

# Whirlpool

مدمج الفرن  
دليل المستخدم

## Table de cuisson encastrable Manuel d'utilisation



WGG75R522W2BGDZ

تم إنتاجه بموجب ترخيص. ®/TM/© 2025 Whirlpool.  
®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

185920446/ AR/ FR/ R.AA/ 25.04.25 14:06  
7763671106

عميلنا العزيز؛

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

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

قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل. دم:

### Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

4	تعليمات السلامة.....	1
5	الاستخدام المسموح به .....	1-1
6	تثبيت.....	2-1
7	توصيل الغاز.....	3-1
9	تحذيرات كهربائية.....	4-1
9	التنظيف والصيانة.....	5-1
10	التعليمات البيئية.....	2
11	متجك.....	3
11	مقدمة المنتج.....	1-3
12	المواصفات الفنية.....	2-3
14	التركيب.....	4
14	قبل تركيب الجهاز.....	1-4
15	التوصيل الكهربائي.....	2-4
16	توصيل الغاز.....	3-4
18	تركيب المنتج.....	4-4
19	تحويلات الغاز.....	5-4
21	الاستخدام الأولي.....	5
21	التنظيف الأولي.....	1-5
22	كيفية استخدام الموقد.....	6
22	معلومات عامة حول استخدام الموقد.....	1-6
23	تشغيل الموقد.....	2-6
24	معلومات عامة عن الطبخ.....	7
25	تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد.....	1-7
25	الصيانة والتنظيف.....	8
25	معلومات التنظيف العامة.....	1-8
26	تنظيف الموقد.....	2-8
27	تنظيف لوحة التحكم.....	3-8
27	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....	9

⚠ يجب تركيب هذا الجهاز وفقاً للوائح السارية واستخدامه فقط في مكان جيد التهوية. اقرأ التعليمات قبل تركيب هذا الجهاز أو استخدامه.

⚠ إذا انطفأت شعلة الموقد عن طريق الخطأ، أدر مقبض التحكم في الموقد إلى وضع الإيقاف ولا تحاول إعادة إشعاله لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

توفر هذه التعليمات والجهاز نفسه تحذيرات أمان مهمة يجب مراعاتها في جميع الأوقات. لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن عدم مراعاة تعليمات الأمان هذه أو الاستخدام غير المناسب للجهاز أو ضبط عناصر التحكم بشكل غير صحيح.

⚠ تحذير: إذا كان سطح الموقد متصدعاً، فلا تستخدم الجهاز - هناك خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠ تحذير: خطر نشوب حريق: لا تقم بتخزين العناصر على أسطح الطهي.

⚠ تنبيه: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة بشكل مستمر.

⚠ تحذير: ترك الموقد دون مراقبة أثناء الطهي باستخدام الدهون أو الزيوت قد يكون خطيراً - خطر نشوب حريق. لا تحاول أبداً إطفاء الحريق بالماء، بل قم بإيقاف تشغيل الجهاز ثم قم بتغطية اللهب بغطاء أو بطانية حريق على سبيل المثال.

من المهم أن تقرأ وتلاحظ  
⚠ تكون هذه التعليمات صالحة إذا ظهر رمز الدولة على الجهاز. إذا لم يظهر الرمز على الجهاز، فمن الضروري الرجوع إلى تعليمات التثبيت التي يجب أن توفر التعليمات اللازمة فيما يتعلق بتعديل الجهاز وفقاً لشروط الاستخدام في البلد.

⚠ تنبيه: يؤدي استخدام جهاز الطهي بالغاز إلى إنتاج الحرارة والرطوبة ومنتجات الاحتراق في الغرفة التي تم تركيبه فيها. تأكد من تهوية المطبخ جيداً، وخاصةً عند استخدام الجهاز: حافظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو قم بتثبيت جهاز تهوية ميكانيكي (شفاط ميكانيكي). قد يتطلب الاستخدام المكثف للجهاز لفترة طويلة تهوية إضافية، مثل فتح نافذة، أو تهوية أكثر فعالية، على سبيل المثال زيادة مستوى التهوية الميكانيكية (إذا أمكن)، لإزالة منتجات الاحتراق بأمان إلى الهواء الخارجي مع توفير تغييرات في هواء الغرفة مع تهوية إضافية. استشر متخصصاً قبل تركيب تهوية إضافية.

⚠ قد يؤدي عدم اتباع المعلومات الواردة في هذا الدليل بدقة إلى نشوب حريق أو انفجار، مما يؤدي إلى حدوث أضرار بالممتلكات أو إصابة الأشخاص.

⚠ قبل استخدام الجهاز، اقرأ تعليمات السلامة التالية. واحتفظ بها في مكان قريب للرجوع إليها في المستقبل.

⚠️ لا يجوز ترك الطعام داخل المنتج أو عليه لمدة تزيد عن ساعة قبل أو بعد الطهي.

⚠️ ١-١ الاستخدام المسموح به

⚠️ حذر: لا يُقصد تشغيل الجهاز عن طريق جهاز تحويل خارجي، مثل المؤقت، أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

⚠️ تم تصميم هذا الجهاز ليتم استخدامه في المنازل والتطبيقات المماثلة مثل: مناطق المطبخ للموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛ والمنازل الريفية؛ ومن قبل العملاء في الفنادق والموتيلات وأماكن المبيت والإفطار وغيرها من البيئات السكنية.

⚠️ تنبيه: هذا الجهاز مخصص لأغراض الطهي فقط. لا يجوز استخدامه لأغراض أخرى، مثل تدفئة الغرفة.

⚠️ هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام المهني. لا تستخدمه في الهواء الطلق.

⚠️ استخدم أواني الطهي ذات قاع بنفس عرض الشعلات أو أكبر قليلاً (انظر الجدول المحدد). تأكد من أن الأواني الموضوعة على الشوايات لا تبرز إلى ما هو أبعد من حافة الموقد.

⚠️ قد يؤدي الاستخدام غير السليم للشبكات إلى إتلاف الموقد: لا تضع الشبكات رأساً على عقب أو تحركها عبر الموقد.

⚠️ لا تستخدم الموقد كسطح عمل أو دعامة. احرص على إبعاد الملابس أو المواد القابلة للاشتعال عن الجهاز حتى تبرد جميع المكونات تماماً - خطر نشوب حريق.

⚠️ يجب إبعاد الأطفال الصغار جداً (من 0 إلى 3 سنوات) عن الجهاز. ويجب إبعاد الأطفال الصغار (من 3 إلى 8 سنوات) عن الجهاز ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار. ولا يجوز للأطفال من سن 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية أو قلة الخبرة والمعرفة استخدام هذا الجهاز إلا إذا كانوا تحت الإشراف أو تلقوا تعليمات حول الاستخدام الآمن وفهموا المخاطر المترتبة على ذلك. ويجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. ويجب ألا يقوم الأطفال بتنظيفه وصيانته دون إشراف.

⚠️ تنبيه: في حالة كسر زجاج اللوحة الساخنة: قم على الفور بإيقاف تشغيل جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي وعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛ لا تلمس سطح الجهاز؛ لا تستخدم الجهاز.

⚠️ تحذير: قد يسخن الجهاز وأجزاؤه أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب لمس عناصر التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات ما لم يتم الإشراف عليهم باستمرار.

⚠️ لا تترك شعلة الموقد تمتد إلى ما بعد حافة المقلاة.

⚠️ لا تستخدم: الشوايات المصنوعة من الحديد الزهر، أو أحجار أولار، أو الأواني والمقالي المصنوعة من الطين. أو أجهزة نشر الحرارة مثل الشبكة المعدنية، أو أي نوع آخر. أو موقدان في نفس الوقت لموقد واحد (مثل غلاية السمك).

⚠️ إذا كانت الظروف المحلية الخاصة بالغاز المسلم تجعل اشتعال الموقد صعباً، فمن المستحسن تكرار العملية مع تحريك المقبض إلى وضع اللهب الصغير.

⚠️ في حالة تركيب غطاء فوق سطح الطهي، يرجى الرجوع إلى تعليمات الغطاء لمعرفة المسافة الصحيحة. ⚠️ تشكل الأقدام المطاطية الواقية الموجودة على الشبكات خطر الاختناق للأطفال الصغار. بعد إزالة الشبكات، يرجى التأكد من تركيب جميع الأقدام بشكل صحيح.

⚠️ ٢-١ تثبيت

⚠️ يجب أن يتم التعامل مع الجهاز وتركيبه بواسطة شخصين أو أكثر - خطر الإصابة. استخدم قفازات واقية لفك العبوة وتركيبها - خطر الإصابة بجروح. ⚠️ يجب أن تكون التوصيلات الكهربائية والغازية متوافقة مع اللوائح المحلية.

⚠️ يجب أن يتم التركيب، بما في ذلك إمداد المياه (إن وجد)، والتوصيلات الكهربائية والإصلاحات بواسطة فني مؤهل. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من الجهاز ما لم يتم ذكر ذلك على وجه التحديد في دليل المستخدم.

احرص على إبعاد الأطفال عن موقع التركيب. بعد تفريغ الجهاز من العبوة، تأكد من عدم تعرضه للتلف أثناء النقل.

في حالة حدوث مشكلات، اتصل بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع. بمجرد التركيب، يجب تخزين نفايات التغليف (البلاستيك، وأجزاء البوليسترين وما إلى ذلك) بعيداً عن متناول الأطفال - خطر الاختناق. يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل أي عملية تركيب - خطر التعرض لصدمة كهربائية. أثناء التركيب، تأكد من عدم إتلاف الجهاز لكابل الطاقة - خطر نشوب حريق أو صدمة كهربائية. لا تقم بتشغيل الجهاز إلا بعد اكتمال التركيب.

يجب تركيب الجهاز في المسكن المنزلي لأداء وظائف التدبير المنزلي النموذجية.

⚠️ تحذير: يعد تعديل الجهاز وطريقة تركيبه أمراً ضرورياً لاستخدام الجهاز بشكل آمن وصحيح في جميع البلدان الإضافية.

⚠️ استخدم منظّلات الضغط المناسبة لضغط الغاز المشار إليه في التعليمات.

عن مصادر خارجية (الأفران، المواقد، إلخ) التي قد ترفع درجة حرارتها إلى أكثر من 50 درجة مئوية.

إذا وجدت صعوبة في تحريك مقابض الموقد، يرجى الاتصال بخدمة ما بعد البيع، الذين يمكنهم استبدال صنبور الموقد إذا وجد أنه معيب.

⚠ لا يجوز أبداً تغطية الفتحات

المستخدمة للتهوية وتوزيع الحرارة.

⚠ قم بإجراء جميع أعمال قطع

الخزانة قبل تركيب الجهاز في الأثاث

وإزالة جميع رقائق الخشب ونشارة

الخشب.

⚠ إذا لم يتم تركيب الجهاز فوق الفرن،

فيجب تركيب لوحة فاصلة (غير متضمنة)

في الحجرة الموجودة أسفل الجهاز.

### ⚠ ٣-١ توصيل الغاز

⚠ تحذير: قبل التثبيت، تأكد من أن

ظروف التوزيع المحلية (نوع الغاز

وضغط الغاز) وتكوين الجهاز متوافقة.

⚠ تحذير: شروط الضبط لهذا الجهاز

مذكورة على لوحة بيانات المنتج.

⚠ تأكد من أن ضغط مصدر الغاز

يتوافق مع القيم الموضحة في الجدول

"مواصفات الموقد والفوهة".

⚠ تحذير: هذا الجهاز غير متصل بجهاز

تفريغ نواتج الاحتراق. يجب تركيبه

وتوصيله وفقاً للوائح التركيب الحالية.

يجب إيلاء اهتمام خاص للمتطلبات ذات

الصلة فيما يتعلق بالتهوية.

⚠ يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام شفط الهواء الذي يطرد أي أبخرة احتراق.

⚠ يجب أن تسمح الغرفة أيضاً بتدوير الهواء بشكل جيد، إذ يُعدّ الهواء ضرورياً لاحتراق الوقود بشكل طبيعي. يجب ألا يقل تدفق الهواء عن ٢ متر مكعب/ ساعة لكل كيلواط من الطاقة المرّكبة.

⚠ يمكن لنظام تدوير الهواء أن يأخذ

الهواء مباشرة من الخارج عن طريق

أنبوب بمقطع داخلي لا يقل عن 100

سم<sup>2</sup>؛ ويجب ألا يكون الفتح عرضة

للانسداد.

⚠ يمكن للنظام أيضاً توفير الهواء

اللازم للاحتراق بشكل غير مباشر، أي

من الغرف المجاورة المجهزة بأنابيب

تدوير الهواء كما هو موضح أعلاه. مع

ذلك، يجب ألا تكون هذه الغرف غرقاً

مشتركة أو غرف نوم أو غرفاً قد تُشكل

خطر حريق.

