûle pas bien.

- Le bon fonctionnement des produits et systèmes de cuisson au gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Utilisez toujours les bouteilles à GPL en position verticale. Lorsqu'elles ne sont pas utilisées en position verticale, le propane / butane sous forme liquide peut pénétrer dans l'appareil et provoquer des fuites de gaz et des flambées soudaines.
- Nettoyez régulièrement les zones de la table de cuisson au gaz. Assurez-vous que le gaz brûle correctement après le nettoyage.
- N'utilisez pas de casseroles / poêles qui dépassent les dimensions indiquées dans le manuel d'utilisation. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de

carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons de commande à proximité. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

- Demandez des informations sur les numéros de téléphone d'urgence de gaz et les mesures de sécurité en cas d'odeur de gaz à votre fournisseur de gaz local.

**⚠** Que faire quand vous sentez du gaz!

- Ne pas utiliser de flamme nue et ne pas fumer. N'utilisez pas de boutons électriques (p. ex. bouton de lampe ou sonnette de porte). N'utilisez pas de téléphones fixes ou mobiles.
- Ouvrez les portes et les fenêtres.
- Fermez toutes les vannes des produits de cuisson au gaz et du compteur de gaz au niveau de la vanne de commande principale, sauf si elle se trouve dans un espace confiné ou une cave.
- Vérifier le serrage de tous les tubes et raccords. Si vous sentez toujours l'odeur du gaz, quittez la maison.
- Avertissez les voisins.

- Appelez les pompiers. Utilisez un téléphone à l'extérieur de la maison.
- Appelez le service agréé et votre société de distribution de gaz.



### 1.5 Sécurité des transports

- Avant de transporter l'appareil, débranchez-le du secteur et déconnectez les raccordements de gaz.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Maintenez les parties mobiles de l'appareil bien fermes afin d'éviter tout dommage.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages résultant du transport. Contactez l'exportateur ou le service technique autorisé s'il présente des dommages.



### 1.6 Sûreté des installations

- Avant de commencer l'installation, coupez la ligne d'alimentation à laquelle sera branché l'appareil en désactivant le fusible.

- Portez toujours des gants de protection lors du transport et de l'installation. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque de blessure à cause de bords pointus.
- Avant d'installer l'appareil, vérifiez s'il présente des dommages. Ne faites pas installer l'appareil si celui-ci est endommagé.
- Évitez d'utiliser des matériaux d'isolation thermique pour recouvrir l'intérieur du meuble à installer.
- La zone d'installation de l'appareil ne doit être exposée aux rayons solaires ni à des sources de chaleur telles que les brûleurs électriques ou à gaz.
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- N'installez pas le produit près d'une fenêtre. La flamme de la table de cuisson risque d'enflammer les rideaux et les matériaux inflammables situés autour de la table de cuisson. Lorsque vous ouvrez la fenêtre, les ustensiles de cuisine chauds peuvent basculer.
- Lorsqu'il se trouve une prise derrière l'emplacement d'installation de l'appareil, il est nécessaire de s'assurer que l'ap-

pareil n'est pas en contact avec cette prise ni qu'aucune fiche n'est branchée sur cette prise.

- Il ne doit pas y avoir de tuyau de gaz, de tuyau d'eau en plastique ou de prise sur le mur arrière ou latéral de l'endroit où le produit sera installé. Sinon, ils risquent d'être déformés par l'effet de la chaleur lorsque la table de cuisson fonctionne et de créer un risque pour la sécurité.
- Veuillez couper l'alimentation en gaz avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz. Il existe un risque d'explosion.
- Le raccordement de l'appareil au système de distribution de gaz ne peut être effectué que par une personne autorisée et qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent entraîner un risque d'explosion ou d'intoxication alimentaire.
- Le tuyau de gaz doit être raccordé de manière à ne pas toucher les pièces mobiles dans la zone où il est placé et à ne pas se coincer lorsque les pièces mobiles bougent (par exemple un tiroir). En outre, le

tuyau de gaz ne doit pas être placé dans des endroits où il risque de se coincer.

- Le tuyau à gaz ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes de l'appareil et des ustensiles de cuisson de l'appareil. L'endommagement du tuyau à gaz peut provoquer un risque d'explosion.
- Veuillez à vérifier l'absence de fuite de gaz après le raccordement de votre appareil au gaz. Assurez-vous qu'il ne présente aucune fuite. N'utilisez pas l'appareil en cas de fuite de gaz.

### 1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous d'éteindre l'appareil après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez l'alimentation à partir de la boîte à fusibles. Fermez le robinet principal du gaz.
- Cessez d'utiliser l'appareil s'il connaît une panne ou s'il est endommagé pendant l'utilisation. Débranchez l'appareil de la prise électrique. Contactez l'importateur ou le service technique agréé.



- **AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, débranchez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface vitrée de la table de cuisson est cassée :

Éteignez toutes les plaques de cuisson au gaz et (le cas échéant) électriques. Débranchez l'appareil de la prise électrique.

- Ne touchez pas la surface de l'appareil.

- N'utilisez pas l'appareil.

- Ne marchez pas sur l'appareil pour quelque raison que ce soit.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables ne doivent pas être conservés à l'intérieur et autour de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, ils peuvent provoquer un incendie.
- Ce produit ne peut pas être utilisé avec une télécommande ou une horloge externe.



## 1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Lorsque le produit est utilisé, le produit et ses parties accessibles sont chauds. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins d'être constamment surveillés.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou explosifs à proximité de l'appareil, car les surfaces seront chaudes lorsqu'il fonctionnera.
- **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne conservez rien sur les surfaces de cuisson.



## 1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- **AVERTISSEMENT** : Veuillez respecter le processus de cuisson. Vous devez constamment surveiller les processus de cuisson à court terme.
- **AVERTISSEMENT** : En cas de cuisson à l'huile solide ou liquide, il est dangereux de laisser la table de cuisson sans surveillance, car il peut provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau ; débranchez l'appareil

du secteur, puis couvrez les flammes avec un couvercle ou un couvercle de protection contre le feu (etc.).

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson. Notez que le feu de la zone de cuisson ne doit pas déborder sur les côtés de l'ustensile de cuisson.



## 1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.

## 2 Instructions relatives à l'environnement

### 2.1 Directive sur les déchets

#### 2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination

correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

#### Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

### 2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

## 2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

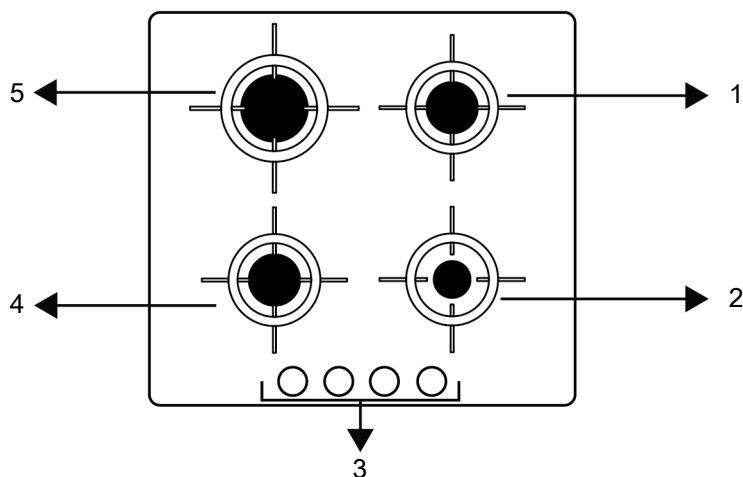
- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.

- Utilisez des casseroles dont la taille et le couvercle sont adaptés à la zone de la plaque de cuisson. Choisissez toujours la casserole de taille correcte pour vos plats. Il faut plus d'énergie que nécessaire pour les conteneurs de taille différente.
- Conservez les zones de cuisson et les bases des casseroles propres. La saleté réduit le transfert de chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.

## 3 Votre appareil

Dans cette section, vous trouverez une vue d'ensemble du produit. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

### 3.1 Présentation de l'appareil



- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 Brûleur normal                              | 2 Brûleur auxiliaire |
| 3 Boutons de commande de la plaque de cuisson | 4 Brûleur rapide     |
| 5 Brûleur rapide                              |                      |

## 3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	46 / 585 / 524
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 480-490
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Consommation totale de gaz (kW)	7,4 (538 g/h - G30)

### Foyers

Avant gauche	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)
Avant droite	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h – G30)
Arrière gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h – G30)
Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)

<b>Type de gaz / pression auquel le produit est réglé :</b>
G20 20 mbar

### Catégorie de produit gazeux

Cat II 2H3B/P
---------------

### Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :

G20 20 mbar
-------------



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

### Catégories/types/pressions de gaz par pays

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous le type de gaz, la pression et la catégorie de gaz qui peuvent être utilisés dans le pays où le produit sera installé.

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30.30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30.30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			

CODES PAYS	CATÉGORIE		TYPE DE GAZ ET PRESSION			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30.30 mbar			

### Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

Foyers									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75

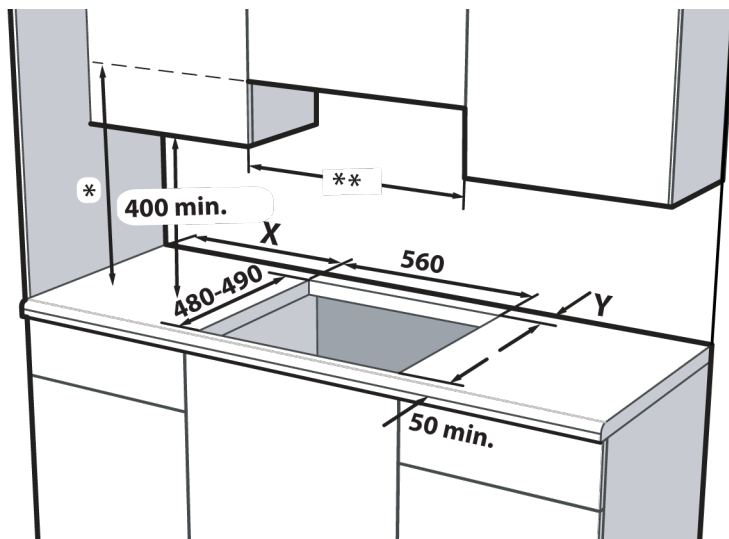
## 4 Installation

### Avertissements généraux

- Adressez-vous à l'agent de service agréé le plus proche pour l'installation du produit. Assurez-vous que les installations électriques et gazières sont en place avant d'appeler l'agent de service agréé pour que le produit soit prêt à fonctionner. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien qualifié et un installateur pour faire prendre les dispositions nécessaires. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par des personnes non autorisées qui pourraient également annuler la garantie.
- Il est de la responsabilité du client de préparer l'emplacement où le produit doit être placé et de faire préparer le service d'alimentation et/ou de gaz.
- Les règles spécifiées dans les normes locales concernant les installations électriques et/ou de gaz (règles légales relatives à l'installation) doivent être respectées lors de l'installation du produit./paragraphe
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. Ne le faites pas installer si l'appareil est endommagé. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

### 4.1 Avant l'installation

- Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.
- Ce produit est un appareil de classe 3 selon la norme EN 30-1-1.
- Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrier une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation. Si aucune taille n'est définie dans le manuel de la hotte, cette hauteur doit être d'au moins 650 mm.
- Les meubles de cuisine situés à côté de l'appareil doivent être résistants à la chaleur (100 °C minimum).



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

Y Distance minimale entre le bord arrière de la découpe et la paroi arrière.

