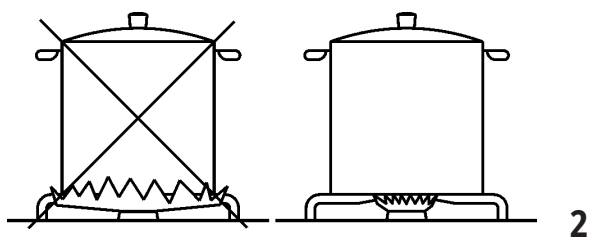


TEKA

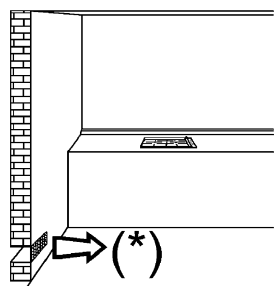


GB User Manual
FR Manuel d'Utilisation
AR مدخستسم لي لد

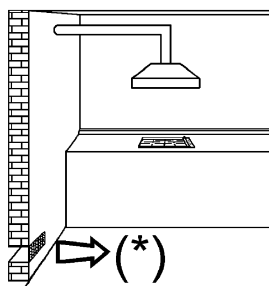
GZC SERIES



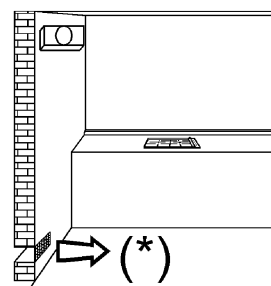
(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)



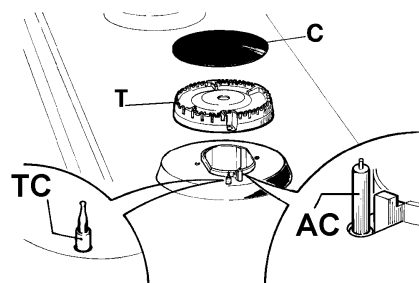
3



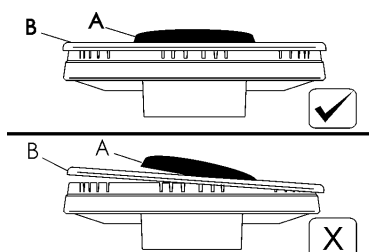
4



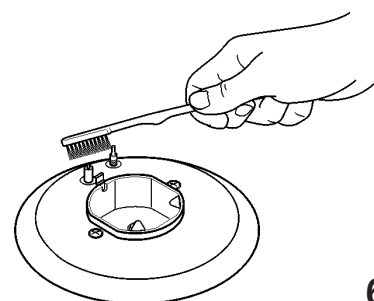
5



6



6/A



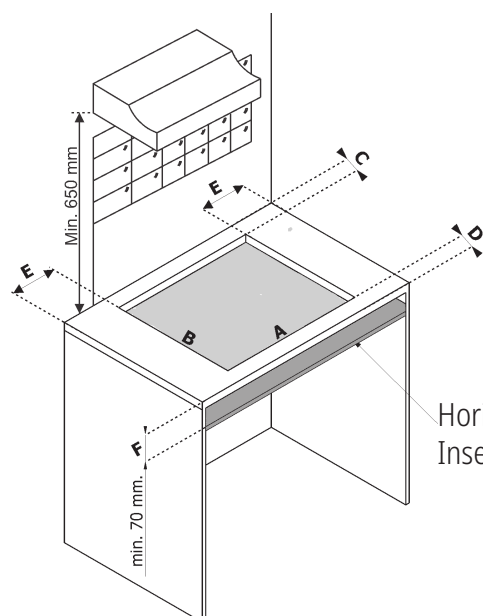
6/B

WARNING! In the need to disassemble the hob, first remove the screw on the bottom, as shown in the figure to side!

AVERTISSEMENT! Si vous avez besoin de démonter la table de cuisson, retirez d'abord la vis sur le fond, comme indiqué sur la figure ci-contre !

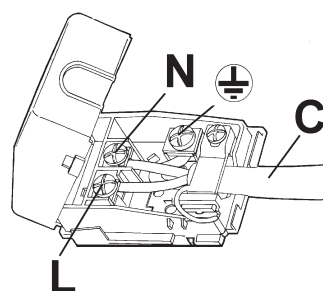
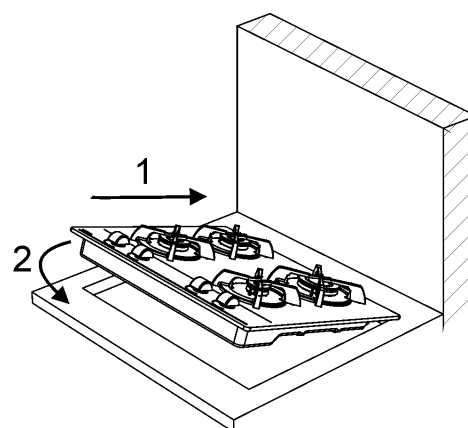
Procedure for a correct installation of the hob

Procédure pour une installation correcte de la table de cuisson



7

Horizontal wooden insert
Insert en bois horizontal



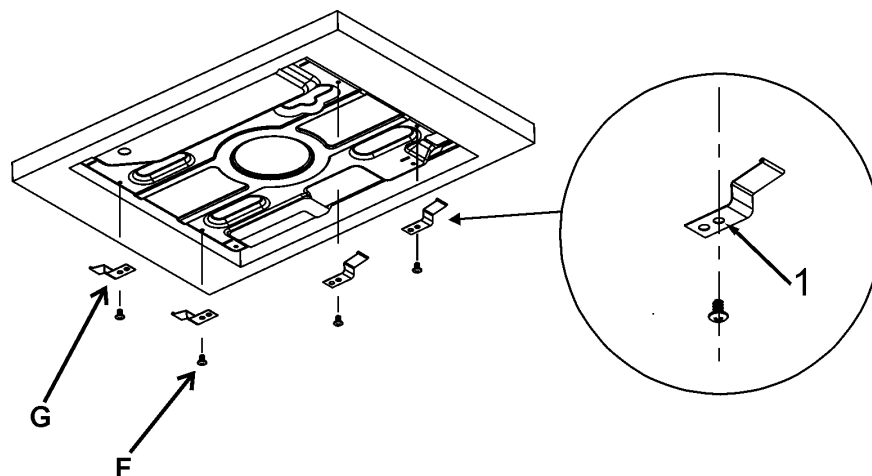
8

INSTALLATION TYPE: A

Lateral chrome / Chrome latéral

MODEL:

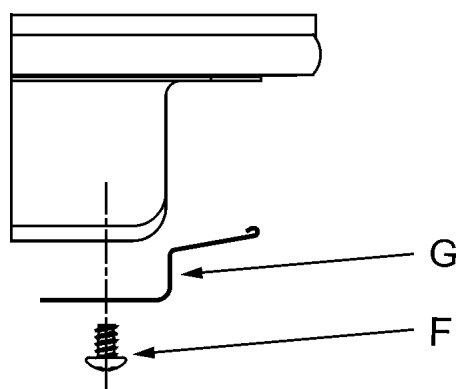
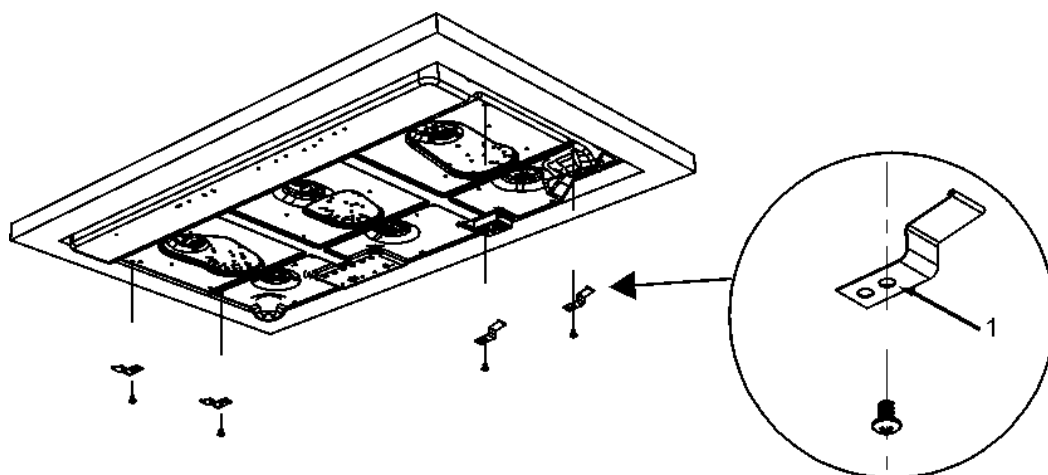
GZC 63310
GZC 64300
GZC 64320
GZC 64321
GZC 75330
GZC 85320



