



**SETÜSTÜ OCAK
VE
ANKASTRE OCAK
KULLANMA KLAVUZU**



TR-RU-EN-FR-AR

LÜTFEN ÖNCE BU KILAVUZU OKUYUN!

Değerli Müşterimiz,

Ürünüme göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz. Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak modern tesislerimizde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ve doğaya zarar vermeden üretilmiş bu üründen en iyi verimi almanızı sağlamaktır. Almış olduğunuz ürünün ilk günkü özelliklerini koruyabilmesi ve size en verimli şekilde hizmet edebilmesi için ürünü kullanmadan önce Kullanma Kılavuzunu dikkatle okumanızı ve muhafaza etmenizi öneririz.

Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde, paket içerisinden çıkan tüm matbu evrakları ürün paketi ile teslim ediniz.

Not:

Bu kullanma kılavuzu birden fazla ürün için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Kullanma kılavuzu ürünü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

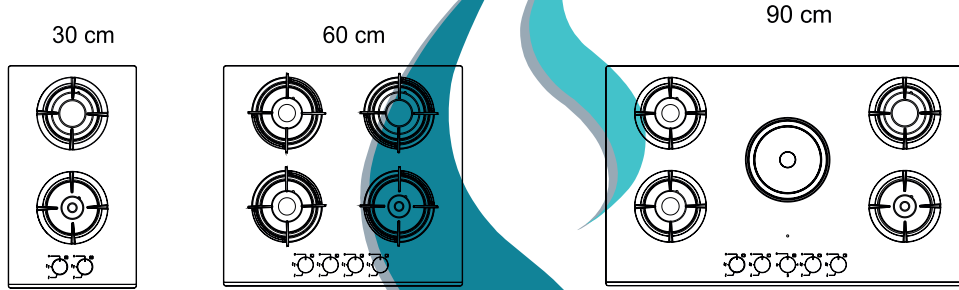
- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonra da ihtiyaç duyabilmeniz halinde kullanım kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde muhafaza ediniz
- Bu kullanma kılavuzunun diğer ürünlerimiz içinde kullanılabileceğini unutmayın.
- Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.
- Ürün kullanım ömrü; 6502 Sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanun Gereğince 10 Yıl olarak belirlenmiştir.

İÇİNDEKİLER

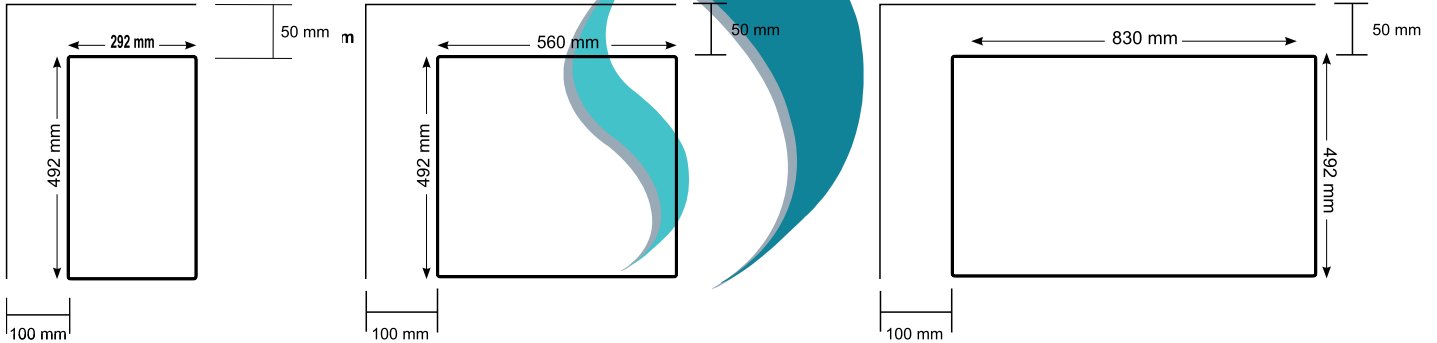
Genel Görünüm - Ankastre Grubu

Genel Görünüm	3
Teknik Özellikler	4
Enjektör Dönüşüm Tablosu	5
Önemli Güvenlik Talimatları	6
Gaz Ekipmanları ve Sistemlerinde Güvenlik	6
Kurulum	9
Gaz Kokusu Alındığında Yapılması Gerekenler	10
Bakım ve Temizlik	13
Ocağın Gaz Tipine Göre Ayarlanması	14
Olası Sorun ve Çözümleri	14
Enerji Tasarrufu	15

GENEL GÖRÜNÜM CAM ANKASTRE GRUBU



ÖNDEN DÜĞMELİ OCAKLAR TEZGAH KESİM ÖLÇÜLERİ



TEKNİK ÖZELLİKLER

Voltaj-Frekans	220-230 V 50 Hz
Kablo Tipi	H05VV-F 3x0.75 mm ² , H05VV-F 3x1 mm ²
Kablo Boyu	110 cm
Gazlı Ürün Kategorisi	II2H3B/P
Gaz Tipi-Basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam Gaz Gücü	7.4 Kw
Gaz Tipi Dönüşümü	LPG G30/30 mbar
Dış Boyutlar	580x520x110,310x520x110,860x520x110
Kurulum Boyutları	292x492, 560x492, 830x492

Bekler	LPG	NG
Küçük Bek (Yardımcı Bek)	850 W	700 W
Orta Bek (Normal Bek)	1500 W	1400 W
Büyük Bek (Kuvvetli Bek)	2800 W	2200 W
Hot Plate	1000 W	
Rapid Plate	1500 W	

ENJEKTÖR DÖNÜŞÜM TABLOSU	Enjektör Çapı (mm)		I2h , I3+
	LPG	NG	Güç Değeri
Küçük Bek	50	70	0,85 KW
Orta Bek	65	95	1,5 KW
Büyük Bek	80	120	2,8 KW
2,5 KW Wok Bek	85	95	2,5 KW
3,6 KW Wok Bek	98	120	3,6 KW
3,8 KW Wok Bek	98	130	3,8 KW

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerine önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır

Genel Uyarılar

- Ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek kişi bulunmadığı takdirde fiziksel, duyuşsal yada zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz veya deneyimsiz kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocukları denetlenerek kesinlikle oynamalarına izin verilmemelidir.
- Ürünü “teknik özellikler” tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı prize yada hatta bağlayın. Ürünün yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu-fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayı denemeyin. Yetkili bir servis tarafından değiştirilmesini sağlayın. Elektrik kablosunun cihazın sıcak yüzeylerine temas etmesine izin vermeyiniz.
- Ürün bozuk ise veya gözle görünür bir hasarı var ise ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak bazı sorunları giderebilirsiniz.
- Ürün üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın. Elektrik tehlikesi vardır.

- İlaç alımı veya alkol kullanımı gibi muhakeme yeteneğinizi etkileyecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olunuz. Yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın.
- Ürün çalışırken kenarlar sıcak olacağı için yakınına yanıcı madde koymayın. Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olunuz.
- Pik döküm ızgaraları bulaşık makinelerinde yıkamayınız.
- Özellikle cihaz kullanımda iken odada nem ve atık gazlar oluşacaktır. Odanın iyi havalandırılmış olmasını sağlayınız.

Ateşleme Emniyeti : Cihazda alev denetleme tertibatı teşhiz edilmiştir. Bekin ateşlemesi için " Tertibat 15 saniyeden fazla çalıştırılmaz. Bek 15 saniye sonra yanmamışsa , tertibatın çalışmasını durdurun ve bölme kapısını açın ve/veya bekin tekrar ateşleme teşebbüsünden önce en az bir dakika bekleyin."

ÇOCUKLAR İÇİN UYARILAR

Elektrikli ve gazlı ürünler çocuklar için tehlike teşkil etmektedir. Ürün çalışırken ve çalışması bittikten bir süre sonrası yüzeyler hala sıcaktır çocukları üründen uzak tutunuz ve ürünle oynamalarına izin vermeyiniz.

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Çocukların ulaşabileceği yerlerde muhafaza etmeyiniz.

Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Isınmak için kullanmayınız.

Bir gaz pişirme cihazının kullanılmasıyla bulunduğu odada nem ve ısı yanma ürünleri ortaya çıkar. Özellikle cihaz kullanımdayken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olunuz.

GAZ EKİPMANLARI VE SİSTEMLERİNDE GÜVENLİK

Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir. Kurulumdan önce yerel dağıtım (Gaz türü ve basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığı kontrol edilmelidir. Üründe yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmaktadır. Ürün geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

DİKKAT: Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddelerin oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olunuz.

Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa karbon monoksit(CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup ölümcül etkisi vardır.

Gaz giriş hortumu hasar görmüşse servis yada ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarına ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkında açıklayıcı bilgiyi yerel gaz şirketinden isteyiniz.

Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili servis çağırmadan önce elektrik ve gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

Cihaz teknik tabloda belirtilen şartlarda hatta bağlanmalıdır.

LPG tüp bağlantısı için metal kelepçeyi LPG tüpünden gelen hortuma takınız. Hortumu giriş rekoruna dek iterek takınız. Daha sonra kelepçeyi tornavida yardımıyla iyice sıkınız. (LPG tüpüne takılacak regülatör 300 mmSS özelliğinde olmalıdır.

Doğal gaz bağlantısı yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Doğal gaz bağlantı hortumu içerisine conta koymayı unutmayınız.

Gaz hortumları kırılma ihtimallerine karşın geniş açılı dönüşler yapılarak bağlanmalıdır. Emniyet için kullanılan hortum en az 40 cm en fazla 125 cm olmalıdır.

Gaz kaçağı kontrolü için asla çakmak, kibrit, sigara ateşi ve yanıcı maddeler kullanmayınız. Kaçak için sabun köpüğü kullanınız. Sızıntı varsa sabunlanmış bölge köpürecektir.

Eğer ocak dolap, çekmece vb. üzerine kurulacaksa ocağın minimum 15 mm altına koruma paneli monte edilmelidir.

Kullanmadan önce ızgara, bek, bek kapağı gibi parçaların düzgün yerleştirildiğinden emin olun.

Katı veya sıvı yağ ile ocakta dikkatsizce yapılan pişirme işlemi tehlikeli olabilir ve yangına sebep olabilir.

Kullanım esnasında bek 15 sn içerisinde alev almamışsa tertibatı çalıştırmayı durdurun ve ortamdaki gazın dağılması için bir süre bekleyiniz.

GAZ KOKUSU ALINDIĞINDA YAPILMASI GEREKENLER

Güvenlik Uyarısı

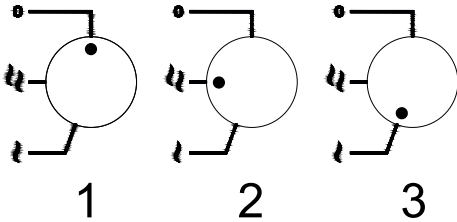
Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin.
Hiçbir elektrik kontağı çalıştırmayın.(Lamba düğmesi v.b.)
Sabit ya da cep telefonunu kullanmayınız.

- 1-Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- 2-Kapı ve pencereleri açın.
- 3-Tüm borularda ve bağlantılarda gaz kaçağı kontrolü yapın. Hala gaz kokusu alıyorsanız ortamı terkedin.
- 4-Çevredeki insanları uyarın.
- 5-İtfaiyeyi arayın. (Bu aşama için uzak noktada telefon kullanın.)

Kullanım Amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

Dikkat:Satın almış olduğunuz ürünün kullanım süresi 10 yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.



Ocakta düğmeye bastığınızda çakmak aktif olacaktır. Çevirdiğinizde ateşleme ile beraber gaz sistemi de açılır ve yanma gerçekleşir.

- 1 Kapalı konumu gösterir.
- 2 Maksimum alev konumunu gösterir.
- 3 Minimum alev konumunu gösterir.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu değildir ve ürün garantisi geçersiz sayılır.

Ürünün montaj edileceği bölmenin hazırlanması müşteriye aittir.

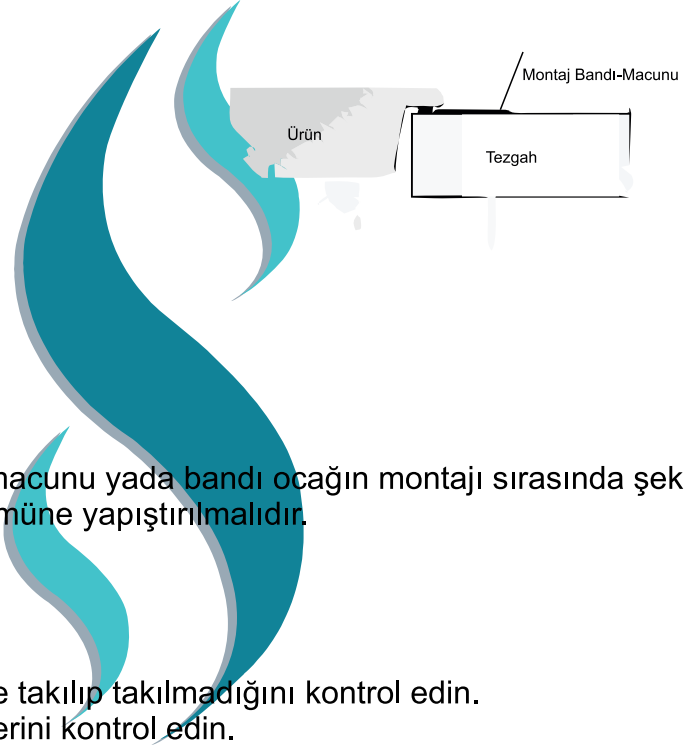
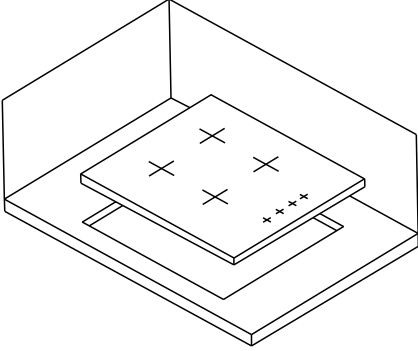
GÜVENLİK UYARISI

Ürünün kurulumunda elektrik ve gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır. Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz. Ürün hasarlı ise kurulumu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlikelidir.

KURULUM İÇİN DOĞRU YER

Ürün piyasadan temin edilen mutfak tezhlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilya arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Ürün herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarından da herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır. Cihazın üzerine davlumbaz/aspiratör montajında üreticisinin tavsiyesine uyunuz.(Min 65 cm) Ambalaj malzemelerini ve taşıma kilitlerini çıkarınız. Kullanılan yüzeyler, sentetik laminat ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (Min 100 derece) Tezgah yatay olarak düz ve sabit olmalıdır. Tüp bölmesinin havalandırma delikleri kapanmamalıdır. Tüp bağlantı hortumu 125 cm'yi geçmemelidir. Ülke şartlarının gerektirdiği sürelerde hortum değiştirilmelidir.

Elektirik kablosu ezilmemeli,katlanmamalı,sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.
Elektrik kablosu hasar görürse elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
Aksi halde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır.
Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır.



Ürünün Yerine Monte Edilmesi

- 1- Ambalajla birlikte verilen sızdırmazlık macunu yada bandı ocağın montajı sırasında şekilde gösterildiği gibi ocağın çevresine alt muhafaza bükümüne yapıştırılmalıdır.
- 2- Ocağı tezgaha hizalayın ve yerleştirin.

Son Kontrol

- 1- Gaz beslemelerini açın.
 - 2- Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
 - 3- Ocak gözlerini yakın ve alev görünümlerini kontrol edin.
- Alevler düzgün bir şekilde ve mavi yanmalıdır.

BAKIM VE TEMİZLİK

Bakım ve temizlik başlamadan önce ocağa elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz ve gaz vanasını kapatınız. Ocağın sıcak ise soğumasını bekleyiniz. Ocağınızın uzun ve ekonomik ömre sahip olması için düzenli olarak bakım ve temizliği yapılmalıdır. Ocağınızı sert fırça, bulaşık teli yada bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici ve asitli maddeler yada detarjan kullanmayınız. Ocağınızın parçalarını temizledikten sonra iyice kurulayınız. Ocağınızı yıkarken asit, tiner vb yanıcı maddeler kullanmayınız. Ocak parçalarını sabunlu bez ile yıkayın ve durulayın. Daha sonra bez ile iyice kurulayınız.



Ocağın Kullanılması

Küçük Bek : 14-16 cm

Orta Bek : 16-20 cm

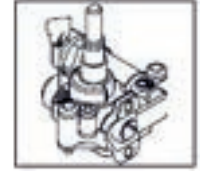
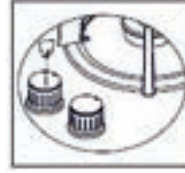
Büyük Bek : 20-26 cm çapındaki tencereler için uygundur.

Büyük alev simgesi en büyük pişirme gücünü, küçük alev simgesi düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumda gaz kesilir.

Ocak düğmesine basılı tutun ve saat yönü tersine çevirin. Çıkan kıvılcım ile gaz ateşlenir. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

Ocağın Gaz Tipine Göre Ayarlanması

- 1 Ocağın gazını ve elektriğini kesin. Ocağınız sıcak ise soğumasını bekleyiniz.
- 2 Enjektör değişikliği için aşağıdaki şekilde gösterilen tornavida kullanın.
- 3 Ocağın bek kapağını ve bekini çıkartıp enjektörün görünmesini sağlayın ve tornavida yardımıyla enjektörü çıkarın.
- 4 Enjektör tablosuna göre uygun enjektörü takıp bek ve bek kapağını takın.



5 Ocağınızın kumanda düğmelerini çıkarın ve küçük bir tornavida ile musluk ayar düğmesinden debi ayarını gerçekleştirin.

Tavsiye edilen kısık alev boyunun tam alev boyunun üçte biri kadar olmasıdır. Bu yeterli bir ayarlamadır.

6 Ocağınızın gaz girişi kısmını LPG ve Doğalgaza göre ayarlamanız gereklidir.

Olası Sorun ve Öneriler

Sorun : Ürün çalışmıyor?