Type de contrôle de la plaque de cuisson	Type de plaque de brûleur	Largeur de la plaque de cuisson# (mm)	X (mm)	Y (mm)
Bouton de commande latéral	Métal	580 / 610	100	60
Bouton de commande latéral	Verre	590 / 600 / 601 / 641 / 646	100	50
Bouton de commande frontal	Métal / Verre	580 / 585 / 590 / 600 / 601 / 641 / 646	170	50*
Bouton de commande frontal	Métal / Verre	750 / 751	170	70

\* Cette taille sera de 60 mm dans les modèles utilisant des robinets de gaz à 9 positions.

# Référez-vous à la dimension de la largeur dans la section du tableau technique du manuel d'utilisation.

### Ventilation de la pièce

Toutes les chambres nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines chambres nécessiteront également un évent permanent. L'air de combustion est prélevé dans l'air ambiant et les gaz d'échappement sont émis directement dans la pièce. Une bonne ventilation est essentielle pour un fonctionnement sûr de votre appareil.

#### Chambres avec portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Les portes et/ou fenêtres qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur doivent avoir une ouverture de ventilation

totale des dimensions spécifiées dans le tableau ci-dessous, basée sur la puissance totale en gaz de l'appareil (la consommation électrique totale en gaz de l'appareil est indiquée dans le tableau des caractéristiques techniques de ce mode d'emploi). Si les portes et/ou fenêtres ne sont pas équipées d'une ouverture de ventilation totale correspondant à la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessous, ensuite, il doit absolument y avoir une ouverture de ventilation fixe supplémentaire dans la pièce pour garantir que les exigences de ventilation minimales totales pour la consommation totale de gaz de l'appareil sont atteintes. L'ouver-



ture de ventilation fixe peut comprendre des ouvertures pour les briques Airbriques existantes, la dimension de l'ouverture de la gaine de la hotte d'extraction etc

Consommation totale de gaz (kW)	Min. ouverture de ventilation (cm <sup>2</sup> )
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

### Les pièces qui n'ont pas de portes et/ou de fenêtres ouvrantes qui s'ouvrent directement sur l'environnement extérieur

Si la pièce dans laquelle l'appareil est installé ne comporte pas de porte et/ou de fenêtre qui s'ouvre directement sur l'environnement extérieur, il convient de rechercher d'autres produits qui fournissent définitivement une ouverture de ventilation fixe non réglable et non obturable répondant aux exigences minimales totales d'ouverture de ventilation pour la consommation totale de gaz de l'appareil, comme indiqué dans le tableau ci-dessus. En outre, les règlements de construction appropriés conseillés devraient être suivis.

Lorsqu'un local ou un local intérieur contient plus d'un appareil à gaz, un espace de ventilation supplémentaire doit être prévu en plus des prescriptions figurant dans le tableau ci-dessus. La taille de la zone de ventilation supplémentaire doit être adaptée à la réglementation des autres appareils à gaz.

Il doit également y avoir un dégagement minimum de 10 mm sur le bord inférieur de la porte qui s'ouvre sur l'environnement intérieur de la pièce où l'appareil est installé. Vous devez vous assurer que les articles

tels que les tapis et autres revêtements de sol, etc., n'affectent pas le dégagement lorsque la porte est fermée.

La cuisinière peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou un salon-lit, mais pas dans une pièce contenant une baignoire ou une douche. La cuisinière ne doit pas être installée dans un salon-lit de moins de 20 m<sup>3</sup>.

N'installez pas cet appareil dans une pièce située en dessous du niveau du sol à moins qu'il ne soit ouvert au niveau du sol sur au moins un côté.

## 4.2 Connexion électrique

### Avertissements généraux

- Débranchez le produit de la prise électrique avant de commencer toute intervention sur l'installation électrique. Risque d'électrocution.
- Connectez le produit à une prise/ligne mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité appropriée, comme indiqué dans le tableau « caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation du produit avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas responsable des dommages qui pourraient survenir en raison de l'utilisation du produit sans installation de mise à la terre conformément aux réglementations locales.
- Le produit ne peut être raccordé à l'alimentation secteur que par une personne agréée et qualifiée, et la garantie du produit ne commence qu'après une installation correcte. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient résulter d'opérations effectuées par des personnes non autorisées.
- Le câble électrique ne doit pas être écrasé, plié, coincé ou toucher des parties chaudes du produit. Si le câble électrique est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié. Sinon, il y a un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

#### **Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :**

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

### **4.3 Raccordement au gaz**

#### **⚠ Avertissements généraux**

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs,

par exemple). En outre, il ne doit pas être placé dans des espaces où il pourrait être pressé.

- Ne déplacez pas le produit dont le raccordement au gaz est terminé. S'il est déplacé, il peut y avoir un risque de fuite de gaz.
- Une clé doit être utilisée pour le raccordement et la conversion du gaz.

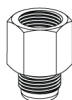
### Pièces pour raccordement au gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour le raccordement au gaz sont indiqués ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit. Les pièces de raccordement de gaz à utiliser peuvent varier en fonction du type de gaz et des réglementations nationales.

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :



Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



Bouchon aveugle :

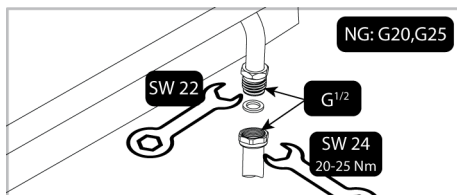
### Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.

- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

### Connexion de type G1/2" en ISO 228

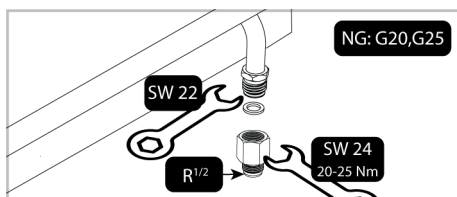
1. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
2. Fixez le raccord de gaz à l'appareil à l'aide d'une clé de 22 mm et placez le raccord dans le raccord à l'aide d'une clé de 24 mm.



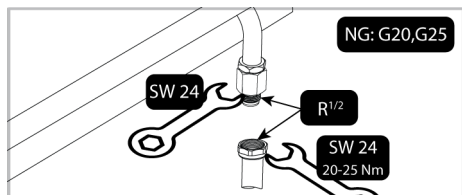
3. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Connexion de type en 10226 R1/2"

1. Placer le joint neuf dans la pièce de raccordement et s'assurer qu'il est correctement positionné.
2. Tout en maintenant la sortie de raccordement de gaz du produit fixée avec une clé de 22, connectez la pièce d'interconnexion à la sortie de gaz du produit avec une clé de 24 et serrez fermement.



3. Insérer le nouveau joint d'étanchéité dans le flexible/tuyau de gaz de sécurité. S'assurer que le joint est correctement installé.
4. Raccordez la partie fileté du tuyau/tuyau de gaz de sécurité à l'interconnecteur à l'aide de la clé de 24 mm et serrez fermement en maintenant l'interconnecteur en place à l'aide de la clé de 24 mm.



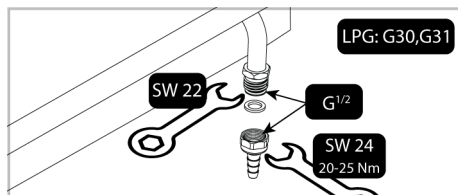
5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

### Raccordement au gaz - GPL

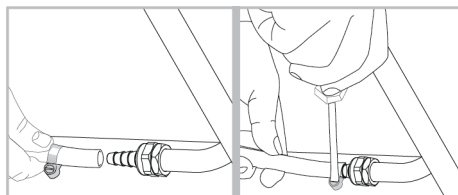
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être de 10 mm et sa longueur ne doit pas dépasser 150 cm. Le tuyau en plastique doit être étanche et inspectable.
- Le bon fonctionnement des appareils et systèmes à gaz doit être vérifié régulièrement. Le régulateur, le flexible et sa bride doivent être vérifiés régulièrement et remplacés dans les délais recommandés par le fabricant ou si nécessaire.
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- Le raccordement au gaz doit être effectué via un tuyau de gaz ou un raccord fixe.

### Raccord avec flexible de gaz serré (sans filetage)

1. Placez le nouveau joint dans la pièce de raccordement pour gaz liquide et assurez-vous que le joint est correctement installé.
2. Fixez la sortie de raccordement de gaz du produit à l'aide d'une clé de 22 mm, raccordez la pièce de raccordement à la sortie de gaz du produit à l'aide d'une clé de 24 mm et serrez fermement.



3. Poser le collier de fixation à une extrémité du flexible de gaz. Ramollir l'extrémité du tuyau de gaz auquel vous avez fixé le collier en le plaçant dans l'eau bouillante pendant une minute.
4. Insérez complètement le tuyau de gaz ramolli dans la pièce de raccordement. Serrer fermement le collier à l'aide d'un tournevis.



5. Vous devez vérifier l'absence de fuite de la pièce de raccordement après le raccordement.

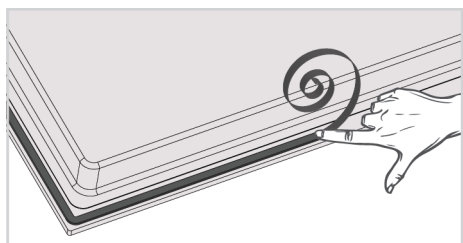
### Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.

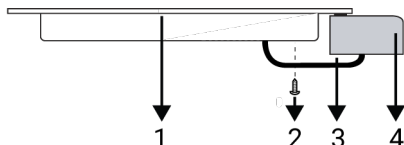
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

#### 4.4 Installation des produits

1. Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grills de la table de cuisson.
2. Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
3. Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



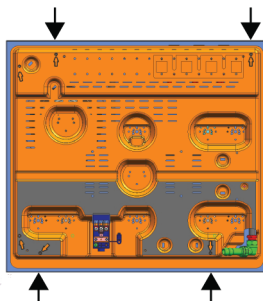
4. Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
5. Utilisez des colliers d'installation pour fixer la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- 1 Table de cuisson
- 2 Vis
- 3 Colliers de serrage de l'installation
- 4 Plan de travail

#### Vue de derrière (orifices de raccord)

L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.



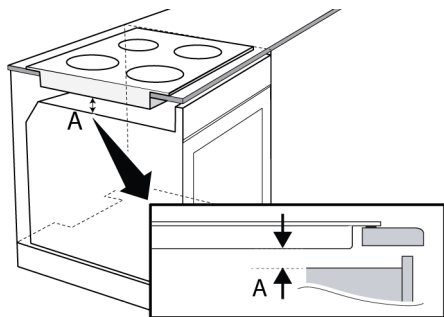
La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

#### S'il y a un four encastré sous la table de cuisson ;

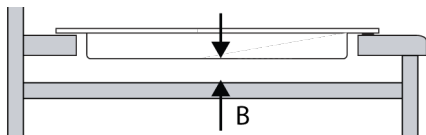
Lors de l'installation de la table de cuisson sur un four encastrable, il convient de laisser une distance entre la paroi supérieure du four et le boîtier inférieur de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure.



A min. 5 mm

### S'il y a un tiroir/armoire sous la table de cuisson ;

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré. Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

### Vérification finale

1. Rebranchez le produit sur le secteur.
2. Vérifier les fonctions électriques.
3. Ouvrir l'alimentation en gaz.
4. Vérifiez si les raccords de gaz sont bien fixés et s'il y a des fuites.
5. Allumez les brûleurs et vérifiez l'apparence de la flamme.



La flamme doit être bleue et avoir une forme régulière. Si la flamme est jaunâtre, vérifiez si le chapeau du brûleur est bien en place ou nettoyez le brûleur.

## 4.5 Conversion de gaz

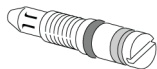
### ⚠ Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de recharge doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/ types/pression de gaz pays ». Consultez le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.
- L'injecteur de recharge adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

### Pièces pour la conversion de gaz

Les visuels des pièces et des outils, qui peuvent être nécessaires pour la conversion de gaz sont donnés ci-dessous. Selon le modèle, ces pièces peuvent ne pas être fournies avec le produit.