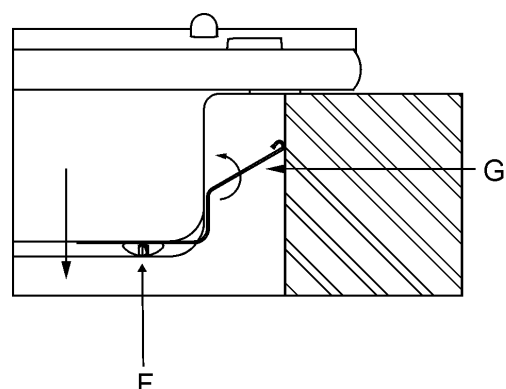
9

MODEL:

GZC 95320
GZC 96310



9/A



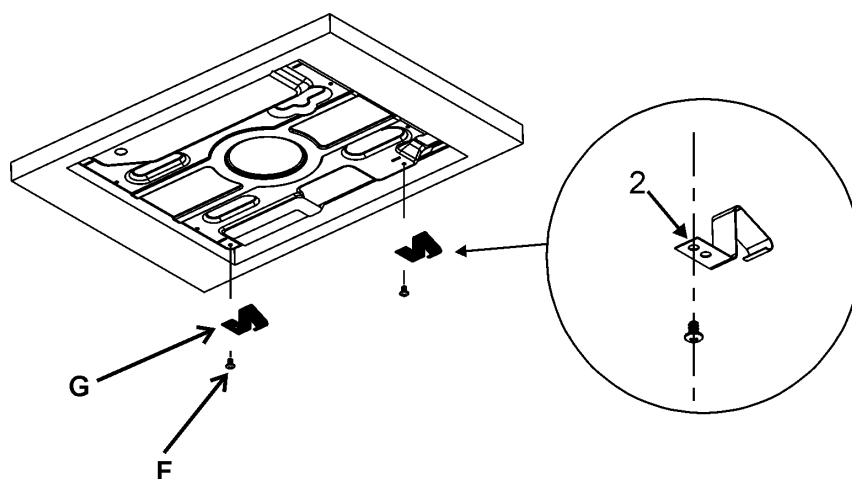
9/B

INSTALLATION TYPE: A

Rear black / Arrière noir

MODEL:

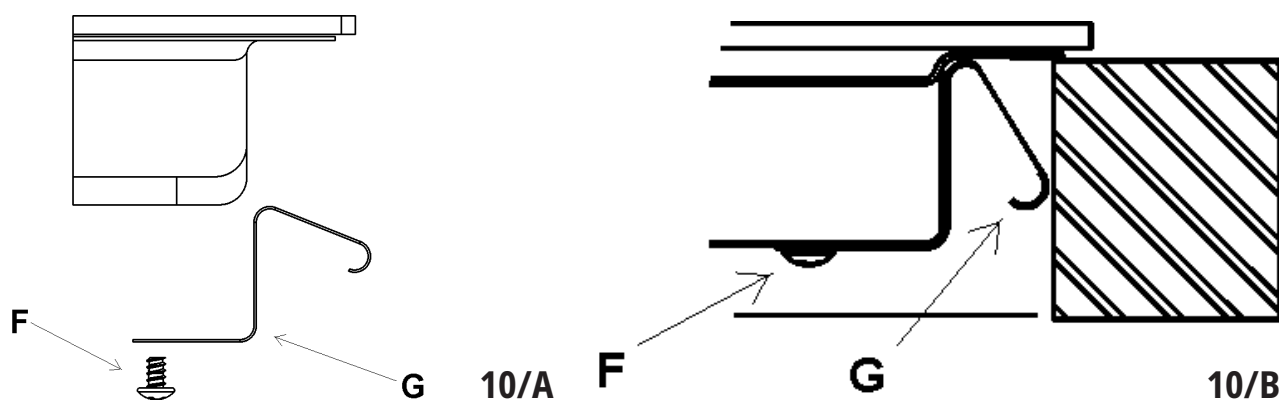
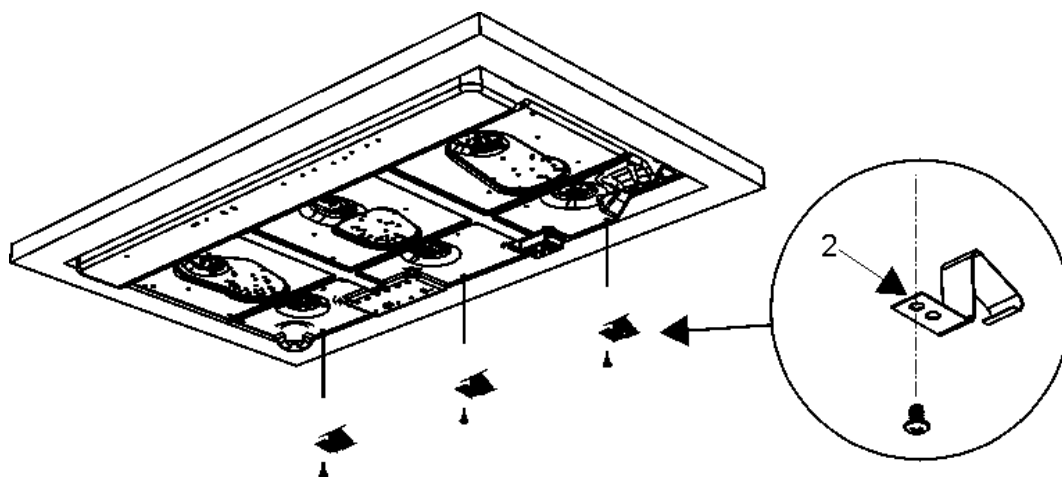
GZC 63310
GZC 64300
GZC 64320
GZC 64321
GZC 75330
GZC 85320



10

MODEL:

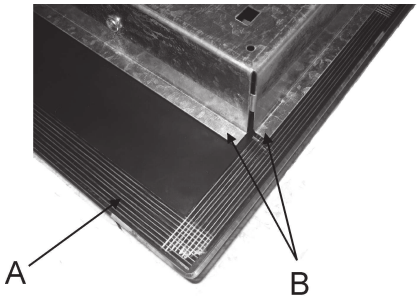
GZC 95320
GZC 96310



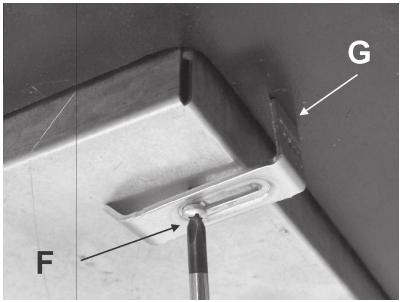
INSTALLATION TYPE: B

Rear black / Arrière noir

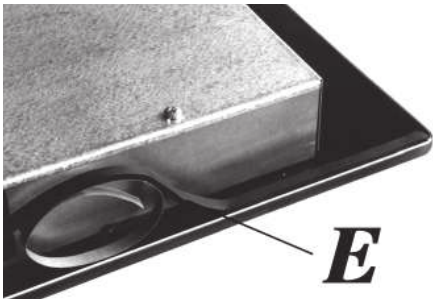
MODEL:
GZC 32300
GZC 31330



11/A



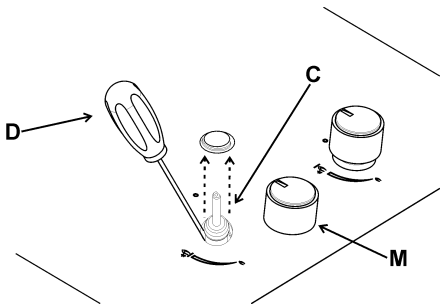
11



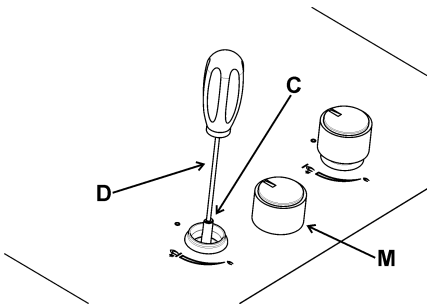
11/B

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (in mm)
DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

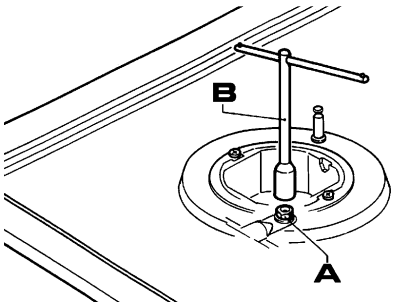
MOD:	INST. TIPO:	A	B	C	D	E	F
GZC 32300	B	280	490	55	55	160	70 min.
GZC 31330	B	280	490	55	55	160	70 min.
GZC 63310	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 64300	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 64320	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 75330	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 85320	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 95320	A	850	480	60	60	65	70 min.
GZC 96310	A	850	480	60	60	65	70 min.