⚠ يغوص غاز البترول المسال إلى

الأرض لكونه أثقل من الهواء. لذلك،

يجب تجهيز الغرف التي تحتوي على

أسطوانات غاز البترول المسال بفتحات

تهوية تسمح بخروج الغاز في حال

حدوث تسرب. هذا يعني أنه لا يجب

تركيب أو تخزين أسطوانات غاز البترول

المسال، سواء كانت ممتلئة جزئياً أو

كلياً، في غرف أو مناطق تخزين تحت

مستوى الأرض (الأقبية، إلخ). يُنصح

بوضع الأسطوانة المستخدمة فقط في

الغرفة، بحيث لا تتعرض للحرارة الناتجة

يتعرض للضغط. استخدم فقط الأنابيب والأختام التي تتوافق مع اللوائح الوطنية الحالية.

⚠️ هام: في حال استخدام خرطوم من الفولاذ المقاوم للصدأ، يجب تركيبه بحيث لا يلامس أي جزء متحرك من الأثاث (مثل الدرج). يجب أن يمر عبر منطقة خالية من العوائق، بحيث يمكن فحصه بالكامل.

⚠️ يجب توصيل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة غاز وفقاً للأنظمة الوطنية الحالية. قبل إجراء التوصيل، تأكد من أن الجهاز متوافق مع مصدر الغاز الذي ترغب في استخدامه.

⚠️ إذا لم يكن الأمر كذلك، فاتبع الإرشادات الموضحة في الفقرة "التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز".

⚠️ بعد توصيل الجهاز بمصدر الغاز، تحقق من عدم وجود تسريبات باستخدام الماء والصابون. أشعل الشعلات وقم بتدوير المقابض من وضع الحد الأقصى 1\* إلى وضع الحد الأدنى 2\* للتحقق من استقرار اللهب.

⚠️ يمكن إجراء التوصيل بشبكة الغاز أو أسطوانة الغاز باستخدام خرطوم مرن مطاطي أو فولاذي، وفقاً للتشريعات الوطنية الحالية.

التكيف مع أنواع مختلفة من الغاز (هذه العملية تحتاج إلى أن يتم تنفيذها بواسطة فني مؤهل).

⚠️ إذا كان الجهاز متصلاً بالغاز السائل، فيجب تثبيت برغى التنظيم بإحكام قدر الإمكان.

⚠️ هام: عند تركيب أسطوانة الغاز أو حاوية الغاز، يجب تثبيتها بشكل صحيح (الاتجاه الرأسي).

⚠️ تحذير: يجب أن يتم تنفيذ هذه العملية بواسطة فني مؤهل.

⚠️ استخدم فقط خرطومًا معدنيًا مرناً أو صلباً لتوصيل الغاز.

⚠️ التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاسي أو فولاذي): يجب أن يتم

التوصيل بنظام الغاز بطريقة لا تضع أي ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد تركيب أنبوب على شكل حرف L قابل للتعديل على منحدر إمداد الجهاز وهو مزود بممانع تسرب لمنع التسرب. يجب دائماً استبدال الممانع بعد تدوير تركيب الأنابيب (يتم توفير الممانع مع الجهاز). تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة.

⚠️ ربط أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون وصلات بملحق ملولب: إن تركيب أنبوب إمداد الغاز عبارة عن وصلة ذكر أسطوانية غاز ملولبة مقاس 1/2 بوصة. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها أبداً عن 2000 مم عند تمديدتها بالكامل. بمجرد إجراء التوصيل، تأكد من أن الأنابيب المعدني المرن لا يلمس أي أجزاء متحركة ولا

⚠️ في حالة تلف سلك الطاقة، يجب استبداله بآخر مماثل من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين على نحو مماثل لتجنب المخاطر - خطر التعرض لصدمة كهربائية.

⚠️ إذا كان من الضروري استبدال كابل الطاقة، اتصل بمركز خدمة معتمد.

⚠️ لا يُسمح بالثبيت باستخدام قابس كابل الطاقة إلا إذا كان المنتج مزوداً بالفعل بالقابس المقدم من قبل الشركة المصنعة.

### ⚠️ ٥-١ التنظيف والصيانة

⚠️ تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر الطاقة قبل إجراء أي عملية صيانة. لتجنب خطر الإصابة الشخصية، استخدم قفازات واقية (خطر التمزق) وأحذية أمان (خطر الكدمات)؛ تأكد من التعامل مع الجهاز بواسطة شخصين (تقليل الحمل)؛ لا تستخدم أبداً معدات التنظيف بالبخار (خطر الصدمة الكهربائية). قد تؤدي الإصلاحات غير الاحترافية غير المصرح بها من قبل الشركة المصنعة إلى مخاطر على الصحة والسلامة، ولا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عنها. لن يتم تغطية أي عيب أو ضرر ناتج عن الإصلاحات أو الصيانة غير الاحترافية بالضمان، والذي تم توضيح شروطه في الوثيقة المقدمة مع الجهاز.

⚠️ لكي تتمكن من تكييف الجهاز مع نوع غاز مختلف عن النوع الذي تم تصنيعه من أجله (كما هو موضح على ملصق التصنيف)، اتبع الخطوات المخصصة المقدمة بعد رسومات التركيب.

### ⚠️ ٤-١ تحذيرات كهربائية

⚠️ هام: يتم توفير المعلومات حول استهلاك التيار والجهد على لوحة التصنيف.

⚠️ يجب أن يكون من الممكن فصل الجهاز عن مصدر الطاقة عن طريق فصله إذا كان القابس في متناول اليد، أو عن طريق مفتاح متعدد الأقطاب مثبت في اتجاه مجرى التيار الكهربائي وفقاً لقواعد الأسلاك ويجب أن يكون الجهاز مؤرضاً وفقاً لمعايير السلامة الكهربائية الوطنية.

⚠️ يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بما يكفي لتوصيل الجهاز، بمجرد تركيبه في غلافه، بمصدر الطاقة الرئيسي. لا تسحب كبل مصدر الطاقة.

⚠️ لا تستخدم أسلاك تمديد أو مقابس متعددة أو محولات. يجب ألا تكون المكونات الكهربائية في متناول المستخدم بعد التركيب. لا تستخدم الجهاز عندما تكون ميلاً أو حافي القدمين. لا تقم بتشغيل هذا الجهاز إذا كان به كابل طاقة أو قابس نالغ، أو إذا لم يكن يعمل بشكل صحيح، أو إذا تعرض للتلف أو السقوط.

⚠️ لتجنب إتلاف جهاز الإشعال الكهربائي، لا تستخدمه عندما لا تكون الشعلات في أماكنها.

⚠️ لا تستخدم المنتجات الكاشطة أو المسببة للتآكل، أو المنظفات التي تحتوي على الكلور أو الإسفنجيات الكاشطة للأواني.

## ٢ التعليمات البيئية

التخلص من مواد التغليف

تعتبر مواد التغليف قابلة لإعادة التدوير بنسبة 100%، وهي تحمل رمز إعادة التدوير ♻️. لذا، يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسؤولة وبما يتوافق تماماً مع لوائح السلطات المحلية التي تحكم التخلص من النفايات.

التخلص من الأجهزة المنزلية

هذا الجهاز مصنوع من مواد قابلة لإعادة التدوير أو الاستخدام. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية للتخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة واستعادة وإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية المنزلية، يُرجى التواصل مع السلطة المحلية أو خدمة جمع النفايات المنزلية أو المتجر الذي اشتريته منه الجهاز. هذا الجهاز مُعلّم وفقاً للتوجيه الأوروبي 2012/19 /EU بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE) ولوائح نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لعام 2013 (بصيغتها المعدلة). بالتخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، ستساعد في منع الأثر السلبية على البيئة وصحة الإنسان. يشير رمز ♻️ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أنه لا ينبغي التعامل معه كنفايات منزلية، بل يجب نقله إلى مركز تجميع مناسب لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية.

نصائح لتوفير الطاقة

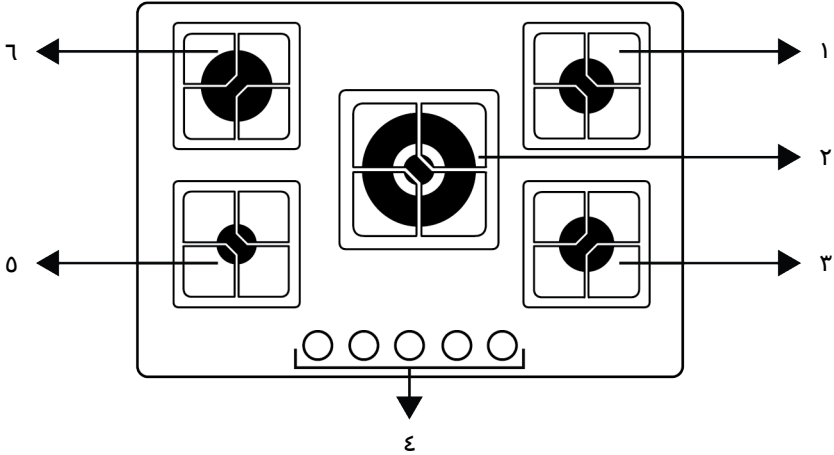
استخدمي قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.  
استخدم الأواني والمقالي ذات عرض سفلي يساوي عرض الشعلات.  
استخدم فقط الأواني والمقالي ذات القاعدة المسطحة.  
عندما يكون ذلك ممكناً، قم بتغطية الأواني أثناء الطهي.  
استخدمي قدر الضغط لتوفير المزيد من الطاقة والوقت.  
إعلانات المطابقة

يتوافق هذا الجهاز مع متطلبات التصميم البيئي الواردة في اللائحة الأوروبية 66/2014 ولوائح التصميم البيئي للمنتجات المرتبطة بالطاقة ومعلومات الطاقة (التعديل) (خروج الاتحاد الأوروبي) 2019 بما يتوافق مع المعيار الأوروبي EN 30-2-1.  
يمكن العثور على المعلومات المتعلقة بوضع الطاقة المنخفضة للجهاز وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) 2023/826 في الرابط التالي: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>



١-٣ مقدمة المنتج

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



- ٢ شعلة المقلاة
- ٤ مقابض التحكم في الموقد
- ٦ الشعلة السريعة

- ١ الشعلة العادية
- ٣ الشعلة العادية
- ٥ الشعلة الإضافية

## ٢-٣ المواصفات الفنية

المواصفات العامة للموقد	
510 / 750 / 51	الأبعاد الخارجية للمنتج (الارتفاع / العرض / العمق) (مم)
480-490 / 560	أبعاد تركيب الموقد (العرض / العمق) (مم)
V ~ 50 Hz 220-240	الجهد الكهربائي/التردد
H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm2 د	نوع الكبل والمقطع المستخدم / مناسبان للاستخدام في المنتج
(g/h - G30 901) 12,4	إجمالي استهلاك الغاز (كيلوواط)
خلفية يسرى	
الشعلة السريعة	ك و 2,9 و (211 ج/ساعة - G30)
أمامية يسرى	
الشعلة الإضافية	ك و 1,0 و (73 ج/ساعة - G30)
متوسط	
شعلة المقلاة	ك و 5,0 و (364 ج/ساعة - G30)
أمامية يمنى	
الشعلة العادية	ك و 1,75 و (127 ج/ساعة - G30)
خلفية يمنى	
الشعلة العادية	ك و 1,75 و (127 ج/ساعة - G30)
نوع الغاز/الضغط الذي تم ضبط المنتج عليه:	
G20 20 ملي بار	
فئة المنتج الغازي	
الفئة الثانية 2H3B/P	
أنواع الغاز/الضغوط التي يمكن تحويل المنتج إليها:	
G30 30 ملي بار	

يمكن تغيير المواصفات الفنية دون إخطار مسبق لتحسين جودة المنتج.