### Buse de dérivation :

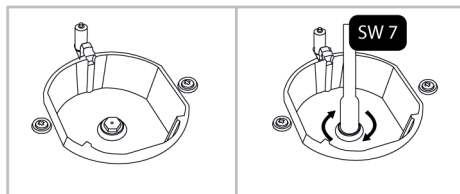


### Injecteur brûleur :

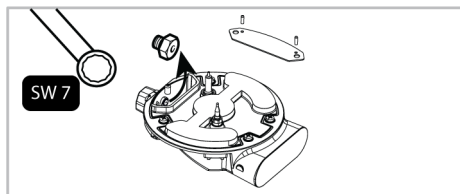


### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

1. Tournez tous les boutons de commande en position OFF sur le panneau de commande.
2. Coupez l'alimentation en gaz.
3. Retirez les supports de casserole, le capuchon et la tête des brûleurs de la table de cuisson.
4. Déposer les injecteurs de gaz en les tournant dans le sens antihoraire. (clé 7)



5. Si votre produit est équipé d'une chambre de combustion wok avec un injecteur à entrée latérale, retirez l'injecteur à l'aide d'une clé numéro 7.



**i** Sur certains brûleurs de table de cuisson, l'injecteur est recouvert d'une pièce métallique. Ce couvercle métallique doit être déposé pour le remplacement de l'injecteur.

6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)

7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.

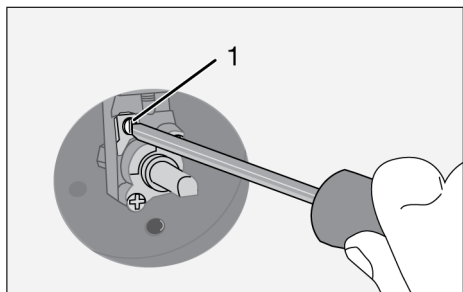
**i** La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.

8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

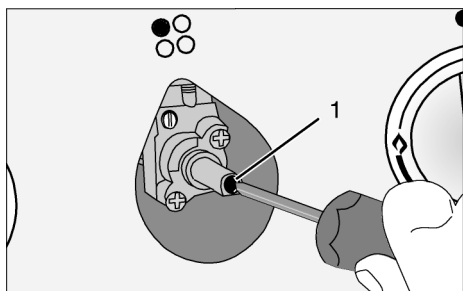
**i** Sauf en cas d'anomalie, ne tentez pas de retirer les robinets du brûleur à gaz. Vous devez appeler un agent de service agréé ou un technicien titulaire d'une licence s'il est nécessaire de changer les robinets.

### Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.
3. Utiliser un tournevis de taille appropriée pour régler la vis de réglage du débit.
4. Pour le GPL (butane - propane), tourner la vis dans le sens horaire. Pour le gaz naturel, vous devez tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre une fois.
  - ⇒ La longueur normale d'une flamme droite en position réduite doit être de 6-7 mm.
5. Si la flamme est plus haute que la position souhaitée, tournez la vis dans le sens horaire. S'il est plus petit, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
6. Pour le dernier contrôle, amener le brûleur à la fois en position haute flamme et réduite et vérifier si la flamme est allumée ou éteinte.
7. La position de la vis de réglage peut varier en fonction du type de robinet de gaz utilisé dans votre appareil.



1 Vis de réglage du débit

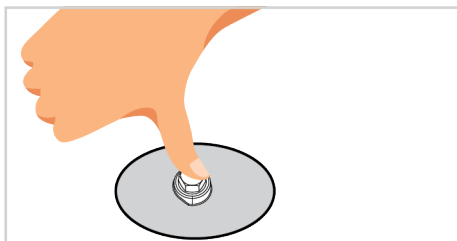


1 Vis de réglage du débit

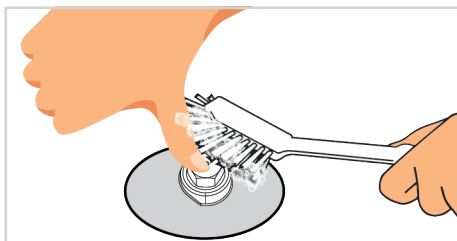
### Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

Avant d'effectuer la conversion sur le produit, assurez-vous que tous les boutons de commande sont en position arrêt. Après la conversion correcte des injecteurs, pour chaque injecteur doit être vérifié la fuite de gaz.

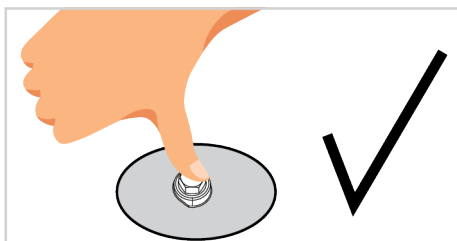
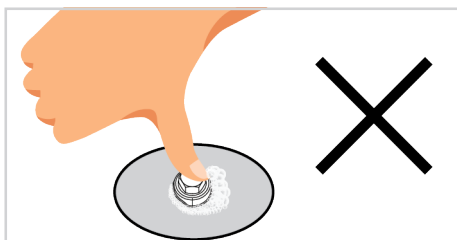
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné sur on et maintenu en position enfoncée pour permettre au gaz d'atteindre l'injecteur.



3. Appliquez de l'eau savonneuse préparée au raccord de l'injecteur à l'aide d'une petite brosse. En cas de fuite de gaz au raccord de l'injecteur, l'eau savonneuse commence à mousser. Dans ce cas, serrez l'injecteur avec une force raisonnable et répétez l'étape 3 une fois de plus.



4. Si la mousse persiste, coupez immédiatement l'application du gaz sur le produit et appelez un agent de service agréé ou un technicien agréé. N'utilisez pas le produit tant que le service agréé n'est pas intervenu dans le produit.





## 5 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

### 5.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

**REMARQUE** : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents

abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

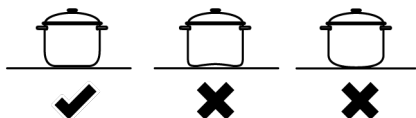
**REMARQUE** : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## 6 Utilisation de la table de cuisson

### 6.1 Informations générales sur l'utilisation de la table de cuisson

#### Avertissements généraux

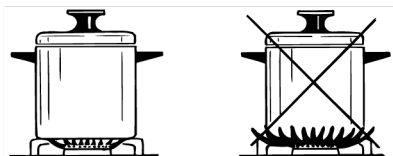
- Ne laissez aucun objet tomber sur la table de cuisson. Les petits objets tels que les salières peuvent également endommager la table de cuisson. N'utilisez pas de tables fissurés. L'eau peut s'infiltrer par ces fissures et provoquer un court-circuit. Si la surface est endommagée de quelque manière que ce soit (par exemple des fissures visibles), coupez d'abord l'électricité, puis appelez le service agréé pour débrancher le produit afin de réduire le risque de choc électrique.
- Placez les casseroles et les poêles de manière à ce que les poignées ne soient pas au-dessus des brûleurs pour éviter qu'elles ne surchauffent.
- N'utilisez pas de casseroles/poêles mal équilibrées et facilement basculantes sur la table de cuisson.



- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.

- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.
- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/ foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

- La taille des casseroles/poêles doit correspondre à la taille de la flamme. Réglez les flammes de gaz de manière à ce qu'elles ne dépassent pas la base des casseroles/poêles et placez les casseroles/poêles sur le support de casserole en les centrant. N'utilisez pas de grandes casseroles/pots pour couvrir plus d'un brûleur.



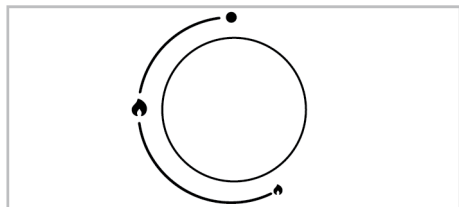
**Tailles de casseroles/poêles recommandées**

Type de brûleur de la plaque de cuisson	Diamètre de la casserole - cm
Brûleur auxiliaire	12 – 18
Brûleur normal	14 – 20
Brûleur rapide	18 - 22
Brûleur wok	22 - 30

N'utilisez pas de casseroles/poêles qui dépassent les dimensions indiquées ci-dessus. L'utilisation de casseroles / poêles plus grandes que celles spécifiées peut provoquer un empoisonnement au monoxyde de carbone et une surchauffe des surfaces et des boutons à proximité. De plus, si la surface de cuisson de votre produit est en verre, une surchauffe se produira sur cette surface et le produit sera endommagé. L'utilisation de poêles / casseroles plus petites peut vous exposer à des brûlures dues aux flammes.

## 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

### Bouton de commande de brûleur à gaz



- Position Arrêt
- 🔥 Petite flamme: Puissance de gaz la plus faible
- 🔥 Grande flamme: Puissance de gaz la plus élevée

Vous pouvez mettre votre table de cuisson en marche à l'aide des boutons de commande de la table de cuisson. Chaque bouton sert à utiliser le brûleur correspondant.

Vous pouvez déterminer quel brûleur il contrôle à partir des symboles présents sur le panneau de commande.

Lorsqu'il est éteint (position haute), le brûleur n'est pas alimenté en gaz. Après l'avoir allumé, vous pouvez cuisiner en réglant les niveaux de gaz sur le bouton. Réglez la puissance de cuisson souhaitée en alignant le bouton sur le symbole correspondant.

### Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz s'allument à l'aide des boutons de commande.
1. Appuyer sur le bouton du brûleur.
  2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au symbole de la grande flamme.
  3. Le gaz s'enflamme avec l'étincelle qui en résulte.
  4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.
  5. Si le gaz ne s'enflamme pas après la pression et le relâchement du bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

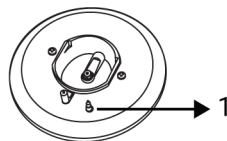


Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Réglez le niveau de puissance de votre choix.

### Extinction des brûleurs à gaz

Réglez le bouton du brûleur en position Arrêt (haut).



1 Sécurité de coupure du gaz



Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

### Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz

Par mesure de précaution contre les explosions dues aux débordements des brûleurs supérieurs, un mécanisme de sécurité se met en marche et coupe le gaz immédiatement.



Relâchez le bouton si le brûleur n'est pas allumé au bout de 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il y a un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

## 7 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

### 7.1 Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

#### Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson

- Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau ! Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-

flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, retirez toujours leur excès d'eau et introduisez-les progressivement dans l'huile chauffée. Veillez à ce que les aliments congelés soient décongelés avant de les faire frire.
- Lorsque vous chauffez de l'huile, assurez-vous que le pot que vous utilisez est sec et laissez son couvercle ouvert.
- Pour des recommandations sur la cuisson avec économie d'énergie, reportez-vous à la section « Instructions environnementales ».

## 8 Entretien et nettoyage

### 8.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement.

rieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

#### **Pour les plaques de cuisson :**

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.

- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

#### **Inox - surfaces inoxydables**

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

#### **Surfaces en verre**

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en

microfibres sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.

- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

### **Pièces en plastique et surfaces peintes**

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

## **8.2 Nettoyage de la table de cuisson**

### **Foyer en vitre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la

surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

### **Nettoyage des brûleurs à gaz**

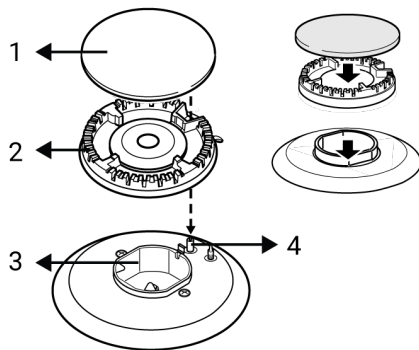
1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le

service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.