- Ocağın elektrik kablosunun fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Şebekede elektrik olup olmadığını güvenli yollarla kontrol ediniz.
- Sigortaları kontrol ediniz.
- Ocağınızın elektrik kablosunda hasar olabilir, kontrol ediniz.
- Gaz hortumunda kırılma veya bükülme olup olmadığını kontrol ediniz.
- Ocağınız için uygun gaz vanası kullandığınızdan emin olun.

Sorun : Çakmak çalışmıyor?

- Cihazın elektrik güç kablosundan enerji geldiğinden emin olun.
- Beklerde bulunan ateşleme bujilerinin uç ve gövde kısımlarını temizleyin. Bekte bulunan buji kısmının temiz olduğundan emin olun.

Enerji Tasarrufu için İpuçları

Enerji tasarrufu yapmak için kapağın uygun bir biçimde yerine oturduğundan emin olun. Pişirme işlemi sırasında olabildiğince az su kullanınız. Gıdaların miktarına yeterli olacak türdeki tava ve tencereleri kullanınız. Isı iletimi iyi olan materyallerden imal edilmiş tava ve tencere kullanınız. Pişirme esnasında pişiricinin üzerine ortalanarak koyulduğundan emin olunuz.

Taşıma Kuralları

Taşıma ve nakliye işlemini orjinal ambalajı ile yapınız. İndirme bindirme ve taşıma sırasında, ürüne maksimum dikkat gösterilmelidir. Taşıma ve nakliye sırasında ambalajın tamamen kapalı olduğundan emin olun. Ambalaja ve pakete zarar verebilecek nem, su, darbe vb. etkenlere karşı koruyunuz. Ürünün kullanım esnasında kırılması, deforme ve zarar görmemesine, taşıma esnasında hasar ve arıza oluşmamasına, vurma, çarpma, düşürme vb. dış etkenler nedeniyle zarar görmemesine dikkat ediniz.

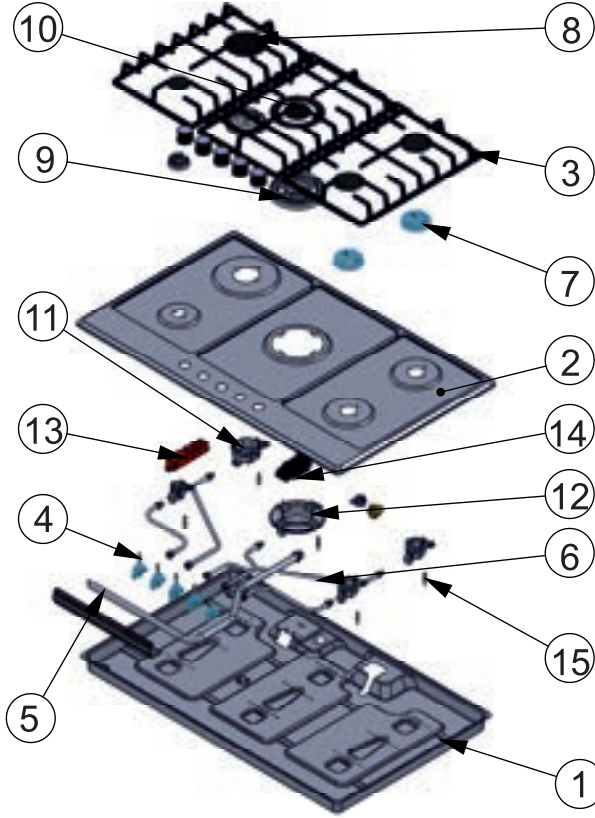
AEEE Yönetmeliğine uygun atık malzemelerinin elden çıkarılması

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan ATIK elektrikli ve elektronik eşyaların kontrolü yönetmeliği kapsamında zararlı ve yasaklı madde içermez. Yönetmeliğe uygundur.

Geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parga ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle ürünü hizmet ömrünün sonunda evsel atıklar ile birlikte atmayınız. Geri dönüşüm noktalarına götürünüz. Çocukların güvenliği için elektrik fişini tamamen kullanılmayacak hale getiriniz.

Ambalaj malzemeleri tamamen geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Evsel atıklar ile birlikte atmayınız. Geri dönüşüm noktalarına götürünüz.

Montaj Parçaları



- 1 Taban Sacı
- 2 Üst Tabla
- 3 Izgara
- 4 Musluk
- 5 Ana gaz borusu
- 6 Dağıtım Boruları
- 7 Bek Gövdesi
- 8 Bek Kapağı
- 9 Wok Bek Gövdesi
- 10 Wok Bek Kapağı
- 11 Bek Havuzu
- 12 Wok Bek Havuzu
- 13 Ateşleme Kutusu
- 14 Bağlantı Kutusu
- 15 Ateşleme Bujisi



sencer[®]

A stylized teal flame logo consisting of two overlapping, wavy shapes that resemble flames, positioned behind the text.

Русский инструкция

Главные сведения по технике безопасности

Уважаемый покупатель,

Мы очень хотим, чтобы вы достигли наилучших результатов с использованием нашего прибора, которое прошло тщательный контроль качества и было изготовлено с использованием самых современных технологий. Мы рекомендуем внимательно изучить всю инструкцию перед тем, как пользоваться прибором, и всегда держать ее под рукой в качестве справочного пособия. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать и все сопроводительные документы.

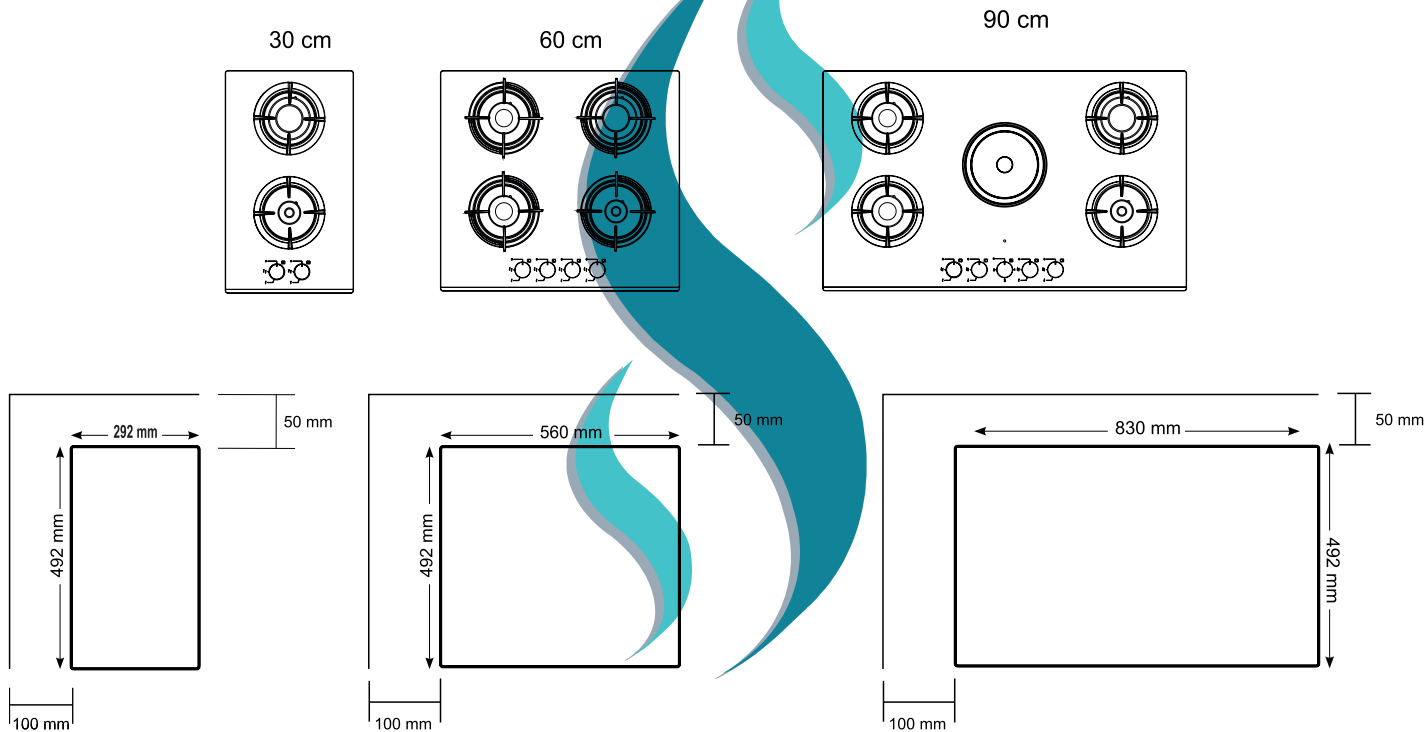
Заметка: Эта инструкция предназначена для нескольких приборов. В вашем оборудовании могут и не быть некоторые особенности, которые указаны в инструкции.

Инструкция эксплуатации поможет вам быстро и надежно использовать прибор.

- Перед установкой прочитайте инструкцию эксплуатации.
- Обязательно соблюдайте инструкцию безопасности.
- При необходимости храните инструкцию эксплуатации в легко достигаемом месте.
- Не забудьте, что эту инструкцию эксплуатации вы можете использовать для других наших продуктов.
- Различия в моделях указаны в инструкции эксплуатации.

Безопасность зажигания: Устройство оснащено устройством контроля пламени. «Аппарат не должен работать более 15 секунд, чтобы зажечь горелку. Если горелка не горит через 15 секунд, остановите сборку и откройте дверцу отсека и / или подождите не менее одной минуты, прежде чем горелка попытается снова зажечь. »

Общие Сведения- Стеклокерамическая Встроенная Группа



		варочной поверхности	независимой варочной поверхности
Напряжение/ Частота	220-230 V ~ 50 Hz	220-230 V ~ 50 Hz	220-230 V ~ 50 Hz
Тип кабеля сечения	H05VV-F 3x0.75 мм ² - H05VV-F 3x1 мм ²	H05VV-F 3x0.75 мм ² - H05VV-F 3x1 мм ²	H05VV-F 3x0.75 мм ² - H05VV-F 3x1 мм ²
Длина кабеля	110 см	110 см	110 см
Категория газа	II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3B/P

Технические Характеристики

Тип газа/Давление	NG G 20/20 mbar		NG G 20/20 mbar		NG G 20/20 mbar	
Мощность газа	7.4 kW		7.4 kW		7.4 kW	
Переход на тип газа (по желанию)	LPG G 30/30 mbar		LPG G 30/30 mbar		LPG G 30/30 mbar	
Габариты	630x610x120 мм		585x635x110 мм		585x635x110 мм	
Установочные размеры	555x485 мм		555x544мм		555x544 мм	
Конфорки плиты	LPG	NG	LPG	NG	LPG	NG
Маленькая конфорка (Вспомогательная конфорка)	850 Вт	700 Вт	850 Вт	700 Вт	850 Вт	900 Вт
Средняя конфорка(Обычная конфорка)	1500 Вт	1400 Вт	1500 Вт	1400 Вт	1300 Вт	1350 Вт
Большая конфорка(Сильная конфорка)	2800 Вт	2200 Вт	2800 Вт	2200 Вт	1500 Вт	2250 Вт
Электрическая плита	1000 Вт		1000 Вт		1000 Вт	
Rapid Plate	1500 Вт		1500 Вт		1500 Вт	

-Возможны изменения в технических характеристиках прибора с целью улучшения его качества без предварительного уведомления.

-Значения, указанные на маркировке прибора или в сопроводительных документах к прибору, получены в лабораторных условиях согласно требованиям соответствующих стандартов. Эти значения могут меняться в зависимости от условий эксплуатации изделия, а также от условий окружающей среды.

- Нумерация, указанная на схеме может не совпадать с вашим продуктом.

Таблица преобразования форсунок	Диаметр инжектора (мм)		I2h , I3+
	LPG	NG	Мощность рейтинг
Вспомогательная горелка	50	70	0,85 KW
Полу Быстрая Горелка	65	95	1,5 KW
Быстрая Горелка	80	120	2,8 KW
2,5 KW ТРИБЛЕ БЕК	85	95	2,5 KW
3,6 KW ТРИБЛЕ БЕК	98	120	3,6 KW
3,8 KW ТРИБЛЕ БЕК	98	130	3,8 KW

В этом разделе указаны правила техники безопасности, которые помогут предотвратить травмы и повреждения. При несоблюдении указанных правил техники безопасности, гарантия на эту продукцию не распространяется.

Основные правила

-Этот прибор не предназначен для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Они могут пользоваться прибором только под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или под их руководством. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.

-Подключите прибор, защищенный предохранителем заземленной розетки по таблице в соответствии со значениями.

При подключении прибора через трансформатор или без него, независимо от этого необходимо вызвать квалифицированного электрика по заземлению. Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

При неисправности шнура питания /штепселя не пытайтесь пробовать включить его. Вызовите квалифицированного специалиста или сервис обслуживания.

-Не пользуйтесь неисправным прибором, а также в случае обнаружении каких-либо повреждений.

- Не ремонтируйте прибор и не вносите в него никаких изменений. Тем не менее, некоторые неисправности вы можете устранять самостоятельно.

- Не мойте прибор, разбрызгивая или поливая водой! Есть опасность поражения током.

-Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями устройства.Пожалуйста, не позволяйте.

Безопасность зажигания: Устройство оснащено устройством контроля пламени. «Аппарат не должен работать более 15 секунд, чтобы зажечь горелку. Если горелка не горит через 15 секунд, остановите сборку и откройте дверцу отсека и / или подождите не менее одной минуты, прежде чем горелка попытается снова зажечь. »

давление, что приведет к взрыву.

- Рядом с прибором не должны быть легковоспламеняющихся материалов, так как во время работы его боковые поверхности сильно нагреваются. Держите все вентиляционные отверстия открытыми.

- После каждого пользования прибором убедитесь, что все выключатели выключены.

- Не мойте чугунные решетки в посудомоечной машине.

Безопасность детей

- Электрические и газовые приборы создают опасность для детей. Не допускайте детей к прибору во время работы и не разрешайте играть с прибором.

- Не ставьте на поверхность прибора предметы, доступные детям.

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами.

!- Доступные части гриля могут сильно нагреваться. Не разрешайте детям приближаться к изделию.

!- Прибор предназначен для приготовления пищи. Этот прибор нельзя использовать для обогрева помещения.

!- В процессе готовки в помещение скапливается влага, тепло и продукты горения. При использовании данного прибора необходимо предусмотреть вентиляцию кухни: естественную вентиляцию или установить механическую вентиляцию.

Безопасность при работе с электрообудованием.

Все работы с электрическими приборами и системами должны выполнять только квалифицированные специалисты, имеющие право на выполнение таких работ.

Перед установкой, проверьте местные условия (тип газа и давление газа) и является ли это совместимо с настройками

продукта.

Прибор, не имеет систему удаления продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен в соответствии с требуемыми правилами. Нужно обращать внимание на проветривание помещения.

"ВНИМАНИЕ:". Необходимо предусмотреть систему вентиляции помещения ". На кухне особенно при использовании прибора убедитесь, что помещение проветривается , держите открытыми естественную вентиляцию или установите механическую вытяжку . При длительной непрерывной эксплуатации прибора требуется обязательно установить механическую вытяжку.

Регулярно протирайте газовые конфорки . Пламя должно быть голубого цвета и должен гореть правильно. Если газ плохо горит, то происходит выделение карбонмонооксида (угарный газ). Он бесцветный и высокотоксичный . Он может привести к летальному исходу.

При аварийных случаях , связанные с газом попросите телефонный номер и информацию о мерах у местного поставщика газа , если будет усадка газа .

Необходимые меры при усадке газа



Предупреждение системы безопасности

! Не используйте источники открытого огня и не курите.
Не включайте электрические контакты (выключатель света и т.д)
Не используйте стационарные или сотовые телефоны.

1. Закройте на газовых приборах и газовых счетчиках все клапаны.
2. Откройте двери и окна.
3. Проверьте в трубах и фитингах утечку газа. Если вы все еще чувствуете запах газа, пожалуйста, покиньте помещение, где вы находитесь.
4. Оповестите окружающих людей.
5. Вызовите аварийную службу газа. Для вызова используйте телефон, находящийся на отдаленном расстоянии.

иметь необходимые запачные части .

Установка

Для установки обратитесь к ближайшему сервисному центру.

Для того, чтобы привести прибор в рабочее состояние перед тем, как вызвать сервисный центр, убедитесь, что электропроводка и газовая система работает. Если нет, то вызовите электрика и сделайте необходимую подготовку.

Работа, выполненная неквалифицированными специалистами может привести к поражению, при этом фирма изготовитель не будет нести ответственности и прибор потеряет свою гарантию.

 **Расположение прибора, а также подготовка электропроводки и/или газовой системы относится к заказчику.**



Убедитесь перед тем, как установить прибор, что он не был поврежден. При обнаружении повреждения не устанавливайте его. Поврежденные приборы представляют риск вашей безопасности.

МЕСТО ДЛЯ УСТАНОВКИ ПРИБОРА

Прибор предназначен для установки в кухонную мебель, имеющуюся в продаже.

Для безопасности устанавливайте прибор на некотором расстоянии от мебели и от стены помещения.

Требования к проему смотрите на рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

Нет необходимости установки его в корпус кухонной мебели, а непосредственно на столешнице.

Расстояние над плитой должно составлять 750 мм.

Над плитой установить вытяжное устройство. Следуйте рекомендациям изготовителя вытяжек (минимум 65см).

Удалите этикетки упаковки и транспортировочные замки.

Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).

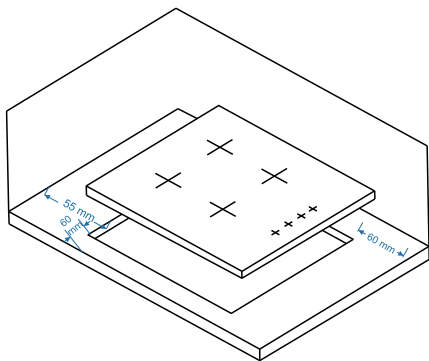
Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.