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



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



### جدول الحقن

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

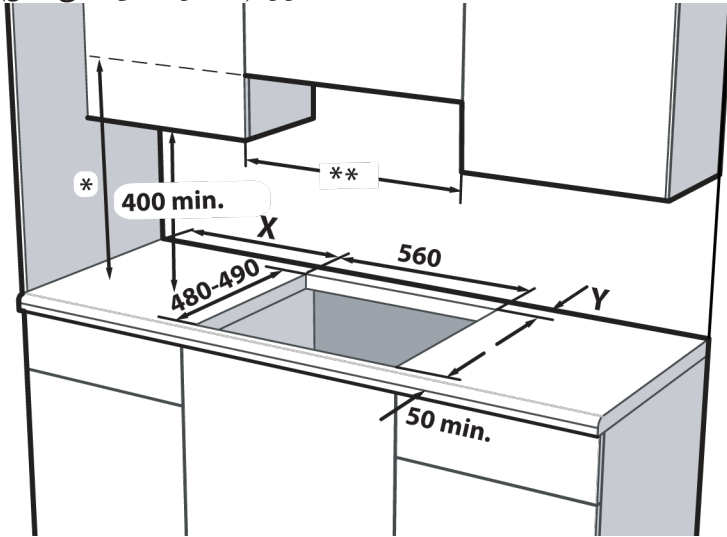
مناطق الطهي									
G30,50 ملي بار	G30,37 ملي بار	G2.350,13 ملي بار	G25.3,25 ملي بار	G20,25 ملي بار	G20,13 ملي بار	G20,10 ملي بار	G30,28 30 ملي بار G31,37 ملي بار	G20,20 ملي بار G25,25 ملي بار	الطاقة
43	47	95	80	68	84	90	50	72	1 ك و
58	65	128	102	91	110	118	66	97	1,75 ك و
75	80	165	130	108	145	155	87	115	2,9 ك و
92	105	250	165	161	190	200	110	171	5,0 ك و

### ١-٤ قبل تركيب الجهاز

⚠ تحذيرات عامة

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

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



Y أدنى مسافة بين الحافة الخلفية للفتحة والجدار الخلفي.

X أدنى مسافة بين القاطع والجدار الجانبي.

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

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

1250

19-24

## تهوية الغرفة

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

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

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

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000

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

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

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

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

يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>.

لا تتركب هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

## ٤-٢ التوصيل الكهربائي



تحذيرات عامة

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

## ٣-٤ توصيل الغاز

### ⚠️ تحذيرات عامة

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

### خطر الحريق:

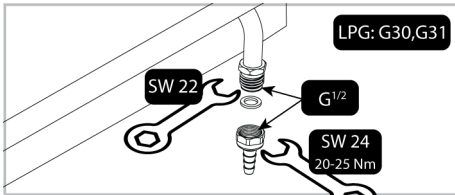
- إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار ال
- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.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

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

## توصيل الغاز - غاز البترول المسال

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

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



3. قم بتركيب مشبك التثبيت في أحد طرفي خرطوم الغاز. قم بتثبيت طرف خرطوم الغاز الذي قمت بتوصيل المشبك به بوضعه في الماء المغلي لمدة دقيقة واحدة.
4. أدخل خرطوم الغاز الذي تم تليينه، بالكامل في قطعة التوصيل. اربط المشبك بإحكام باستخدام مفك البراغي.

الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.

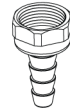
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.

## قطعاعات برای اتصال گاز

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



قطعة اتصال EN 10226 R1/2 :  
قطعه اتصالی برای گاز مایع (G30,G31)

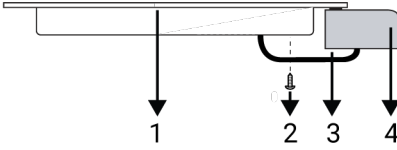


قطعه اتصالی خروجی گاز



توصيل الغاز - الغاز الطبيعي

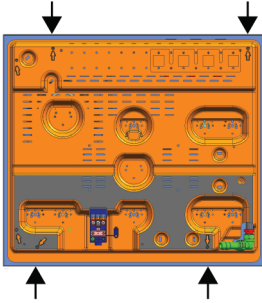
- يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.
- تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.
- قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.
- يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.
- يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.



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

### منظر خلفي (فتحات التوصيل)

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



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

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

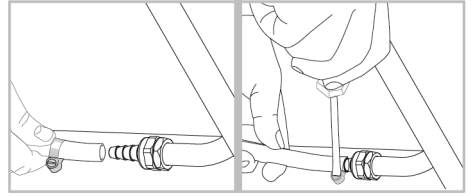


الموقد الذي يحتوي على عناصر تعمل بالغاز والكهرباء. لهذا السبب يجب تركيب الموقد فقط من خلال ثقب التثبيت العداد، استعمل فقط العناصر الأمانة و البراغي المتوفرة مع الجهاز كما هو مبين في الدليل. ولا فإنه سوف يشكل خطراً على أمن الأرواح والممتلكات .



إذا كان هناك فرن مدمج أسفل الموقد؛

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



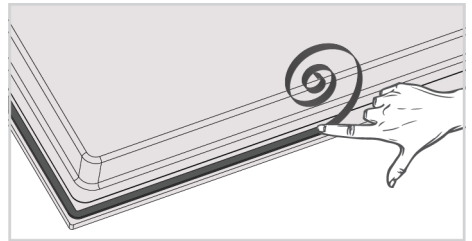
5. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

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

### 4-ع تركيب المنتج

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



4. ضع الشعلة على العداد وقم بمحاذاتها.
5. يعمل استخدام مشابك التركيب على إحكام تثبيت الشعلة عن طريق التثبيت عبر الفتحات الموجودة بالجسم السفلي.

## ٥-٤ تحويلات الغاز

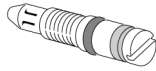
### ⚠ تحذيرات عامة

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

### قَطْع غِيار لتحويل الغاز

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

### فوهة التمرير

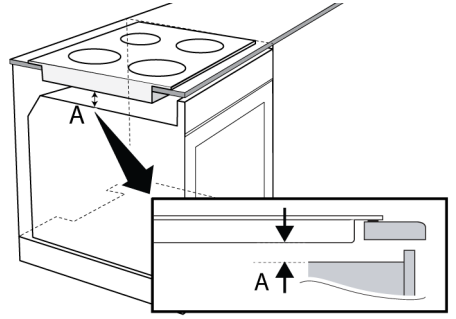


### حاقتن الشعلات



### استبدال حاقتن الشعلات

1. أدر جميع أزرار التحكم لإيقاف المواضع على لوحة التحكم.
2. أغلق مصدر الغاز.

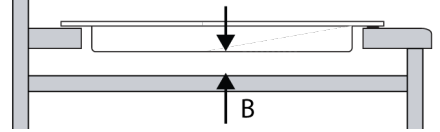


A د 5 مم

إذا كان هناك درج/خزانة أسفل الموقد؛

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

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



B د 15 مم

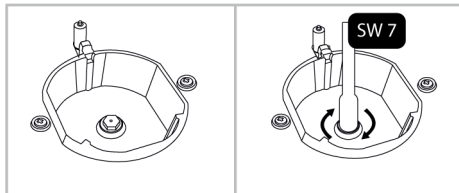
### المراجعة النهائية

1. أعد توصيل المنتج بالتيار الكهربائي.
2. تحقق من تشغيل الوطائف.
3. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
4. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
5. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر أسنة اللهب.

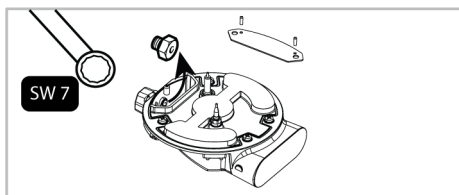
يجب أن يكون اللهب أزرق اللون وله شكل منتظم. إذا كان اللهب أصفر اللون، فتحقق مما إذا كان غطاء الموقد مثبتاً بشكل آمن أو قم بتنظيف الموقد.



3. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.  
 4. أزل حواقي الغاز من خلال التدوير عكس اتجاه عقارب الساعة. (مفتاح 7)



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



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

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

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

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

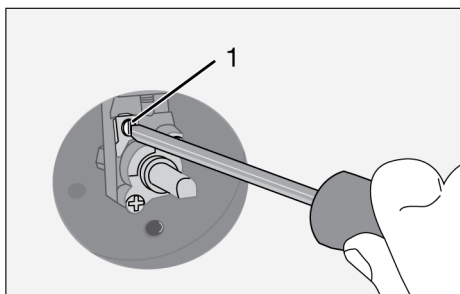
إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

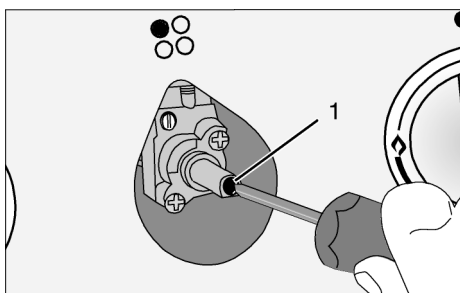
4. بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لف المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

5. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.  
 6. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.  
 7. وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.



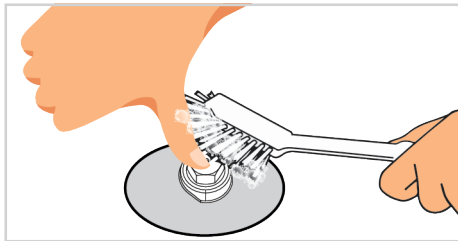
1 مسمار ضبط معدل التدفق



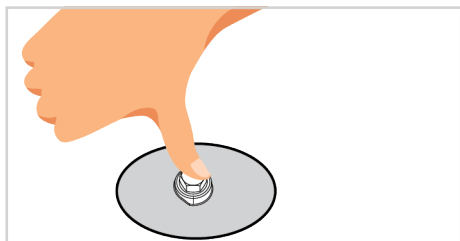
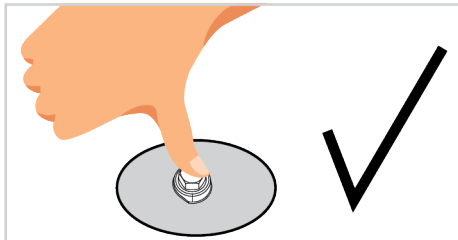
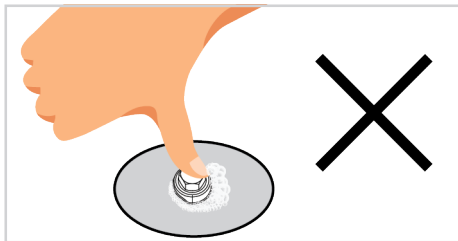
1 مسمار ضبط معدل التدفق

## فحص التسريب في المحاقن

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



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



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

## 5 الاستخدام الأولي

**يلاحظ:** قد تسبب بعض المنظفات أو مواد التنظيف في إتلاف السطح. لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو مساحيق التنظيف أو كريمات التنظيف أو الأشياء الحادة أثناء التنظيف.

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

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

## 5-1 التنظيف الأولي

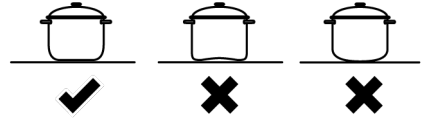
1. أزل جميع مواد التعبئة والتغليف.
2. امسح أسطح المنتج باستخدام قطعة قماش مبللة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش.

## ٦-١ معلومات عامة حول استخدام الموقد

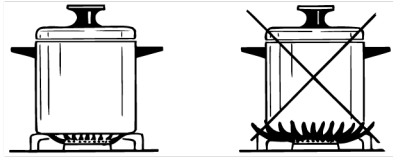
## ⚠ تحذيرات عامة

- بعد كل استخدام ، سيكون سطح الطهي ساخناً ، لذلك لا تضع الأواني البلاستيكية على سطح الطهي. قم بتنظيف هذه المواد المذابة على الفور على السطح.
- قد تسبب التغيرات المفاجئة في درجة الحرارة على سطح الطهي الزجاجي في حدوث تلف ، لذا احذر من انسكاب السوائل الباردة أثناء الطهي.
- ضع كمية مناسبة من الطعام في القدر والمقالي. بهذه الطريقة ، لن تضطر إلى التنظيف دون داع عن طريق منع فائض الطعا.
- لا تضع أغطية المقلاة أو المقلاة على ألواح التسخين.
- ضع المقالي في وسط ألواح التسخين. عندما تريد وضع الموقد على لوح تسخين آخر ، ارفعه وضعه على لوح التسخين الذي تريده بدلاً من تحريكه..
- يجب أن يتناسب حجم أواني الطهي مع حجم لهب الغاز. اضبط لهب الغاز حتى لا تبرز من قاع المقلاة وضع الإناء في المنتصف على حامل القدر. لا تستخدم الأواني / الأواني الكبيرة لتغطية أكثر من موقد واحد.

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



- لا تقم بتسخين الأواني والمقالي عندما تكون فارغة. قد تلف الحاويات والمنتج.
- لا تقم بتشغيل لوحات التسخين بدون أي قدر أو مقالي عليها.
- غلق ألواح التسخين بعد كل استخد.
- إذا قمت بتشغيل ألواح التسخين بدون الأواني والأواني ، فسوف تلف المنتج. أغلق ألواح التسخين بعد كل استخد.