8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

### Assemblage des pièces des brûleurs

1. Placez les pièces comme indiqué sur la figure après le nettoyage des brûleurs.
2. Placez la tête du brûleur en veillant à ce qu'elle passe par la bougie d'allumage du brûleur (4). Tournez la tête du brûleur à droite et à gauche pour vous assurer qu'elle est bien placée dans la chambre de combustion.
3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



- 1 Couvercle de brûleur
- 2 Tête de brûleur
- 3 Chambre de combustion
- 4 Bougie d'allumage (dans les modèles avec allumage)

### 8.3 Nettoyage du bandeau de commande

- Lors du nettoyage du bandeau de commande, essuyez celui-ci à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

## 9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou

un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé.  
>>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si le cadenas est allumé, désactiver la sécurité comme indiqué au chapitre : Activation du verrouillage de touches.

### Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

- Il n'y a pas de courant. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.

### Il n'y a pas de gaz.

- La vanne de gaz principale est fermée.  
>>> Ouvrez le robinet de gaz.
- Le tuyau de gaz est plié. >>> Installez correctement le tuyau de gaz.

### Les brûleurs ne brûlent pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> Nettoyer les pièces du brûleur.
- Les brûleurs sont mouillés. >>> Séchez les pièces du brûleur.
- Le chapeau du brûleur n'est pas monté en toute sécurité. >>> Placez correctement le chapeau du brûleur.
- Le robinet de gaz est fermé. >>> Ouvrez le robinet de gaz.
- La bouteille de gaz est vide (lors de l'utilisation de GPL). >>> Remplacez la bouteille de gaz.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

عميلنا العزيز؛

شكرا لاختيارك المنتج Beko نحن نريد أن يقدم لك منتجك، المصنوع بجودة وتكنولوجيا عالية، أفضل كفاءة ممكنة. لذلك، يرجى قراءة هذا الدليل بعناية وأية وثائق أخرى مقدمة قبل استخدام المنتج. ضع في اعتبارك جميع المعلومات والتحذيرات الواردة في دليل المستخدم. فهذه الطريقة، ستحمي نفسك ومنتجك من الأخطار التي قد تقع.

احتفظ بدليل المستخدم. إذا أعطيت المنتج لشخص آخر، فقدم معه الدليل. تم توضيح شروط الضمان والاستخدام وطرق استكشاف الأخطاء وإصلاحها لمنتجك في هذا الدليل.

### الرموز وأوصافها في دليل المستخدم:

خطر قد يؤدي إلى الوفاة أو الإصابة.



معلومات مهمة أو نصائح استخدام مفيدة.



اقرأ دليل المستخدم.



تحذير السطح الساخن.



إخطار الخطر الذي قد ينتج عنه تلف مادي بالمنتج أو بيئته.

**Arçelik A.Ş.**

Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY



١	تعليمات السلامة.....	66
١-١	غرض الاستخدام.....	66
٢-١	سلامة الأطفال والأشخاص المعرضين للخطر والحيوانات الأليفة.....	66
٣-١	السلامة الكهربائية.....	67
٤-١	السلامة أثناء العمل بالغاز.....	68
٥-١	سلامة النقل.....	70
٦-١	سلامة التركيبات.....	70
٧-١	سلامة الاستخدام.....	71
٨-١	تحذيرات بشأن درجة الحرارة.....	71
٩-١	السلامة أثناء الطهي.....	72
١٠-١	السلامة خلال الصيانة والتنظيف.....	72
٢	تعليمات بيئية.....	72
١-٢	توجيه النفايات.....	72
١-١-٢	الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال.....	72
٢-٢	معلومات الغلاف.....	72
٣-٢	توصيات لتوفير الطاقة.....	73
٣	منتجك.....	73
١-٣	مقدمة المنتج.....	73
٢-٣	المواصفات الفنية.....	74
٤	التركيب.....	77
١-٤	قبل تركيب الجهاز.....	77
٢-٤	التوصيل الكهربائي.....	78
٣-٤	توصيل الغاز.....	79
٤-٤	تركيب المنتج.....	81
٥-٤	تحويلات الغاز.....	83
٥	الاستخدام الأولي.....	85
١-٥	التنظيف الأولي.....	85
٦	طريقة استخدام الموقد.....	85
١-٦	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....	85
٢-٦	تشغيل الموقد.....	86
٧	معلومات عامة عن الطهي.....	87
١-٧	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد.....	87
٨	الصيانة والتنظيف.....	87
١-٨	معلومات التنظيف العامة.....	87
٢-٨	تنظيف الموقد.....	88

- يتضمن هذا القسم تعليمات السلامة اللازمة لمنع مخاطر الإصابة الشخصية أو الأضرار المادية.
- إذا تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام غير المباشر، يجب أيضاً تقديم دليل المستخدم وملصقات معلومات المنتج، والوثائق والأجزاء الأخرى ذات الصلة.
- لن تتحمل الشركة المسؤولية عن أي أضرار قد تنتج عن عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- يؤدي عدم اتباع هذه التعليمات إلى إبطال أي ضمان.
- احرص دائماً على إجراء أعمال التركيب والإصلاح من قبل الشركة المصنعة أو الخدمة المعتمدة أو الجهة التي تحددها الشركة المستوردة.
- استخدم دائماً قطع غيار وملحقات أصلية.
- لا تقم بإصلاح أي جزء من المنتج أو استبداله ما لم ينص على ذلك صراحة في دليل الاستخدام.
- لا تقم بإجراء أي تعديلات فنية على المنتج.

### ٢-١ سلامة الأطفال

#### والأشخاص المعرضين

#### للخطر والحيوانات الأليفة

- يمكن استخدام هذا المنتج من قبل الأطفال بعمر 8 سنوات فأكثر، والأشخاص الذين يعانون من ضعف في المهارات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، طالما يتم الإشراف عليهم أو تدريبهم حول الاستخدام الآمن ومخاطر المنتج.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالمنتج. ولا يجوز للأطفال القيام بتنظيف المنتج أو صيانته إلا في وجود شخص يشرف عليهم.
- لا ينبغي استخدام هذا المنتج من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة (بما في ذلك الأطفال)، ما لم يتم وضعهم تحت الإشراف أو تلقي التعليمات اللازمة.


### ١-١ غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي. ومن ثم فهو ليس مناسباً للاستخدام التجاري.

## ! ٣-١ السلامة الكهربائية

- وصل المنتج بمأخذ مؤرض مَحْمِي بمصهر يطابق التصنيفات الحالية الموضحة على ملصق النوع. احرص على أن يتم تركيب التأسيس بواسطة فني كهرباء مؤهل. لا تستخدم المنتج دون تأريض وفقاً للوائح المحلية/ الوطنية.
- يجب أن يكون القابس أو التوصيل الكهربائي للجهاز في مكان سهل الوصول إليه. وإذا لم يكن ذلك ممكناً، يجب أن تكون هناك آلية (مصهر، مفتاح، وما إلى ذلك) على التركيبات الكهربائية التي يتصل بها المنتج، بما يتوافق مع اللوائح الكهربائية وفصل جميع الأقطاب عن الشبكة.
- افصل المنتج أو أوقف تشغيل المصهر قبل إجراء عمليات الإصلاح والصيانة والتنظيف.
- وصل المنتج بمأخذ يلي قيم الجهد الكهربائي والتردد المحددة على ملصق النوع.
- (إذا لم يكن منتجك يحتوي على كابل رئيسي) فاستخدم فقط كابل التوصيل الموضح في قسم "المواصفات الفنية".
- لا تقم بحشر سلك الطاقة أسفل المنتج وخلفه. لا تضع أي شيء ثقيل على سلك الطاقة. لا يجب ثبي سلك الطاقة أو سحقه، أو ملامسته لأي مصدر حرارة.

- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من عدم لعبهم بالمنتج.
- المنتجات الكهربائية و/أو المنتجات التي تحتوي على غاز تشكل خطراً على الأطفال والحيوانات الأليفة. لا يجوز للأطفال والحيوانات الأليفة اللعب بالمنتج أو التسلق عليه أو الدخول إليه.
- لا تضع أشياء قد يصل إليها الأطفال على المنتج.
- قم بتوجيه مقبض الأواني والمقالي إلى جانب المنضدة حتى لا يتمكن الأطفال من الإمساك بها وحرقها.
- تحذير: أثناء الاستخدام، تكون الأسطح التي يمكن الوصول إليها من المنتج ساخنة. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج.
- احفظ مواد التغليف بعيداً عن متناول الأطفال. هناك خطر الإصابة والاختناق.
- قبل التخلص من المنتجات المستهلكة وغير المفيدة:
  1. افصل قابس الطاقة وأزله من المقبس.
  2. اقطع كابل الطاقة وافصله مع القابس من المنتج.
  3. اتخذ الاحتياطات اللازمة لمنع الأطفال من دخول المنتج.
  4. لا تسمح للأطفال باللعب بالمنتج عندما يكون في وضع الخمول.

- تأكد من عدم انحشار كابل الطاقة أثناء وضع المنتج في مكانه بعد تجميعه أو تنظيفه.
  - استخدم الكابل الأصلي فقط. لا تستخدم كابلات مقطوعة أو تالفة.
  - لا تستخدم سلك تمديد أو متعدد القوابس لتشغيل منتجك.
  - اتصل بمركز الخدمة المعتمد أو المستورد لاستخدام المحول المعتمد في الحالات التي يكون فيها استخدام محول مُغير (لنوع القابص) ضرورياً.
  - اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد إذا كان طول خط الطاقة غير مناسب.
  - قد تسخن مصادر الطاقة المحمولة أو المقابص المتعددة بشدة وتشتعل. أبقِ المقابص المتعددة ومصادر الطاقة المحمولة بعيداً عن المنتج.
  - في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مركز خدمة معتمد، أو شخص تحدده الشركة المستوردة، وذلك للحيلولة دون وقوع مخاطر محتملة.
  - إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابص:
  - تجنب تماماً وضع قابص المنتج في قابص مكسور أو مفكوك أو خارج المقبص. تأكد من إدخال القابص بالكامل في المقبص. وإلا فقد تسخن الوصلات بشدة مما يؤدي إلى نشوب حريق.
  - تجنب إدخال الجهاز في مقابص مشحمة أو غير نظيفة أو معرضة للماء (مثل المقابص الموجودة بالقرب من منضدة العمل قد يتسرب إليها الماء). وإلا فثمة خطر من حدوث ماس كهربائي أو التعرض لصعق كهربائي.
  - لا تلمس القابص أبداً بأيدي مبتلة!
  - اسحب القابص من المقبص باستخدام جسم القابص بدلاً من السلك نفسه.
- ٤-١  السلامة أثناء العمل بالغاز
- تحذير: يؤدي استخدام منتجات الطهي بالغاز إلى تكوين مواد تنطلق نتيجة للحرارة والرطوبة والاحتراق في الغرفة. تأكد من تهوية المطبخ جيداً، خاصة عند استخدام المنتج: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتشيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي / شفاط). قد يتطلب الاستخدام المكثف للمنتج لفترة طويلة تهوية إضافية: على سبيل المثال، فتح نافذة أو تهوية أكثر فعالية، أو رفع مستوى جهاز التهوية الميكانيكية، إن وجد، وما إلى ذلك.
  - يجب استخدام هذا المنتج في غرفة بها مستشعر أول أكسيد الكربون مضبوط وعامل بشكل صحيح. تأكد من أن مستشعر أول أكسيد الكربون يعمل بشكل صحيح وقم بصيانة