12



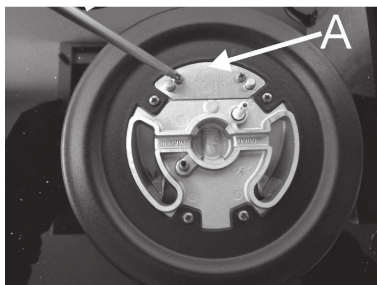
12/A



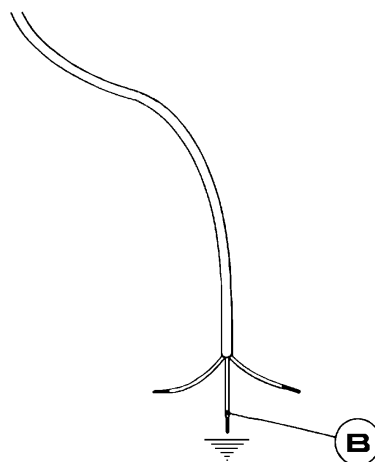
13



13/A



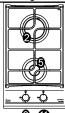
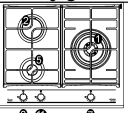
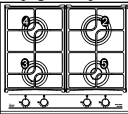
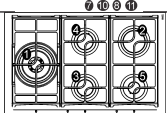
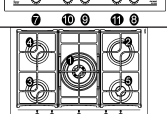
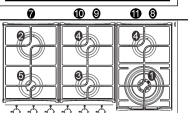
13/B



14

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SEGNALETIQUE

FRECUENCIA/FREQUENCE/ = 50 - 60 Hz	ΣQ_n NATURAL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQ_n PROPANE G31 37 mbar	VOLTAGE TENSION V~	EEgashob
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220 - 240	56.0%
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220 - 240	58.0%
	7.80 kW	567 gr/h	557 gr/h	220 - 240	57.0%
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220 - 240	60.3%
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220 - 240	58.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	12.70 kW	923 gr/h	907 gr/h	220 - 240	59.4%

Safety warnings induction module:

 **Warning.** If the ceramic glass breaks or cracks, immediately unplug the stovetop to avoid electric shocks.

 This appliance is not designed to work with an external timer (not built into the appliance) or a separate remote control system.

 Do not steam clean this device.

 **Warning.** The device and its accessible parts may heat up during operation. Avoid touching the heating elements. Children younger than 8 years old must stay away from the hob unless they are permanently supervised.

 This device may solely be used by children 8 years old or older, people with impaired physical, sensory or mental abilities, or those who lack experience and knowledge, **ONLY** when supervised or if they have been given adequate instruction on the use of the device and understand the dangers its use involves. User cleaning and maintenance may not be done by unsupervised children.

 Children must not play with the device.

 **Warning.** It is dangerous to cook with fat or oil without being present, as these may catch fire. **NEVER** try to extinguish a fire with water! In this event disconnect the device and cover the flames with a lid, a plate or a blanket.

 Do not store any object on the cooking areas of the induction hob. Prevent possible fire hazards.

 The induction generator complies with current EU legislation. We however recommend that anyone fitted with a device such as a pacemaker should refer to their physician, or if in doubt abstain from using the induction areas.

 Metal object such as knives, forks, spoons and lids may not be placed on the surface of the hob as they may overheat.

 After use always disconnect the hot plate, do not simply remove the pot or pan. Otherwise a malfunction may occur if inadvertently another

pot or pan is placed on it within the detection period. Prevent possible accidents!

 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.

 **WARNING:** Use only stovetop protectors designed by appliance manufacturer or indicated by the manufacturer in the instructions for use as adequate or stovetop protectors incorporated into the device. The use of inadequate protectors can cause accidents.

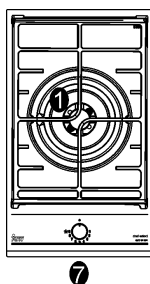
 It is necessary to allow the appliance disconnection after installation. Disconnection devices must be incorporated to the fixed electrical installation, according to the installation regulations.

 For a proper cleaning, see cleaning instructions.

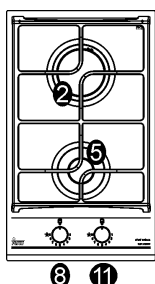
 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

 **WARNING!** The manufacturer will not be liable for any damage caused by the alteration or modification of the product or its components during the installation. The installer will be liable for any damages or faults occurred for the incorrect assembly or installation. For any damages resulting from the installation of the product, please contact the authorized installer.

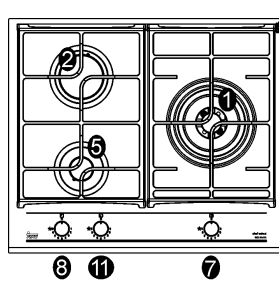
GZC 31330



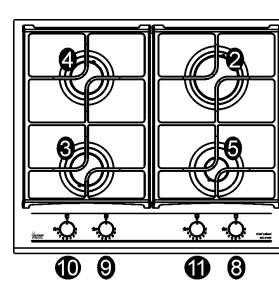
GZC 32300



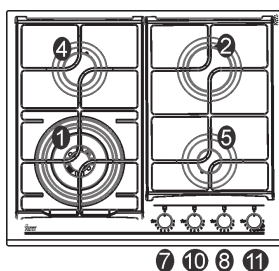
GZC 63310



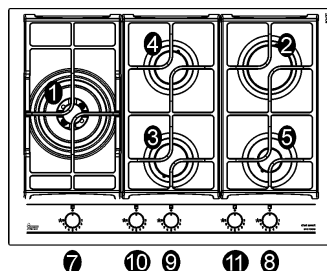
GZC 64300



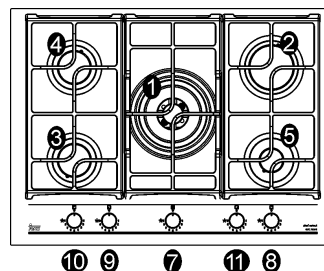
GZC 64320



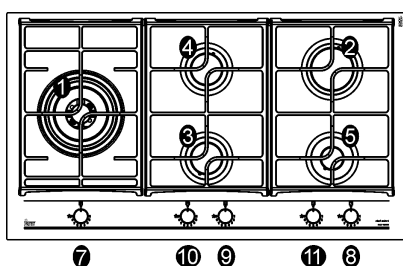
GZC 85320



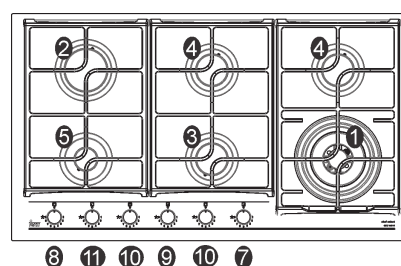
GZC 75330



GZC 96310



GZC 95320



1 Ultra rapid gas burner (*DCC AFB)	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner reduced	of 1400 W
4 Semirapid gas burner	of 1750 W
5 Auxiliary gas burner	of 1000 W
7 Burner n° 1 control kno	
8 Burner n° 2 control knob	
9 Burner n°3 control knob	
10 Burner n° 4 control knob	
11 Burner n° 5 control knob	

*DCC AFB: Air From The Bottom (fig. 13/B).

Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and its employment by private person.

This cook top was designed to be used exclusively as a cooking appliance: any other use (such as heating rooms) is to be considered improper and dangerous.