أحجام صينية الخبز الموصى بها

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

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

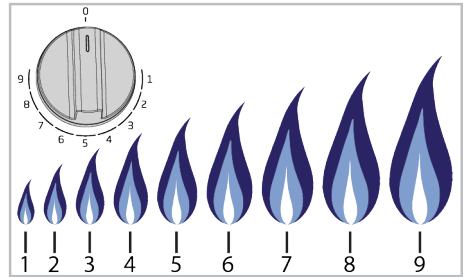
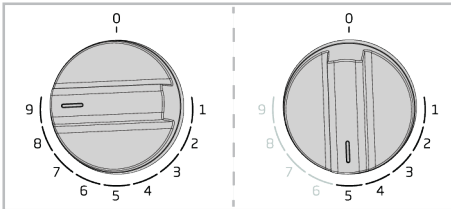
2. أثناء الضغط على المقبض، قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى مستوى الغاز التاسع.
3. وبالشرارة الناتجة يتم إشعال الغاز.
4. بعد الإشعال الأولي، استمر في الضغط على المقبض لمدة 3-5 ثوانٍ.
5. إذا لم يشتعل الغاز بعد الضغط على المقبض وإطلاقه، كرر نفس العملية بالضغط على المقبض لمدة 15 ثانية.

① حرر المقبض إذا لم يتم إشعال الموقد خلال 15 ثانية، انتظر لمدة دقيقة واحدة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. هناك خطر تراكم الغاز والانفجار!

6. قم بضبط مستوى الغاز المطلوب. إطفاء شعلات الغاز.

ضع مقبض الموقد في وضع إيقاف التشغيل (أعلى). إذا انطفأت أسنة اللهب عن غير قصد، فقم بإيقاف تشغيل مقبض التحكم في الموقد. لا تحاول إشعال الشعلة مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة على الأقل.

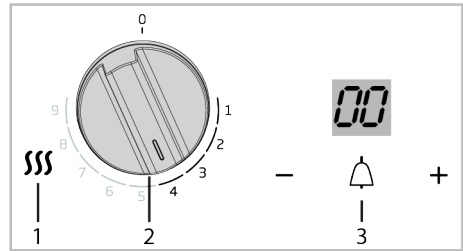
لوحة تحكم مضاءة (يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.) اعتماداً على الطراز، قد يأتي منتجك مزوداً بميزة إضاءة على لوحة التحكم. في هذه الحالة، سيتم إضاءة المستوى المحدد والمستويات الأدنى، وعندما تضبط المنتج على مستويات أدنى، سينطفئ ضوء المستويات الأعلى.



يمكنك تشغيل الموقد باستخدام أزرار التحكم بالموقد. يعمل كل زر على تشغيل الموقد المعنى. يمكنك استنتاج الموقد الذي يتحكم فيه من الرموز الموجودة على لوحة التحكم.

يمكنك استخدام مستويات الطاقة المختلفة في منتجك لضبط الطاقة على المستوى المطلوب من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وفقاً لاحتياجاتك. يشير المستوى التاسع إلى أعلى طاقة طهي، بينما يشير المستوى الأول إلى أقل طاقة طهي.

عند إيقاف تشغيل الموقد (الوضع العلوي)، لا يتم تزويد الموقد بالغاز. بعد إشعال الموقد، يمكنك الطهي عن طريق ضبط مستويات الغاز على المقبض. اضبط قوة الطهي المطلوبة عن طريق محاذاة المقبض مع الرمز المعنى.



- 1 مؤشر حرارة الموقد (الحرارة المتبقية) \*
- 2 مقايض التحكم في الموقد
- 3 المؤقت\*
- \* يختلف اعتماداً على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحاً مع المنتج الخاص بك.

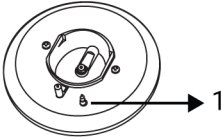
إشعال الشعلات الغازية

✓ يتم إشعال الشعلات الغازية باستخدام أزرار التحكم.

1. اضغط على مقبض التحكم بالموقد.

يوجد مؤشر للحرارة المتبقية على لوحة التحكم في الموقد الخاص بك يوضح ما إذا كانت كل منطقة طهي ساخنة أم لا. إذا كان المؤشر مضاءً، فهذا يعني أن الموقد لا يزال ساخنًا. في هذه الحالة، لا تلمس الموقد. سينطفئ ضوء المؤشر عندما يصبح الموقد باردًا بدرجة كافية. آلية أمان لإغلاق الغاز

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



1 إغلاق الغاز أمان

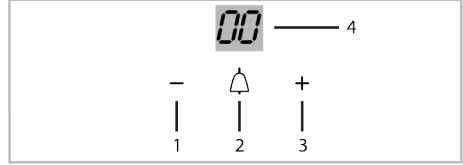
لتنشيط آلية أمان إيقاف الغاز، استمر في الضغط على مقبض التحكم لمدة 3-5 ثوانٍ أخرى بعد إشعال الموقد.

شعلة ووك

تساعدك شعلات ووك على الطهي بشكل أسرع. تستخدم شعلة ووك يستخدم بشكل خاص في المطبخ الآسيوي، وهي نوع من المقلاة العميقة والمسطحة المصنوعة من الصفائح المعدنية، والتي تستخدم لطهي الخضار المفرومة واللحوم على لهب قوي في وقت قصير.

ونظرًا لأنه يتم طهي الوجبات على لهب قوي وفي وقت قصير جدًا في مثل هذه المقالي التي تنقل الحرارة بسرعة وبشكل متساو، يتم الحفاظ على القيمة الغذائية للطعام وتبقى الخضروات مقرمشة. يمكنك استخدام شعلات ووك للدور العادية أيضًا.

يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك. المؤقت



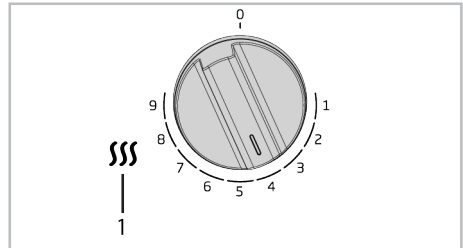
- 1 مفتاح الخفض
- 2 مفتاح التشغيل/إيقاف التشغيل
- 3 مفتاح الزيادة
- 4 شاشة المؤقت

لا يؤثر المؤقت على وظائف المنتج. فهو يُستخدم فقط كتذكير. ستصدر ساعة المؤقت إشارة بمجرد انتهاء الوقت الذي قمت بضبطه. لن يظهر أي رمز على الشاشة عند إيقاف تشغيل المؤقت.

لتنشيط المؤقت، المس مفتاح التشغيل/الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا. استخدم مفتاحي (+) و(-) لتعيين الوقت الذي سينطلق بعده صوت المنبه. إذا واصلت الضغط على المفتاحين، فستزداد الدقائق بشكل أسرع أو يتم إعادة ضبطها. سيبدأ العد التنازلي في غضون 3 ثوانٍ. عندما يتبقى دقيقة واحدة، سيستمر العد التنازلي بالثواني (59، 58، 57، ...).

لإلغاء المؤقت، المس مفتاح التشغيل/الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ تقريبًا.

مؤشر الحرارة المتبقية (يختلف اعتمادًا على طراز المنتج. وقد لا يكون متاحًا مع المنتج الخاص بك.)



1 مؤشر حرارة الموقد (الحرارة المتبقية)

## V معلومات عامة عن الطبخ

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

## ١-٧ تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

تحذيرات عامة عن الطبخ بالموقد

- قم دائماً بتجفيف الطعام جيداً قبل القلي وضعه ببطء في الزيت الساخن. اترك الأطعمة المجمدة حتى تذوب قبل قليها..
- عند تسخين الزيت ، تأكد من أن القدر الذي تستخدمه جاف وغطائه مفتوحاً.
- للحصول على توصيات حول الطهي مع توفير الطاقة ، راجع قسم التعليمات البيئية.

- لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيوت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء!** عندما تتضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو فماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الآمن فعل ذلك واتصل بإدارة النيران..

## ٨ الصيانة والتنظيف

### ١-٨ معلومات التنظيف العامة

تحذيرات عامة

- امتنع عن غسل أي مكون من جهازك في غسالة الأطباق ما لم يتم ذكر خلاف ذلك في دليل المستخدم.
- للمواقد:
  - قد تتسبب الأوساخ الحمضية مثل الحليب ومعجون الطماطم والزيت في حدوث بقع دائمة على المواقد ومكونات مناطق الموقد، قم بتنظيف أي سوائل فائضة فور تبريد الموقد عن طريق إيقاف تشغيله.
  - قد يتغير لون الشعلات من نوع Wok المستخدمة في درجات حرارة عالية هذا أمر طبيعي.
  - قد يتسبب تحريك بعض أدوات الطهي في ظهور علامات معدنية على حوامل القدر. لا تقم بتحريك المقالي والأواني على السطح.
  - نظراً لأن أغطية منطقة الموقد تلامس النار مباشرة وتتعرض لدرجات حرارة عالية، فإن التغيير وفقدان اللون في الوقت المناسب أمر طبيعي. هذا لا يسبب مشكلة أثناء استخدام الموقد.
  - أسطح الإينوكس والفولاذ غير القابل للصدأ
    - قد يتغير لون الأسطح غير القابل للصدأ أو الإينوكس بمرور الوقت. هذا أمر طبيعي. بعد كل عملية، نظف بمنظف مناسب سطح الفولاذ المقاوم للصدأ أو الإينوكس.
    - نظف بقطعة قماش ناعمة وصابون ومنظف سائل (غير خدش) مناسب لأسطح إينوكس، مع الحرص على المسح في اتجاه واحد.
    - قم بإزالة بقع الجير والزيت والنشا والحليب والبروتينات على الأسطح الزجاجية غير القابل للصدأ والإينوكس فوراً دون انتظار. فقد تصدأ البقع تحت الفترات الزمنية الطويلة.

- انتظر حتى يبرد المنتج قبل تنظيفه. فقد تسبب الأسطح الساخنة حروقاً!
- يجب تنظيف الجهاز وتجفيفه جيداً بعد كل عملية. وبالتالي، يجب تنظيف بقايا الطعام بسهولة ويجب منع هذه البقايا من الاحتراق عند استخدام الجهاز مرة أخرى لاحقاً. وبالتالي، فإن العمر التشغيلي للجهاز يمتد ويقبل المشاكل التي يتم مواجهتها بشكل متكرر.
- يمكن أن تؤدي بعض المنظفات أو مواد التنظيف إلى تلف السطح. عوامل التنظيف غير المناسبة هي: مواد التبييض، ومنتجات التنظيف التي تحتوي على الأمونيا، والحمض أو الكلوريد، ومنتجات التنظيف بالبخار، وعوامل إزالة الترسبات، ومزيلات البقع والصدأ، ومنتجات التنظيف الكاشطة (المنظفات الكريمة، ومسحوق التلميع، وكريمات التنظيف، ومواد التنظيف الخادشة والكاشطة، والأسلاك، والإسفنج، وأقمشة التنظيف التي تحتوي على الأوساخ وبقايا المنظفات).
- ليست هناك حاجة إلى مواد تنظيف خاصة في التنظيف الذي يتم بعد كل استخدام. نظّف المنتج باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففه بقطعة قماش جافة.
- تأكد من مسح أي سائل متبقٍ تماماً بعد التنظيف وتنظيف أي طعام متناثر على الفور أثناء الطهي.

## ٢-٨ تنظيف الموقد

### سطح طهي زجاجي

اتبع خطوات التنظيف الموضحة للأسطح الزجاجية في قسم "معلومات التنظيف العامة" لتنظيف سطح الطهي الزجاجي. يمكنك إكمال التنظيف وفقاً للمعلومات الواردة أدناه للحالات الخاصة.

- يجب تنظيف الأطعمة التي تحتوي على السكر مثل الكريمة الداكنة والنشا والشراب على الفور، دون انتظار أن يبرد السطح. بخلاف ذلك، قد يتلف سطح الطهي الزجاجي بشكل دائم.
- لا تستخدم مواد التنظيف لعمليات التنظيف التي تقوم بها عندما يكون الموقد ساخناً، وإلا فقد تظهر بقع دائمة.

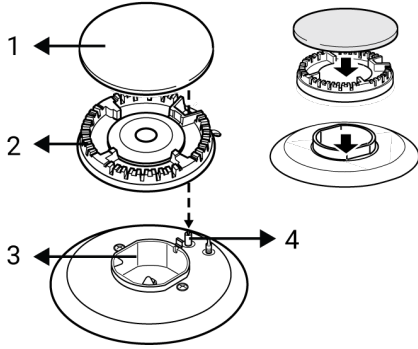
### تنظيف شعلات الغاز

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

• المنظفات التي يتم رشها / وضعها على السطح يجب تنظيفها على الفور. المنظفات الكاشطة المتروكة على السطح تجعل السطح يتحول إلى اللون الأبيض.