Вырез проема для плиты на столешнице должен соответствовать габаритным размерам плиты.

Труба вентиляционного отсека не должна быть закрытой.

Плита и трубка соединительного шланга не должна превышать 1,5 м.

Гибкий шланг должен меняться в соответствии с требованиями той страны, где он установлен.



Работа, выполненная неквалифицированными специалистами может привести к ущербу, при этом фирма изготовитель ответственности не несет.

Следить за тем, чтобы шнур питания не был передавлен, перегнут, зажат, а также не касался нагревающихся частей изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик.

В противном случае может произойти поражение электрическим током, короткому замыканию или пожару.



Штепсельная вилка кабеля после установки должна быть легко доступна.

Электрическое подключение

-Подключите прибор, защищенный предохранителем заземленной розетки по таблице в соответствии с техническими характеристиками. При подключении прибора через трансформатор или без него, независимо от этого необходимо вызвать квалифицированного электрика по заземлению. Наша компания не несет ответственности за какие-либо повреждения в случае использования изделия без заземления.

Проветривание помещения

Газ распространяясь в воздушном пространстве помещения может привести к возгоранию за счет смешения газа с воздухом.

Для безопасной эксплуатации вашего прибора нужна хорошая вентиляция. Если для проветривания помещения нету ни двери ни окон, потребуется дополнительная установка вентиляции.

Объем Помещения	Вентиляция
Менее 5 м ³	Мин. 100 см ²
от 5 м ³ до 10 м ³	Мин. 50 см ²
Более 10 м ³	нет необходимости
Подвал и кладовая	Мин. 65 см ²

При монтаже сервис специалист выкручивает с газовой трубы заглушку, затем устанавливает вентиль, к нему подключается гибкий шланг, который соединяется с прибором. В итоге установки, ваш продукт будет представлять соединение через гибкий шланг с закрывающимся газовым вентилем.

Обратите внимание, чтобы газовый вентиль был в легко доступном месте.

Для использования другого вида газа необходимо обратиться к специальным представителям сервиса.

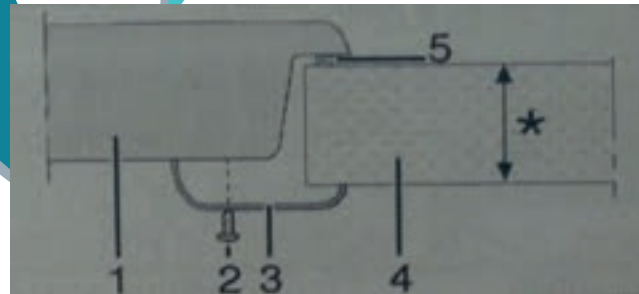
Если под плитой находится встроенная духовка;

Газовый шланг подсоединить к духовке, разместить не задевая острых кромок и углов, при установке шланг не скручивать.

Газовое соединение прибора устанавливайте от себя по левую сторону, зафиксируйте шланг клипсой.



1. Плита 2.Конец шланга 3.Шланг 4. Клипса 5.Духовка



1. Плита 2. Винт 3. Монтажный клипс 4. Столешница
5. Уплотняющая прокладка

Монтаж прибора

1. При монтаже между плитой и столешницей устанавливается уплотнительная прокладка.

2. Разместите плиту на поверхность и выровняйте ее.

3. Плиту зафиксируйте монтажной клипсой креплением через отверстие в нижней части корпуса.

3. Включите конфорки и проверьте качество пламени.



Пламя должно быть голубого цвета и правильно гореть. Проверьте правильность установки конфорки или прочистите ее.

Информация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковка продукта, должны быть изготовлена из перерабатываемого материала. Домашние отходы и упаковки вместе не выбрасывайте. Выбрасывайте упаковки в определенно обозначенные места.

Информация транспортировки

1. Не распаковывайте прибор с коробки, обратите внимание на инструкцию на коробке, а затем перевозите.
2. Примите меры предосторожности от каких-либо ударов.
3. При транспортировки держите прибор ровно.
4. Чтобы предотвратить повреждение подвижных частей, находящихся на поверхности прибора закрепите их скотчем или другим методом.
5. Во время транспортировки проверьте состояние изделия, во избежании какого-либо повреждения.
6. Храните оригинальную коробку из под прибора. Позже используйте эту коробку при последующих транспортировках. Если не найдете оригинальную коробку, можете перевозить приборы в пузырчатом полиэтилене.

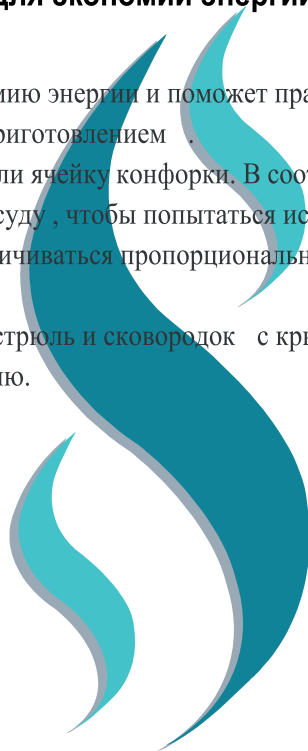
продуктов помогают защищать окружающую среду и природные ресурсы. Перед утилизацией продукта для обеспечения безопасности своих детей, обрежьте вилку шнура питания, сломайте механизм замка.

вещи, необходимые для быть сделано для экономии энергии

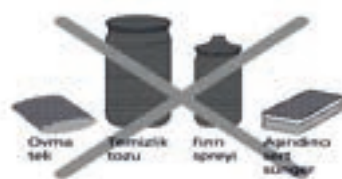
Для экономии энергии необходимо сделать;

Нижеследующая информация, обеспечит экономию энергии и поможет правильно использовать этот продукт.

1. Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением .
2. Определите в зависимости от размеров кастрюли ячейку конфорки. В соответствии от количества блюд и способов приготовления пищи используйте подходящую посуду , чтобы попытаться использовать надлежащую посуду. Чем больше посуда для приготовления , тем больше будет увеличиваться пропорциональная потребность в энергии и это приведет к большему потреблению энергоресурсов.
3. В процессе приготовления, использование кастрюль и сковородок с крышкой по сравнению с использованием без крышек серьезно поможет вам сэкономить энергию.



- Не используйте для чистки плиты щетку, проволоку для мытья посуды, а также твердые предметы как нож. Не используйте коррозионные, кислотные вещества или порошок.
- Следует мыть сначала теплым мыльным раствором, затем удалить остатки моющего средства чистой водой и вытереть насухо.
- Протирайте поверхность стекла специальным средством для чистки стекла. Так как поверхность стекла быстро портится, нельзя использовать металлические мочалки, абразивные порошки и едкие спреи.
- Не используйте для очистки плиты пароочистительные устройства.
- Конфорки плиты и каналы протирайте мыльной водой.
- При чистке плиты никогда не используйте кислоты, растворители и газоподобные легко воспламеняющиеся вещества.
- Не мойте детали плиты в посудомоечной машине.
- Если на плиту пролит уксус, лимонный сок, соль, кола и другие кислотные и щелочные материалы сразу же протрите.



Для чистки плиты не используйте вышеуказанные средства.



одеялом или влажной тряпкой. Для безопасности выключите плиту и вызовите пожарную службу.

- Перед тем как приготовить пищу, обязательно протрите насухо и аккуратно положите в раскаленное масло . Перед жаркой разморозьте замороженные продукты.
- Когда раскаливаете масло держите крышку посуды открытой.
- Для того, чтобы ручки сковородок и кастрюль не нагревались, поверните их , чтобы рукоядки не попадали на плиту.
- Не используйте на плите неустойчивую посуду. На горящие конфорки не ставьте пустые кастрюли и и сковороду . Они могут повредиться.
- Не включайте конфорки без посуды, иначе повредите прибор. После каждого использования выключайте конфорки плит.
- Так как поверхность бывает горячей, не ставьте на поверхность алюминиевые и пластиковые посуды. Эти посуды должны использоваться для хранения пищи.
- Используйте только посуду или емкость с плоским дном .
- Во избежания перекипания посуду необходимо заполнять достаточным количеством. Таким образом, еда не будет перекипать и при этом не придется делать уборку. Не ставьте крышки кастрюли и сковороды на конфорку .
- Поместите кастрюли в центр конфорки. Не двигать посуду по плите, а поднять и переставить посуду.

Готовка на газе

☛ Для каждой конфорки используйте подходящую кастрюлю с тем, чтобы пламя конфорки не выходило из под дна посуды. Разместите кастрюлю по центру.

Условное обозначение большого пламени означает большее приготовление, маленькое пламя означает меньшее приготовление. В закрытом положении, подача газа в конфорки прекращается.

Включение газовых конфорок

1. Нажмите и удерживайте кнопку конфорки.
2. Поверните нужную ручку горелки против часовой стрелки до максимального положения и с помощью искры газ зажжется.
3. Установите необходимую величину пламени газа.

Выключение газовых конфорок

Поверните выключатель конфорки в положение выключения.

Отключение газа противоутечным предохранителем (Термическая модель)

В случае перекипания жидкости срабатывает аварийный предохранитель утечки газа, который моментально отключает подачу газа. Нажать и удерживать ручку розжига и при этом удерживая повернуть кнопку против часовой стрелки, пока не зажжется огонь. После того как огонь зажжется, нужно удерживать еще около 3-5 секунд пока противоутечный предохранитель включится. В случае после нажатия кнопки огонь не загорелся, повторите действие удерживая кнопку 15 секунд.

Электрическая плита сверху покрыта термостойкой защитным материалом. Перед началом эксплуатации необходимо прокалить прибор, чтобы удалить защитное покрытие подведите кнопку на максимум и подождите 5 минут.

Эксплуатация электрических плит -Таблица 2

Установка кнопок	1	2	3
Мощность "Вт"	250	750	1000
Форма использования	нагревание	Низкая температура	Высокая температура

Для плит с контролируемым термостатом (Одинарные и Двойные электрические плиты)

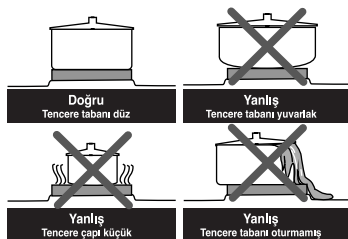
Ваш плита находится под управлением контрольным термостатом, можете работать по минимальному и максимальному диапазону. В этом диапазоне, лампа сигнал активируется под действием тепла и выключается.

Информация для электрических плит.

Используйте на плите плоскую кастрюлю. В это случае тепловая энергия будет использована по максимуму. Не рекомендуется использовать посуду с выпуклым дном.

Используйте подходящий диаметр кастрюли. По возможности не используйте кастрюли меньше диаметра плиты.

Использование маленького диаметра кастрюли приводит к большей трате энергии.



Диаметр плиты	Ø 145	Ø 180
Диаметр кастрюли	 16 cm 20 cm	 20 cm 22 cm

ф ц р ц р д р р , р д р
или отключите кабель питания от розетки и отключите прибор. Непрофессиональный ремонт может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию. Ремонт устройства должен выполняться специалистами сертифицированного сервисного центра.

сервис центра, обслуживание будет платным. Инструкцию использования храните в легко достигаемом месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать и все сопроводительные документы. Ниже приведены простые советы по устранению неисправности.

Примечание:

Пользователи могут легко исправить маленькие неисправности, следуя инструкциям, приведенным ниже.

Ошибка	Причина	Выход
Пламя конфорки не устойчиво	Установка газа неправильное	Квалифицированный специалист должен выполнить настройку газа по мере необходимости.
Пламя конфорки внезапно меняется	Неправильное размещение конфорок .	Неправильное размещение конфорок .
Зажигание конфорок занимает много времени.	Неправильное размещение конфорок .	Неправильное размещение конфорок .
После того, как плита зажигается ,пламя потухает.	Кнопка раньше отпускается. Не нажимаете на кнопку достаточно сильно.	Удерживайте нажатую кнопку дольше. Перед тем, как отпустить кнопку сильно надавите на нее.
Изменился цвет в области решетки гриль для приготовления пищи.	Это нормальное состояние вызвано высокой температурой.	Гриль чистите металлическими приспособлениями.
Как правило электропривод проблематичен.	Перегорел предохранитель.	Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. При необходимости замените.
Конфорки плиты не зажигаются с помощью электрической зажигалки.	Остатки пищи или моющего средства забили между электрической зажигалкой , что препятствует контакту между плитой.	Зазор между плитой с элементом зажигания тщательно чистите.
Части плиты выглядят плохо.	Обычное загрязнение	Части плиты чистите специальными средствами .

Образец продукта

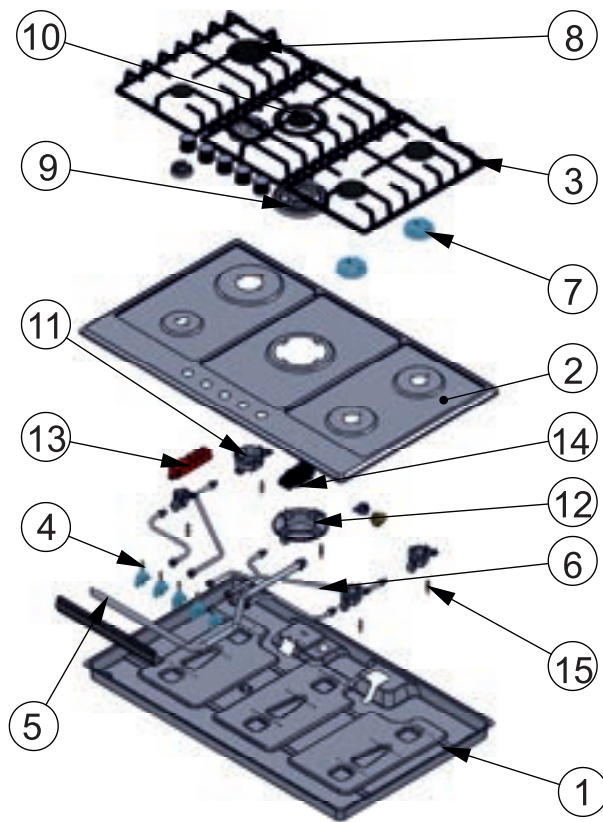
LPG



Натуральный газ

NG





1 Январская нижняя пластина

2 Верхняя часть плиты

3 Сетки

4 кран

5 Магистральный газопровод

6 Распределительные трубы

7 Стол горелки

8 Крышка горелки

9 Тело горелки Wok

10 Крышка горелки Wok

11 Полость горелки

12 Тройная полость горелки

13 Коробка для стрельбы

14 Соединительная коробка

15 Свеча зажигания

A stylized teal flame graphic with a white outline, positioned behind the main title text.

User and Installation Manuel for Built-in Hob and Set-Top Hob

!!! Please read this manual first!!!

Dear Customer,

We want you to get the utmost efficiency from our product, which has been manufactured in state of the art manufacturing facilities and inspected meticulously. For this reason please read this manual before using the product and keep the manual for reference. Should you hand the product over to someone else, please pass the manual too.

Note:

This user's guide has been prepared for multiple products. Some of the features specified in this guide may not be of your device.

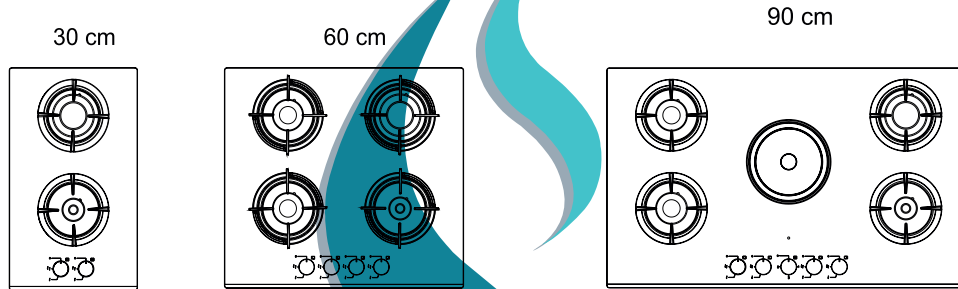
The user's guide helps you use the product properly and safely.

- Read the user's guide before installing and operating the product.
- Comply with the safety instructions.
- Keep the user's guide at hand in case of future needs of referral.
- Do not forget that you may refer to this user's guide for our other products.
- Differences between models are clearly specified in the user's manual.