- لا تستخدم القدور والمقالي التي تتجاوز الأبعاد المذكورة في دليل المستخدم. قد يؤدي استخدام أواني أكبر من تلك المحددة إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح القريبة ومقابض التحكم. قد يؤدي استخدام الأواني الصغيرة إلى إصابتك بالحرق بسبب النيران.
- اطلب معلومات حول أرقام هواتف الطوارئ الخاصة بالغاز وتدابير السلامة في حالة وجود رائحة غاز من مزود الغاز المحلي لديك.
- ⚠️ ماذا تفعل عندما تشم رائحة الغاز!
- لا تستخدم اللهب المكشوف ولا تدخن. لا تستخدم أي أزرار كهربائية (مثل مقبض المصباح أو جرس الباب).
- لا تستخدم الهواتف الثابتة أو المحمولة.
- افتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق جميع الصمامات الموجودة على منتجات الطهي التي تعمل بالغاز ومقياس الغاز الموجود في صمام التحكم الرئيسي، ما لم يكن في مكان مغلق أو قبو.
- افحص جميع الأنابيب والوصلات للتأكد من إحكامها. إذا كنت لا تزال تشعر برائحة الغاز، فاترك المنزل.
- حذر الجيران.
- اتصل برجال الإطفاء. استخدم الهاتف خارج المنزل.
- اتصل بالخدمة المعتمدة وشركة توزيع الغاز الخاصة بك.
- المستشعر بشكل متكرر. يجب ألا يزيد وضع مستشعر أول أكسيد الكربون عن مترين من المنتج.
- يتم تحديد شروط الإعداد لهذا الجهاز على الملصق (أو على لوحة البيانات)
- يتطلب الأمر احتراقاً سليماً لمنتجات الطهي التي تعمل بالغاز. وفي حالة الاحتراق غير الكامل، قد يتطور أول أكسيد الكربون (CO). أول أكسيد الكربون هو غاز عديم اللون والرائحة وسام للغاية، وله تأثير مميت حتى في جرعات صغيرة جداً. يمكنك أن تفهم أن الغاز يحترق جيداً إذا كانت النيران مستمرة وزرقاء. إذا كانت النيران متموجة ومقطوعة وذات لون أصفر مكثف، فإن الغاز لا يحترق جيداً.
- يجب فحص منتجات وأنظمة الطهي التي تعمل بالغاز بانتظام للتأكد من عملها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم ومشبكه بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- استخدم دائماً أسطوانات الغاز النفطي المُسال في وضع قائم. وإذا لم يتم استخدامها في وضع قائم، فقد يدخل البرويان/البوتان، في شكل سائل، إلى المنتج ويتسبب في تسرب الغاز وحدث توهجات مفاجئة.
- قم بتنظيف مناطق مواقد الغاز بانتظام. تأكد من أن الغاز يحترق بشكل صحيح بعد التنظيف.

## ! ٥-١ سلامة النقل

- ينبغي ألا توجد أشعة الشمس المباشرة ومصادر الحرارة، مثل السخانات الكهربائية أو الغازية، في منطقة تثبيت المنتج.
- أبق على المناطق المحيطة بجميع قنوات التهوية الخاصة بالمنتج مفتوحة.
- لا تقم بتثبيت المنتج بالقرب من النافذة. هناك خطر من أن يؤدي لهب الموقد إلى إشعال الستائر والمواد القابلة للاشتعال حول الموقد. قد تتقلب أواني الطهي الساخنة عند فتح النافذة.
- إذا كان يوجد مقبس خلف مكان الذي سيُثبت المنتج به، فيجب التأكد من عدم ملامسة المنتج للمقبس ولا القابس الموصل بالمقبس.
- يجب ألا يكون هناك خرطوم غاز أو أنبوب مياه بلاستيكي أو مقبس على الجدار الخلفي أو الجانبي للمكان الذي سيتم تركيب المنتج فيه. وإلا، فقد يتشوه بسبب تأثير الحرارة عند تشغيل الموقد وقد يشكل خطراً على السلامة.
- يرجى فصل مصدر إمداد الغاز قبل البدء في إجراء أي عمل على تركيبات الغاز. فثمة خطر حدوث انفجار.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام توزيع الغاز سوى من خلال شخص مصرح له ومؤهل. فثمة خطر حدوث انفجار أو التعرض للتسمم في حالة قيام أشخاص غير مهنيين بإجراء الإصلاحات.

- قبل نقل المنتج، افصل المنتج عن المأخذ الرئيسي للتيار وافصل توصيلات الغاز.
- عندما تحتاج إلى نقل المنتج، قم بلفه بمادة تغليف ذات غلاف بفاعات أو بورق مقوى سميك واربطه بشريط بإحكام. أحكم تثبيت الأجزاء المتحركة للمنتج لمنع تلفها.
- قبل تركيب المنتج، افحصه للتحقق من عدم وجود أي تلف به بعد نقله. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد في حالة تلفه.

## ! ٦-١ سلامة التركيبات

- قبل البدء في التثبيت، ألق تشييط خط الطاقة الذي سيوصل به المنتج وذلك بإيقاف تشغيل المصهر.
- ارتد دوماً قفازات واقية أثناء عمليتي النقل والتركيب. وإلا فثمة خطر من التعرض للإصابة بفعل الحواف الحادة.
- قبل تركيب المنتج، افحص المنتج للتحقق من عدم وجود أي تلف. تجنب تركيب المنتج في حالة وجود أي تلف به.
- تجنب استخدام أي مواد عازلة للحرارة لتغطية الجزء الداخلي من الأثاث الذي سيتم تثبيته.

- يجب أن يكون خرطوم الغاز متصلًا بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة في المكان الذي يوضع فيه ولا يعلق عند تحرك الأجزاء المتحركة (الدرج مثلاً). إضافة إلى ذلك، لا يجب وضع خرطوم الغاز في الأماكن التي يحتمل انحشاره فيها.
  - يجب عدم سحق خرطوم الغاز، أو ثنيه أو حشره، وألا يلمس الأجزاء الساخنة من المنتج أو أدوات الطهي الموضوعية على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز.
  - تأكد من التحقق من عدم تسرب الغاز بعد توصيل الغاز بمنتجك. تأكد من عدم وجود تسريبات للغاز. لا تستخدم المنتج إذا كان هناك تسرب للغاز.
- ⚠️ ٧-١ سلامة الاستخدام**
- تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز بعد كل استخدام.
  - إذا كنت لن تستخدم المنتج لفترة طويلة، فافصله أو افصل الطاقة عن صندوق المصاهر. أغلق مفتاح الغاز الرئيسي.
  - لا تستخدم المنتج إذا تعطل أو تعرض للتلف أثناء استخدامه. افصل المنتج عن الكهرباء. اتصل بالمستورد أو مركز الخدمة المعتمد.
  - **تحذير:** إذا كان سطح الموقد متشققاً، فافصل المنتج عن مصدر التيار الكهربائي لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- **تحذير:** إذا كان السطح الزجاجي للموقد مكسوراً:  
قم بإيقاف تشغيل جميع سخانات الغاز والكهرباء (إن أمكن). افصل المنتج عن الكهرباء.
  - لا تلمس سطح الجهاز.
  - لا تستخدم الجهاز.
  - لا تدوس على الجهاز لأي سبب من الأسباب.
  - لا تستخدم المنتج أبداً في حالة فقدان السيطرة على النفس بسبب استخدام الكحول و/ أو المخدرات.
  - يجب عدم الاحتفاظ بالأشياء القابلة للاشتعال داخل منطقة الطهي وحولها. والا، قد يؤدي ذلك إلى نشوب حريق.
  - هذا المنتج غير مناسب للاستخدام مع جهاز تحكم عن بُعد أو ساعة خارجية.
- ⚠️ ٨-١ تحذيرات بشأن درجة الحرارة**
- **تحذير:** عندما يكون المنتج قيد الاستخدام، سيكون المنتج وأجزائه التي يمكن الوصول إليها ساخنة. يجب أخذ الحيطة لتجنب لمس المنتج وعناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال دون سن 8 سنوات عن المنتج ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.
  - لا تضع مواد قابلة للاشتعال أو الانفجار بالقرب من المنتج، لأن الأسطح ستكون ساخنة أثناء تشغيله.
  - **تحذير:** خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

## ٩-١ ⚠️ السلامة أثناء الطهي

- ضع أواني الطهي في وسط منطقة الموقد. تأكد من أن النار في منطقة الموقد مع أواني الطهي لا تتدفق إلى السطح الجانبي لأواني الطهي.

## ١٠-١ ⚠️ السلامة خلال الصيانة والتنظيف

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه.
- فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تغسل المنتج أبداً عن طريق رش الماء أو سكب عليه! هناك خطر حدوث صدمة كهربائية!
- لا تستخدم المنظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث قد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية.

- **تحذير:** يجب مراقبة عملية الطهي، كما يجب مراقبة عمليات الطهي القصيرة باستمرار.
- **تحذير:** أثناء الطهي بالسمن أو الزيت السائل، من الخطورة ترك الموقد دون مراقبة، مما قد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء؛ وافصل المنتج من مصدر التيار الكهربائي، ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو غطاء إطفاء (أو غير ذلك).
- كن حذراً عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. فالكحول يتبخر عند درجات الحرارة العالية وقد يتسبب في نشوب حريق نظراً لأنه يمكن أن يشتعل إذا لامس الأسطح الساخنة.

## ٢ تعليمات بيئية

### ١-٢ توجيه النفايات

### ١-١-٢ الامتثال لتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية والتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال

هذا المنتج يطابق توجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية للاتحاد الأوروبي (EU/2012/19) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف خاص بتوجيه النفايات الكهربائية والأجهزة الإلكترونية (WEEE).

إدارتك المحلية عن نقاط التجميع هذه. ويساعد التخلص من الجهاز بشكل صحيح على منع الآثار السلبية على البيئة وصحة الإنسان.

### الامتثال لتوجيه الحد من المواد الخطرة (RoHS):

يتوافق المنتج الذي اشترته مع توجيه الحد من المواد الخطرة الخاص بالاتحاد الأوروبي (EU/2011/65). فهو لا يحتوي على المواد الضارة والمحظورة المنصوص عليها في التوجيه.

### ٢-٢ معلومات الغلاف

يتم تصنيع مواد تغليف المنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير وفقاً للوائحنا البيئية الوطنية. لا تتخلص من نفايات التغليف مع المنزل أو النفايات الأخرى، خذها إلى نقاط تجميع مواد التغليف المحددة من قبل السلطات المحلية.

وقد تم تصنيع هذا المنتج باستخدام أجزاء ومواد عالية الجودة قابلة لإعادة الاستخدام ومناسبة لإعادة التدوير. لا تتخلص من المنتج غير القابل للاستعمال مع النفايات المنزلية



العادية والنفايات الأخرى في نهاية فترة خدمته. خذهُ إلى إحدى نقاط التجميع المخصصة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية. يمكنك أن تسأل



## ٣-٢ توصيات لتوفير الطاقة

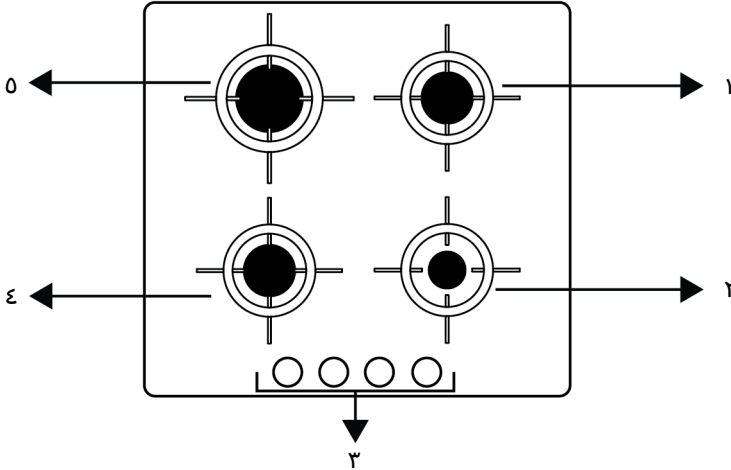
وفقاً للائحة EU 66/2014، يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة في إيصال المنتج المرفق مع المنتج.