### الأسطح الزجاجية

- قم بتنظيف الجهاز باستخدام منظف غسل الأطباق والماء الدافئ وقطعة قماش من الألياف الدقيقة مخصصة للأسطح الزجاجية وجففها بقطعة قماش جافة من الألياف الدقيقة.
  - إذا كان هناك منظف متبقي بعد التنظيف، فقم بمسحه بالماء البارد وجفف بقطعة قماش نظيفة وجافة من الألياف الدقيقة. • فقد تتسبب بقايا المنظفات في إتلاف سطح الزجاج في المرة القادمة.
  - لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تنظيف البقايا الجافة على السطح الزجاجي بسكاكين مسننة أو سلك أو أدوات خادشة مماثلة.
  - يمكنك إزالة أصباغ الكالسيوم (أصباغ صفراء) على السطح الزجاجي باستخدام عامل إزالة قشور متاح تجارياً، مع عامل إزالة قشور مثل الخل أو عصير الليمون.
  - إذا كان السطح متسخاً بشدة، ضع مادة التنظيف على البقعة باستخدام إسفنجة وانتظر وقتاً طويلاً حتى يعمل بشكل صحيح. ثم نظف السطح الزجاجي بقطعة قماش مبللة.
  - إن تغييرات اللون والبقع الموجودة على السطح الزجاجي أمر طبيعي وليست عيوباً.
- الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية
- نظّف الأجزاء البلاستيكية والأسطح المطلية باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة.
  - تأكد من أن مفاصل مكونات الجهاز ليست رطبة أو عليها مادة منظفة. بخلاف ذلك، قد يحدث تآكل في هذه المفاصل.



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

9. نظف حاملات الأواني بالماء المنظف وفرشاة ناعمة غير خادشة بعد كل عملية ثم جففها.

10. عند استخدام أغطية الشعلات وحوامل القدور على شكل رطب، فقد تظهر بقع كلسية دائمة نتيجة للحرارة. تأكد من تجفيفها قبل التشغيل.

11. ضع رؤوس الشعلات والأغطية وحوامل الأواني على التوالي.

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

تأكد من أن المسامير الموجودة على صينية الشعلة مثبتة كما هو موضح في الشكل.



### تجميع أجزاء الشعلات

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

### ٣-٨ تنظيف لوحة التحكم

- عند تنظيف الألواح ذات التحكم بالمقبض، امسح اللوحة والمقبض بقطعة قماش ناعمة مبللة وجففها بقطعة قماش جافة. تجنب إزالة المقابض والحشيات الموجودة أسفلها لتنظيف اللوحة. قد تلتف لوحة التحكم والمقبض.
- أثناء تنظيف الألواح المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ باستخدام التحكم بالمقبض، تجنب استخدام مواد التنظيف المصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ حول المقبض. يمكن مسح المؤشرات الموجودة حول المقبض.
- نظف لوحات التحكم باللمس بقطعة قماش ناعمة رطبة وجففها بقطعة قماش جافة. وإذا كان المنتج يحتوي على ميزة قفل المفتاح، فقم بتعيين قفل المفتاح قبل إجراء تنظيف لوحة التحكم. وإلا، فقد يحدث كشف غير صحيح على المفاتيح.

### ٩ استكشاف الأخطاء وإصلاحها

- (إذا كان هناك مؤقت في جهازك) لا تعمل المفاتيح الموجودة على لوحة التحكم. <<< إذا كان منتجك يحتوي على قفل مفتاح، فقد يتم تمكين قفل المفتاح، قم بتعطيل قفل المفتاح. لا يوجد شرارة الاشتعال.
- لا يوجد تيار. <<< افحص المنصهرات الموجودة في صندوق المنصهرات.

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

المنتج لا يعمل.

- قد يكون المصهر معيباً أو تالفاً. <<< افحص المصاهر في صندوق المصاهر. قم بتغييرها إذا لزم الأمر أو أعد تنشيطها.
- ربما لم يتم توصيل الجهاز بمأخذ مؤرض. <<< تحقق من توصيل الجهاز بالمأخذ.

لا يوجد غاز.

- صمام الغاز الرئيسي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أنبوب الغاز عازم. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل صحيح.
- الشعلات لا تحترق بشكل صحيح أو لا تحترق على الإطلاق.
- الشعلات قذرة. <<< قم بتنظيف أجزاء الشعلة.
- الشعلات مبللة. <<< جفف أجزاء الشعلة.
- لم يتم تركيب غطاء الموقد بشكل آمن. <<< ضع غطاء الشعلة بشكل صحيح.
- صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.
- أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <<< استبدل أسطوانة الغاز.



## **Bienvenue !**

---

Cher client, chère cliente

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

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

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

**Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.**

**Arçelik A.Ş.**

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


Made in TURKEY


## Table des matières

<b>1</b>	<b>CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>	<b>32</b>
1.1	UTILISATION AUTORISÉE .....	34
1.2	INSTALLATION .....	35
1.3	RACCORDEMENT AU GAZ .....	36
1.4	AVERTISSEMENTS ÉLEC- TRIQUES.....	38
1.5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	39
<b>2</b>	<b>Consignes environnementales .....</b>	<b>40</b>
<b>3</b>	<b>Votre appareil .....</b>	<b>41</b>
3.1	Présentation de l'appareil .....	41
3.2	Spécifications techniques .....	42
<b>4</b>	<b>Installation.....</b>	<b>44</b>
4.1	Avant l'installation .....	44
4.2	Connexion électrique .....	46
4.3	Raccordement au gaz .....	47
4.4	Installation des produits .....	49
4.5	Conversion de gaz.....	50
<b>5</b>	<b>Première utilisation.....</b>	<b>53</b>
5.1	Premier nettoyage .....	53
<b>6</b>	<b>Utilisation de la table de cuisson ....</b>	<b>53</b>
6.1	Informations générales sur l'utili- sation de la table de cuisson.....	53
6.2	Fonctionnement des plaques de cuisson.....	54
<b>7</b>	<b>Informations générales sur la cui- sine.....</b>	<b>57</b>
7.1	Avertissements généraux sur la cuisson avec la table de cuisson .	57
<b>8</b>	<b>Entretien et nettoyage .....</b>	<b>57</b>
8.1	Consignes de nettoyage géné- rales.....	57
8.2	Nettoyage de la table de cuisson .	58
8.3	Nettoyage du bandeau de com- mande .....	60
<b>9</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>60</b>


# 1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ


## IMPORTANT À LIRE ET À OBSERVER


 Ces instructions sont variables si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se référer à la notice d'installation qui doit fournir les indications nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.


 **ATTENTION** : L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz entraîne une production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où il est installé. Veillez à ce que la cuisine soit bien aérée, notamment lorsque l'appareil est en fonctionnement : maintenez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une ventilation supplémentaire, comme l'ouverture d'une fenêtre, ou une ventilation plus efficace, par exemple en augmentant le niveau de ventilation mécanique (si possible), pour évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur (externe) tout en assurant le re-

nouvellement de l'air ambiant grâce à une ventilation supplémentaire. Consultez un professionnel avant d'installer une ventilation supplémentaire.

 Le non-respect des informations contenues dans ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion, entraînant des dommages matériels ou des blessures corporelles.

 Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces consignes de sécurité. Conservez-les à proximité pour référence ultérieure.

 Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et utilisé uniquement dans un local bien ventilé. Lisez les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.

 Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur sur la position d'arrêt et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute. Ces instructions et l'appareil lui-même contiennent des consignes de sécurité importantes, à respecter à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-

respect de ces consignes de sécurité, d'utilisation inappropriée de l'appareil ou de réglage incorrect des commandes.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Si la surface de la table de cuisson est fissurée, n'utilisez pas l'appareil – risque de choc électrique.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

**⚠️ ATTENTION** : La cuisson doit être surveillée. Une cuisson de courte durée doit être surveillée en permanence.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : Laisser la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson avec de la matière grasse ou de l'huile peut être dangereux - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

**⚠️** N'utilisez pas la table de cuisson comme plan de travail ou comme support. Gardez les vêtements ou autres matériaux inflammables à l'écart de l'appareil jusqu'à ce que tous les composants aient complètement refroidi - risque d'incendie.

**⚠️** Les très jeunes enfants (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser cet appareil que s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

**⚠️ ATTENTION** : En cas de bris de verre de la plaque chauffante : éteindre immédiatement tous les brûleurs et tout élément chauffant électrique et isoler l'appareil de l'alimentation électrique ; ne pas toucher la surface de l'appareil ; ne pas utiliser l'appareil.

**⚠️ AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les en-

fants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ Les aliments ne doivent pas être laissés dans ou sur le produit pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

## ⚠ 1.1 UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **PRUDENCE:** L'appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que : les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les fermes ; par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

⚠ **ATTENTION :** Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

⚠ Cet appareil n'est pas destiné à un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.

⚠ Utilisez des casseroles et des poêles dont le fond a la même largeur que celui des brûleurs ou est légèrement plus grand (voir tableau spécifique). Veillez à ce que les casseroles posées sur les grilles ne dépassent pas du bord de la table de cuisson.

⚠ Une mauvaise utilisation des grilles peut entraîner des dommages sur la table de cuisson : ne positionnez pas les grilles à l'envers et ne les faites pas glisser sur la table de cuisson.

⚠ Ne laissez pas la flamme du brûleur dépasser le bord de la casserole.

⚠ Ne pas utiliser : Plaques en fonte, pierres à rôtir, marmites et poêles en terre cuite. Diffuseurs de chaleur tels que grillages métalliques ou autres. Deux brûleurs simultanément pour un récipient (ex. : poissonnière).

⚠ Si des conditions locales particulières du gaz délivré rendent difficile l'allumage du brûleur, il est conseillé de répéter l'opération avec le bouton tourné sur la position petite flamme.

⚠ En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer à la notice de la hotte pour connaître la distance correcte.

**⚠** Les pieds de protection en caoutchouc des grilles représentent un risque d'étouffement pour les jeunes enfants. Après avoir retiré les grilles, assurez-vous que tous les pieds sont correctement fixés.

## **⚠ 1.2 INSTALLATION**

**⚠** L'appareil doit être manipulé et installé par deux personnes ou plus - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour déballer et installer - risque de coupure.

**⚠** Les raccordements électriques et gaz doivent être conformes aux réglementations locales.

**⚠** L'installation, y compris l'alimentation en eau (le cas échéant), les raccordements électriques et les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié. Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation. Tenez les enfants éloignés du lieu d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez le revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé,

les déchets d'emballage (plastique, pièces en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique. Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - risque d'incendie ou de choc électrique. N'allumez l'appareil qu'une fois l'installation terminée.

L'appareil doit être installé dans un logement domestique pour des fonctions ménagères courantes.

**⚠ ATTENTION** : La modification de l'appareil et de sa méthode d'installation est indispensable pour pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et correctement dans tous les pays supplémentaires.

**⚠** Utiliser des régulateurs de pression adaptés à la pression de gaz indiquée dans la notice.

**⚠** Le local doit être équipé d'un système d'extraction d'air qui évacue les éventuelles fumées de combustion.

**⚠** La pièce doit également permettre une bonne circulation de l'air, car l'air est nécessaire au

bon déroulement de la combustion. Le débit d'air ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.

**⚠** Le système de circulation d'air peut prélever l'air directement de l'extérieur au moyen d'un tuyau d'une section intérieure d'au moins 100 cm<sup>2</sup> ; l'ouverture ne doit pas être susceptible d'être obstruée.

**⚠** Le système peut également fournir l'air nécessaire à la combustion de manière indirecte, c'est-à-dire à partir de pièces adjacentes équipées de tubes de circulation d'air comme décrit ci-dessus. Cependant, ces pièces ne doivent pas être des pièces communes, des chambres ou des pièces susceptibles de présenter un risque d'incendie.

**⚠** Le gaz de pétrole liquéfié (GPL) se dépose au sol car il est plus lourd que l'air. Par conséquent, les locaux contenant des bouteilles de GPL doivent également être équipés d'évents permettant au gaz de s'échapper en cas de fuite. Cela signifie que les bouteilles de GPL, qu'elles soient partiellement ou totalement remplies, ne doivent pas être installées ou stockées dans des locaux ou des zones de stockage situés en dessous du ni-

veau du sol (caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver que la bouteille utilisée dans la pièce, placée de manière à ce qu'elle ne soit pas exposée à la chaleur produite par des sources extérieures (fours, cheminées, poêles, etc.) qui pourraient faire monter sa température au-dessus de 50 °C.