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position of full ☆ (position 9 fig. 1), then depress the knob, the tap is equipped with a scale of 9 positions, with each click the flame is reduced until you reach the position of 1, ie the minimum supply of gas.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (Position 9, fig.1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

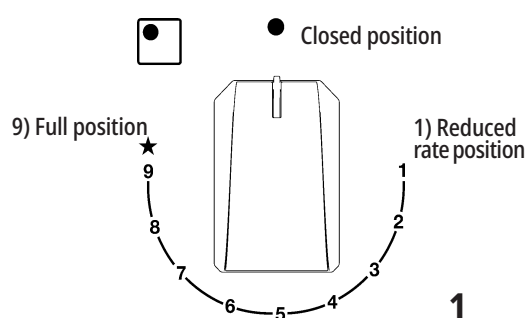
Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

Then follow the instructions for using the tap as explained above.

With regards to all the models, in case of accidental extinguishment of the flame, disengage the ignition by rotating the knob to the off position. Wait at least 1 minute before re-igniting the flame.

HOW TO USE THE BURNERS

Bear in mind the following indications in order to achieve maximum efficiency with the least possible gas consumption:



Burners	Pan Ø in cm (min)	Pan Ø in cm (max)
Ultrarapid	24	26
Rapido	20	22
Reduced semi-rapid	16	18
Semirapid	16	18
Auxiliary	10	14

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).

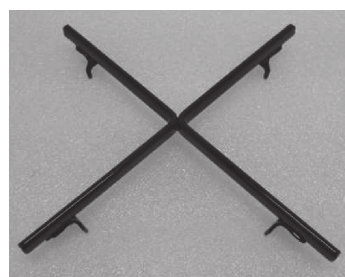
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (Position 1, fig. 1).

- Always place a lid on the pans.

-Use only pan with a flat bottom.

APPROPRIATE PAN AND CONTAINERS

These indications help to save energy and prevent damage to food pans. Use only containers of suitable diameters. The pan must not exceed the edges of the hob. Do not use small pans on large burners. The flame should not touch the sides of the container.



81216133

Only use pans with a concave base on the multi-crown burners. If the pan dimension is larger than 26cm always use the extra pan support shown in the figure below (cod. 81216133).

The accessories can be bought through the After Sales Service net.

WARNINGS:

-burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).

-Matches can be used to ignite the burners in a blackout.
-Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.

-Never use aerosols near the appliance when it is operating.

- Containers wider than the unit are not recommended.

- If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

- Use of a gas cooking appliance produces heat and

moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (see fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).

- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.

- If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

- CAUTION:

- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet. Do not use the appliance barefoot

- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.

- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.

- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.

- If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.

- IMPORTANT!

A perfect installation, adjustment or transformation of the cook top to use other gases requires a **QUALIFIED INSTALLER**: a failure to follow this rule will void the warranty.

IMPORTANT:

always disconnect the appliance from the gas and electricity mains before carrying out any cleaning operation.

2) GAS HOB

It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid.

Periodically wash the gas hob, the enameled steel pan support, the enameled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6 - 6/A) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 6/B) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enameled surfaces for long periods of time.

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- check that burner heads slots (see fig. 6 - 6/A) have not become clogged by foreign bodies.

- Check that enameled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.

- The pan support must be placed in the appropriate centering pins (Or on the aluminium profile if present). Verifying the perfect stability.

- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.

- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;

- do not touch the appliance surface;

- do not use the appliance.

Note: continuous use could cause the burners to change colour due to the high temperature.

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE GAS HOB

Check that the appliance is in a good condition after having removed the outer packaging and internal wrappings from around the various loose parts. In case of doubt, do not use

the appliance and contact qualified personnel.

Never leave the packaging materials (cardboard, bags, polystyrene foam, nails, etc.) within children's reach since they could become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the gas hob will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 and).

The appliance belongs to class 3 and is therefore subject to all the provisions established by the provisions governing such appliances.

Caution: Do not allow the glass (A) lay directly on the work top. it is the metal bottom "carter" (B) that has to be in touch with the work top (see fig. 11/A).

4) FIXING THE GAS HOB

INSTALLATION TYPE: A

The gas hob has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary lenght to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the gas hob and correctly position seal "E" (fig. 11/B) under the edge of the gas hob itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Place the hooks in their respective positions, use the hole no. 1 as reference for position lateral (fig. 9) and hole no. 2 for positions rear (fig. 10).
- Secure hooks "G" by means of screws "F" (fig. 9/A for lateral, and fig. 10/A for rear).
- Insert the cooking hob in the hole of the kitchen cabinet by exercising a certain level of force in order to get over the resistance of the hooks (fig. 9/B for lateral and fig. 10/B for rear).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

INSTALLATION TYPE: B

The gas hob has a special seal which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- take off all the movable parts of the hob.
- Cut the seal in 4 parts of the necessary lenght to positioning it on the 4 edges of the crystal.
- Overturn the gas hob and correctly position seal "E" (fig. 11/B) under the edge of the gas hob itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the crystal. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the crystal, pressing it in place with the fingers.
- Position the hob in the hole in the unit and fasten it in place using the appropriate screws "F" of the fastening hooks "G" (see fig. 11).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

CAUTION: if the burners of the cooking top are without safety thermocouple, the ventilation outlet must have a minimum 200 cm² section.

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the gas hob correspond to those of the gas and electricity mains in the home.

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

When gas is supplied through ducts, the appliance must be connected to the gas supply system:

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.
- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

When the gas is supplied by a bottle, the appliance must be fuelled by a pressure governor conforming to the provisions in force and must be connected:

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.
- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.
- With rubber hose pipe in compliance with standards. The diameter of this hose pipe must be 8 mm and its length must be no less than 400 mm and no more than 1500 mm. It must be firmly fixed to the hose nipple by means of the safety clamp specified by standards.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas parallel male type in compliance with ISO 228-1 standards.

Installation of stainless steel pipe and rubber hose pipe must ensure that it is never able to touch mobile parts of the built-in cabinet (eg. drawers). Furthermore, it must not pass through compartments that could be used for storage purposes.

When using a rubber hose pipe, it is essential to comply with the following instructions:

- no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.
- The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.
- It must not come into contact with sharp edges or corners.
- It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.
- The pipe must be replaced within the date stamped on

the pipe itself.

CAUTION:

If the appliance is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overturning.

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force. Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the gas hob).
- The socket or system has an efficient earth connection in compliance with the provisions and standards in force. The manufacturer declines all responsibility for failing to comply with these provisions.

When the appliance is connected to the electricity main by a socket:

- fit a standard plug "C" suited to the load indicated on the data label to the cable. Fit the wires following figure 8, taking care of respecting the following correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.

-Never use reductions, adapters or shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.

- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized, in compliance with current installation regulations.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- For optimum safety, the electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker. You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth

wire to an efficient earthing system.

Before performing any service on the electrical part of the appliance, it must absolutely be disconnected from the electrical network.

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments.

All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations.

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).

- Remove knob “M” (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 12) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 (turn clockwise)

10) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by mounting injectors suited to the type of gas in question. To do this, first remove the burner tops using a an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 13 - 13/A - 13/B) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place. To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover “A” (fig. 13/B).

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 9. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized customer Service Centre.

For the sake of convenience, the nominal rate table also lists the heat inputs of the burners, the diameter of the injectors and the working pressures of the various types of gas.

TAPS LUBRIFICATION

Should a tap being blocked, do not force and ask for Technical Assistance.

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPID DCC AFB*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286		100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9%
2	RAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200		83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100		60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0%
4	SEMIRAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125		65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0%
5	AUXILIARY	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71		50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

****In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

***DCC AFB: Aire de la parte inferior (fig. 13/B).**

TYPE AND SECTION OF THE POWER CABLES

		TYPE DE CABLE	MONOPHASE POWER SUPPLY
Gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

In case of failure or cut in the cable, please move away from the cable and do not touch it. Moreover the device must be unplugged and not switched on. Call the nearest authorized service center to fix the problem.