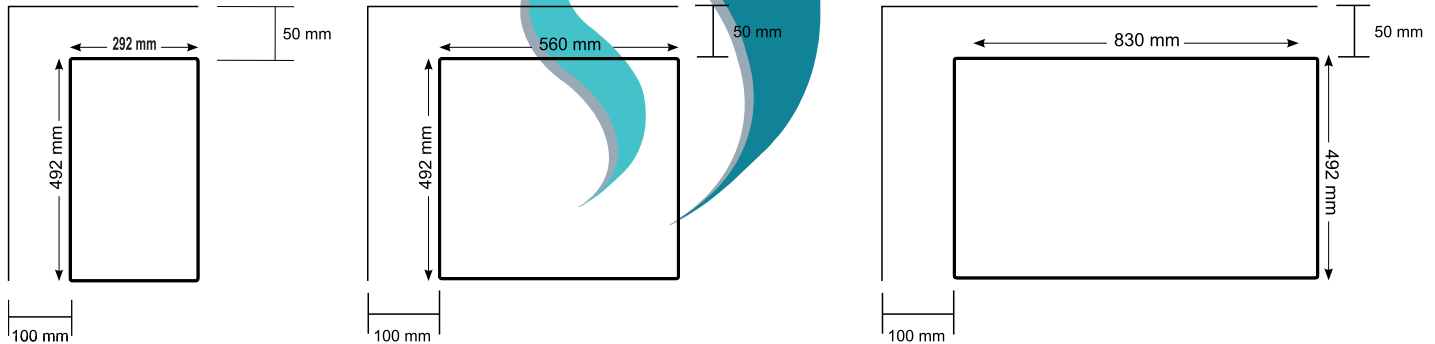
TABLE OF CONTENTS PAGE

General Appearance Glass Built-in Group	39
Technical Features	40
Injector Conversion Table	41
Important Safety Instructions	42
Safety in Gas Equipment and Systems	44
Actions to be Taken in Case of Gas Smell	45
Installation	46
Maintenance and Cleaning	51
Operating the hob	52
Troubleshooting	55

General Appearance Glass Built-in Group



Button-front Hobs Counter Cutting Dimensions



Technical Features

Voltage / Frequency	220-230 V 50 Hz
Cable Type Profile	H05VV-F 3x0.75 mm ² , H05VV-F 3x1 mm ²
Cable Length	110 cm
Type of the Gas Product	112H3B/P
Gas Type / Pressure	NG G 20/20 mbar
Total Gas Power	7.4 Kw
Gas Type Conversion(optional)	LPG G30/30 mbar
External Dimensions	580x520x110, 310x520x110, 860x520x110
Installation Dimensions	292x492, 560x492, 830x492

Burners	LPG	NG
Auxiliary Burner	850 W	700 W
Semi-Rapid Burner	1500 W	1400 W
Rapid Burner	2800 W	2200 W
Hot Plate	1000 W	
Rapid Plate	1500 W	

Injector Conversion Table	Enjektör Diameter (mm)		I2h , I3+
	LPG	NG	Power Rating
Auxiliary Burner	50	70	0,85 KW
Semi-Rapid Burner	65	95	1,5 KW
Rapid Burner	80	120	2,8 KW
2,5 KW Wok Burner	85	95	2,5 KW
3,6 KW Wok Burner	98	120	3,6 KW
3,8 KW Wok Burner	98	130	3,8 KW

Important Safety Instructions

In this section, there are safety instructions that will help preventing personal injuries or material damage. All kinds of warranty shall be void in case of failure to comply with these instructions.

General Warning

- This product has not been designed with the intention to be operated by physically or mentally incapable or inexperienced (including children) persons, or persons with sensory incapacities without supervision. Children must be supervised and should not be allowed to intervene with the product.
- Use a grounding plug that complies with the values stated in the "technical features" chart. Do not disregard to have a licensed electrician install the grounding both in transduced or non transduced operation. Our company shall not be liable in any damage or loss as a consequence of operation without prior grounding that is not in accordance with local regulations.
- Do not attempt to operate in case of any fault in the power cord/plug. Ensure that it is replaced by a competent technician or call the authorized service.
- Do not operate if the product is out of order or has any visible defect.
- Do not attempt to repair or modify the product. However, you can troubleshoot to some extent.
- Do not attempt to clean the product by spraying or pouring water on it! There is the hazard of electric shock.
- Do not operate the product in situations that might affect your discernment such as drug or alcohol intake.
- During installation, maintenance, cleaning and repair the product must be severed from the AC
- Be careful when you are cooking with alcohol. Alcohol evaporates in high temperatures and causes fire by conflagrating should the vapor comes into contact with a hot surface

-Do not keep inflammable substances close to the product since the edges will become hot during operation. Keep the sides of all vents open.

Ensure that the product is turned off after every operation.

Do not wash the cast grid in a dishwasher.

Ignition Safety: The device is equipped with a flame monitoring device. " The apparatus shall not be operated for more than 15 seconds to ignite the burner. If the burner does not burn after 15 seconds, stop the assembly and open the compartment door and / or wait at least one minute before the burner attempts to re-ignite. "

Warning for Children

- Electric and gas operated products constitute hazard for children. Keep children away while the product is operated and do not let them intervene with it.
- Do not place objects on the product of which children might be curious.
- The packaging materials can be dangerous for the children. Keep packaging materials away from their reach and throw them to the waste basket in compliance with the waste instructions.



The reachable parts can be hot when the grill is used. It should be kept away from children.



The purpose of the device is solely for cooking.



By using of a gas hob humidity, heat and combustion products comes out. Especially when the device is being used make sure that proper ventilation is ensured for the kitchen, keep the natural ventilation holes or have a mechanical ventilation installed.

Safety in Gas Equipment and Systems

- All kinds of works to be performed on gas equipment and systems shall be performed by competent and authorized
 - Make sure that the local distribution (gas type and gas pressure) conditions are compatible with the product settings.
 - In the product there is an element which releases the gas coming out of from burning. The product shall be installed and connected in compliance with the applicable installation regulations. The requirements regarding the ventilation shall be particularly paid attention.
- CAUTION:** “usage of gas hob causes particles to arise in the room of the product which are coming up due to heat, humidity and burning”. Make sure that the product is properly ventilated while being used. Keep the natural ventilation holes open or appl mechanical ventilation tool (mechanical aspirator). If the product will be used intensely for a long time then the ventilation level, for instance mechanical ventilation level, shall be increased.
- Clean the burners of the gas hob regularly. The flames shall be blue and burn smoothly The gas shall burn properly in gas products. If the gas doesn't burn in sufficient level carbon monoxide may arise. The carbon monoxide is colorless and odorless gas and it is very dangerous as only a small amount of the gas has deadly affect.
 - Ask your local gas distributor of phone numbers for urgent cases and measures to be taken in case of a gas leak.

The measures to be taken when gas odor is detected



Security Warning

Don't use direct fire or smoke
Don't run any electric switcher
(lamp button e.t.c.)
Don't use land or cell phone

1. Shut all the valves in gas product and gas counters
2. Open the doors and windows
3. Make leakage check in all the pipes and connections. If you still smell gas leave the place
4. Warn the surrounding people
5. Call the fire station. Use a far phone for this call.


Purpose of usage

This product is intended to be used at home. It shall not be used for purposes other than commercial purposes.

CAUTION! This product shall only be used for cooking purposes. It shall not be used for purposes such as heating the room. The manufacturer shall accept no liability for any damages occur due to misuse or during carrying. The shelf life of the product is 10 years. This is the time of period for the manufacturer to keep the necessary spare parts for defined running of the product.

Installation

- Ask to the closest Authorized Service for product installation.
- Make sure that the electricity and/or gas installation is proper before inviting the authorized service to commence product. If not call an authorized electrician or installation service and have necessary adjustments done.
- The manufacturer company shall not be liable for any damages which may arise due to the works of unauthorized persons and the warranty document shall be invalid in such case.

 The place in where the product will be installed and electricity and/or gas installation preparation are under the responsibility of the consumer



SAFETY WARNING

During the installation of the product the rules specified in the local standards regarding electricity and/or gas shall be complied



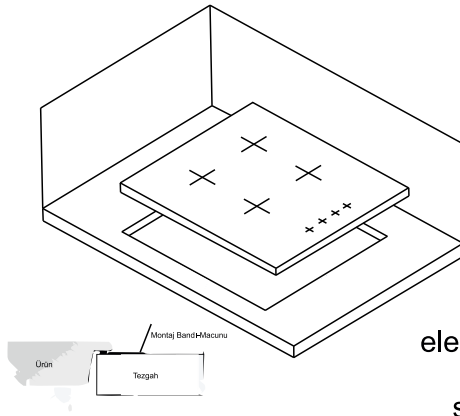
SAFETY WARNING

Check the product for any damage before installing the product.

If the product is damaged do not install. The damaged products poses danger for your safety.

PROPER PLACE FOR INSTALLATION

- The product has been designed as mountable to kitchen counters.
- A safe distance shall be left between the kitchen walls and kitchen furniture.
- Apply to the shape for proper gaps (the values are in mm)
- The product is available for usage without being put inside a booth or without any support in both lateral sides.
- There shall be 750 mm of distance on the surface of the hob
- Observe the recommendations of hood/aspirator manufacturer on your device (min 65 cm)
- Remove the packaging materials and carriage locks
- The surfaces used, synthetic laminates and adhesives shall be of heat resistance (minimum 100 C)
- The counter shall be vertically smooth and fixed.
- The gap on which the hob shall be installed over the counter shall be cut in accordance with the hob installation dimensions.
- The ventilation holes of the tube section shall not be closed.
- The hob and tube connection hose shall not exceed 1,5 m
- The flexible hose shall be replaced in times required by the country conditions.



SAFETY WARNING

The product connection to the electricity network can only be made by competent and authorized person and the warranty of the product shall start only after proper installation.

The company shall not be liable for the damages arises due to works performed by unauthorized persons.

The electricity cable shall not be crushed, bent, squeezed or contacted to the hot parts of the product. If the electricity cable is damaged it is to be replaced by a competent electrician Otherwise there is the danger of shock, short cut or fire

The plug of the electricity cable shall be easily reached after the installation (however it shall not be on any place on top of it)

Electrical Connection

Use a grounding plug that complies with the values stated in the "technical features" chart. Do not disregard to have a licensed electrician install the grounding both in transduced or non-transduced operation. Our company shall not be liable in any damage or loss as a consequence of operation without prior grounding that is not in accordance with local regulations.

Room Ventilation

The air required for burning is taken from the room air and the output gas is given directly to the room. For safe running of your product a proper ventilation is a must. If there are no window or door for room ventilation,an additional ventilation is required to be installed.

Room Size	Ventilation Clearance
Less than 5 m ³	Min 100 cm ²
5 m ³ - 10 m ³	Min 50 cm ²
More Than 10 m ³	Not needed
Basement or Silo	Min 65 cm ²

There shall be a flexible pipe which is shut via a blind stopper to provide the natural gas connection of your product. The service person shall remove the blind stopper while making the connection, and shall connect your product directly or via clamping sleeve.

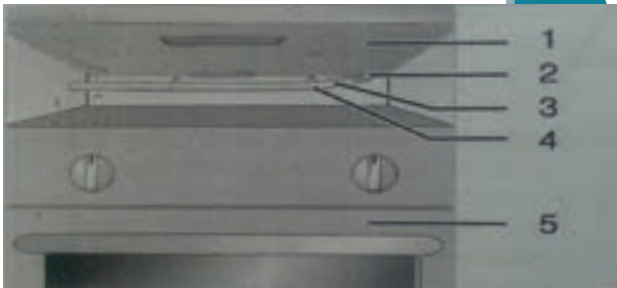
Make sure that the natural gas valve is easily reachable.

If, later, you have to use your product with a gas type different than the set up, you need to apply to your authorized service for transformation.

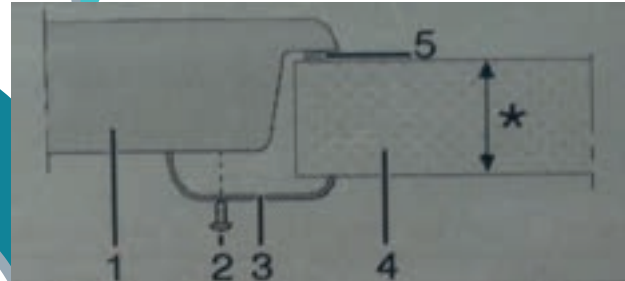
If an built-in hob is installed under the hob;

The gas hose shall be installed to the below hob in a manner that the sharp edges and corners will not touch, and shall not be pulled in a manner to bend or twisted.

If you are to make the gas connection from your left side fix the hose by using clamping.



1.Hob 2. Hose Edge 3. Hose 4. Clamping 5. Hob



1.Hob 2. Screw 3. Mounting Clamping 4. Counter 5. Sealing Gasket

Mounting of the product

1. The sealing gasket provided with the packaging, shall be pasted to the bottom casing surrounding the hob as it is shown in the figure during the installation of the hob.
2. Place the hob to the counter and align
3. Fix the hob by binding from the bottom casing via mounting sleeves.

Final Check

1. Turn on the gas feeder.
2. Check the secure installation and leakage of the gas connections
3. Ignite the burners and check the appearance of the flame

 The flames should be blue and should burn smoothly. When the flames are yellowish check the burner head fitting tightly or clean the burner.

Packaging Information

The packaging materials are dangerous for the children. Keep the packaging material away from children. The package of the product is made of recyclable material as per our national legislation. Do not throw the package waste together with domestic and other wastes. Throw them to the package collecting spots determined by the local authority

Carriage Information

1. Carry the product by observing the warnings on the box without getting the product out of the box.
2. Take measures against any possible impacts
3. Keep the product in normal position during carriage
4. Fix the mobile parts of the products via tape etc. in order to keep them unharmed.
5. Check the general appearance of the product against all kinds of possible damages which may occur during carriage
6. Keep the product in its original case. Use this case in your future carryings. Should you fail to find the original box carry the product via inflated nylon.

Utilization of Waste Products



This product has been manufactured of recyclable and reusable high quality parts and materials. Therefore do not throw the product together with domestic and other wastes at the end of its shelf life.

Take it to a waste collecting spot for electricity and electronic devices.

Ask these collecting spots to your local authority. Contribute to the protection of the environment and natural sources by recycling the used products.

Things to be done for energy saving:

The following information will help you to use your product in an ecological manner and with energy saving.

1. Make sure that the frozen food product released before frying.
2. Match the burner head in parallel with the size of the bottom of the pot to be used. Try to use pots proper to the amount and cooking type of your food. As the pot you use gets bigger your energy need gets more in proportion and this will increase your energy demand.
3. Using covered pot or pan during cooking instead of pots or pans without covers will help you in saving energy significantly

Maintenance and Cleaning

Unplug the electrical connection plug and turn off the gas valve before starting maintenance or cleaning. Wait for your hob to cool off if warm.

In order for your hob to have a long lifespan regular maintenance and cleaning required.

Do not clean your hob with scrubbers, hand scourers or rough tools like knives. Do not use abrasive, scratching, acidic substances or detergents.

Wipe and rinse the components of your hob then dry thoroughly with a soft cloth.

Cleanse glass surfaces with special glass cleaners. Do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers since the scratches on glass surfaces may cause them to brake.

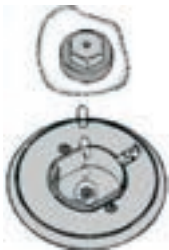
Do not cleanse your hob with steam cleaners.

Wash the grooves and heads of burners with soap water

Never use flammable substances like acids, solvents, gasoline in cleaning your hob.

Do not wash any component of your hob in a dishwasher.

Quickly wipe substances containing acids and alkaline such as vinegar, lemon juice, salt, coke etc. off the surface of your hob.



Do not use abovementioned products in order to clean your Hob

Operating The Hob

General Cooking Information

Do not fill more than one third of a pan with oil. Supervise while boiling oil. Overheated oil poses fire hazard. Never try to extinguish a possible fire with water! Cover it up with a fire blanked or wet cloth if oil caught fire. Shut down the burner if it is safe and call the fire department.

Dry the food thoroughly before frying them and put them into boiling oil slowly. Make sure that frozen food products are released before frying.

Keep the lid off while boiling oil.

Place pans and pots appropriately to prevent their handles from heating.

Do not use unstable or easily flappable containers on the hob.

Do not place empty containers and pots on the burners. They may sustain damage.

You will be damaging the device if you operate without cooking containers. Turn the burners off after using.

Do not place aluminum or nylon containers on the product since the surface might be hot. These containers should also not be used for containing foods.

Use only straight-based pan or containers.

Put an appropriate amount of food in pan or pots. So you will have prevented them from over spilling over and will not have to do cleaning. Do not place pan or pot lids on burners.

Place pots centering the burners. Do not slide but lift and relocate should you want to move a pot to another burner.

Gas Cooking

The size of the container and the volume of the gas fire should be compatible. Adjust the gas fire in a manner that it will not exceed the pan base and place the container centering the pot handler.

Operating the Burners

1. Auxiliary Burner **12 -18 cm**
2. Rapid Burner : **20-26 cm**
3. Semi-Rapid Burner **14-20 cm**
4. Semi Rapid Burner is suitable for pans with 14-20 cm diameter.

Bigger flame sign indicates the highest cooking strength, smaller fire sign indicates the lowest. Gas flow to the burners is interrupted in the off state.

Igniting gas burners

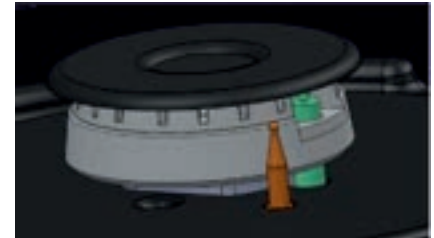
1. Press and hold the burner control button.
2. Turn the button counter clockwise to the bigger flame sign. The gas will be ignited with the spark.
3. Adjust to the desired cooking strength.

Shutting down gas burners

Switch the burner control button to the off position.

Gas Shutting Safety Mechanism (Thermo Element Types)

Safety Mechanism triggers and shuts off the gas immediately in case of any flame off caused by liquid spills. Commence ignition by pushing the button forward and turning it counterclockwise. After ignition takes place, ensure that the safety mechanism is activated by holding the button for 3-5 seconds. Repeat the same process by holding the button for 15 seconds should ignition isn't achieved.



Operating the Electric Hobs

Use of the Electric Hobs
(For step hobs) switched

The outer surface of the electric burner is encrusted with a protective, heat resistant substance. In order to temper this protective layer, heat the burner in the MAX.setting for 5 minutes in your first use.

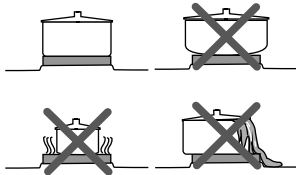
Positions of the electric burner - Figure 2

Button Positions	1	2	3
Power "Watt"	250	750	1000
Usage	Heating	Low	High

Thermostat Controlled Burners (Single and Dual Hotplated Burners)

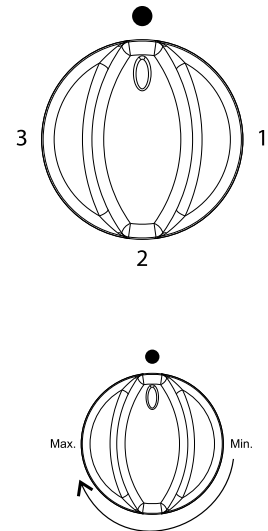
Your burner is thermostat controlled and you may operate it within the range stated in the serigraphy. The indicator is on and off according the temperature reading between these min and max values

Useful information about electric Hobs



Use pots with straight bases on this burner.
So the heat is used efficiently.
Use of pans with convex bases is not advised.