- ستساعدك الاقتراحات التالية على استخدام منتجك بطريقة صديقة للبيئة وموفرة للطاقة:
- إذابة الطعام المجمد قبل الطهي.

## ٣ منتجك

في هذا القسم، يمكنك العثور على نظرة عامة على المنتج. قد تكون هناك اختلافات في الصور وبعض الميزات اعتماداً على نوع المنتج.

## ١-٢ مقدمة المنتج



٢ الشعلة الإضافية

٤ الشعلة العادية

١ الشعلة العادية

٣ مقابض التحكم في الموقد

٥ الشعلة السريعة

## ٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
524 / 585 / 46	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
480-490 / 560	أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm2 د	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
(g/h - G30 538) 7,4	إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)

### مناطق الطهي

الشعلة العادية	أمامية يسرى
1,75 ك و (127 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة الإضافية	أمامية يمين
1,0 ك و (73 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة السريعة	خلفية يسرى
2,9 ك و (211 ج/ساعة - G30)	الطاقة
الشعلة العادية	خلفية يمين
1,75 ك و (127 ج/ساعة - G30)	الطاقة

### نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:

G30 30 ملي بار

### فئة المنتج الغازي

الفئة الثانية 2H3B/P

### أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:

G20 20 ملي بار

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



تعد الأرقام الواردة في هذا الدليل تخطيطية وقد لا تتطابق تماماً مع منتجك.



يتم الحصول على القيم المذكورة على ملصقات المنتج أو في الوثائق المرفقة معه في ظل ظروف مختبرية وفقاً للمعايير ذات الصلة. وقد تختلف هذه القيم حسب الظروف التشغيلية والبيئية للمنتج.



### فئات/أنواع/ضغط الغاز في الدولة

يمكنك العثور على نوع الغاز والضغط وفئة الغاز التي يمكن استخدامها للدولة التي سيتم تركيب المنتج فيها في الجدول أدناه.

نوع الغاز والضغط			الفئة		رمز الدولة	
G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G25,25 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2E+3	الفئة الثانية	FR
G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G25,25 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2E+3	الفئة الثانية	BE
G20,10 مللي بار	G20,13 مللي بار	G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	RU
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CZ
	G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	G25.3,25 مللي بار	2EK3B/P	الفئة الثانية	NL
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	GB
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	IE
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	ES
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	PT
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CH
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	IT
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	SK
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	CY
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	SI
	G31,37 مللي بار	G30,28 30 مللي بار	G20,20 مللي بار	+2H3	الفئة الثانية	GR
	G30,37 مللي بار	G2.350,13 مللي بار	G20,20 مللي بار	2ELS3B/P	الفئة الثانية	PL
		G30,37 مللي بار	G20,20 مللي بار	2E3P(B/P)	الفئة الثانية	
		G30,50 مللي بار	G20,20 مللي بار	2E3B/P	الفئة الثانية	DE
		G30,50 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	AT
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	SE
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	LT
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	NO
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	MK
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	XK
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	RS
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	RO
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	DK
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	EE

نوع الغاز والضغط			الفئة			رمز الدولة
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	MA
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	FI
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	HR
		G30,30 مللي بار	G20,20 مللي بار	2H3B/P	الفئة الثانية	TR
			G30,30 مللي بار	3B/P	الفئة الأولى	MT
			G20,20 مللي بار	2H	الفئة الأولى	IS
			G20,20 مللي بار	2H	الفئة الأولى	LV
			G20,20 مللي بار	2E	الفئة الأولى	LU
			G20,20 مللي بار	2H	الفئة الأولى	BG
			G30,30 مللي بار	3B/P	الفئة الأولى	
			G20,25 مللي بار	2H	الفئة الأولى	HU
			G30,30 مللي بار	3B/P	الفئة الأولى	

### جدول الحاقن

يوضح الجدول أدناه قيم الحاقن لجميع أنواع الغازات القابلة للاحتراق لتحويل الغاز. يمكنك الوصول إلى قيم الحاقن الخاصة بك من خلال الاطلاع على الجدول الفني لأنواع الغاز التي يمكنك تحويلها وفقاً للمواد القابلة للاحتراق والبلد. قد لا يتم توفير الحاقنات مع المنتج الخاص بك. يمكنك الحصول عليه من الخدمات المعتمدة أو من المكان الذي اشترت فيه المنتج.

مناطق الطهي									
G30,50 ملي بار	G30,37 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G20,25 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,10 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	الطاقة
43	47	95	80	68	84	90	50	72	1 ك و
58	65	128	102	91	110	118	66	97	1,75 ك و
75	80	165	130	108	145	155	87	115	2,9 ك و

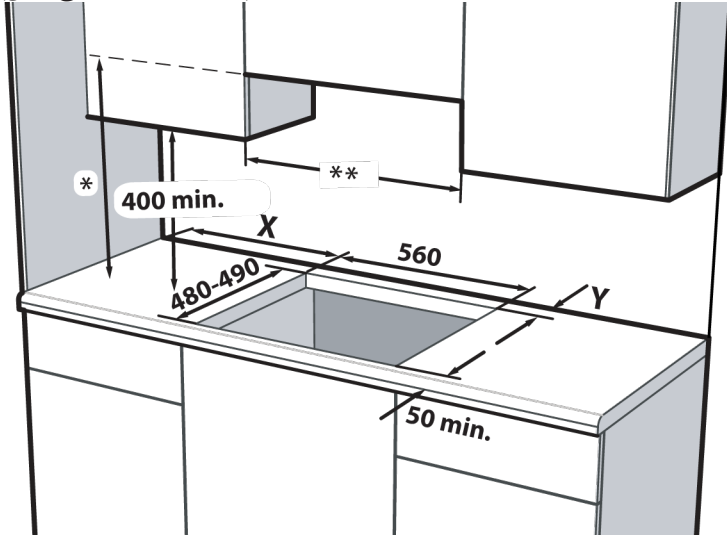
⚠ تحذيرات عامة

AR

١-٤ قبل تركيب الجهاز

- تم تصميم الموقد للتركيب على سطح تجاري. يجب ترك مسافة آمنة بين الجهاز وجدران المطبخ والأثاث. انظر الشكل (القيم بالمليمتري).
- يجب محاذاة السطح وثبتيته أفقيًا.
- أقطع فتحة في للموقد في السطح حسب أبعاد التركيب.
- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 3 وفقًا لمعيار EN 30-1-1.
- يجب توفير مسافة مقدارها 750 مليمتري أعلى السطح الساخن.
- إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب. إذا لم يتم تحديد أي حجم في دليل غطاء المحرك ، فيجب ألا يقل هذا الارتفاع عن 650 مم.
- يجب أن يكون أي أثاث مطبخ بجوار الجهاز مقاومًا للحرارة (100 درجة مئوية على الأقل).

- استشر أقرب وكيل تأكد من أن التركيبات الكهربائية والغاز في مكانها قبل الاتصال بوكيل الخدمة المعتمد لتهيئة المنتج للتشغيل. وإذا لم يكن كذلك يرجى الاتصال بالفني المؤهل والمركب للقيام بالتركيبات المطلوبة. يجب أن يقوم وكلاء خدمة معتمدون دائما بعمليات التركيب والإصلاح. لن يتحمل المصنع المسؤولية .
- يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.
- يجب تركيب الجهاز وفقًا لكافة لوائح الغاز و/أو الكهرباء المحلية.
- قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصريا المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه. فالمنتجات التالفة تتسبب في مخاطر على سلامتك.



Y أدنى مسافة بين الحافة الخلفية للفتحة والجدار الخلفي.

X أدنى مسافة بين القاطع والجدار الجانبي.

نوع التحكم بالموقد	نوع لوحة الموقد	عرض الموقد # (مم)	X (مم)	Y (مم)
مقبض تحكم جانبي	معدن	610 / 580	100	60
مقبض تحكم جانبي	زجاج	646 / 641 / 601 / 600 / 590	100	50
مقبض تحكم أمامي	معدن / زجاج	601 / 600 / 590 / 585 / 580 646 / 641	170	*50
مقبض تحكم أمامي	معدن / زجاج	751 / 750	170	70

\* سيكون هذا الحجم 60 مم في الطرز التي تستخدم حفيبات غاز من 9 خطوات.  
# راجع أبعاد العرض في قسم الجدول الفني بدليل المستخدم.

1000	17-19
1250	19-24

## تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تبعث غازات العادم مباشرة في الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً للتشغيل الآمن للجهاز.

## الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إذاً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطلوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرها.

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

## الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلي إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تتأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب.

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>. لا تتركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

## ٢-٤ التوصيل الكهربائي

### ⚠ تحذيرات عامة

- قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

## ٣-٤ توصيل الغاز

### ⚠ تحذيرات عامة

- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) وإعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجوداً على الملصق، فاتبع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، أفصل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجار!
- إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتجك لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مصرح لهم.

### خطر الحريق:

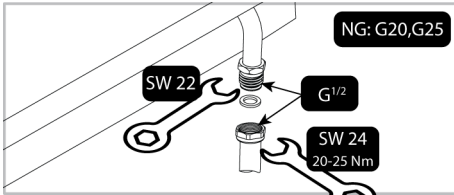
- إذا لم يتم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا ينحشر بين

- قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دارة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.
- لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تتجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.
- يجب ألا يكون أنبوب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من خلال فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!
- يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يوجد ملصق النوع في المبيت الخلفي للمنتج. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية.
- يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة). لا تستخدم أسلاك تمديد أو مأخذ متعددة في توصيل الطاقة.
- أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تلتزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقابس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ ال
- إذا كان جهازك يحتوي على سلك وقابس:
- قم بإجراء التوصيل الكهربائي لجهازك عن طريق توصيله بمقبس مؤرض.

- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

### توصيل من النوع EN ISO 228 G1 / 2

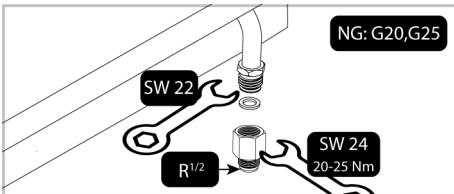
1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت قطعة توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح ربط 22 مم وضع قطعة التوصيل في قطعة التوصيل باستخدام مفتاح ربط 24 مم.



3. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

### توصيل من النوع EN 10226 R1 / 2

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز الطبيعي وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. أثناء تثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج المثبت بمفتاح ربط 22، قم بتوصيل قطعة التوصيل البيني بمخرج غاز المنتج باستخدام مفتاح ربط 24، وأحكام ربطه.



3. أدخل حشية الختم الجديدة في خرطوم/أنبوب غاز الأمان. تأكد من تثبيت الحشية بشكل صحيح.
4. قم بلف مركب مانع للتسرب حول الجزء الملولب من الرابط. قم بتوصيل الجزء الملولب من خرطوم / أنبوب غاز الأمان بالموصل البيني

- الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

### قطعاعات برای اتصال گاز

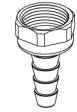
قطعاعات و ابزار بصری ممکن است برای اتصال گاز مورد نیاز باشد در زیر آورده شده است. رارانه شده اند. بسته به مدل، ممکن است این قطعاعات همراه با محصول شما ارائه نشده باشند. امکان متغیر بودن قطعاعات اتصالی گازی جهت استفاده بسته به نوع گاز و مقررات ک مهر نشت :



قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :



قطعه اتصالی برای گاز مایع (G30,G31)



قطعه اتصالی خروجی گاز



دوشاخة کور



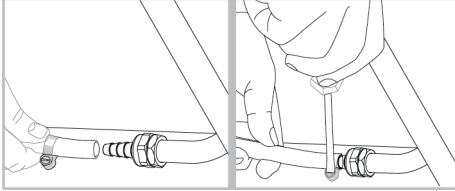
### توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. \ قم بتلين طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.