TROUBLESHOOTING TABLE

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The gas ring burns unevenly	Burner crown maybe occluded by dirty Wrong gas regulation	Clean the burner crown with metal cleaning agent Call the assistance
Burner flame suddenly changes	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
Ignition of burners takes excessively long	Incorrect burner components assembly	Assembly the burner components correctly
The flame goes off after ignition	Early release of knob. Knob is not pushed in firmly Uncorrect pan dimension Thermocouple problems	Keep the knob pressed longer. Before releasing the knob, give it one final solid push If the flame goes out with a pan larger than those indicated in the booklet, the user must use the appropriate "paellero" grid Move the thermocouple Call the assistance
The colour of the pan support has changed	Normal situation, caused by the high temperature	Clean the pan support with metal cleaning agents
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug emit the spark)	Lack of gas or dirty on spark-plug	Clean the spark-plug like described in the cleaning chapter on instruction manual
The burner fails to ignite after pressing the knob (the spark-plug do not emit the spark)	Spark-plug or ignition generator problems	Call the assistance
The ignition generator does not work	Lack of electricity Incorrect ignition generator assembly or break	Check that the plug is inserted. Verify that the counter is turned on. Call the assistance
The spark-plug emit continuously the spark	Humidity Incorrect micro-switch assembly or break	Remove the power for 24 hours and allow the top to dry; verify that all the bushings are mounted correctly Call the assistance

Avertissements sur la sécurité:

 **Attention.** En cas de rupture ou de fissure de la vitre céramique, la plaque de cuisson devra être immédiatement déconnectée de la prise de courant pour éviter d'éventuels chocs électriques.

 **Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner avec un minuteur extérieur (non inclus dans l'appareil), ni sous un système de contrôle à distance.**

 **Cet appareil ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.**

 **Attention.** L'appareil et ses parties accessibles peuvent chauffer pendant leur fonctionnement. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de la plaque, sauf s'ils sont sous contrôle permanent d'un adulte.

 **Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans et plus, par des personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales, ou inexpérimentées et novices, SEULEMENT sous un contrôle, ou bien si les informations appropriées leur ont été données concernant l'utilisation de l'appareil et si elles ont assimilé les dangers que son utilisation suppose. Le nettoyage et l'entretien relevant de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans contrôle.**

 **Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.**

 **Attention.** Il est dangereux de cuisiner à base de graisse ou d'huile sans être présent, dans la mesure où celles-ci peuvent s'enflammer. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau ! Le cas échéant, déconnecter l'appareil et couvrir les flammes avec un couvercle, une assiette ou une couverture.

 **Ne ranger aucun objet sur les zones de cuisson de la plaque. Veillez à éviter les éventuels risques d'incendie.**

 **Le générateur à induction est conforme aux normes européennes en vigueur. Cependant, nous recommandons aux personnes équipées d'un appareil cardiaque de type stimulateur cardiovasculaire de consulter leur**

médecin ou bien en cas de doute, de s'abstenir d'utiliser les zones à induction.

 **Ne pas placer sur la surface de la plaque de cuisson d'objets métalliques comme des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles, car ils peuvent chauffer.**

 **Après utilisation, éteignez toujours la plaque de cuisson, ne vous contentez pas de retirer le récipient. Dans le cas contraire, vous pourriez provoquer la mise en route de la plaque par exemple en plaçant par inadvertance un autre récipient dessus alors qu'elle se trouve en période de détection d'un récipient. Vous éviterez ainsi des accidents !**

 **Si le câble flexible d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes qualifiées afin d'éviter des risques.**

 **ATTENTION:**
Utilisez uniquement des protecteurs pour la plaque de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquée par le fabricant dans la notice d'utilisation comme appropriée ou protecteurs de la table de cuisson incorporés dans l'appareil. L'utilisation de protecteurs inadéquats peut causer des accidents.

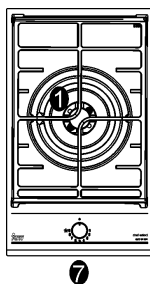
 **Il est nécessaire de permettre la déconnexion de l'appareil après son installation. Des moyens de déconnexion doivent être intégrés à l'installation fixe selon les règles d'installation.**

 **Pour un bon nettoyage, voir les instructions de nettoyage.**

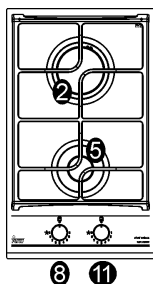
 **AVERTISSEMENT:** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

 **AVERTISSEMENT !** Le producteur ne sera pas responsable des dommages causés par l'altération ou la modification du produit ou de ses composants durant l'installation. L'installateur sera responsable des dommages ou des défauts découlant d'un montage ou d'une installation incorrecte. En cas de dommage découlant de l'installation du produit, contacter l'installateur agréé.

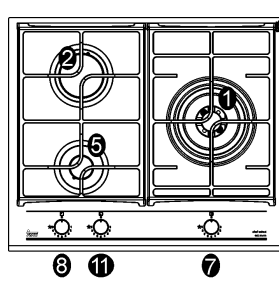
GZC 31330



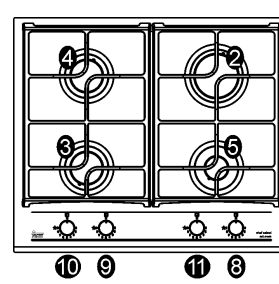
GZC 32300



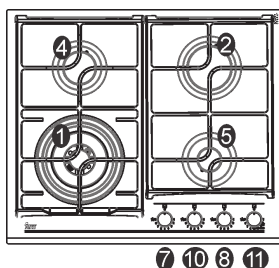
GZC 63310



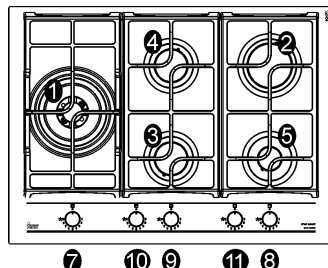
GZC 64300



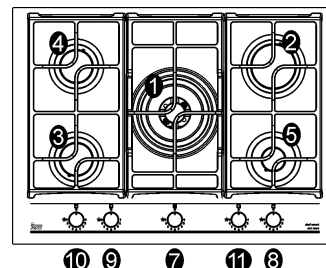
GZC 64320



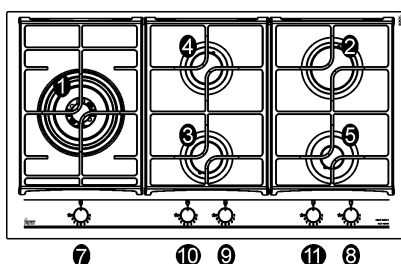
GZC 85320



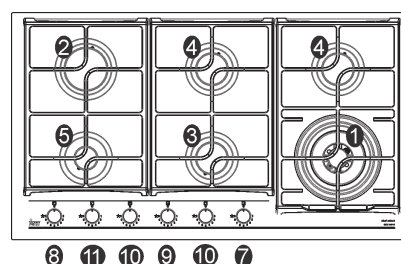
GZC 75330



GZC 96310



GZC 95320



1 Brûleur ultrarapide (DCC AFB*)	of 4000 W
2 Brûleur rapide	of 2800 W
3 Brûleur semi-rapide réduit	of 1400 W
4 Brûleur semi-rapide	of 1750 W
5 Brûleur auxiliaire	of 1000 W
7 Bouton de commande brûleur n° 1	
8 Bouton de commande brûleur n° 2	
9 Bouton de commande brûleur n° 3	
10 Bouton de commande brûleur n° 4	
11 Bouton de commande brûleur n° 5	

*DCC AFB: Air du bas (fig.13/B).

Attention: cet appareil a été conçu pour un usage domestique, dans un milieu domestique et privé.

Chaque plaque de cuisson a été conçue pour être utilisée uniquement comme appareil de cuisson: tout autre emploi (tel que le chauffage des pièces) doit être considéré inadapté et dangereux.

1) BRULEURS

A la surface de la table, au-dessus de chaque bouton, un schéma est imprimé en sérigraphie indiquant le brûleur auquel il se réfère. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumez les brûleurs en procédant comme suit:

-allumage électrique automatique

Enfoncez et tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum ★ (Position 9 fig. 1) puis appuyez à fond sur le bouton, le robinet est équipé d'une échelle de 9 positions, à chaque clic la flamme est réduite jusqu'à ce que vous atteigniez la position de 1, c'est-à-dire l'apport minimum de gaz.