Burner diameter	Ø 145	Ø 180
Pan diameter	 16 cm 20 cm	 20 cm 22 cm



Use pans with appropriate diameters. Try to avoid using pans with smaller diameters than the burner. Use of such pans will waste heat energy.

Trouble Shooting

The repair works should only be done by the authorized service team. It is extremely dangerous that unauthorized personnel trying to fix the hob. Before any repair work is commenced the fuse to be removed or electrical cable to be unplugged from the socket and cut off the electricity connection of the device. The repair works to be performed or tried to be performed by the unauthorized people can result shock or short cut. In order to prevent such injuries the repair shall only be made by the authorized service personnel.

Note: Some minor defect which can be fixed by the users are given below.

Important

When the reason for the trouble in the device is misuse the service visits shall not be free of charge. Keep these instructions easily accessible and should you sell the hob deliver these instructions to the buyer along with the hob. Below some suggestions are provided for fixing some simple defects.

Defect	Cause	How to fix
The flame of the hob is unstable	Gas tuning is wrong	The authorized service personnel shall make the gas tuning as it should be
The flame of the hob suddenly changes	The parts of the hob are not properly placed	Place the hob parts properly
Hob heaters flaming takes time	The parts of the hob are not properly placed	Place the hob parts properly
The burner flameouts after flaming	You release the button early. You don't push the button strong enough	Keep the button pushed for a longer time. Push once more for the last time strongly before releasing the button
The color of the gas grill in cooking section has changed	It is normal due to high temperature	Clean the grill with metal cleaning tools
Electricity works are generally problematic	The fuse has blown	Check the fuse in the fuse box. Replace if necessary
The burners can't be flamed via electric lighter	The food remains or detergent particles blocks the connection between the ignition element and hob	Clean the gap between the ignition element and the hob via metal cleaning tools
The hob parts seems unsightly	Normal pollution	Clean the hob parts with metal cleaning tools

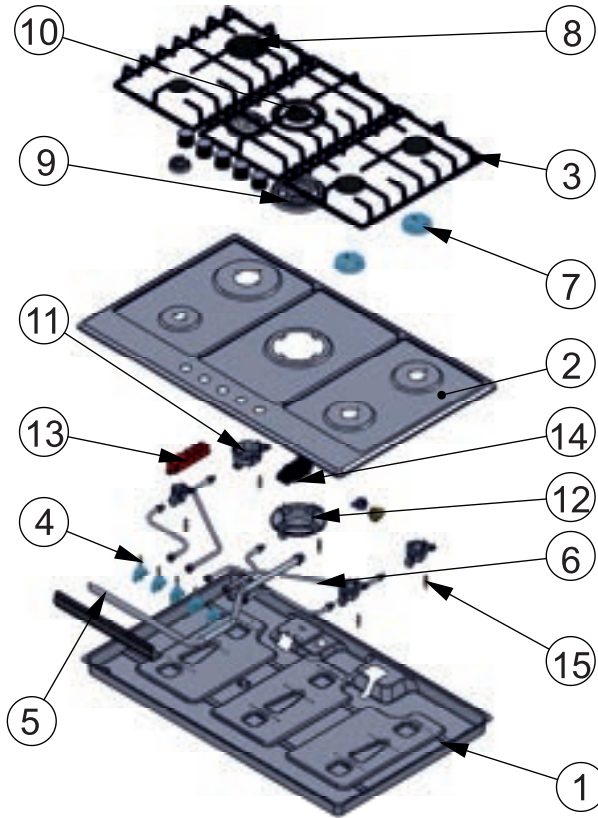
Sample Labels for Product

LPG



NG





1 Bottom Sheet Metal

2 Top Sheet Metal

3 Pan Support

4 Gas Valve

5 Main Pipe

6 Distribution Pipes

7 Burner Body

8 Burner Cap

9 Wok Burner Body

10 Wok Burner Cap

11 Burner Cavity

12 Wok Burner Cavity

13 Ignition Box

14 Connection Box

15 Ignition

A stylized logo consisting of two overlapping, teardrop-shaped elements in shades of teal and light blue, resembling a flame or a drop. The elements are positioned behind the text.

Notice d'utilisation

CHERE CLIENT

Notre desir principal est que vous recevez le meilleur resultat avec notre produit qui est propager dans notre fondation moderne en passant d'un qualite de controle meticuleux et attentif.

On vous recommande de lire attentivement tout le guide avant d'utilise le produit et de le cacher comme une source.

ATTENTION!

CET APPARE IL DOIT ETRE MONTER CONVENABLE AUX REGLES EN VIGEUR ET DOIT ETRE UTILISER A DES PLACES BIEN AERE.AVANT DE MONTER ET D'UT ILISER CET APPARE IL LISAIT LES CONDITIONS.

TABLE
MONTAGE DU FOUR
FIGURE DU MONTAGE DU FOUR ENCASTRE
FIGURE DU MONTAGE DU FOUR SET-TOP
PART ICULARITE TECHNIQUE DU FOUR
AVERT ISSEMENT IMPORTANT
L'UTILISAT ION DES FOUR EN GAZ
L'UTILISAT ION DES FOUR ELECTRIQUE
PROPRETE ET ENTRET IEN
GUIDE D'ECARTES DES PROBLEMES

MONTAGE DU FOUR

LIAISON ELECTRIQUE ET SECURITE

- 1.16 Amp. Fusible est necessaire pour votre four.Si il est necessaire ,on recommande que le montage est fait par un electricien experimente.
- 2.Votre four est regle convenable pour 230 volt AC,50 Hz electri que.Si votre electricite est different,adressez vous a votre service competent.
- 3.Le liaison electrique du four doit etre fait en utilisant des prises en terre convenable en Vigeur.Si il n'y a pas de prise en terre convenable ou vous allez monte le four,adressez vous a un electricien experimente.Le reproducteur ne sera pas responsables des dommages produit cause des prises en terre lie a l'appareil.Si les bouts des cables de liaison d'electrique sont ouvert,selon le type de l'appareil,au condition de lier a la cable principal a couper son liaison de la cable principal,fixer un cle convenable fixer a la cable principal a couper son liaison de tous les bouts.
- 4.Si votre cable electrique est dommee,il doit etre absolument changer par le service competent ou par un electricien pour empecher les dangees.
- 5.le cable electrique ne doit pas toucher aux parties chaud de l'appareil.

LIAISON DE GAZ ET SECURITE

- 1.Fixer le manchon a le trompe aux four en LPG.En chauffant dans l'eau bouille pousser l'un des trompes jusqu'a le bout du tuyau puis presser le manchon avec un tournevis .
- 2.Pour faire teste la solidite soyez sur que les controles de gaz sont fermes (regardez figure 1)
- 3.Pour les suintants sur fixation applique seulement les solutions confirme suintant
- 4.Si le four vas etre monte sur un armoire ou un tiroir,il faut monter une panelle de protecteur de temperature en dessous du four de 15 mm.

Avertissement!Lier la liaison du four au valvule de l'entree de gaz ,la longueur de la trompe doit etre court.Puis soyez sur qu'il n'y a pas de suintement.Pour securite la longueur de la trompe ne doit pas etre plus long de 125 cm.

EXAMINER ENCORE LA LIAISON DE GAZ

NE FAISAÏT PAS PASSER LA TROMPE DU GAZ ET LE CABLE ELECTRIQUE DU FOUR, DES PLACES CHAUFEE DERRIERE DU FOUR.N'AGITER PAS LE FOUR LIE DE GAZ.LA PUISSANCE PEUT AMOLLIE LA TROMPE ET DU GAZ POURRA SUE.



FIGURE 1

Controle de suintement



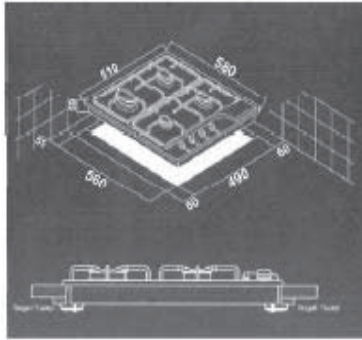
ATTENTION!

Pour le controle de gaz fugitif N'utilisez pas de briquet ou flamme!

Controle de suintement

Quand vous controlez faissez attention que boutons sont fermes et tube ouvert.Pour le contole de gaz fugitif exiler du savon en moussant au liaison du bout de la trompe.Si il y a du fugitif de gaz il y aura de la frenesia a la partie savonne.Dans ces cas renouvelez la liaison de gaz.

FIGURE DU MONTAGE DU FOUR ENCASTRE



PLATEAU DESSUS
JOINT SILICONE
SURFACE D'ETABIL
CLIPS A LIER
TOURNEVIS

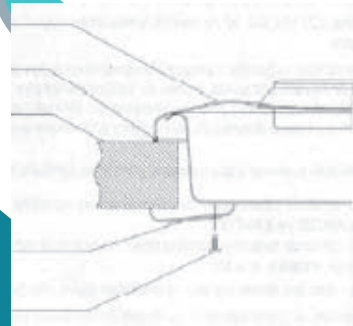


FIGURE 2

Par faveur passer le joint silicone ou la plate entre le four et la surface d'etabil. Apres vous devrez faire monter le four dans la surface de travail. Vous allez voir sur la figure les mesures necessaire , pour le trou (figure 1). En dernier, vous devrez monter le four au cote dessous du surface de travail , avec des presses de liaison et des tournevis (figure 2)

FIGURE DU MONTAGE DU FOUR SET-TOP

Le montage et le premier préparatifs du four set-top.

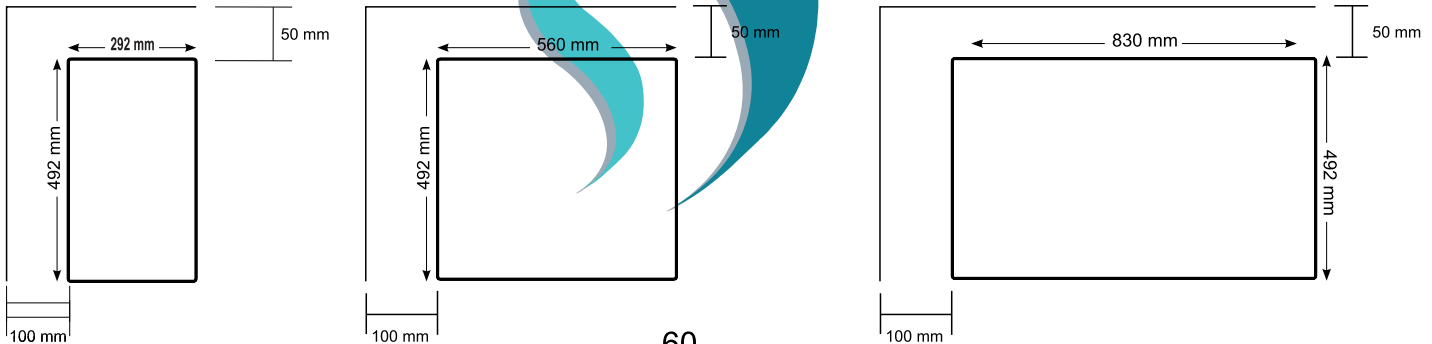
Le premier préparatifs et le montage du four LPG (OPSIYONEL).

Selon le four est regler a LPG (tube), un convenable trompe a LPG (tube) est lie a votre four. Ne passez pas le trompe de gaz du four par des surfaces chaud. Faisez attendez 1 minute dans l'eau bouille le bout du trompe plastique dont vous allez utiliser a la liaison entre le four et LPG detendeur apres amollier et mettez a la place le bout du trompe jusqu'a la fin, serrer le manchon. Faisez le meme travail pour l'autre bout du trompe et faisez au detendeur LPG. Lier votre produit au robinet de LPG (tube) sans suintement. Faisez absolument le controle de suintement. La trompe plastique ne doit pas etre plus long de 125 cm. Votre produit est regle a gaz LPG (tube). Quand vous utilisez votre produit avec LPG utiliser un detendeur de 1.5kg\300 mm.SS sortie de pression confirme par TSE. Pour lier votre materiel au gaz naturel appelez votre service competent.

Le premier preparatifs et le montage du four en gaz naturel (opsiyonel)

Selon votre four est regle de gaz naturel, un trompe convenable a gaz naturel est fixe a votre four. Faisez lier la trompe de gaz de votre four, sans le deformer et sans suinter au robinet de gaz naturel. Faisez absolument le controle de suintement. La trompe spirale que vous allez utiliser ne doit pas etre plus long de 125 cm pour la securite. Pour lier votre produit a LPG (tube) appeler votre service competent.

Sécurité d'allumage: L'appareil est équipé d'un dispositif de surveillance de la flamme. " L'appareil ne doit pas fonctionner pendant plus de 15 secondes pour allumer le brûleur. Si le brûleur ne brûle pas après 15 secondes, arrêtez l'assemblage et ouvrez la porte du compartiment et / ou attendez au moins une minute avant que le brûleur ne se rallume. "



PARTICULARITÉ TECHNIQUE DU FOUR

FOUR LUXE		LPG (G 30-30 mbar)				GAZ NATUREL (G 20-20 mbar)			
FOUR BEC ETANG		BEC GRAND	BEC MOYEN	BEC PETIT	BEK WOK	BEC GRAND	BEC MOYEN	BEC PETIT	BEK WOK
DIAMETRE D'INJECTEUR		0,80 mm	0,65 mm	0,50 mm	0,85 mm	1,20 mm	0,90 mm	0,70 mm	1,30 mm
DEBITE DE GAZ		0,221 kg/h	0,118 kg/h	0,066 kg/h	0,235 kg/h	0,220 m3/h	0,145 m3/h	0,076 m3/h	0,239 m3/h
PUISSANCE (Hi)		2,80 kW	1,50 kW	0,85 kW	2,98 kW	2,20 kW	1,40 kW	0,70 kW	2,389 kW
PUISSANCE (Hs)		3,11 Kw	1,67 kW	0,940 kW	3,31 kW				
VOLTAJE DE FÏLLE ADOPTIVE		1500 AND 1000 WATT				230 VOLT 50 Hz			

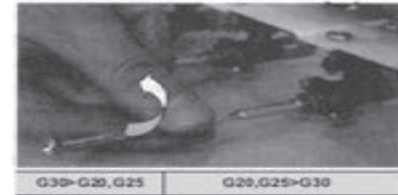
FOUR CLASSIQUE		LPG (G 30-30 mbar)				GAZ NATUREL (G 20-20 mbar)			
FOUR EN TUYAUX EN BEC		BEC GRAND	BEC MOYEN	BEC PETIT		BEC GRAND	BE C MOYEN	BEC PETIT	
DIAMETRE D'INJECTEUR		0,70 mm	0,60 mm	0,50 mm		1,20 mm	0,90 mm	0,70 mm	
DEBITE DE GAZ		0,118 kg/h	0,102 kg/h	0,067 kg/h		0,232 m3/h	0,138 m3/h	0,097 m3/h	
PUISSANCE (Hi)		1,50 kW	1,30 kW	0,85 kW		2,25 kW	1,35 kW	0,90 kW	
PUISSANCE (Hs)		1,67 Kw	1,44 kW	0,940 kW					
VOLTAJE DE FÏLLE ADOPTIVE		1500 AND 1000 WATT				230 VOLT 50 Hz			

Avant de faire la liaison de l'appareil

Lisat attentivement le guide d'utilisation de l'appareil avant d'utiliser l'appareil. Dans ce guide il y a des informations important a propos de votre securite, l'utilisation et la proprete de l'appareil. Gardez bien ce guide d'utilisation car quelqu'un d'autre peut aussi utiliser cette appareil.

Pour regler votre four selon le type de gaz ,comme les changements des tetes de trompes, comme c'est monter a la figure ,au milieu des valvules de gaz avec un petit tournevis faisait attentivement le regle de flamme serrer.

Not.Ce guide d'utisitation est prepare pour plusieurs modele. Certain particularite technique preciser dans le guide,pourrait pas etre disponible dans votre appareil.



DE LPG A GAZ NATUREL

DE GAZ NATUREL A LPG

Regle de flamme conseiller de valvule de gaz

POUR LE BEC GRAND
POUR LE BEC MOYEN
POUR LE BEC PETIT

En sens inverse de l'heure 3 tourne	En sens de l'heure 3 tourne
En sens inverse de l'heure 2,5 tourne	En sens de l'heure 2,5 tourne
En sens inverse de l'heure 2 tourne	En sens de l'heure 2 tourne

AVERTISSEMENTS IMPORTANT

1. Sur l'étiquette de particularité technique, les conditions de montage sont écrites puis vous pourrez aussi trouver les informations du produit à propos du type de gaz (LPG ou Gaz naturel).
2. Le voltage puissance du four est 230 volt 50 Hz.
3. Si la puissance du courant de l'installation est plus petite que 16 Amp. Faites fixer un fusible de 16 Amp à un électricien expérimenté.
4. Soyez sûr que vous utilisez une prise de terre donc la fiche de votre four est en terre.
Si vous n'utilisez pas la terre, le reproducteur ne sera pas responsable des dommages.
5. Tenez loin la trompe à gaz du four et le câble électrique des plaques chaudes, ne les laissez pas être touchés par l'appareil. Tenez loin des bords coupants et des surfaces chauffées.
6. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le service compétent ou le personnel expérimenté.
7. Liez votre four avec une vanne principale convenable.
8. Liez votre four à LPG ou Gaz naturel en court méthode sans fuite.
9. Quand vous faites le contrôle de gaz, ne jamais utiliser briquet, allumette, feu de cigarette ou quelque type de flamme.
10. L'utilisation de votre four formera de la chaleur et de l'humidité, soyez sûr de bien aérer votre cuisine, assurez un convenable canal naturel d'aération ou utilisez un manteau.
11. À l'utilisation du four, son alentour peut être chaud, ne touchez pas directement aux parties chaudes et tenez loin les enfants.
12. Avant de l'utilisation du four, tenez loin de l'appareil les papiers, toile, matériaux qui s'enflamment.
13. Pour couper la liaison du réseau de fils adoptive, dans tout les pôles, une séparation de contact qui produit un découpage de liaison complet, l'installation électrique doit être comprise à l'installation électrique stable convenable aux règles mobilières.
14. Les robinets à gaz ont un système de serrure. Ne tournez pas les robinets avant de presser sur les boutons.
15. N'utilisez pas votre four dans les endroits explosifs.
16. Faites attention aux nécessités de sécurité et de santé minimum.
17. Après avoir monté le matériel, la fiche de la câble de puissance doit être prise facilement.