Si vous rencontrez des difficultés pour tourner les boutons du brûleur, veuillez contacter le Service Après-Vente qui pourra remplacer le robinet du brûleur s'il s'avère défectueux.

**⚠** Les ouvertures servant à la ventilation et à la dispersion de la chaleur ne doivent jamais être recouvertes.

**⚠** Effectuez tous les travaux de découpe du meuble avant d'installer l'appareil dans le meuble et retirez tous les copeaux de bois et la sciure.

**⚠** Si l'appareil n'est pas installé au-dessus d'un four, un panneau séparateur (non inclus) doit être installé dans le compartiment sous l'appareil.



### **1.3 RACCORDEMENT AU GAZ**

**⚠ ATTENTION** : Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locales (type de

gaz et pression de gaz) et la configuration de l'appareil sont compatibles.

**⚠ ATTENTION** : Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque signalétique du produit.

**⚠** Vérifiez que la pression de l'alimentation en gaz est conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « Spécifications du brûleur et de la buse ».

**⚠ AVERTISSEMENT** : Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux normes d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être portée aux exigences en vigueur en matière de ventilation.

**⚠** Si l'appareil est raccordé au gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée aussi fermement que possible.

**⚠ IMPORTANT** : Lorsque la bouteille ou le conteneur de gaz est installé, il doit être correctement installé (orientation verticale).

**⚠ ATTENTION** : Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.

**⚠** Utilisez uniquement des tuyaux métalliques flexibles ou rigides pour le raccordement au gaz.

**⚠** Raccordement avec un tuyau rigide (cuivre ou acier) : Le raccordement au réseau de gaz doit être effectué de façon à ne pas exercer de contrainte sur l'appareil. Un raccord en L réglable est prévu sur la rampe d'alimentation de l'appareil et est muni d'un joint afin d'éviter les fuites. Le joint doit toujours être remplacé après avoir tourné le raccord (le joint est fourni avec l'appareil). Le raccord du tuyau d'alimentation en gaz est un raccord mâle cylindrique 1/2 gaz fileté.

**⚠** Raccordement d'un tuyau flexible en acier inoxydable sans joint à un accessoire fileté : Le raccord de la conduite d'alimentation en gaz est un raccord cylindrique mâle fileté 1/2 gaz. Ces conduites doivent être installées de manière à ne jamais dépasser 2000 mm de longueur lorsqu'elles sont complètement déployées. Une fois le raccordement effectué, veillez à ce que le tuyau métallique flexible ne touche aucune pièce mobile et ne soit pas comprimé. Utilisez uniquement des conduites et

des joints conformes aux réglementations nationales en vigueur.

**⚠ IMPORTANT** : Si un tuyau en acier inoxydable est utilisé, il doit être installé de manière à ne toucher aucune partie mobile du meuble (par exemple, un tiroir). Il doit traverser une zone dégagée et permettre une inspection complète.

**⚠** L'appareil doit être raccordé au réseau de gaz ou à une bouteille de gaz conformément aux réglementations nationales en vigueur. Avant de procéder au raccordement, assurez-vous que l'appareil est compatible avec le réseau de gaz que vous souhaitez utiliser.

**⚠** Si ce n'est pas le cas, suivez les instructions indiquées dans le paragraphe « Adaptation aux différents types de gaz ».

**⚠** Après le raccordement au gaz, vérifier l'étanchéité à l'eau savonneuse. Allumer les brûleurs et tourner les boutons de la position max 1\* à la position minimum 2\* pour vérifier la stabilité de la flamme.

**⚠** Le raccordement au réseau de gaz ou à la bouteille de gaz peut être effectué à l'aide d'un

tuyau flexible en caoutchouc ou en acier, conformément à la législation nationale en vigueur.

## **ADAPTATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ**

(Cette opération doit être effectuée par un technicien qualifié.)

**⚠** Afin d'adapter l'appareil à un type de gaz autre que celui pour lequel il a été fabriqué (indiqué sur la plaque signalétique), suivez les étapes dédiées fournies après les dessins d'installation.

### **⚠ 1.4 AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

**⚠ IMPORTANT** : Les informations sur la consommation de courant et de tension sont indiquées sur la plaque signalétique.

**⚠** L'appareil doit pouvoir être déconnecté de l'alimentation électrique en le débranchant si la fiche est accessible, ou par un interrupteur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes nationales de sécurité électrique.

**⚠** Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre de raccorder l'appareil, une fois installé dans son

boîtier, au réseau électrique. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation.

**⚠** N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou est tombé.

**⚠** Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un cordon identique par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger - risque de choc électrique.

**⚠** Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contactez un centre de service agréé.

**⚠** L'installation à l'aide d'une fiche de câble d'alimentation n'est pas autorisée, sauf si le produit est déjà équipé de celle fournie par le fabricant.



## 1.5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN




**ATTENTION** : Avant toute opération d'entretien, s'assurer que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique. Pour éviter tout risque de blessure, utiliser des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; veiller à manipuler l'appareil à deux (réduire la charge) ; ne jamais utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur (risque de décharge électrique). Les réparations non professionnelles non autorisées par le fabricant peuvent entraîner des risques pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne peut être tenu responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations ou un entretien non professionnel ne sera pas couvert par la garantie, dont les conditions sont précisées dans le document livré avec l'appareil.

**⚠** N'utilisez pas de produits abrasifs ou corrosifs, de nettoyants à base de chlore ou de tampons à récurer.

**⚠** Pour éviter d'endommager le dispositif d'allumage électrique, ne pas l'utiliser lorsque les brûleurs ne sont pas dans leur logement.

## 2 Consignes environnementales

### ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect absolu des réglementations des autorités locales régissant l'élimination des déchets.

### ÉLIMINATION DES APPAREILS ÉLECTRO-MÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Veuillez le mettre au rebut conformément à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électroménagers, contactez votre mairie, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) et au règlement de 2013 relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques (tel que modifié). En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé humaine. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique

qu'il ne doit pas être traité comme un déchet ménager, mais doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

### CONSEILS POUR ÉCONOMISER L'ÉNERGIE

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

Utilisez des casseroles et des poêles dont la largeur du fond est égale à celle des brûleurs.

Utilisez uniquement des casseroles et des poêles à fond plat.

Dans la mesure du possible, gardez les couvercles des casseroles pendant la cuisson.

Utilisez un autocuiseur pour économiser encore plus d'énergie et de temps.

### DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil est conforme aux exigences d'écoconception du règlement européen 66/2014 et du règlement sur l'écoconception des produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (modification) (sortie UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 30-2-1.

Les informations relatives au mode basse consommation de l'appareil conformément au règlement (UE) 2023/826 peuvent être trouvées dans le lien suivant : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>.

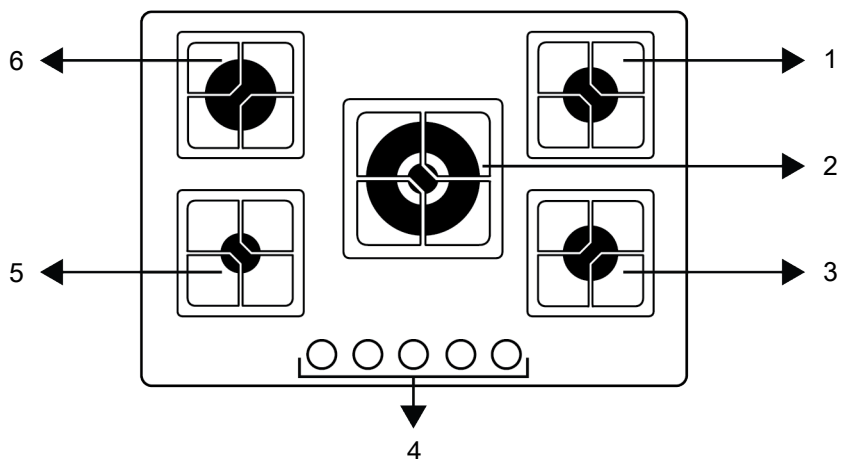


### 3 Votre appareil

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

#### 3.1 Présentation de l'appareil

FR



1 Brûleur normal

2 Brûleur wok

3 Brûleur normal

4 Boutons de commande de la plaque de cuisson

5 Brûleur auxiliaire

6 Brûleur rapide

## 3.2 Spécifications techniques

Caractéristiques générales de Hob	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	51 / 750 / 510
Dimensions d'installation de la table de cuisson (largeur / profondeur) (mm)	560 / 480-490
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05V2V2-FG 3 x 0,75 mm <sup>2</sup>
Consommation totale de gaz (kW)	12,4 (901 g/h - G30)

Arrière gauche	Brûleur rapide
Alimentation	2,9 kW (211 g/h – G30)

Avant gauche	Brûleur auxiliaire
Alimentation	1,0 kW (73 g/h – G30)

Centre	Brûleur wok
Alimentation	5,0 kW (364 g/h – G30)

Avant droite	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)

Arrière droite	Brûleur normal
Alimentation	1,75 kW (127 g/h – G30)

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

<b>Catégorie de produit gazeux</b>	
Cat II 2H3B/P	

<b>Types de gaz / pressions auxquels le produit peut être converti :</b>	
G30 30 mbar	



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



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



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

### Tableau des injecteurs

Le tableau ci-dessous donne les valeurs des injecteurs pour tous les types de gaz combustibles pour la conversion du gaz. Vous pouvez atteindre les valeurs de vos injecteurs en consultant le tableau technique des types de gaz que vous pouvez convertir en fonction de

vos combustibles et de votre pays. Les injecteurs peuvent ne pas être fournis avec votre produit. Vous pouvez l'obtenir auprès des services agréés ou auprès du lieu où vous avez acheté le produit.

FR

Foyers									
Alimenta- tion	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
1,75 kW	97	66	118	110	91	102	128	65	58
2,9 kW	115	87	155	145	108	130	165	80	75
5,0 kW	171	110	200	190	161	165	250	105	92

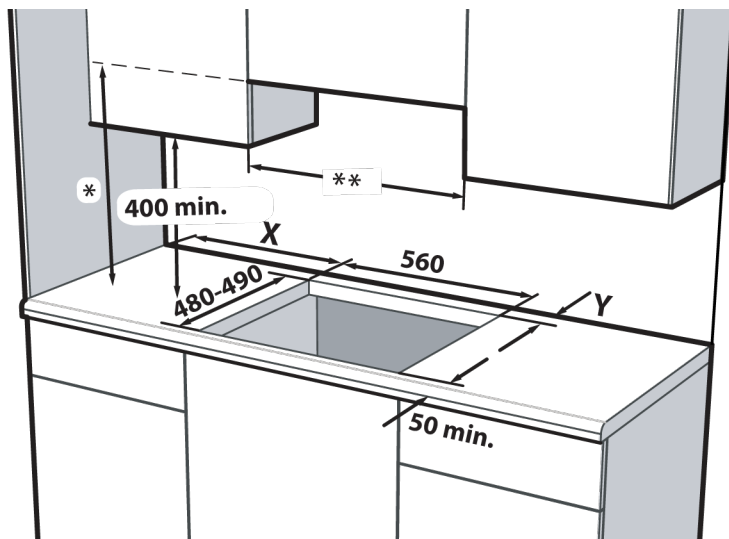
## 4 Installation

### Avertissements généraux

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

### 4.1 Avant l'installation

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



X Distance minimale entre la découpe et la paroi latérale.

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

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

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

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

### Ventilation de la pièce

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 4.2 Connexion électrique

### Avertissements généraux

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

- Les données d'alimentation secteur doivent correspondre aux données spécifiées sur l'étiquette de type du produit. L'étiquette de type se trouve à l'arrière du boîtier du produit. Le câble d'alimentation de votre produit doit être conforme aux valeurs indiquées dans le tableau « caractéristiques techniques ».
- La fiche du câble d'alimentation doit être à portée de main après l'installation (ne pas la faire passer au-dessus de la table de cuisson). N'utilisez pas de rallonge ou de multiprises dans le branchement électrique.
- et doit utiliser la prise de courant/ligne et la fiche appropriées pour le four. Si les limites de puissance du produit sont hors de la capacité de transport de courant de la fiche et de la prise de courant/ligne, le produit doit être connecté directement via une installation électrique fixe sans utiliser la fiche et la prise de courant/ligne.

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

Branchez votre appareil sur une prise reliée à la terre.