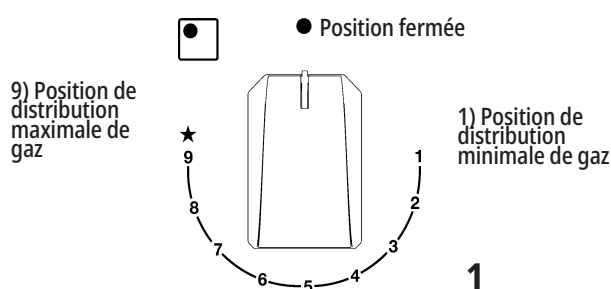
- Allumage des brûleurs équipés d'un thermocouple de sécurité

Pour les brûleurs munis d'un thermocouple de sécurité, tournez en sens inverse horaire le bouton correspondant au brûleur à utiliser, tournez-le sur la position Maximum (Position 9 fig. 1) jusqu'à ce que vous sentiez un arrêt léger puis appuyez sur le bouton. Lorsque le brûleur est allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ. Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

Pour tous les modèles, en cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

Utilisation des brûleurs

Pour obtenir le meilleur rendement avec une consommation minimum de gaz, n'oubliez ce qui suit:



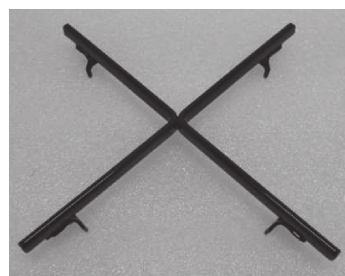
Brûleurs	Ø Casseroles cm (min)	Ø Casseroles cm (max)
Ultrarapide	24	26
Rapide	20	22
Semirapide réduit	16	18
Semirapide	16	18
Auxiliaire	10	14

- utilisez pour chaque brûleur des casseroles appropriées (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque le point d'ébullition est atteint, tournez le bouton sur Minimum (Position 1, fig. 1).
- Utilisez toujours des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez uniquement des récipients à fond plat.

POÊLES ET RÉCIPIENTS APPROPRIÉS

Ces indications permettent d'économiser de l'énergie et d'éviter d'endommager les poêles.

Utilisez uniquement des récipients de diamètres adaptés. La poêle ne doit pas dépasser les bords de la table de cuisson. N'utilisez pas de petites poêles sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.



81216133

N'utilisez que des poêles à base concave sur les brûleurs à couronnes multiples.

Si la dimension de la poêle est supérieure à 26 cm, utilisez toujours le support de poêle supplémentaire illustré dans la figure ci-dessous (code 81216133).

Les accessoires peuvent être achetés via le réseau de service après-vente.

AVERTISSEMENTS:

- l'allumage des brûleurs avec un thermocouple de sécurité n'est possible que lorsque le bouton se trouve sur la position Maximum (Position 9, fig. 1).
- En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs avec des allumettes.
- Durant l'utilisation des brûleurs, ne laissez pas l'appareil sans surveillance et éloignez les enfants. En particulier, assurez-vous que les poignées des casseroles sont correctement orientées et surveillez la cuisson des aliments contenant des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- N'utilisez pas de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Evitez d'utiliser des casseroles dépassant du bord de la table de cuisson.
- Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement.

Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans le local où il est installé. Il faut donc assurer une bonne aération du local sans encombrer les ouvertures de ventilation naturelle (fig. 2) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut exiger une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique existante.

- Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.

- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.

Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.

ATTENTION!

- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

- Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.

- Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.

- Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.

- Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.

- En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.

IMPORTANT: pour une installation parfaite, le réglage ou la transformation de la plaque de cuisson pour l'emploi d'autres types de gaz, il est nécessaire de faire appel à un **INSTALLATEUR QUALIFIÉ**: le non respect de cette consigne entraîne l'annulation de la garantie.

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du réseau du gaz et du réseau électrique.

2) PLAN DE TRAVAIL

Pour que la surface en verre soit toujours brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Évitez de la nettoyer avec des éponges métalliques, des produits abrasifs ou des sprays corrosifs.

Suivant le degré de saleté, on conseille:

- pour les taches légères, il suffit d'utiliser une éponge humide.

- Les traces des débordements de liquide s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.

Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6 et 6/A). Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6/B) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.

Éviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

en remontant les éléments, suivez les recommandations ci-après:

- vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.

- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6 - 6/A) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.

- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriés. Vérifier la parfaite stabilité.

- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.

- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.

ATTENTION!

- En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;

- ne pas toucher la surface de l'appareil;

- ne pas utiliser l'appareil.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la

couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les transformations et les opérations d'entretien indiquées dans cette partie doivent être exclusivement effectués par du personnel qualifié.

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant.

Une installation erronée peut provoquer des dégâts aux personnes, aux animaux ou aux choses, déchargeant le Constructeur de toute responsabilité.

Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pendant la durée de vie de l'installation pourront être exclusivement modifiés par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et les emballages internes des différents éléments mobiles, contrôlez l'intégrité de la table. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à du personnel qualifié.

Ne laissez pas les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous, etc.) à la portée des enfants car ils sont une source potentielle de danger.

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7).

L'appareil doit appartenir à la classe 3 et sera donc sujet à toutes les prescriptions prévues par les normes en vigueur pour ces appareils.

ATTENTION:

Ne laissez pas le verre (A) étagère directement sur le plan de travail. Il est le étagère inférieure "carter" (B) qui doit être en contact avec le plan de travail (voir fig. 11/A).

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

INSTALLATION TYPE: A

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/B) sous le bord du verre

de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.

- Placez les crochets dans leurs positions respectives en utilisant comme référence le trou 1 pour les positions cote (fig. 9) et le trou 2 pour les positions arrière (fig. 10).

- Fixez les crochets « G » avec les vis « F » (fig. 9/A pour cote, et 10/A pour arrière).

- Placez la table de cuisson dans le trou de l'armoire de la cuisine avec une petite pression pour surmonter la résistance des crochets (fig. 9/B pour cote, fig. 10/B pour arrière). Voir le schéma page 9.

- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

INSTALLATION TYPE: B

La table est équipée d'un joint spécial empêchant toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement ce joint, respectez scrupuleusement les instructions suivantes:

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.

- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/B) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.

- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.

- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (voir fig. 11).

- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION

Information pour l'installateur: les parois latérales éventuelles ne doivent pas dépasser en hauteur la table de cuisson. En outre, la paroi postérieure ainsi que les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Le produit collant qui unit le laminé plastique au meuble doit résister à des températures supérieures à 150 °C pour éviter le décollement du revêtement.

L'installation de l'appareil doit être conforme aux

normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation mentionnées ci-dessus. Il faudra prêter une attention particulière aux dispositions applicables en matière de ventilation et d'aération.

5) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

L'aération indirecte est également admise en prélevant l'air d'un local adjacent. Dans ce cas respecter formellement les normes en vigueur.

6) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 4). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 5).

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

Une étiquette imprimée de ce livret ainsi qu'une étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson indiquent les conditions de réglage de l'appareil: type de gaz et pression d'exercice.

Quand le gaz est distribué par une canalisation, l'appareil doit être raccordé à l'installation d'arrivée du gaz selon la norme:

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions

doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.

- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

Lorsque le gaz est directement distribué à partir d'une bouteille, l'appareil, alimenté par un régulateur de pression, doit être raccordé:

- soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes. Il est conseillé d'appliquer sur le tuyau flexible l'adaptateur spécial, couramment vendu dans le commerce, pour faciliter le raccordement à l'embout du régulateur de pression monté sur la bouteille.
- Soit par tube souple en caoutchouc d'une longueur allant de 400 à 1500 mm, fixé solidement à l'embout par un collier de sécurité.

À l'extrémité de raccordement, vérifiez le gasproof en utilisant une solution de savon, jamais une flamme.

Le raccord d'entrée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conformément aux normes EN 10226.

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le raccordement électrique doit être réalisé conformément aux normes et aux lois en vigueur.

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.

- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

Quand le raccordement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- s'il en est dépourvu, appliquez au câble d'alimentation «C» (voir fig. 8) une fiche normalisée indiquée pour la charge figurant sur l'étiquette signalétique. Branchez les fils d'après le schéma de la fig. 8 en respectant les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'il n'atteigne jamais, en aucun point, la température de 90 °C.
- N'utilisez pas, pour le raccordement des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des faux-contacts entraînant des surchauffes dangereuses.
- La prise doit être accessible au terme de l'encastrement.

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposez entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné suivant la charge de l'appareil, selon les normes d'installation en vigueur.
 - N'oubliez pas que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
 - Pour un maximum de sécurité, le raccordement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel à haute sensibilité.
- On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficace.

Avant tout travail sur la partie électrique de l'appareil, il faut absolument la débrancher du secteur.

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

Au terme des réglages ou des pré-réglages, les éventuels scellages doivent être rétablis par le technicien.

Le réglage de l'air primaire n'est pas nécessaire sur nos brûleurs.