TUBE DE
PIQUE-NIQUE



ERREUR

N'utilisez surtout
Pas votre four avec
un tube de pique-nique

300mm\ss



JUSTE

utilisez votre
four avec détendeur
de 300mm\ss avec
Grand tube



Dans les fours en verre
n'utilisez surtout pas des
lits en terre comme
marnite en terre

L'UTILISATION DES FOUR EN GAZ

L'utilisations des becs de gaz

Pour avoir un rendement maximum, utilisez des casseroles dont les bords sont plats, puis utilisez les casseroles dont ces mesures sont ci-dessous. Les valves qui contrôlent les fours à gaz supportent un mécanisme spécial de sécurité.

Les diamètres des casseroles dont on doit utiliser, selon leurs bords, sont présentés comme ci-dessous :

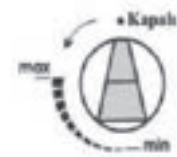
Grand bec 22-28 cm



Moyen bec 14-22 cm



ferme



Pour allumer le four :

1. Pressez toujours le bouton vers l'avant et tournez en sens inverse de l'heure (gauche) jusqu'à la flamme.

Tous les briquets seront actifs, mais seulement celle que vous contrôlez va s'allumer.

Pressez le bouton jusqu'à ce qu'il s'allume (option). Dans les modèles sans briquet, faites l'allumage avec des allumettes.

***Informe qu'il est fermé
La flamme est éteinte***



L'utilisation des becs de gaz

Le système de fonctionnement des fours à gaz est différent. Quand vous voulez utiliser le bec que vous avez choisi, d'abord vous devez appuyer sur le bouton de robinet pour ouvrir. Puis vous devez attendre 5-10 minutes. Après, vous pouvez faire allumer automatiquement ou avec un briquet. Ne pas faire allumer trop de 15 minutes. Si le bec ne s'allume pas après 15 minutes, stoppez l'allumage et attendez 1 minute de renouveler le manuel. Si il s'éteint à cause de quelque raison, fermer le valve de contrôle de gaz et pour le faire travailler attendez 1 minute.

L'utilisation de four en sur de gaz

Choisissez le bec nécessaire, appuyez le bouton de contrôle de gaz vers le bas et tournez au maximum flamme, appuyez environ 7-10 minutes. Quand on a eu la flamme on laisse le bouton de contrôle. Si le bec ne s'allume pas, renouveler le manuel mais augmenter le moment du presser le bouton.

-Au modèle de système en sur de gaz, quand on a éteint la flamme du four, le valve de contrôle coupe automatiquement le gaz (option)



Aux four s'allumant par le bouton;

En appuyant sur le bouton, tourner en sens inverse de l'heure l'allumage automatique commencera à la flamme (☼). Quand le bec que vous avez choisi est allumé, tourner vers la gauche jusqu'à la flamme. Puis laissez le bouton au degré de flamme voulu.

L'UTILISATION DES FOURS ELECTRIQUE

L'utilisation du four électrique

(Pour les four en clef echelon)

Le dessus du four électrique est couverts avec une matiere preventive contre la temperature. A la premiere utisation pour faire durcir en brullant le tabatiere preventif, chauffez environ 5 minute en tournant le bouton au signe max.

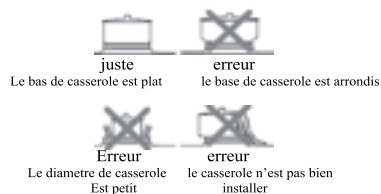
Tableau 2-L'utilisation des boutons du four électrique

POSITIONS DES BOUTONS	1	2	3
PUISSANCE (WATT)	250	750	1000
FORME D'UTILISATION	Chauffage	Temperature bas	temperature haut

Pour les fours en controle de thermostat (Les four Hotplate ou dualite)

Vous pouvez faire travailler le four dont il est controle de thermostat ,entre min et max degrees qui sont preciser sur le serigraphie. Entre cette espace la lumiere de signale s'allumera ou s'eteindra selon le niveau de la temperature.

INFORMATIONS UTILE POUR LES FOURS ELECTRIQUE

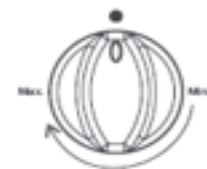
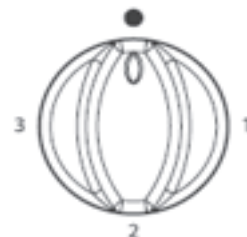


utilisez sur le fourdes casseroles dont Ces bas sont droit.En ces cas la Temperature sera utilisee maximum.

c'est conseiller d'utiliser des Casseroles en bases droit sur le Four.

	Ø 145	Ø 180
Diametre du four		
Diametre du casserole	145 cm	180 cm

-Utiliser des casseroles de diametre convenable N'utilisez pas des casseroles plus petit du diametre Du four.Utilisez des casseroles en petit diametre, donera cause a une perte d'energie de temperature.



PROPRETE ET ENTRETIEN

La proprete des fours en gaz

- 1.Sortez le fiche du four de la prise electrique et interromper le gaz en fermant le valvule de gaz .
- 2.Le four est vraiment chaud apres un moment que le four est ouvert ou quand il a commenser a travailler.Vous de devrez pas tou cher les elements chaufee
- 3.N'ettoyez pas les parties interieur du four;les panelles,les grils,leurs becs, leurs couvercles et tous leur autres parties avec comme des instruments de fil de n'ettoyage ou couteau.N'utilisez pas des materiels qui fait tracer , qui erode ou des deteratives
- 4.Apres avoir ettoyer l'interieur du four avec un tissu savonner,rincer et en suite secher le assez bien avec un tissu mou.
- 5.N'ettoyez pas le four avec des nettoyeurs en vapeurs.
- 6.Parfois laver les tetes de l'injecteur de gaz avec de l'eau savonne et ettoyez les canalles de gaz avec l'aide d'une brosse
- 7.N'utilisez pas jamais des materiaux explosives qui s'enflamme facilement comme l'aside et benzine, quand vous faisait la proprete du four
- 8.Ne faisait pas sauter de l'eau sur le four
- 9.Ettoyez les parties de bec qui sort avec de l'eau chaud savonne, ne les lavez pas dans la machine de vaiselle.
- 10.Ne mettez pas les becs de gaz et les grils dans l'eau chaud

LA PROPRETE DU FOUR ELECTRIQUE



-Après avoir utiliser le four en attendant De se refroidir essuyer le avec un tissu mouille.Si il est trop salis ettoyer le avec de l'eau deterensif.

N'utilisez pas les materiels si-dessous pour ettoyer le four



Fil de
Frottement

poudre de
proprete

sprey
de four

eponge dur
erosif



-Après avoir ettoyez le four chauffez le Quelque minute pour qu'il seche.Si Vous ne l'avez pas avoir utiliser un Long moment,graisser le dessus du Four avec de l'huile de machine en Formant une couche mince de l'huile.
-Le tole inoxydable peut changer de Couleur avec la temperature,alentours Du four electrique.Ce n'est pas un Inconvenient du point de vue d'usage

GUIDE D'ECARTE DE PROBLEME

Les travaux de réparation doivent être faits seulement par le personnel compétent. Les réparations des personnes non-compétentes sont vraiment dangereuses. Avant d'entreprendre quelque travail de réparation, coupez la liaison électrique de l'appareil en sortant son fusible ou en sortant la fiche du câble de la prise. Les travaux de réparation faits par des personnes non-compétentes peuvent se terminer avec un choc électrique et un court-circuit. Pour éviter les blessures, comme cela c'est nécessaire, que les réparations se fassent seulement par des personnes compétentes.

IMPORTANT

Les visites des services ne seront pas gratuites si la cause de l'appareil sera de faute d'usage. Conservez ces règlements à une place où vous pourrez facilement y parvenir toujours et si vous vendez le four, donnez ces règlements avec le four au nouveau employeur. Ci-dessous, quelques défauts sont définis que vous pourrez les supprimer.

Not

Quelques petits défauts ci-dessous sont définis que les employeurs peuvent les supprimer facilement en appliquant les règlements.

ERREUR	RAISON	SOLUTION
La flamme du four n'est pas stable	L'étalon du gaz est faux	Le personnel compétent de service doit faire l'étalon du gaz comme il est nécessaire
La flamme du four change instantanément	Les parties du four ne sont pas correctement installées	Installez les parties du four comme il est nécessaire
L'inflammation du four prend un long moment pour s'inflammer		Installez les parties du four comme il est nécessaire
Après l'inflammation du four, la flamme s'éteint	Vous laissez le bouton tout le temps, vous ne pressez pas le bouton suffisamment	+Pressez le bouton encore plus longtemps. Avant de laisser le bouton, en dernier lieu, pressez-le fermement
À l'endroit de cuisson, la couleur du gril de gaz est changeante	C'est normal, c'est à cause de la haute température	Nettoyez le gril avec des instruments métalliques
Les travaux électriques sont régulièrement problématiques	Le fusible peut être grillé	Contrôlez le fusible si il est nécessaire, changez-le
Le four ne s'inflamme pas avec des briquets électriques	Le reste alimentaire et les morceaux de détergent empêchent le contact entre l'élément d'inflammation et le four	Nettoyez attentivement la distance du four entre le matériel d'inflammation
Les parties du four sont disgracieuses	Salis normalement	Nettoyez les parties du four avec des instruments métalliques

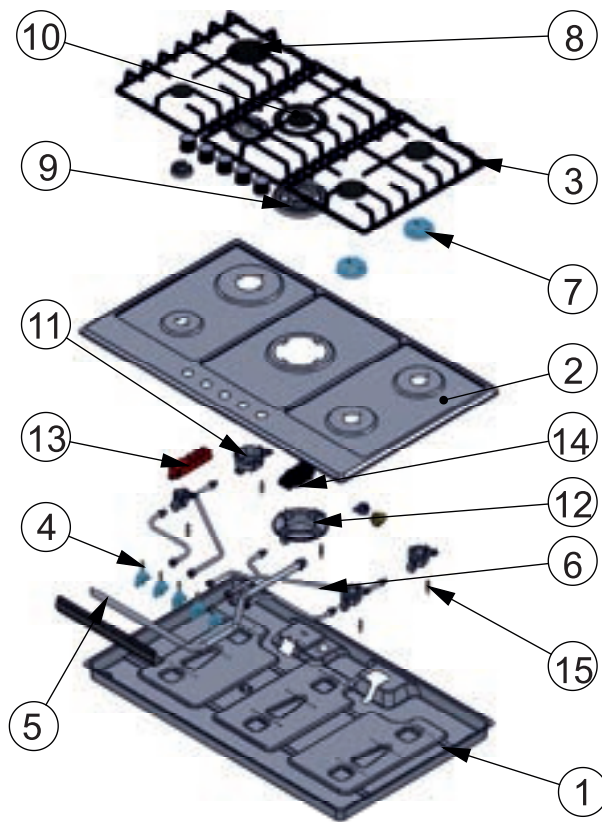
Exemples de balises

LPG



Gaz naturel
NG





1 Plaque inférieure de janvier

2 Cuisinière Upper Body

3 Grids

4 Robinet

5 Tuyau de gaz principal

6 Tubes de distribution

7 Corps du brûleur

8 Chapeau de brûleur

9 Corps de brûleur Wok

10 Chapeau de brûleur Wok

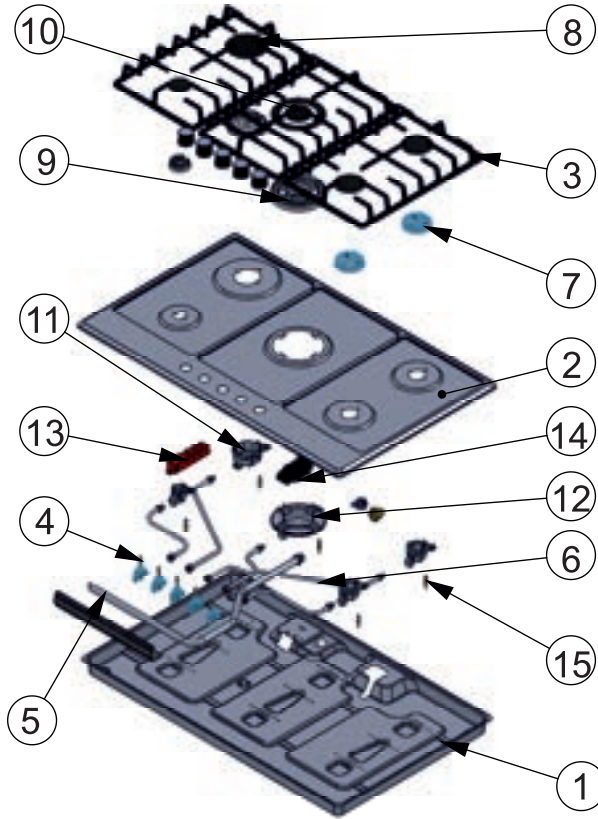
11 Cavité du brûleur

12 Cavité du brûleur de wok

13 Boîte de tir

14 Boîte de connexion

15 Bougie d'allumage



- 1 صفيحة القاع لشهر يناير
- 2 جسم الموقد
- 3 شبكات
- 4 صنبور
- 5 أنبوب الغاز الرئيسي
- 6 تآأ أعيزولا بين
- 7 جسم الموقد
- 8 غطاء الموقد
- 9 ووك بيرنر بودي
- 10 غطاء ووك الموقد
- 11 تجويف الموقد
- 12 ووك بيرنر بول
- 13 صندوق الإطلاق
- 14 صندوق التوصيل
- 15 شمعات الإشعال

علامات المثال

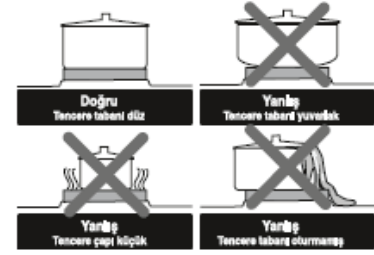
LPG



NG



بعض المعلومات المهمة من اجل الطباخ الكهربائي



❖ قوموا باستعمال القدور ذوات القاعدة المستقيمة على الطباخ. عندها سيكون قد تم استعمال الحد الأقصى من الطاقة الكهربائية.

❖ يتم توصية عدم استعمال القدور ذوات الاقطار الذي يكون مدورا نحو الخارج على الطباخ (محدبا نحو الخارج).

180 Φ	145 Φ	قطر الطباخ
		قطر القدر

❖ قوموا باستعمال القدور ذوات الاقطار المناسبة.

❖ لا تقوموا باستعمال القدور ذوات الاقطار الصغيرة التي تكون اصغر من قطر الطباخ قدر الامكان. في حالة استعمال القدور ذوات الاقطار الصغيرة، سيكون هذا سببا في صرف كمية كبيرة من الطاقة الكهربائية.

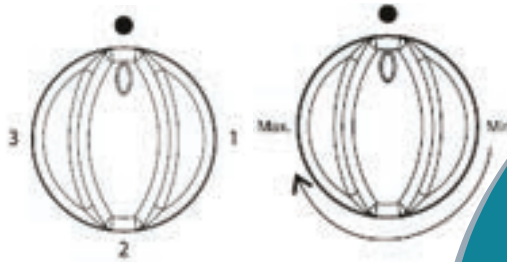
استعمال الطباخات الكهربائية

استعمال الطباخ الكهربائي

(من اجل الطباخ الذي يحتوي على المفاتيح وذات التدرج)

ان الاقسام العلوية من الطباخ الكهربائي يكون مغطاة بمواد حماية وذات تحمل للحرارة.

في الاستعمال الاول؛ قوموا بالتسخين لمدة 5 دقائق من خلال احضار الزر الى وضعية الحد الاقصى من اجل تصليب طبقة الحماية.



وضعية استعمال الطباخ الكهربائي – الجدول 2

وضعية الزر	1	2	3
القدرة "واط"	250	750	1000
شكل الاستعمال	التسخين	درجة الحرارة المنخفضة	درجة الحرارة العالية

من اجل الطباخ الذي يحتوي على الفاحص الثرموستاتي (الطباخ ذات المواعيد الاحادية والثنائية)

من الممكن ان تقوموا بالعمل ما بين الحد الادنى والحد الاقصى المبين في الجدول ان كان الطباخ يحتوي على الفحص الثرموستاتي. من الممكن ان يتم الدخول والخروج من والى الدورة بالاستناد الى استجابة الحرارة لمصباح الإشارة في هذه المسافات.

ازالة المشاكل

يتم القيام بعملية الصيانة من قبل الموظف المختص بالصيانة فقط. وان محاولة صيانة الطباخ من قبل الاشخاص الذين لا يمتلكون الصلاحية والغير المؤهلين يكون خطيرا الي اخر درجة. وقيل التدخل في اي عمل خاص بالصيانة يجب اخراج الضمان او سحب الكابل من مأخذ التيار الكهربائي اي يجب قطع التيار الكهربائي عن الجهاز وان اعمال الصيانة الذي يتم القيام بها من قبل الاشخاص الغير المؤهلين من الممكن ان ينتج عن الصعقة الكهربائية او الدورات القصيرة. ومن اجل مكافحة ظهور هذا النوع من المشاكل يجب ان يتم القيام به من قبل الموظف المختص بالصيانة فقط.