### 4.3 Raccordement au gaz

#### Avertissements généraux

- Il existe un risque d'explosion, d'incendie et de toxication si l'installation, la réparation ou la connexion sont effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de placer le produit, assurez-vous que les conditions de distribution locales (type de gaz et pression) et que le réglage du gaz du produit est conforme à ces conditions. Les conditions de réglage des gaz et les valeurs du produit sont indiquées sur les étiquettes (ou étiquette de type).
- Si le code de votre pays ne figure pas sur l'étiquette, suivez les instructions techniques locales de votre pays pour le raccordement au gaz et la conversion.
- Le produit ne peut être connecté au système d'alimentation en gaz que par une personne ou un technicien autorisé/licencié/qualifié.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant de procédures effectuées par une personne ou un technicien non autorisé/non agréé/non qualifié.
- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Si vous avez besoin d'utiliser votre produit ultérieurement avec un autre type de gaz, vous devez consulter la personne ou le technicien autorisé/licencié/qualifié pour connaître la procédure de conversion correspondante.
- Assurez-vous que le raccordement au gaz est bien vérifié après chaque utilisation. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages qui pourraient survenir en raison d'une fuite de gaz qui pourrait se produire à la suite d'un raccordement de gaz ou d'une conversion effectuée par des personnes non autorisées/non autorisées.

#### Risques d'incendie :

- Si vous n'effectuez pas le raccordement conformément aux instructions ci-dessous, il y aura un risque de fuite de gaz et d'incendie. Notre société ne peut être tenue responsable des dommages qui en résultent.
- Le raccordement au gaz doit être effectué par une personne ou un technicien autorisé/agréé/qualifié uniquement.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz à utiliser dans le raccordement de gaz est conforme aux normes locales en matière de gaz.
- Le tuyau flexible de gaz doit être raccordé de manière à ne pas entrer en contact avec les pièces mobiles et les surfaces chaudes (illustrées ci-dessous) qui l'entourent et à ne pas être coincé lorsque les pièces mobiles se déplacent. (tiroirs,

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

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

### Pièces pour raccordement au gaz

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

Joint de fuite :



Raccord en 10226 R1/2" :

Raccord pour gaz liquéfié (G30,G31) :



Raccord de sortie de gaz :



### Raccordement au gaz - NG

- L'installation de gaz naturel doit être préparée de manière appropriée pour l'assemblage avant d'installer le produit. Il doit y avoir une vanne de gaz naturel à la sortie du système de gaz à raccorder au produit.
- Assurez-vous que la vanne de gaz naturel est facilement accessible.
- Raccordez votre produit au réseau de gaz naturel de votre maison à l'aide d'un tuyau flexible de gaz conforme aux normes locales.

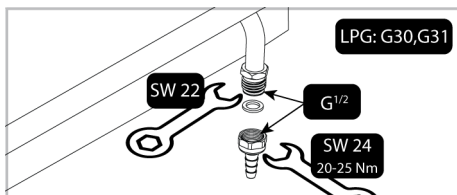
- Un joint d'étanchéité neuf doit être utilisé lors du raccordement au gaz.
- L'alimentation en gaz doit être raccordée par un tuyau de gaz ou un tuyau de gaz de sécurité avec des raccords filetés aux deux extrémités.

### Raccordement au gaz - GPL

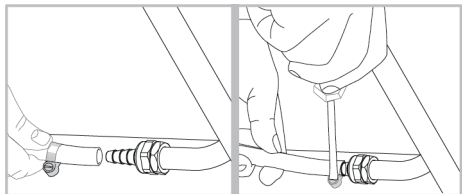
- Votre produit doit être connecté de manière à être proche du raccord de gaz pour éviter toute fuite de gaz.
- Avant d'effectuer votre raccordement au gaz, munissez-vous d'un tuyau de gaz en plastique et d'un collier de fixation approprié. Le diamètre intérieur du tuyau de gaz en plastique doit être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

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

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



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



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

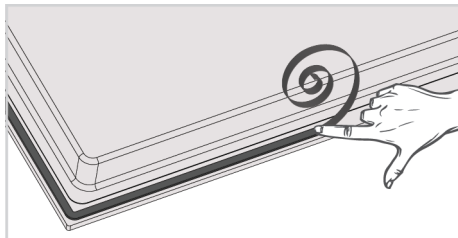
#### Vérification de l'étanchéité au point de connexion

- Assurez-vous que tous les boutons du produit sont éteints. Assurez-vous que l'alimentation en gaz est ouverte. Préparez de la mousse savonneuse et appliquez-la sur le point de raccordement du tuyau pour contrôler les fuites de gaz.
- Une partie savonneuse moussera en cas de fuite de gaz. Dans ce cas, inspectez à nouveau le raccord de gaz.
- Au lieu de savon, vous pouvez utiliser des sprays disponibles dans le commerce pour vérifier les fuites de gaz.
- En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz et ventilez la pièce.
- N'utilisez jamais une allumette ou un briquet pour contrôler les fuites de gaz.

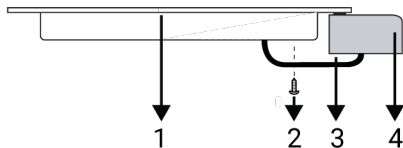
#### 4.4 Installation des produits

- Enlevez de l'appareil les brûleurs, les couvercles des brûleurs et grilles de la table de cuisson.
- Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
- Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité, fourni dans l'emballage, autour de la table

de cuisson comme indiqué sur l'image suivante, en veillant à ce qu'il reste à 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.



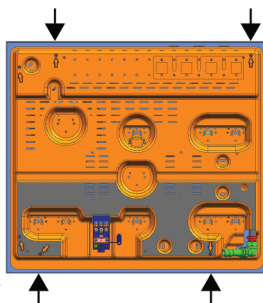
- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



- Table de cuisson
- Vis
- Colliers de serrage de l'installation
- Plan de travail

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

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



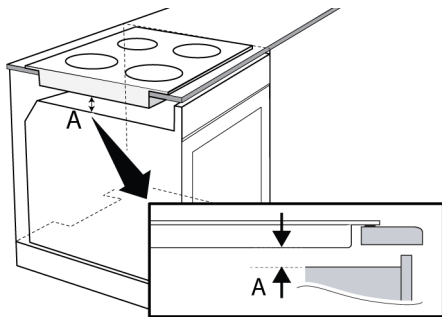
Placez les plaques des brûleurs, les couvercles des brûleurs et les grilles dans leurs emplacements après l'installation.

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

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

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

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

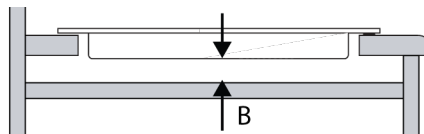


A min. 5 mm

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

Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.



B min. 15 mm

### Vérification finale

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

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

## 4.5 Conversion de gaz

### ⚠ Avertissements généraux

- Avant de commencer tout travail sur l'installation de gaz, débranchez l'alimentation principale en gaz. Il y a un risque d'explosion !
- Tous les injecteurs de gaz doivent être remplacés et le réglage de combustion des robinets de gaz doit être effectué en position de débit réduit afin de rendre le produit adapté à une utilisation avec un autre gaz.
- Une fois le type de gaz modifié, la nouvelle étiquette de type de gaz apposée sur le sac de rechange doit être apposée sur l'étiquette actuelle déjà apposée sur la paroi arrière du produit.
- Le type de gaz convertible et les catégories de gaz de votre produit par pays sont indiqués dans la section « catégories/types/pression de gaz pays ». Consultez

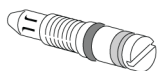
le tableau de ce tableau pour connaître les types de gaz que vous pouvez convertir dans votre région. Vous ne pouvez pas convertir en types de gaz non spécifiés dans cette table.

- L'injecteur de rechange adapté au type de gaz que vous souhaitez convertir peut ne pas être fourni avec le produit. Vous pouvez vous procurer les injecteurs auprès du service agréé ou de l'endroit où vous avez acheté le produit.
- Les valeurs des injecteurs et les types de gaz à utiliser pour les brûleurs sont indiqués à la fin de la section. Effectuez le raccordement du type de gaz à convertir comme décrit dans la section raccordement du gaz.

### Pièces pour la conversion de gaz

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

#### Buse de dérivation :

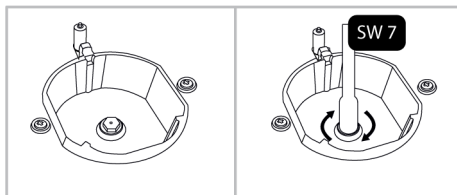


#### Injecteur brûleur :

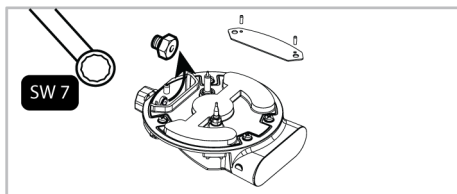


### Remplacement de l'injecteur pour les brûleurs

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



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



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

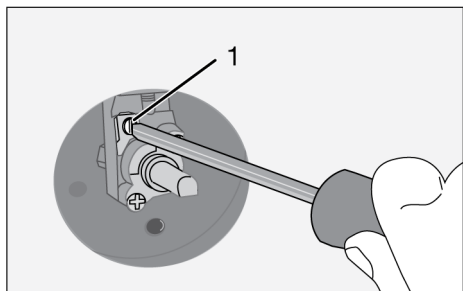
6. Installer les injecteurs de gaz neufs. (Couple de serrage 4 Nm)
  7. Vérifier toutes les connexions pour s'assurer qu'elles sont installées en toute sécurité.
- i** La position des injecteurs neufs est marquée sur leur emballage ou le tableau des injecteurs à la peut être consulté.
8. Vérifier l'absence de fuite des injecteurs après le raccordement.

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

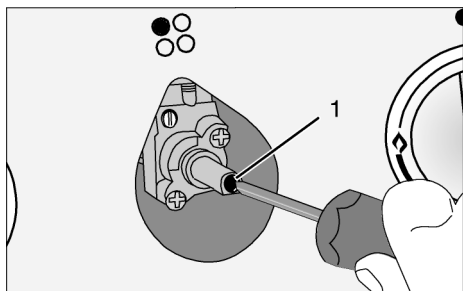
### Réglage du débit de gaz réduit pour robinets de table de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et tournez le bouton en position réduite.
2. Retirez le bouton du robinet de gaz.

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



1 Vis de réglage du débit

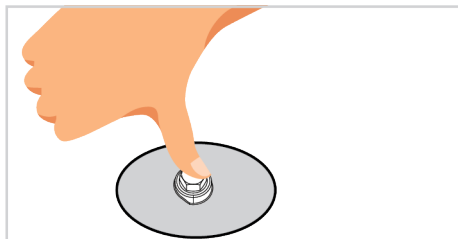


1 Vis de réglage du débit

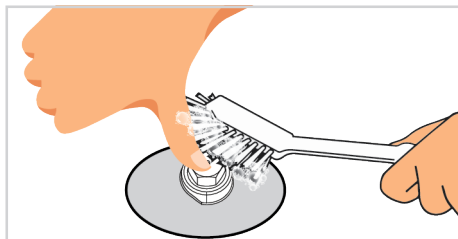
### Contrôle de fuite au niveau des injecteurs

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

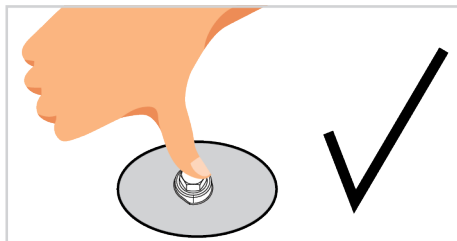
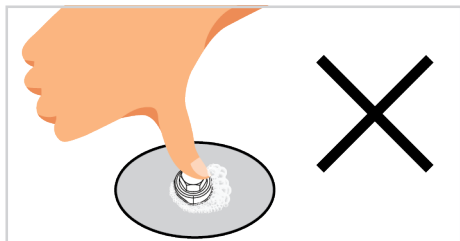
1. Assurez-vous que l'alimentation en gaz du produit est activée, tout en maintenant tous les boutons de commande en position arrêt.
2. Chaque orifice d'injecteur est obstrué par un doigt appliquant une force raisonnable pour arrêter la fuite de gaz lorsque le bouton de commande correspondant est tourné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



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



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



## 5 Première utilisation

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

### 5.1 Premier nettoyage

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

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

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

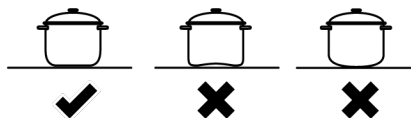
**REMARQUE** : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

## 6 Utilisation de la table de cuisson

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

#### ⚠ Avertissements généraux

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

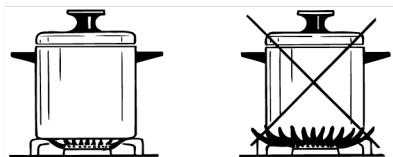


- Ne chauffez pas les casseroles et les poêles vides. Les casseroles et l'appareil peuvent être endommagés.
- N'allumez pas les brûleurs sans casserole ou poêle sur le brûleur respectif.
- Éteignez toujours les brûleurs de la table de cuisson après chaque utilisation.
- Vous risquez d'endommager l'appareil si vous utilisez foyers sans casseroles. Arrêtez toujours les tables de cuisson après chaque utilisation.
- Après chaque utilisation, la surface de cuisson sera chaude, alors ne placez pas les casseroles / poêles en plastique sur la surface de cuisson. Autrement, nettoyez immédiatement les matériaux fondus sur la surface de l'appareil.