9) ROBINETS

Réglage du «Minimum»:

- allumez le brûleur et tournez le bouton sur le Minimum (petite flamme fig. 1).
 - retirer le bouton «M» (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver: sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis «D» sur le côté du robinet (fig. 12), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
 - tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.
- Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.
- Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit

être bloquée à fond (en sens horaire).

10) REMPLACEMENT DES BUSES

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les buses correspondant au gaz d'utilisation. Pour cela, enlevez les têtes des brûleurs et avec un outil approprié, dévissez la buse (voir fig. 13-13/A-13/B) et remplacez-la par une buse correspondant au gaz d'utilisation.

Pour accéder à l'injecteur, dans les brûleurs ultra-rapides avec DCC AFB, retirez le capuchon d'injecteur "A" (fig. 13/B pour DCC AFB).

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

Après avoir effectué les susdits remplacements, le technicien devra régler les brûleurs tel qu'on le décrit au paragraphe 9, sceller les éventuels organes de réglage ou de pré-réglage et remplacer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage du gaz effectué sur l'appareil. Cette étiquette se trouve dans le sachet des buses de rechange. Pour aider l'installateur, nous indiquons dans le tableau ci-après les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des buses et la pression d'exercice pour les différents gaz.

ROBINETS LUBRIFICATION

Si un robinet étant bloqué, ne forcez pas et demandez de l'aide technique.

BRULEURS		GAS	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION		mbar	gr/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgasburner**
1	ULTRA RAPID DCC AFB*	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286		100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9%
2	RÁPIDO	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200		83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0%
3	SEMIRRÁPIDO REDUCIDO	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100		60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0%
4	SEMIRRÁPIDO	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125		65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0%
5	AUXILIAR	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71		50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

**Conformément au règlement n° 66/2014 mesures de l'UE pour la mise en œuvre de la directive 2009/125/CE, le (brûleur de EEgas) de performance a été calculée selon la norme EN 30-2-1 dernier examiner avec le G20.

*DCC AFB: Air du bas (fig. 17).

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

		TYPE DE CABLE	MONOPHASE POWER SUPPLY
Gas	B	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 9) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

AVERTISSEMENT : L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE UNIQUEMENT EFFECTUÉ PAR DES PERSONNES AUTORISÉES.

En cas de panne ou de coupure du câble, veuillez vous éloigner du câble et ne pas le toucher. De plus, l'appareil doit être débranché et non allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.



TABLEAU DE DÉPANNAGE

Problèmes	Causes	Solutions
L'anneau gazier brûle de manière inégale.	La couronne du brûleur peut être obstruée par la saleté. Mauvaise régulation du gaz.	Nettoyer la couronne du brûleur avec un agent nettoyant métallique. Appeler l'assistance.
La flamme du brûleur change soudainement.	Assemblage incorrect des composants du brûleur.	Assembler correctement les composants du brûleur.
L'allumage des brûleurs prend trop de temps.	Assemblage incorrect des composants du brûleur.	Assembler correctement les composants du brûleur.
La flamme s'éteint après l'allumage.	Relâchement anticipé du bouton. Le bouton n'est pas fermement enfoncé. Dimension incorrecte de la poêle. Problèmes de thermocouple.	Maintenir le bouton enfoncé plus longtemps. Avant de relâcher le bouton, l'enfoncer fermement une dernière fois. Si la flamme s'éteint avec une poêle plus grande que celles indiquées dans le livret, l'utilisateur doit utiliser la grille « paellero » appropriée. Déplacer le thermocouple. Appeler l'assistance.
La couleur du support de poêle a changé.	Situation normale, causée par la température élevée.	Nettoyer le support de poêle avec des agents nettoyants métalliques.
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie émet l'étincelle).	Manque de gaz ou présence de saletés sur la bougie.	Nettoyer la bougie d'allumage comme décrit dans le chapitre Nettoyage du manuel d'instructions
Le brûleur ne s'allume pas après avoir appuyé sur le bouton (la bougie d'allumage n'émet pas l'étincelle).	Problèmes de bougie ou de générateur d'allumage.	Appeler l'assistance.
Le générateur d'allumage ne fonctionne pas.	Manque d'électricité. Assemblage du générateur d'allumage incorrect ou rupture.	Vérifier que la fiche est insérée. Vérifier que le compteur est allumé. Appeler l'assistance.
La bougie émet en continu l'étincelle.	Humidité Assemblage incorrect ou rupture du microrupteur.	Retirer l'alimentation pendant 24 heures et laisser sécher le dessus ; vérifier que toutes les bagues sont correctement montées. Appeler l'assistance.

اهحال صإو لاطعأل افاشكتسال لودج

المشكلات	الأسباب	الحلول
اشتعال حلقات الغاز بشكل متفاوت	تاج الشعلة ربما يكون مسدوداً بالأوساخ تنظيم غاز خاطئ	نظف تاج الشعلة بعامل تنظيف معدني اتصل بالدعم التقني
يتغير لهب الشعلة فجأة	تم تجميع مكونات الشعلة بشكل غير صحيح	قم بتجميع مكونات الشعلة بشكل صحيح
يستغرق اشتعال الشعلات وقتاً طويلاً أكثر من اللازم	تم تجميع مكونات الشعلة بشكل غير صحيح	قم بتجميع مكونات الشعلة بشكل صحيح
تنطفئ الشعلة فوراً بعد الإشعال	الإطلاق المبكر للمقبض. لم يتم دفع المقبض للداخل بإحكام أبعاد الإناء غير صحيحة مشاكل في المزدوج الحراري	استمر بالضغط على المقبض لفترة أطول. قبل تحرير المقبض، أعطه دفعة أخيرة قوية إذا خرج اللهب من الإناء الأكبر من ذلك المشار إليه في الكتيب، يجب على المستخدم استخدام شبكة المناسبة "paellero" حرك المزدوج الحراري. اتصل بالدعم التقني
تغير لون حامل الإناء	الوضع الطبيعي بسبب ارتفاع درجة الحرارة	نظف حامل الإناء بعامل تنظيف معدني
فشلت الشعلة في الاشتعال بعد الضغط على (المقبض) شمعة الإشعال تنبعث منها شرارة	عدم وجود غاز أو اتساخ شمعة الإشعال	قم بتنظيف شمعة الإشعال كما هو موضح في فصل التنظيف في دليل التعليمات
فشلت الشعلة في الاشتعال بعد الضغط على (المقبض) شمعة الإشعال لا تنبعث منها شرارة	مشاكل في شمعة الإشعال أو مولد الإشعال	اتصل بالدعم التقني
مولد الإشعال لا يعمل	انقطاع الكهرباء تجميع أو قاطع مولد الإشعال غير صحيح	تحقق من إدخال القابس تأكد من أن العداد يعمل اتصل بالدعم التقني
تنبعث شرارة من شمعة الإشعال باستمرار	الرطوبة تجميع أو قاطع المفتاح الدقيق غير صحيح	افصل الطاقة لمدة 24 ساعة، واترك الموقد يجف؛ تحقق من أن جميع الجلب مركبة بشكل صحيح اتصل بالدعم التقني

ن ي خ س ت ل ا ن و ي ع			ي ع ي ب ط ل ا ل د ع م ل ا		ن ق ا ح ل ا ط ي ح م		(ت ا و) ي د ا ع ل ا ي ر ا ر ح ل ا ل خ د ل ا	
م ق ر ل ا ل س ل س ت م ل ا	ف ص و ل ا	ي د ا ع ل ا ط غ ض ل ا ر ا ب ي ل م	ل م ا ر غ ع ع ا س	ا ر ت ل ع ع ا س	م م 1/100	د ح ل ا ي ن د ا ل ا	د ح ل ا ي ص ق ل ا	ل م ع ي د ق و م ز ا غ ل ا ب ع ق ا ط ل ا و ق ي ئ ا ب ر ه ك ل ا *
1	ع ع ر س ل ا ق ئ ا ف (**DCC AFB)	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9%
2	ع ع ي ر س	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58.0%
3	ع ع ي ر س م ب ش ق ص ف خ ن م ق ر ا ر ح	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60.0%
4	ق ص ف خ ن م ق ر ا ر ح ع ع ي ر س م ب ش	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63.0%
5	ع ي ف ا ض ا	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

تم حساب أداء (عين التسخين التي تعمل بالغاز والكهرباء) وفقاً للمراجعة، EC/لتدابير تنفيذ التوجيه 2009/125 EU وفقاً للائحة الاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 مع غاز EN 20 الأخيرة للمعيار 30-2-1 (الهواء ينبعث من الأسفل (الشكل 13 أ ب: DCC AFB **)

نوع ومقطع كابلات الطاقة

أحادي الطور الكهربائي الإمداد بالطاقة	نوع الكابل		
2 مم 0.75×3	H05 RR-F H05 RN-F H07 RN-F	B	غاز

(9 لكشلا رظن ا) روطلا تال ص و م ن م لوطاً (B) ي ضرألا ل ص و م ل ا ن ا ن م ك ا ت ل ا ب ي ك ر ت ل ا ل م ا ع ي ل ع ب ج ي ، ق ق اطل ا ر د ص م ل ب ك ل ا د ب ت س ا ق ل ا ح ي ف 8. ق ر ق ف ل ا ي ف ق د ر ا و ل ا ت ا ر ي ذ ح ت ل ا ق ا ع ا ر م ا ض ي ا ب ج ي و

تحذير: يجب أن تُنفذ الصيانة فقط
من قبل أشخاص مصرح لهم.