مهم

في حالة كون العطل ناتجا عن الاستخدام الخاطي، فسوف لن يتم تقديم خدمة الصيانة مجانا. قوموا بالحفاظ على هذه التعليمات في الأماكن الذي يمكن الوصول اليها بسهولة. وان فتمت بيع الطباخ، لا بد ان تقوموا بتسليم دليل الاستعمال هذا مع الطباخ الي المستخدم الجديد. لقد تم ادناه اعطاء بعض التوصيات الذي تبين كيفية ازالة بعض العطلات في حالة ظهورها:

الخطا	السبب	الحل
ان لهب الطباخ ليس منتظما.	ضبط الغاز خاطئ	سبقوم موظف الصيانة المختص باجراء الضبط بالشكل المطلوب!
ان لهب الطباخ يتغير بشكل مفاجئ.	لم يتم تركيب قطع الطباخ بشكل ملائم في امكانها.	يجب ان يتم تركيب قطع الطباخ بشكل ملائم في امكانها!
ان اشتعال موقد الطباخ يستغرق وقتا طويلا.	ان اشتعال موقد الطباخ ينطفئ بعد ان يتم اشتعالها.	يجب ان يتم تركيب قطع الطباخ بشكل ملائم في امكانها!
ان لهب الطباخ يتغير لون الشواية الغازية في منطقة الطبخ.	تتركون الزر في وقت مبكر. لا تقوموا بالضغط على الزر بالشكل الكافي.	قوموا بالضغط على الزر لفترة اطول. قوموا بالضغط بقوة مرة واحدة قبل ان تقوموا بترك الزر بشكل حر.
لقد تغير لون الشواية الغازية في منطقة الطبخ.	انه وضع طبيعي ناتج عن درجة الحرارة المرتفعة	قوموا بتنظيف الشواية المعدنية بواسطة جهاز تنظيف المعادن.
ان الاعمال الكهربائية يحتوي على المشاكل بشكل عام	لقد احترق مفتاح الضمان.	قوموا بفحص المفاتيح الموجودة في علبة مفاتيح الضمان. وقوموا بتغييرها ان تطلب الامر.
لا يتم اشعال موقد الطباخ بواسطة الفداحة الكهربائية.	ان النفايات الخاصة بالطعامه وقطع مساحيق الغسيل من الممكن ان يكون عائقا مابين الطباخ وعناصر الاشتعال.	قوموا بتنظيف الفتحة الموجودة ما بين الطباخ وعناصر الاشتعال بعناية ودقة.
ان قطع الطباخ يبدو قبيح المظهر	انه اتساخ طبيعي	قوموا بتنظيف القطع المعدنية للطباخ بواسطة الاجهزة او المواد الخاصة بتنظيف المعادن.

الطبخ الغازي

يجب ان يكون حجم الوعاء وابعاد لهب الغاز ملائماً مع بعضها البعض. قوموا بضبط شعلة الغاز بالشكل الذي ينسكب منه من القدر وقوموا بوضع القدر في منتصف الموقد.

استعمال الطباخ

1. الموقد الصغير: 12-18 سم
2. الموقد الكبير: 20-26 سم
3. الموقد المتوسط: 14-20 سم
4. الموقد المتوسط: 14-20 سم ويكون ملائماً للقدر الذي يكون بهذه الاحجام.

يتم القيام بعرض قدرة الطبخ المنخفضة جدا ان كان رمز الشعلة صغيرة، وقدرة الطبخ كبيرة جدا ان كان رمز الشعلة كبيرة. وفي الوضعية المغلقة، يتم القيام بقطع الغاز الذي يأتي من موائد الطباخ.



غسل موائد الطباخ الغازي

1. قوموا بالضغط على زر موقد الطباخ
2. قوموا بالتحويل باتجاه عكس عقارب الساعة من اجل احضارها الى رمز اللهب الكبير.
3. قوموا بالضبط بقدرة الطبخ الذي ترغبون بها.

اغلاق موائد الطباخ الغازي

قوموا باحضار رز موقد الطباخ النوضعية مغلقة.

مواد السلامة الخاصة بقطع الغاز (في النماذج المحتوية على العناصر الخاصة بالمصطلحات)

يتم القيام بقطع الغاز مباشرة من خلال ادخال ميكانيكية السلامة الى النورة، مقابل الانطفاء الذي من الممكن ان يظهر في نتيجة اعمال نقل السائل الى الموائد العلوية. قوموا بالاشعال من خلال تدوير الزر بعد الضغط عليها ودفعها الى الامام باتجاه عكس عقارب الساعة. وبعد ان يتحقق الاشتعال، قوموا بتوفير ادخال المواد الخاصة بالسلامة الى النورة من خلال المحافظة عليها بشكل مضغوط ما بين ما يتراوح من 3-5 ثواني. وان لم يتحقق الاشتعال بعد الضغط على الزر وتركها، قوموا بتكرار العملية من خلال الحفاظ على الزر بشكل مضغوط لمدة 15 ثانية.

معلومات عامة فيما يخص الطبخ



لا تقوموا بملئ المقلاة اكثر من ثلثيه اطلاقا. لا تقوموا بترك الزيت اثناء التسخين. ان الزيوت الساخنة اكثر من اللازم من الممكن ان يولد خطورة تولد الحرائق. لا تحاولوا اطلاقا ان تعملوا على اطفاء هذا النوع من الحرائق بواسطة الماء! في حالة احتراق الزيت قوموا بوضع بطانية او قطعة مبللة من القماش على الحريق. وفي حالة توفر الامان قوموا باطفاء الطباخ او الاتصال بالمطافي.

- قبل المباشرة بقلي الاطعمة قوموا بوضع الزيت بشكل جيد ومن ثم قوموا بوضع الاطعمة. وقوموا باذابة الثلج الموجود على الاطعمة المجمدة قبل القيام بقلها.
- عندما يتم القيام بتسخين الزيت حافظوا على ان يكون غطاء الوعاء الذي تستخدمونه مفتوحا.
- قوموا بوضع المقلاة او القدر على الطباخ بالشكل الذي لا يتسبب في سخونة الاماكن المخصصة للمسك او الرفع. لا تقوموا باستعمال الاوعية الغير المتوازنة او الذي ينقلب بسرعة في القلي ولا تقوموا بوضعها على الطباخ.
- لا تقوموا بوضع الاوعية والقدر فوق الطباخ وهي في حالة فارغة عندما يكون الموقد مشتعلا، لانه من الممكن ان يتضرر.
- قوموا بغلق موقد الطباخ بعد كل استعمال. ان كان موقد الطباخ مشتعلا دون وضع القدر او المقلاة عليها فانكم بهذا تكونون قد تسببتم في اعطاء الضرر للطباخ.
- لا تقوموا بوضع الاوعية المصنوعة من الالمنيوم او البلاستيك على المنتج لانه من الممكن ان يسخن بسرعة. لانه يجب ان يتم استعمال هذه الاوعية من اجل الاطعمة.
- قوموا باستعمال القدر والوعية ذات القاعدة المستقيمة فقط.
- قوموا بوضع الاطعمة بمقادير ملائمة في المقلاة والقدر. وفي هذه الحالة لن تضطروا الى القيام باعمال تنظيف الارضيات دون سبب لان هذا يعمل على اعاقبة سكب الطعام في القدر او المقلاة. لا تقوموا بوضع اغطية القدر او المقلاة على موقد الطباخ.
- قوموا بوضع القدر بالشكل الذي يقوم فيها بتنصيب المواقف. وفي حال اذا ما رغبتم بوضع القدر على الموقد الاخر، قوموا بوضعها من خلال رفعها وليس سحبها حتى وصولها الى الموقد الاخر.

التنظيف الاول

1 من الممكن ان يتسبب بعض انواع مساحيق الغسيل ومواد التنظيف بالضرر للسطوح. لا تقوموا باستعمال مساحيق الغسيل، مساحيق التنظيف، وكريمات التنظيف بكميات مفرطة وكذلك لا تقوموا باستعمال الاجسام الحادة .

1 قوموا باخراج كافة المواد الخاصة بالتعبئة. قوموا بحماية سطح المنتج بواسطة قطعة مبللة من القماش او بواسطة قطعة من الاسفنج ومن ثم قوموا بتجفيفها بواسطة قطعة قماش جافة.



تقييم المنتجات الخاصة بالنفايات؛

لقد تم القيام بانتاج هذا المنتج، من المواد والقطع ذات الجودة العالية والتي تحمل المؤهلات الذي يمكن من خلالها ان يتم استردادها واستعمالها مرة اخرى. ولهذا السبب، لا تقوموا برميها مع النفايات المنزلية والنفايات الاخرى عند انتهاء عمر الخدمة الخاصة بالمنتج. قوموا باخذها الى نقاط جمع الاجهزة الكهربائية والالكترونية من اجل اعادة استردادها واستعمالها مرة اخرى. قوموا بالاستعلام عن نقاط الجمع هذا والموجودة في منطقتكم من الادارة المحلية. ساعدوا على حماية الموارد الطبيعية والبيئة من خلال المساعدة في استرداد المنتجات المستعملة مرة اخرى. قوموا بقطع الكابيل الكهربائي الخاص بالمنتج قبل رميها من اجل سلامة الأطفال ومن ثم قوموا بكسر ميكانيكية القفل الموجود على غطاء التحميل واوصلوه الى حالة لا يمكن استعمالها.

الامور الذي يتوجب القيام بها من اجل الاقتصاد في الطاقة؛

- ان المعلومات المتواجدة في الاسفل، سيساعدك في الاستعمال من خلال توفير الاقتصاد في الطاقة وبشكل ايكولوجي.
1. قوموا باحضار الاطعمة المجمدة والذي يتوجب طبخها من خلال اذابة الجليد وايصالها الى حالة جاهزة للطبخ قبل القيام بطبخها.
 2. قوموا بتحديد حجم موقد الطباخ الملائم لكبر قاعدة القدر المستعمل. حالوا ان تستعملوا القدر الملائم وفق اساليب الطبخ وكمية الطعام الذي سيتم طبخه. كلما كبر حجم الوعاء الذي سيتم فيها الطبخ فسيزداد معدل احتياجه للطاقة بشكل متوسط وسوف يكون سببا في استهلاك كمية اكبر من الطاقة.
 3. ان استعمال الغطاء على المقلاة او القدر ذات الغطاء في اعمال الطبخ سيساعد بكمية كبيرة على اقتصاد الطاقة مقارنة بالقدر او المقلاة الذي يكون بدون غطاء.

الفحص النهائي

1. قوموا بفتح تغذية الغاز.
2. قوموا بالفحص فيما اذا كان قد تم تركيب ربط الغاز بشكل امن ام لا، ومن ثم تأكدوا فيما اذا كان هنالك تسريب ام لا.
3. قوموا باجراء الفحص من اجل ان يكون موافد الطباخ قريبا ولهيه ظاهرا ام لا.

1 يجب ان يكون لون اللهب ازرقا ويشتعل بشكل جيد. عندما يكون لون اللهب اصفرا قوموا وبسرعة باجراء الفحص فيما اذا كان قد تم تركيب موافد الطباخ بشكل جيد ام لا او قوموا بتنظيف ذلك الموقد .

المعلومات الخاصة بالتعبئة

ان مواد التعبئة خطير جدا بالنسبة للاطفال. قوموا بحفظ مواد التعبئة في الاماكن البعيدة عن متناول الاطفال. لقد تم القيام بانتاج علب المنتج، من المواد الذي من الممكن ان يتم اعادة استعماله مرة اخرى حسب الطلب ووفق الموضوعات المحلية. لا تقوموا برمي المواد الخاصة بالتعبئة مع النفايات المنزلية والنفايات الاخرى. قوموا برميها في نقاط جمع التعبئة الذي قد تم تحديده من قبل السلطات المحلية .

المعلومات الخاصة بالنقل

1. قوموا بتحقيق اعمال النقل من خلال الاخذ بنظر الاعتبار للتحذيرات او التنبيهات المتواجدة على العلبه قبل اخراج المنتج من علته.
2. قوموا باتخاذ التدابير من اجل حمايتها ضد كافة الضربات الذي من الممكن ان يتحقق باي شكل من الاشكال.
3. قوموا بالحفاظ على المنتج في وضعيتها الطبيعية اثناء النقل.
4. قوموا بتثبيت القطع المتحركة المتواجدة على المنتج بطريقة تثبيتها بواسطة الشريط او ما شابه من اجل حمايتها من الضرر.
5. قوموا بفحص المظهر العام للمنتج مقابل كافة انواع الاضرار الذي من الممكن ان يظهر اثناء النقل.
6. قوموا بحفظ العلبه الاصلية للمنتج. ومن ثم قوموا باستعمال هذه العلبه في اعمال النقل الاخرى. في حالة عدم تواجد العلبه الاصلية قوموا بتحقيق اعمال النقل من خلال تغليف المنتج بواسطة النايلون الذي يحتوي على الفقاعات.

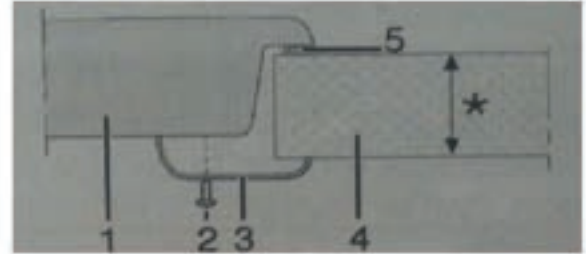
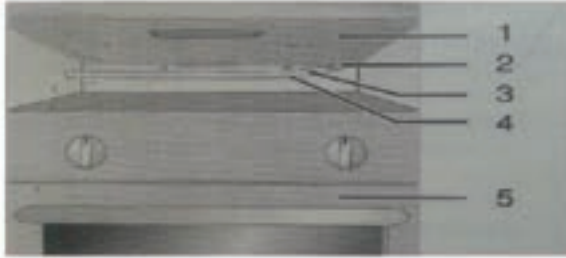
سوف يتم توفير ربط الغاز الطبيعي لمنتجنا، على حافة التأسيسات، يجب ان يتواجد انبوب مرن يكون حافتها مغلقا بواسطة المكونات العمياء. سيقوم اخصائي التصليح او العناية بخلع المكون الاعمى اثناء القيام بعملية الربط، ومن ثم سيقوم بربط منتجكم بواسطة جزء الربط المستقيم او المباشر (الاقتران).

انتبهوا الى ان يكون صمام الغاز الطبيعي في المكان الذي من الممكن ان يتم الوصول اليه بسهولة. وفيما بعد يتطلب ان تقوموا بمراجعة مركز الخدمات المختصة من اجل اجراء التغيير، ان كنتم ترغبون باستعمال المنتج مع انواع مختلفة من الغاز غير الذي قد تم ضبطه لكي يعمل بها.

اذا ما تم تركيب الفرن المدمج تحت الطباخ؛

يجب ان يتم القيام بتركيب صنوبر الغاز الى الفرن، بالشكل الذي لا يلامس فيها الحافات والزوايا الحادة، ويجب ان لا يتم سحبها من خلال طيها او لفها.

سوف يتم القيام بربط الغاز الخاص بالمنتج في الجهة اليسرى بالنسبة لكم، ومن الممكن ان تقوموا بتثبيت الصنوبر باستعمال المثبت.



1. الطباخ 2. البرغي 3. مثبت التركيب 4. المقعد 5. طوق عدم التسريب 1. الطباخ 2. حافة الصنوبر 3. الصنوبر 4. المثبت 5. الفرن

القيام بتركيب المنتج في مكانه

1. يجب ان يتم القيام بلصق طوق عدم التسريب الذي يتم اعطائه الى العلب، من خلال طي المحافظة السفلية لاطار الطباخ مثلما يتم عرضه في الشكل اثناء تركيب الطباخ.

2. قوموا بتركيب الطباخ على الطاولة او المقعد ومن ثم قوموا بتجهيزها.

3. من الممكن ان تقوموا بربط الطباخ من ثقب المحافظة السفلية من خلال استعمال طوق التركيب ومن ثم قوموا بربطها.

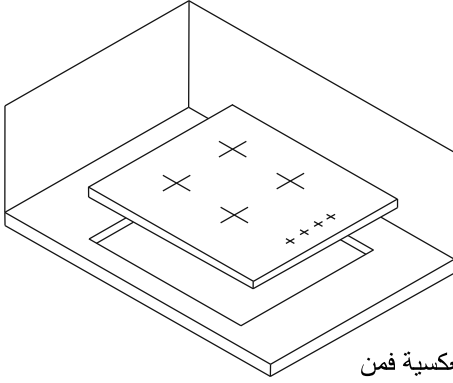
الربط الكهربائي

قوموا بربط المنتج، بالخط و/ او مأخذ التيار المؤرض والذي يتم حمايتها من قبل الضمان الملائم للقيم المتواجدة في جدول "المواصفات الفنية او التقنية".
لا تقوموا باعطاء وظيفة القيام باعمال تاسيس التأريض الى كهربائي غير مؤهل بهذا، سواء اكان محتويا على المحول او بدون محول.
بعد ان يتم القيام بتاريض المنتج بالاساليب المحلية الملائمة فان شركتنا لن تكون مسؤولة عن المشاكل التي ستولد فيما بعد.

تهوية الغرفة

يتم اعطاء الهواء المطلوب من اجل الاحتراق، الى الغرفة بشكل مباشر من خلال سحب هواء الغرفة والغازات الخارجة. يتطلب ان يكون هنالك تهوية جيدة للغرفة من اجل ان يعمل منتجنا بشكل امن. وان لم يكون هنالك اي باب او نافذة يمكن استعمالها من اجل التهوية، عندها يجب ان يتم القيام بتاسيس تهوية اضافية ...

حجم الغرفة	فتحة التهوية
اقل من 5 م ³	الحد الادنى 110 سم ²
ما بين 5 م ³ و 10 م ³	الحد الادنى 50 سم ²
اكبر من 10 م ³	لا يتطلب وجودها
البودروم والمخزن	65 سم ² على الاقل.