4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليله، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.



5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

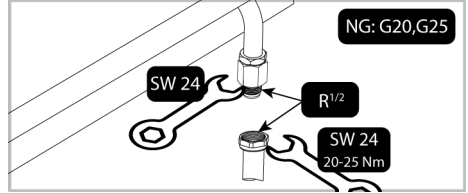
#### التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حَضْر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- سُرْعِي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخ المتاح تجارياً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بهوية الغرفة.
- لا تستخدم الكبريت أو الولاعة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

#### ٤-٤ تركيب المنتج

1. أزل الشعلات وأغطية الشعلات والشوايات التي على الشعلة من المنتج.
2. اقلب الشعلة، ثم ضعها على سطح مستو.
3. عند تركيب الموقد، قم بوضع حشية الختم، التي جاءت في العبوة، حول الموقد كما هو موضح في الصورة التالية، مع التأكد من بقائها على مسافة 1 إلى 2 مم من الحافة الخارجية للزجاج.

باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم وإحكام ربطه بإحكام، مع تثبيت الرباط في مكانه باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم.



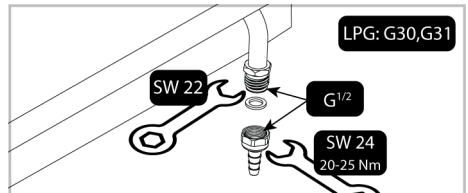
5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

#### توصيل الغاز - غاز البترول المسال

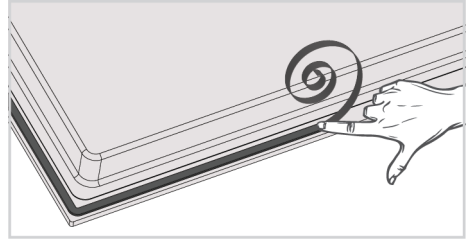
- يجب توصيل منتجك بطريقة تجعله قريباً من وصلة الغاز لمنع تسرب الغاز.
- قبل توصيل الغاز، قم بتوفير خرطوم غاز بلاستيكي ومشبك تثبيت مناسب. يجب أن يكون القطر الداخلي لخرطوم الغاز البلاستيكي 10 مم، ويجب ألا يزيد الطول عن 150 سم، ويجب أن يكون الخرطوم البلاستيكي مانعاً للتسرب وقابلًا للفحص.
- يجب فحص أجهزة وأنظمة الغاز بانتظام للتأكد من تشغيلها بشكل صحيح. يجب فحص المنظم والخرطوم والمشابك بانتظام واستبدالهما خلال الفترات الموصى بها من قبل الشركة المصنعة أو عند الضرورة.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب أن يتم توصيل الغاز عبر خرطوم غاز أو وصلة ثابتة.

#### التوصيل بخرطوم الغاز المثبت (بدون لولب).

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز السائل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.
2. قم بتثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 22 مم، وقم بتوصيل قطعة التوصيل بمخرج الغاز الخاص بالمنتج باستخدام مفتاح ربط مقاس 24 مم، وأحكام ربطه.

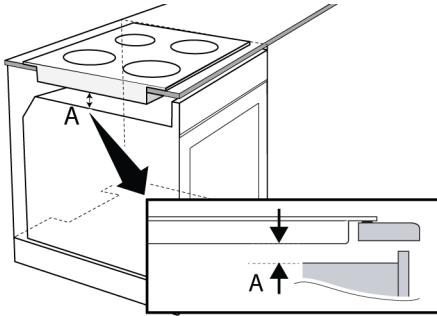


**i** الموقد الذي يحتوي على عناصر تعمل بالغاز والكهرباء. لهذا السبب يجب تركيب الموقد فقط من خلال ثقب التثبيت العداد، استعمل فقط العناصر الأمانة و البراغي المتوفرة مع الجهاز كما هو مبين في الدليل. وإلا فإنه سوف يشكل خطراً على أمن الأرواح والممتلكات .



#### إذا كان هناك فرن مدمج أسفل الموقد:

عند تركيب الموقد على فرن مدمج، يجب ترك مسافة بين الجدار العلوي للفرن والغطاء السفلي للموقد، كما هو موضح في الشكل.

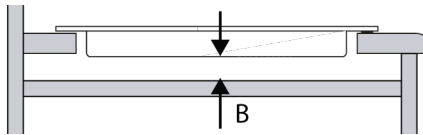


A د 5 مم

#### إذا كان هناك درج/خزانة أسفل الموقد:

عند تركيب الشعلة بالوحدة، يجب تركيب رف ليفصل الوحدة عن الشعلة كما هو موضح بالشكل الموضح أعلاه. ولا يعد هذا الأمر مطلوباً عند التركيب في الموقد المدمج.

على سبيل المثال، إذا كان من الممكن لمس الجزء السفلي من المنتج لأنها مركب على درج، فيجب تغطية هذا القسم بلوح خشبي.



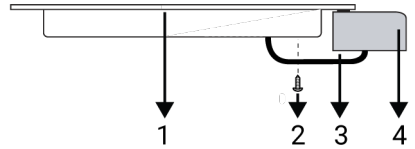
B د 15 مم

#### المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوظائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.

4. ضع الشعلة على العداد وقم بمحاذاتها.

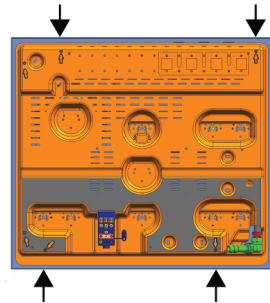
5. يعمل استخدام مشابك التركيب على إحكام تثبيت الشعلة عن طريق التثبيت عبر الفتحات الموجودة بالجسم السفلي.



- 1 الموقد
- 2 مفك
- 3 مشبك التركيب
- 4 العداد

#### منظر خلفي (فتحات التوصيل)

لا تمثل أماكن فتحات التوصيل الموضحة في الرسم أدناه سوى مجرد أشكال توضيحية، وقد تختلف حسب طراز المنتج. تُبَيَّن وفقاً لفتحات التوصيل الموجودة في منتجك.



ضع لوحات الشعلات وأغطية لوحة الشعلات والشوايات مرة أخرى في مواضعها الخاصة بعد التركيب.

**i** بعد عمل التوصيلات في فتحات مختلفة أمراً غير جيد بالنسبة للأمان حيث إنه يمكن أن يتسبب في تلف نظام الغاز والكهرباء.

## حاقن الشعلات

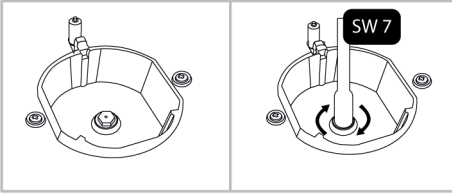


4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.

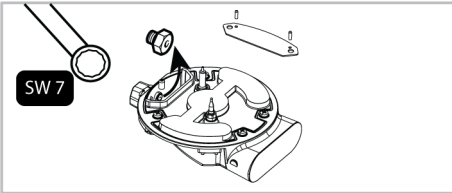
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

### استبدال حاقن الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.
3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
4. أزل حواقن الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



5. إذا كان منتجك يحتوي على حارق ووك مع حاقن دخول جانبي، فقم بإزالة الحاقن باستخدام مفتاح رقم 7.



يتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية في بعض شعلات الموقد. يجب إزالة هذا الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.



6. قم بتركيب حواقن الغاز الجديدة. ( عزم الربط 4 نيوتن متر)
7. تحقق من جميع التوصيلات للتأكد من تثبيتها بأمان وإحكام.

الحاقنات الجديدة لها موضعها المحدد على عبواتها أو يمكن الإشارة إلى جدول الحاقن



8. يجب عليك التحقق من وجود حاقنات تسرب بعد التوصيل.

يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثبتاً بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.



### 5-4 تحويلات الغاز

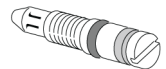
#### ⚠ تحذيرات عامة

- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، افصل مصدر الغاز الرئيسي. هناك خطر حدوث انفجار!
- يجب استبدال جميع حاقنات الغاز وضبط احتراق صناديق الغاز في وضع الخمول من أجل جعل المنتج مناسباً للاستخدام مع غاز آخر.
- بعد تغيير نوع الغاز، يجب وضع ماصق نوع الغاز الجديد الموجود على الكيس الاحتياطي على الماصق الحالي الموجود ب
- يتم توفير نوع الغاز القابل للتحويل وفئات الغاز لمنتجك حسب البلد في قسم "فئات / أنواع / ضغط الغاز في الدولة". تحقق في هذا الجدول لمعرفة أنواع الغاز التي يمكنك تحويلها في منطقتك المحلية. لا يمكنك التحويل إلى أنواع غاز غير محددة في هذا الجدول.
- قد لا يتم تزويد حاقن احتياطي مناسب لنوع الغاز الذي ترغب في تحويله مع المنتج. يمكنك الحصول على المحاقن من الخدمة المعتمدة أو من المكان الذي اشتريته منه المنتج.
- يتم توضيح قيم الحاقن وأنواع الغاز التي يجب استخدامها للحرق في نهاية القسم. قم بعمل توصيل من نوع الغاز المراد تحويله كما هو موضح في قسم توصيل الغاز.

#### قطع غيار لتحويل الغاز

ترد أدناه الأجزاء والأدوات المرئية التي قد تكون مطلوبة لتحويل الغاز. اعتماداً على الطراز، قد لا يتم توفير هذه الأجزاء مع المنتج.

#### فوهة التمرير

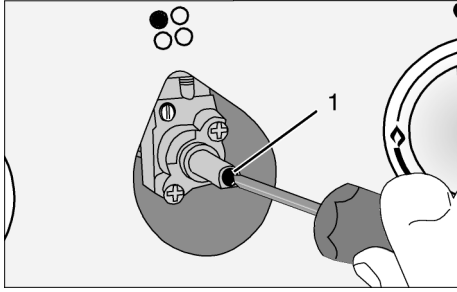


لا تقم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.



### إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

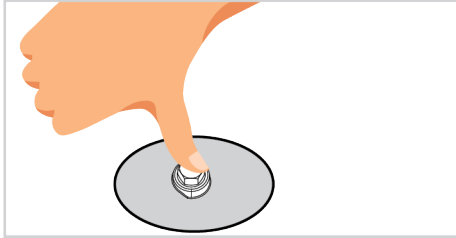
1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.
5. ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.
6. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.
7. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.
7. وفقًا لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



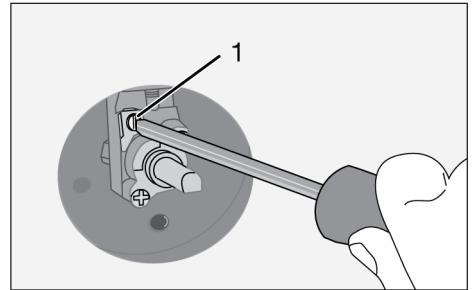
1 مسمار ضبط معدل التدفق

### فحص التسريب في المحاقن

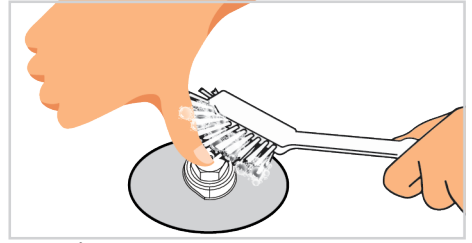
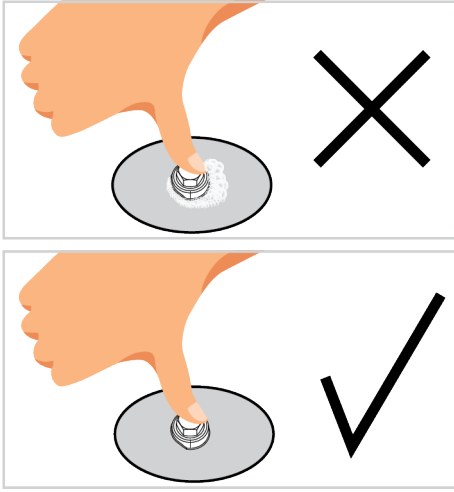
- قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق. بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.
1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.