- Des changements soudains de température sur la surface de cuisson en verre peuvent causer des dommages, veillez à ne pas renverser de liquides froids pendant la cuisson.
- N'excédez pas avec la quantité d'aliments dans les casseroles et les poêles. Ainsi, vous pouvez empêcher la nourriture de sortir des casseroles/poêles et vous n'aurez pas besoin de les nettoyer inutilement.
- Ne placez pas les couvercles des casseroles et des poêles sur les brûleurs/foyers.
- Placez les casseroles en les centrant sur les brûleurs/foyers. Si vous souhaitez placer une casserole sur un autre brûleur/foyer, ne la faites pas glisser vers le

brûleur souhaité, mais soulevez-la d'abord et placez-la ensuite sur l'autre brûleur.

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



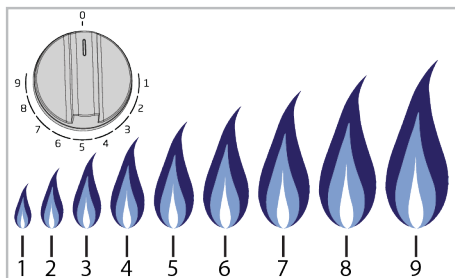
### Tailles de casseroles/poêles recommandées

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

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

## 6.2 Fonctionnement des plaques de cuisson

### Boutons de commande de la plaque de cuisson

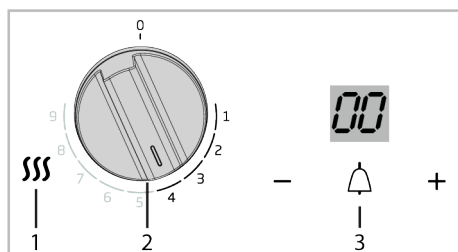


Vous pouvez utiliser votre table de cuisson à l'aide des boutons de commande.

Chaque bouton commande le brûleur correspondant. Vous pouvez déduire quel brûleur il commande à partir des symboles sur le panneau de commande.

Vous pouvez utiliser les différents niveaux de puissance de votre produit pour régler la puissance au niveau souhaité du minimum au maximum selon vos besoins. Le 9ème niveau indique la puissance de cuisson la plus élevée, tandis que le 1er niveau indique la puissance de cuisson la plus faible.

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



- 1 Voyant de chaleur résiduelle de la plaque de cuisson \*
- 2 Boutons de commande de la plaque de cuisson
- 3 Minuterie \*

\* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

### Allumage des brûleurs à gaz

- ✓ Les brûleurs à gaz sont allumés à l'aide des boutons de commande.
1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur.
  2. Tout en appuyant sur le bouton, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au 9ème niveau de gaz.
  3. Grâce à l'étincelle qui en résulte, le gaz s'enflamme.
  4. Après l'allumage initial, maintenez le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes.

5. Si le gaz ne s'enflamme pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez le même processus en appuyant sur le bouton pendant 15 secondes.

**i** Relâchez le bouton si le brûleur ne s'allume pas dans les 15 secondes. Attendez au moins 1 minute avant de réessayer. Il existe un risque d'accumulation de gaz et d'explosion !

6. Ajustez le niveau de gaz souhaité.

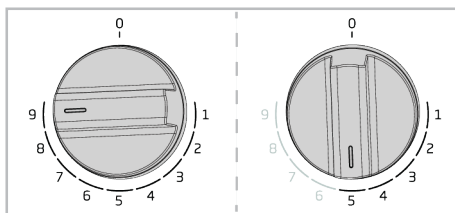
### Extinction des brûleurs à gaz

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

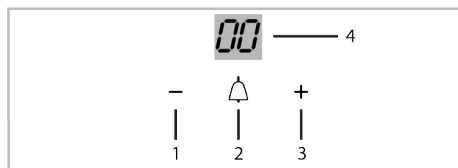
**i** Si les flammes du brûleur s'éteignent accidentellement, tournez le bouton de commande du brûleur en position Arrêt. N'essayez pas d'allumer le brûleur à nouveau pendant au moins une minute.

**Panneau de commande éclairé (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

Selon le modèle, votre produit peut être équipé d'une fonction d'éclairage sur le panneau de commande. Dans ce cas, le niveau sélectionné et les niveaux inférieurs seront éclairés, et lorsque vous réglerez le produit sur des niveaux inférieurs, la lumière des niveaux supérieurs s'éteindra.



**Minuterie (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**



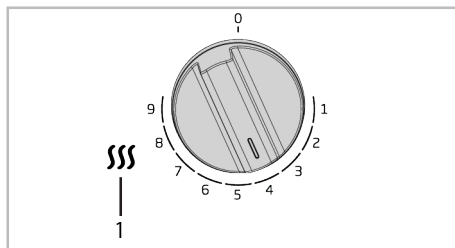
- 1 Touche de diminution de la valeur
- 2 Touche Marche / Arrêt
- 3 Touche d'augmentation de la valeur
- 4 Affichage de la minuterie

La minuterie n'a aucune influence sur les fonctions du produit. Elle sert uniquement d'avertissement. L'horloge de la minuterie émet un signal lorsque le temps que vous avez défini est écoulé. Aucun symbole n'apparaît sur l'écran lorsque la minuterie est désactivée.

Pour activer le minuteur, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes. Utilisez les touches (+) et (-) pour régler le temps après lequel l'alarme retentira. Si vous maintenez les touches enfoncées, les minutes augmenteront plus rapidement ou seront réinitialisées. Le compte à rebours commencera dans 3 secondes. Lorsqu'il restera 1 minute, le compte à rebours continuera en secondes (59, 58, 57,...).

Pour annuler la minuterie, appuyez sur la touche marche/arrêt pendant environ 3 secondes.

**Indicateur de chaleur résiduelle (Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)**

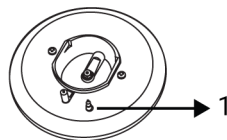


- 1 Témoin lumineux de chaleur résiduelle de la plaque de cuisson

Sur le panneau de commande de votre table de cuisson se trouve un indicateur de chaleur résiduelle qui indique si chaque zone de cuisson est chaude ou non. Si l'indicateur est allumé, cela signifie que la table de cuisson est encore chaude. Dans ce cas, ne touchez pas la table de cuisson. Le voyant s'éteint lorsque la table de cuisson est suffisamment froide.

### **Mécanisme de sécurité pour la coupure du gaz**

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



- 1 Sécurité de coupure du gaz

Pour activer le mécanisme de sécurité de coupure du gaz, maintenez le bouton de commande enfoncé pendant 3 à 5 secondes de plus après avoir allumé la table de cuisson.

### **Brûleur wok**

Les brûleurs wok vous aident à cuisiner plus rapidement. Le wok, qui est particulièrement utilisé dans la cuisine asiatique, est

une sorte de poêle profonde et plate en tôle, qui permet de cuire à feu vif des légumes émincés et de la viande hachée en peu de temps.

Comme les repas sont cuits à feu vif et en très peu de temps dans ces poêles qui conduisent la chaleur rapidement et unifor-

mément, la valeur nutritive des aliments est préservée et les légumes restent croustillants.

Vous pouvez également utiliser le brûleur wok pour les casseroles ordinaires.

## 7 Informations générales sur la cuisine

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

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

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

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

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

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

## 8 Entretien et nettoyage

### 8.1 Consignes de nettoyage générales

#### Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont :

l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antiroUILLES, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.

- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Évitez de laver tout composant de votre appareil au lave-vaisselle, sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

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

- Les salissures acides telles que le lait, la pâte de tomate et l'huile peuvent causer des taches permanentes sur les plaques de cuisson et les composants des zones chaudes. Nettoyez les liquides déversés immédiatement après l'arrêt et le refroidissement de la table de cuisson.
- Les récipients de type wok utilisés à haute température peuvent changer de couleur. C'est normal.
- Le déplacement de certains ustensiles de cuisine peut provoquer des marques métalliques sur les supports de casserole. Ne faites pas glisser les casseroles et les poêles sur la surface.
- Comme les couvercles de brûleurs sont en contact direct avec le feu et exposés à des températures élevées, le changement et la perte de couleur dans le temps sont normaux. Cela ne pose pas de problème lors de l'utilisation de la table de cuisson.

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

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

#### **Surfaces en verre**

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

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

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

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

### **Foyer en vitre**

Suivez les étapes de nettoyage décrites pour les surfaces en verre dans la section « Informations générales sur le nettoyage » pour le nettoyage de la surface de cuisson

en verre. Pour les cas particuliers, vous pouvez effectuer votre nettoyage en suivant les informations ci-dessous.

- Nettoyez immédiatement les aliments à base de sucre comme la crème foncée, l'amidon et le sirop, sans attendre que la surface refroidisse. Dans le cas contraire, la surface de cuisson en verre peut être endommagée de façon permanente.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage pour le nettoyage que vous effectuez lorsque la table de cuisson est chaude, sinon des taches permanentes peuvent apparaître.

### Nettoyage des brûleurs à gaz

1. Avant de nettoyer la table de cuisson, retirez les supports de casseroles, les couvercles et les têtes de brûleurs de la table de cuisson.
2. Nettoyez la surface de la table de cuisson selon les recommandations figurant dans les informations générales de nettoyage en fonction du type de surface (émailée, en verre, en inox, etc.).
3. Nettoyez la chambre de combustion avec un torchon imbibé de détergent ou avec une brosse douce et non abrasive. Veillez à ne laisser aucun reste de nourriture.
4. Nettoyez les bougies d'allumage et les éléments thermiques (dans les modèles avec allumage et élément thermique) avec un torchon bien essoré. Séchez-les ensuite à l'aide d'un torchon propre. Veillez à ce que la bougie d'allumage et l'élément thermique soient complètement secs.
5. Après chaque opération, nettoyez les couvercles et les têtes de brûleurs avec de l'eau et du détergent, et séchez-les ensuite.
6. En cas de taches tenaces, maintenez les couvercles et les têtes de brûleurs dans de l'eau avec du détergent ou de l'eau chaude savonneuse pendant au moins 15 minutes. Nettoyez avec une brosse non métallique et non abrasive.
7. Pour l'intérieur des fours et les grills, vous pouvez utiliser les agents de nettoyage Quick&Shine utilisés sur les surfaces émaillées, et recommandés par le service autorisé, en particulier pour le cas des taches tenaces sur les couvercles de brûleurs émaillés.
8. Ne mettez pas les couvercles de brûleurs en contact avec des détergents agressifs tels que des agents de nettoyage pour l'intérieur des fours ou des détartrants pendant le nettoyage, car cela pourrait provoquer une décoloration.
9. Après chaque opération, nettoyez les supports de casseroles avec de l'eau et du détergent et une brosse douce et non abrasive, puis séchez-les.
10. Lorsque les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles sont utilisés étant humides, des taches de calcaire tenaces peuvent se former sous l'effet de la chaleur. Veillez à les faire sécher avant de les utiliser.
11. Placez les têtes et les couvercles de brûleurs et les supports de casseroles respectivement.
12. En plaçant les supports de casseroles, assurez-vous qu'ils sont placés au centre des brûleurs. Dans les modèles à broches, placez les broches de la plaque du brûleur dans les fentes des broches des porte-casseroles.

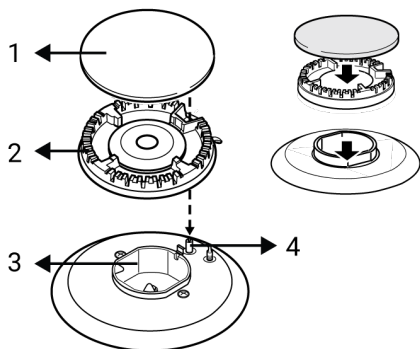


Assurez-vous que les broches du plateau du brûleur sont bien en place comme indiqué sur la figure.

### Assemblage des pièces des brûleurs

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

3. Placez le couvercle de brûleur sur la tête de brûleur.



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

### 8.3 Nettoyage du bandeau de commande

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

## 9 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

### L'appareil ne fonctionne pas.

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

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

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

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

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

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

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

A circular icon with a crossed-out trash bin, indicating that electronics should be recycled.

**FR**  
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON    A DÉPOSER EN MAGASIN    A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU OU

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