التعليمات الخاصة بالحماية



من الممكن ان يتم القيام باعمال ربط المنتج الى الشبكة الكهربائية من قبل شخص مختص ومؤهل فقط ويتم ضمان المنتج مباشرة بعد ان يتم القيام بالتركيب الصحيح فقط.
ان الشركة المنتجة ستكون غير مسؤولة عن الاضرار التي ستتولد بسبب العمل الذي سيتم القيام به من قبل الاشخاص الغير المؤهلين.

يجب ان لا يتم سحق الكابل الكهربائي، ولا يجب طيها، ويجب ان لا يتم تضيقها، او يجب ان لا يتم ملامسة المنتج مع القطع الساخنة.

في حالة تضرر الكابل الكهربائي، من الممكن ان يتم القيام بتغييرها من قبل كهربائي مؤهل وفي الحالة العكسية فمن الممكن ان يكون هنالك خطورة من اجل تولد الحرائق او الدورات القصيرة او الصدمة الكهربائية.

قبل المباشرة باي عمل على التأسيسات الكهربائية قوموا بقطع الربط الكهربائي للمنتج ، لانه من الممكن ان يكون هنالك خطورة لحدوث الصدمة او الصعقة الكهربائية.

يجب ان يكون مأخذ الكابل الكهربائي في مكان يمكن الوصول اليه بسهولة قبل التركيب. (يجب ان لا يكون متواجدا على مكان فوقه).



التحذيرات الخاصة بالحماية

قوموا بجراء الفحص فيما اذا كان هنالك اية خسائر متواجدة على المنتج قبل التركيب.
ان كان المنتج متضررا فمن الممكن ان يشكل المنتجات المتضررة خطورة على امنكم وسلامتكم لذلك لا تسمحوا بتركيبها.

المكان الصحيح من اجل التركيب

لقد تم القيام بتصميم المنتج، بالشكل الذي من الممكن ان يتم تركيبه على الدواليب الخاصة بالمطبخ والذي يتم تامينه من السوق.
يجب ان يتم ترك مسافة امنة للمنتج ما بين جدران واثاث المطبخ.
انظروا الى الشكل من اجل المسافات او الفراغات الملائمة ، (سيكون القيم من نوع ملم).
لا يتم وضع المنتج في اية كابينة، يجب ان يكون كلا جانبيه على الجدار، وسيكون ملائما للاستعمال دون ان يتم تواجد اي نوع من انواع الدعم او المساندة.
يجب ان يتم ترك مسافة 750 ملم على سطح المطبخ.
قوموا بتطبيق التوضيات الخاصة بالمنتج من اجل ساحة الهواء / فلاتر الهواء المتواجدة على الجهاز (65 سم على الاقل).
قوموا باخراج الاقفال الخاصة بالنقل ومواد التعبئة.
يجب ان يكون السطوح المستعملة، اللامينات الحساسة والواصل ذات تحمل للحرارة (100 درجة سيليزية على الاقل).
يجب ان يكون المقعد بشكل افقي ومستقيما وقابلا للتثبيت.
يجب ان يتم قطع او تحديد مسافة الفراغ الذي سيتم تركيب الطباخ عليه على المقعد او الطاولة وملائما لابعاد الطباخ الذي سيتم تركيبه.

التركيب او النصب

قوموا بمراجعة مكتب الصيانة المختص والاقرب من اجل تركيب المنتج.
كونوا متاكدين من كون التاسيسات الكهربائية و/ او الغازية ملائمة، قبل الاتصال بمكتب الخدمة المختص من اجل احضار المنتج الى حالة جاهزة للاستعمال.

قوموا باجراء التعديلات المطلوبة اثناء طلب الكهربائي او مختص التاسيسات الذي يجب ان يكون مؤهلاً.
ان فترة ضمان المنتج سيكون غير نافذ ولن تكون الشركة المنتجة مسؤولة عن الاضرار الذي من الممكن ان يتولد بسبب المعاملات الذي يتم القيام بها من قبل الاشخاص الغير المختصين.

ان تجهيز التاسيسات الكهربائية و/ او الغازية وكذلك تحديد المكان الذي سيتم فيها تركيب المنتج سيكون عاندا الى الزبون.



التحذيرات الخاصة بالحماية



خلال تركيب المنتج، يجب ان يتم القيام بالتطبيق وفق القواعد والشروط المحددة في المواصفات القياسية المحلية ذات العلاقة بالكهرباء و/ او الغاز.

الاعمال الذي يجب القيام بها اثناء شم رائحة الغاز



التنبيهات الخاصة بالحماية

1. قوموا بغلاق كافة الصمامات المتواجدة في عدادات الغازات والمنتجات الغازية.
2. قوموا بفتح الابواب والنوافذ.
3. قوموا باجراء الفحص ان كان هنالك تسرب في الغاز وكافة الانابيب وربطها. وان كان ما يزال هنالك رائحة للغاز قوموا بترك الموقع الذي تتواجدون فيها.
4. قوموا بتحذير الاشخاص المتواجدين في المحيط.
5. قوموا بالاتصال بالاطفاء. قوموا باستعمال الهاتف في نقطة بعيدة من اجل تحقيق هذا الاتصال.

الهدف من الاستعمال

لقد تم القيام بتصميم هذا المنتج من اجل استعمالها في المنزل. لا تسمحوا بان يتم استعمالها للاغراض التجارية. " انتباه! " يتم استعمال هذا المنتج لاغراض الطبخ فقط. ولا يتم استعمالها من اجل الاغراض المختلفة مثل تدفئة الغرفة. لا يتم الموافقة على اي نوع من المسؤوليات المتولدة بسبب اي نوع من الاضرار المتولدة اثناء النقل او الاستعمال الخاطى من قبل المنتج. ان عمر استعمال المنتج الذي قمتم بشرائه هو 10 اعوام. من اجل ان يتم تشغيل هذا المنتج بالشكل المعروف فان على المنتج ان يقوم بتوفير القطع الاحتياطية المطلوبة.

- يجب ان يكون التيار الكهربائي مقطوعا عن المنتج اثناء النصب، والتنظيف والتصليلح.
- انتبهوا اذا ما قمتم باستعمال المشروبات الكحولية في اطعمتكم. لان المشروبات الكحولية من الممكن ان يكون السبب في تولد الحرائق من خلال اخراج الشرارات عن ملامستها للسطوح ذات درجات الحرارة العالية جدا حيث يعمل على تبخيرها او في السطوح ذات درجات الحرارة العالية.
- لا تقوموا بتسخين العلب المعلبة المغلقة او الجرات الزجاجية. ان الضغط المتولد، من الممكن ان يكون سببا في انفجار الجرة.
- لا تقوموا بوضع المواد القابلة للاشتعال بالقرب من المنتج اثناء عملها لان درجة الحرارة عند حافظاتها ستكون مرتفعة جدا.
- حافظوا على ان يكون اطراف الحافات مفتوحا في كافة الاماكن المخصصة للتهوية.
- كونوا متاكدين من ان المنتج مغلق بعد كل استعمال.

التحذيرات الخاصة بالاطفال

- ان المنتجات الغازية والكهربائية ، يشكل خطورة كبيرة من اجل الاطفال. قوموا بالحفاظ على المنتج بعيدا عن متناول الاطفال اثناء عملها ولا تسمحوا للاطفال بلامسة المنتج.
- سيكون الاقسام المفتوحة من المنتج ساخنا جدا الى ان يتم تبريده اثناء استعمال المنتج وبعد استعمال المنتج. حافظوا عليها في اماكن بعيدة عن متناول الاطفال.
- لا تقوموا بوضع الاغراض على المنتج وفي الاماكن الذي يمكن الوصول اليه من قبل الاطفال.
- ان مواد التعبئة من الممكن ان يكون خطيرا من اجل الاطفال. قوموا بالحفاظ على مواد التعبئة في اماكن بعيدة عن متناول الاطفال او قوموا بريميها في النفايات من خلال تصنيفها وبشكل ملائم لتعليمات النفايات.

الحماية في الانظمة والمعدات الغازية

- ان كافة الاعمال الذي سيتم القيام باجرائها على الانظمة والمعدات الغازية يجب ان يتم تحقيقها من قبل الاشخاص الذين يمتلكون الصلاحية من اجل هذا.
- قوموا باجراء الفحص فيما اذا كان ضبط المنتج ملائما او غير ملائم للقواعد والشروط الخاصة بالتوزيع المحلي (نوع الغاز وضغط الغاز) قبل التركيب.
- يتواجد في المنتج عنصرا يقوم بتحلية الغازات المتشكلة نتيجة الحرائق. يجب ان يتم تركيب المنتج بالاستناد الى اساليب التركيب النافذة او الصالحة ويجب ان يتم ربطها. يجب الانتباه الى المواصفات الخاصة بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية.
- " انتباه! " ان استعمال اجهزة الطبخ الغازية، سيكون السبب في تشكيل "المواد الذي من الممكن ان تظهر نتيجة الحرق او الرطوبة والحرارة" في الغرف التي تتواجد فيها، تأكدوا من ان تهوية المطبخ جيد اثناء استعمال الجهاز بشكل خاص. قوموا بالحفاظ على ثقب التهوية الطبيعية بشكل مفتوح او من الممكن ان يتطلب القيام بزيادة مستوى التهوية الميكانيكية. قوموا بتركيب جهاز التهوية (ساحبة الهواء). من الممكن ان يتطلب القيام باجراء التهوية الميكانيكية ان وجدت كمثال، من اجل التهوية واستعمال الجهاز لفترات طويلة وبكثافة عالية.
- من الممكن ان يحترق الطباخ الغازي بشكل منتظم ويجب ان يكون لو الاشتعال ازرقا بعد ان تقوموا بتنظيف الطباخ الغازي بشكل مستمر ومنتظم.
- من الممكن ان يظهر غاز (اول اوكسيد الكربون) ان لم يشتعل الغاز بكميات كافية. يتطلب القيام بالاشتعال بشكل جيد في كافة المنتجات الغازية. ان غاز اول اوكسيد الكربون غاز عديم اللون، وعديم الرائحة وسام جدا وانه يتحمل تأثيرا مميتا حتى وان كان بكميات قليلة جدا.
- من اجل اعمال المنتجات الغازية والانظمة الغازية يجب ان يتم القيام بالفحص بشكل مستمر. يتطلب ان يتم القيام باجراء التغيير وبشكل متزامن في الاوضاع المطلوبة، من خلال القيام بفحص الصنوبر والماسك بشكل دوري ومنتظم.

تعليمات الحماية المهمة

في هذا القسم، يحتل التعليمات الخاصة بالحماية مكانا لكي يقوم بمساعدتكم من اجل مكافحة المخاطر والاضرار المادية او الاستفاد الشخصية.
وفي حالة عدم تطبيق التعليمات فان كافة انواع الضمانات ستكون غير كافية.

التحذيرات العامة

- لقد تم القيام بتصميم هذا المنتج، من اجل استعمالها من قبل الاشخاص ذوي التجربة (بما فيهم الاطفال) او الاشخاص الذين ليست لديهم اية معلومات او الذين لديهم عدم كفاية في القابلية العقلية او الحسية، والفيزيائية؛ طوال الفترة الذي لا يتواجد فيها اشخاص يقومون باعطاء التعليمات المطلوبة فيما يتعلق باستعمال المنتج مالم يكون هنالك اشخاص متواجدين الى جانبهم ويكونون مسؤولين عن حمايتهم. لا يتم اعطاء الرخصة او السماح نهائيا للاطفال بالتجربة، من اجل القيام بالتصديق عن المنتج بشكل نهائي.
- لا تحاولوا ان تقوموا بتشغيل المنتج ان كان هنالك اي عطل في الكابل/ او المأخذ الكهربائي. قوموا بتوفير تغييره من قبل مختص. او قوموا بالاتصال بالمصلح المختص.
- ان كان المنتج عاطلا او كان محتويا على الخسائر الذي من الممكن ان يتم رؤيته بالعين، فلا تعملوا على تشغيل المنتج.
- لا تقوموا باجراء اي تغيير او تصليح على المنتج. ولكن يمكنكم ان تقوموا بازالة بعض المشاكل.
- لا تقوموا بغسل المنتج من خلال رش الماء او سكب الماء عليه اطلاقا ! لانه يتواجد هنالك خطورة من الصدمة الكهربائية.
- لا تقوموا باستعمال المنتج في الاوضاع الذي من الممكن ان يكون وعيكم متأثرا، مثلا ان كنتم قد تناولتم اي دواء و/ او المشروبات الكحولية.

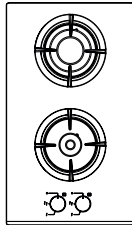
" سلامة الإشعال: تم تجهيز الجهاز بجهاز مراقبة اللهب. لا يجوز تشغيل الجهاز لأكثر من ١٥ ثانية لإشعال الموقد. إذا لم يحترق الموقد بعد ١٥ ثانية ، أوقف التجميع وافتح باب المقصورة و / أو انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل أن يحاول الموقد إعادة إشعاله

	فرق الجهد/ التردد	220 – 230 فولت ~ 50هرتز
	سماكة الكابل	05H واط- 0.75×3 ملم ² H – 05 واط- F 1×3 ملم ²
	طول الكابل	110 سم
	ترتيب المنتج الغازي	2H3B/P
	نوع الغاز/ الضغط	20/20 NG G ملي بار
	قدرة الغاز الكلية	7.4 كيلو واط
	تحويل نوع الغاز (مرتبط بالطلب)	بنترول الغاز المسال G 30/30 ملي بار
	الابعاد الخارجية	120×610×630 ملم
	الابعاد الخاصة بالت تركيب	485×555 ملم
	مواقف الطباخ	NG LPG
	الموقد الصغير (الموقد المساعد)	700 واط
	الموقد المتوسط (الموقد الاعتيادي)	1400 واط
	الموقد الكبير (الموقد الشديد)	2200 واط
	الموقد الساخن	1000 واط
	الموقد السريع	1500 واط

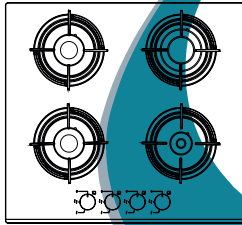
- من الممكن ان يتم القيام باجراء التغييرات على المواصفات الفنية او التقنية بدون اعلام مسبق من اجل زيادة جودة المنتج.
- ان القيم الذي قد تم بيانها في المعاملات المتواجدة على المنتج او المستندات المطبوعة الاخرى، عبارة عن القيم الذي قد تم الحصول عليها في الاوساط المختبرية بالاستناد الى المواصفات القياسية ذات العلاقة. من الممكن ان يتم القيام باجراء التغيير على هذه القيم، بالاستناد الى شروط الوسط واستعمال المنتج.
- من الممكن ان لا يكون الاشكال الذي يحتل مكانا في دليل الاستعمال ملائما لمنتجكم بشكل كامل لانه تخطيطي.

القياسات الخاصة بالمكان السفلي للطباخ

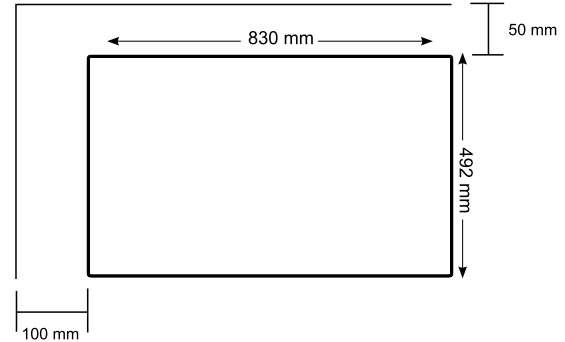
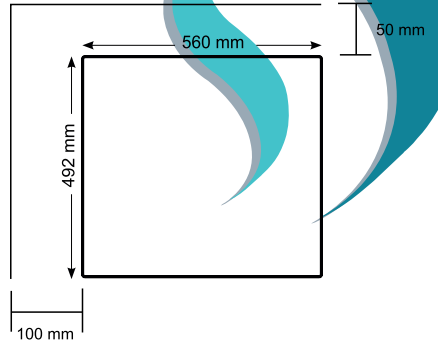
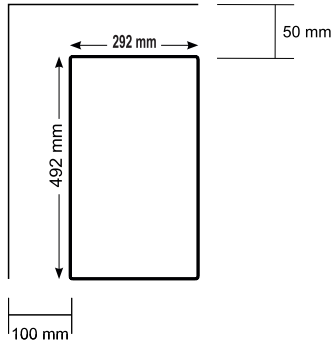
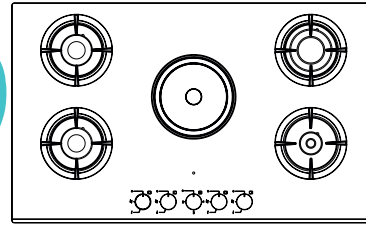
30 cm



60 cm



90 cm



!!! يجب اولا قراءة التعليمات قبل الاستخدام !!!

عزيزي المستهلك :

ان كنت ترغب في الحصول على المنتجات ذات الانتاجية الجيدة من بين المنتجات الذي يتم تمريرها من عمليات الجودة بكل عناية ودقة والذي يتم القيام بانتاجها في منشاتنا العصرية.
ولهذا السبب، يجب قراءة دليل الاستعمال هذا والخاص بالمنتج بشكل جيد ومن ثم يجب حفظها على انه مصدر يمكنكم القيام بمراجعتها وقت الحاجة.

في حالة قيامكم بتحويل او اعطاء المنتج الى شخص اخر، عليكم ان تعطوا هذا الدليل الخاص بالاستعمال برفقته.

- يجب عليكم قراءة دليل الاستعمال قبل تركيب المنتج وتشغيله.
- لا بد ان يتم تطبيق التعليمات المتعلقة بالامن.
- ومن ثم يجب حفظ دليل الاستعمال لانه من الممكن ان يكون هنالك حاجة اليه فيما بعد .

 sencer®



دليل استخدام طباخ الغطس

Turkey

TR-RU-EN-FR-AR