3. ضع ماءً وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.



1 مسمار ضبط معدل التدفق



4. إذا ظلت الرغاوى تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بفني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.

## 5 الاستخدام الأولي

**ملاحظة:** يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمة التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

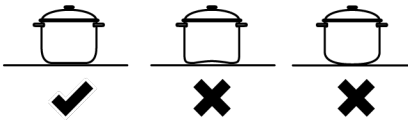
**ملاحظة:** أثناء الاستخدام الأول، قد يصدر دخان ورائحة لعدة ساعات. هذا أمر طبيعي ونحتاج فقط إلى تهوية جيدة لإزالته. تجنب استنشاق الدخان والروائح التي تشكل مباشرة.

قبل البدء في استخدام منتجك، يوصى بإجراء ما يلي في الأقسام التالية على التوالي.

### 1-5 التنظيف الأولي

1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

## 6 طريقة استخدام الموقد



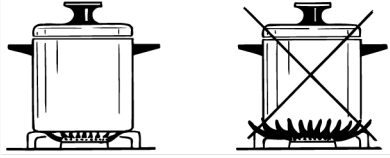
- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدر أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني، فسوف تلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخدام.
- بعد كل استخدام، سيكون سطح الطهي ساخناً، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.

### 1-6 معلومات عامة حول استخدام الموقد

#### تحذيرات عامة

- لا تدع أي أشياء تسقط على الموقد. حتى الأشياء الصغيرة مثل المملحات قد تلحق الضرر بالموقد. لا تستخدم المواد المشققة. قد تسرب المياه من خلال هذه الشقوق وتسبب في حدوث ماس كهربائي. في حالة تلف السطح بأي شكل من الأشكال (على سبيل المثال، تشققات مرئية)، قم بإيقاف تشغيل المصهر أولاً، ثم اتصل بالخدمة المعتمدة لفصل المنتج عن الكهرباء لتقليل خطر التعرض لصدمة كهربائية.
- ضع الأواني والقدر بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض.
- لا تستخدم أواني غير مستقرة ويسهل قلبها على الموقد.

- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.



### أحجام صينية الخبز الموصى بها

نوع شعلة الموقد	قطر القدر - سم
الشعلة الإضافية	18 - 12
الشعلة العادية	20 - 14
الشعلة السريعة	22 - 18
شعلة المقلاة	30 - 22

عند إيقاف التشغيل (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الشعلة، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط طاقة الطهي التي تريدها عن طريق محاذاة المقبض للرمز المعني.

### إشعال شعلات الغاز

✓ يتم إشعال شعلات الغاز بواسطة مقابض التحكم.

1. اضغط على مقبض الموقد.
2. أثناء الضغط على المقبض، أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة إلى رمز اللهب الكبير.
3. مع الشرارة الناتجة، يشتعل الغاز.
4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
5. إذا لم يتم اشتعال الغاز بعد الضغط على المفتاح وتحريره، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.

حرر الزر إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!



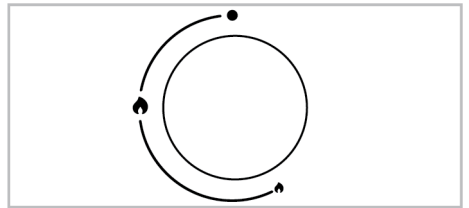
6. اضبط مستوى الطاقة الذي تريده.

- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أغطية المقلاة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..

لا تستخدم الأواني / الأواني التي تتجاوز الأبعاد المذكورة أعلاه. قد يؤدي استخدام أحواض / أواني أكبر من المحدد إلى التسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح والمقابض المجاورة. بالإضافة إلى ذلك ، إذا كان سطح الطهي الخاص بمنتجك زجاجياً ، فسيحدث ارتفاع في درجة الحرارة على هذا السطح وسيئلف المنتج. قد يؤدي استخدام الأواني / الأواني الصغيرة إلى الاحتراق بسبب اللهب.

### ٢-٦ تشغيل المواقد

#### قرص التحكم بشعلة الغاز

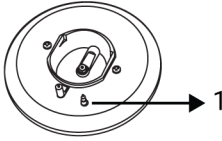


- وضع إيقاف
- 🔥 لهب صغير: أدنى طاقة غاز
- 🔥 لهب كبير: أعلى طاقة غاز

يمكنك تشغيل الموقد باستخدام مقابض التحكم في الموقد. كل مقبض يشغل الموقد الخاص به. يمكنك استنتاج أي موقد يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

## إطفاء شعلات الغاز

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى).



1 إغلاق الغاز بأمان

لتشغيل آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

إذا انطفأت ألسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.



AR

## آلية أمان لإغلاق الغاز

كإجراء احترازي ضد الانفجار بسبب الطفح فوق الشعلات العلوية، تبدأ آلية الأمان في العمل وتغلق الغاز على الفور.

حرر المقبض إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!



## ٧ معلومات عامة عن الطهي

يمكنك العثور على نصائح حول تحضير وطهي طعامك في هذا القسم.

### ١-٧ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

#### تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء!** عندما تتصرم النيران

## ٨ الصيانة والتنظيف

### ١-٨ معلومات التنظيف العامة

#### تحذيرات عامة

- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمية، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- لا تضع المنظفات مباشرة على الأسطح الساخنة. فقد يتسبب ذلك في ظهور بقع دائمة.
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقف المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- لا تستخدم منتجات التنظيف بالبخار للتنظيف.

- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منطف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
  - إذا كان هناك منطف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تسبب بقايا المنطقات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
  - لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مستنة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
  - يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
  - إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
  - إن تغيّرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.
  - الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية
  - نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منطف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
  - لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة والمنطقات الكاشطة. فقد تلف الأسطح.
  - تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.
- ### ٢-٨ تنظيف الموقد
- #### سطح طهي زجاجي
- اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.
- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.

- تأكد من مسح أي سائل متبق تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.
- لا تغسل أي مكون من مكونات جهازك في غسالة الأطباق ما لم ينص على خلاف ذلك في دليل المستخدم.

### المواقد:

- قد تسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
- قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
- قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدور. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
- نظراً لأن أعطية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي.
- هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.

### أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ

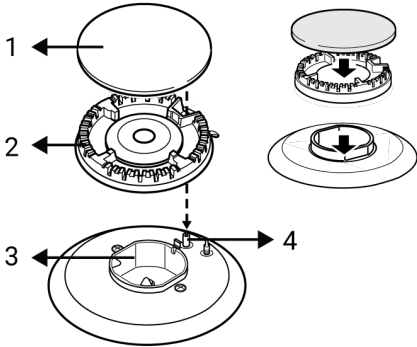
- لا تستخدم مواد تنظيف تحتوي على الأحماض أو الكلور لتنظيف الأسطح والمقابض المصنوعة من الفولاذ غير القابل للصدأ أو الإينوكس.
  - قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنطف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
  - نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنطف سانل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
  - قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.
  - المنطقات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنطقات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.
- ### الأسطح الزجاجية
- عند تنظيف الأسطح الزجاجية، لا تستخدم كاشطات المعادن الصلبة ومواد التنظيف الكاشطة. يمكن أن تضر هذه المواد سطح الزجاج.



12. عند وضع حاملات القدور، تأكد من أنها تتوسط الشعلات. في نماذج الدبوس، قم بتركيب المسامير الموجودة على لوحة الموقد في فتحات المسامير الموجودة على حاملات القدور.

### تجميع أجزاء الشعلات

1. ضع الأجزاء كما في الشكل بعد تنظيف الشعلات.
2. ضع رأس الشعلة مع ضمان مروره عبر شمعة الإشعال (4). أدر رأس الشعلة يمينًا ويسارًا للتأكد من أنها مثبتة في حجرة الشعلة.
3. ضع غطاء الشعلة على رأس الشعلة.



- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة
- 3 حجرة الشعلة
- 4 شمعة الاحتراق (في الطرز المزودة بإشعال)

### ٣-٨ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح مع مقبض التحكم، امسح اللوحة والمقابض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجفف بقطعة قماش جافة. لا تقم بإزالة الأزرار والحشيات السفلية لتنظيف اللوحة. فقد تتلف لوحة التحكم والمقابض.
- أثناء تنظيف ألواح الإينوكس مع مقبض التحكم، لا تستخدم عوامل تنظيف إينوكس حول المقابض. قد يتم حذف المؤشرات الموجودة حول المقابض.
- نظّف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخنًا، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

### تنظيف شعلات الغاز

1. قبل تنظيف الموقد، قم بإزالة حاملات القدور وأغطية الشعلة ورؤوس من الموقد.
2. نظف سطح الموقد وفقًا للتوصيات الواردة في معلومات التنظيف العامة وفقًا لنوع السطح (مطلي بالمينا، زجاجي، إينوكس، إلخ).
3. نظف حجرة الموقد بقطعة قماش مبللة بمنظف أو بفرشاة ناعمة غير خادشة. تأكد من
4. قم بتنظيف شمعات الإشعال والعناصر الحرارية (في الطرز التي تحتوي على عنصر الاشتعال والحرارة) بقطعة قماش معصورة جيدًا. ثم جففها بقطعة قماش نظيفة. تأكد أن شمعة الإشعال والعنصر الحراري جافة تمامًا.
5. نظف أغطية ورؤوس الشعلات بماء المنظف بعد كل عملية ثم جففها.
6. للبقع الدائمة، احتفظ بأغطية ورؤوس الموقد في ماء منظف أو ماء دافئ وصابون لمدة 15 دقيقة على الأقل. نظف بفرشاة غير معدنية ولا تسبب الخدش.
7. يمكنك استخدام عوامل التنظيف السريعة واللمعة للأجزاء الداخلية للفرن والشوايات، والمستخدمة على الأسطح المطلية بالمينا وتوصي بها الخدمة المعتمدة، خاصة للبقع الدائمة على أغطية الشعلات المطلية بالمينا.
8. لا تلامس أغطية الموقد بالمنظفات القوية مثل مواد التنظيف الداخلية للفرن ومزيلات الترسبات أثناء تنظيفها، فقد يتسبب ذلك في تغير اللون.
9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.
10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.
11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

إن استمرت المشكلة بعد اتباع تعليمات هذا القسم، اتصل بالبائع أو بمركز خدمة معتمد. لا تحاول إصلاح منتج معطل بنفسك.

### المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيياً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.
- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح.

### لا يوجد شرارة الاشتعال.

- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.

### لا يوجد غاز.

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.

### الشعلات لا تحترق بشكل صحيح أو لا تحترق على الإطلاق.

- الشعلات قذرة. <<< قم بتنظيف أجزاء الشعلة.
- الشعلات مبللة. <<< جفف أجزاء الشعلة.
- لم يتم تركيب غطاء الموقد بشكل آمن. <<< ضع غطاء الشعلة بشكل صحيح.
- صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <<< استبدل أسطوانة الغاز.