في حالة تعطل الكابل أو انقطاعه، يرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسه. بالإضافة إلى ذلك، يجب فصل قابس الجهاز وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لإصلاح المشكلة.

أن تخضع لعمليات الضبط المذكورة أعلاه. يجب أن يتم قفل المسمار تمامًا عندما تعمل المشاعل مع G30 أو G31 (أدره في اتجاه عقارب الساعة).

10 استبدال المحاقن

يمكن تهيئة المشاعل لأنواع مختلفة من الغاز عن طريق تركيب محاقن مناسبة لنوع الغاز المعني. لتنفيذ ذلك، أزل أولاً أسطح المشعل باستخدام أداة مناسبة. الآن قم بفك الحاقن (انظر الشكل B -/13 13/A - 13) وركب مكانه حاقن متوافق مع نوع الغاز المستخدم. ننصح بربط الحاقن بقوة في مكانه.

من أجل الوصول إلى الحاقن انظر إلى الشكل 13 - B AFB/13، انزع غطاء المحقن "A" (الشكل A/13)..

بعد استبدال المحاقن، يجب ضبط المشاعل على النحو المبين في الفقرة 9. يجب على الفني تجديد أية موانع تسريب على أجهزة الضبط أو الضبط المسبق. يمكن أن يشمل الطقم الطرف الذي يحتوي على المحاقن والملصقات، أو يمكن أن يتوفر في مركز خدمة العملاء المعتمد. لدواعي الراحة، يعرض جدول المعدل الاسمي أيضًا مداخلات الحرارة الخاصة بالمشاعل وقطر المحاقن وضغوط التشغيل الخاصة بأنواع الغاز المختلفة.

تزييت المحابس

إذا أصبح أحد الصنابير عالقًا، لا تجهده واطلب الدعم الفني.

القدرة القصوى للجهاز (اطلع على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من لوحة التسخين).
- المقبس أو النظام يمتلك توصيل أرضي فعال طبقاً للأحكام والمعايير السارية. تُعفي الشركة المصنعة نفسها من أية مسؤولية بشأن عدم الامتثال لهذه الأحكام.

عند توصيل الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية عن طريق المقبس:

- قم بتركيب على الكابل قابس قياسي "C" مناسب للجمل المبين على ملصق البيانات. قم بتركيب الأسلاك باتباع الشكل 8، مع الحرص على التوافقات التالية:

الحرف L (حي) = سلك بني;

الحرف N (محايد) = سلك أزرق;

رمز الأرضي ⊕ = سلك أخضر - أصفر.

- يجب وضع كابل الطاقة بحيث لا يُمكن لأي جزء من أجزائه الوصول إلى درجة حرارة 90° مئوية.

- لا تستخدم أبدًا المخفضات أو مهائيات التيار في التوصيل نظراً لأنها قد تخلق نقاط تلامس وهمية وتؤدي إلى سخونة خطيرة.

- يجب أن يسهل الوصول إلى المقبس بعد التركيب.

عند توصيل الجهاز مباشرة بمصدر الطاقة الكهربائية:

- قم بتركيب قاطع دائرة لفصل جميع الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة الكهربائية. يجب تحديد حجم قاطع الدائرة طبقاً للوائح التركيب الحالية.

تذكر أنه يجب ألا يتم قطع السلك الأرضي بواسطة قاطع التيار.

- لدواعي السلامة المثالية، يمكن كذلك حماية التوصيل الكهربائي بواسطة قاطع دائرة تفاضلي عالي الحساسية.

يُنصح بشدة ب تثبيت السلك الأرضي الأصفر والأخضر بنظام تأريض فعال.

قبل تنفيذ أية خدمة على الجزء الكهربائي للجهاز، يجب قطعاً فصله عن الشبكة الكهربائية.

افصل الجهاز دائماً عن مصدر الكهرباء قبل تنفيذ أية عمليات ضبط. يجب استبدال جميع موانع التسريب من قبل الفني في نهاية أية عمليات ضبط أو تعديلات. لا تتطلب المشاعل الخاصة بنا ضبط الهواء الأساسي.

9 المحابس

ضبط "المعدل المخفض"

- أشعل المشعل وأدر المقبض الخاص به إلى موضع "المعدل المخفض" (اللهب الصغير بالشكل 1).

- أزل المقبض "M" (شكل 12 و A/12) الخاص بالمحبس، والمضغوط ببساطة على قضيب المحبس. يمكن أن تكون الوصلة الجانبية الخاصة بالمعدل الأدنى: بجانب المحبس (الشكل 12) أو داخل العمود. في جميع الأحوال، ومن أجل الوصول إلى الضبط، يمكن أن يتم ذلك بواسطة إدخال مفك صغير "D" بجانب المحبس (الشكل 12) أو في الثقب "C" داخل عمود المحبس (الشكل A/12). أدر مسمار الخائق نحو اليمين أو اليسار حتى ضبط لهب المشعل بشكل مناسب على موضع "المعدل المنخفض".

يجب ألا يكون اللهب منخفضاً جداً: يجب أن يكون أقل لهب صغير مستمرًا وثابتاً. أعد تجميع المكونات المختلفة.

من المفهوم أن المشاعل التي تعمل بغاز G20 فقط هي التي يجب

بالغاز بواسطة الشفطات. يجب توصيل هذه الشفطات بمدخن أو بالخارج مباشرةً (انظر الشكل 4). إذا تعذر تركيب شفط، فإنه يجوز تركيب مروحة كهربائية على النافذة أو على الجدار المواجه للخارج (انظر الشكل 5). يجب تنشيط هذه المروحة في نفس وقت تشغيل الجهاز، طالما أنه قد تم الالتزام بصرامة المواصفات الواردة في الأحكام السارية.

7) التوصيل بالغاز

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن القيم الواردة على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من الموقد تتوافق مع القيم الخاصة بمصادر إمداد الغاز والكهرباء في المنزل. يشير ملصق مثبت على الجهاز إلى الشروط المنظمة: نوع الغاز وضغط التشغيل. يجب أن يتوافق توصيل الغاز مع المعايير والأحكام السارية ذات الصلة.

عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أنابيب، يجب توصيل الجهاز بنظام إمداد بالغاز:

- بأنبوب فولاذي صلب. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من وصلات قلاووظ مطابقة للمعايير.
- بأنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من تجميع يمنع تسريب ميكانيكي.
- بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير.

عندما يتم الإمداد بالغاز بواسطة أسطوانة، يجب أن يتم إمداد الجهاز بالوقود بواسطة منظم ضغط متوافق مع الأحكام السارية ويجب توصيله:

- مع أنبوب من النحاس. يجب أن تتكون نقاط التوصيل بهذا الأنبوب من تجميع يمنع تسريب ميكانيكي.
- بأنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ مرن وغير ملحوم. يجب أن يبلغ طول هذا الأنبوب 2 متراً على الأكثر ويجب أن تتوافق موانع التسريب مع المعايير.

يجب تركيب هذا الأنبوب بطريقة لا تجعله يتلامس مع الأجزاء المتحركة للأشكال المصنوعة (مثل الأدراج) ويجب ألا يعبر حجيرات يُحتمل حشوها.

يُصح بتركيب وصلة تهئية خاصة بالأنبوب المرن. تتوفر وصلة التهئية هذه بسهولة في المتاجر وتُسهّل التوصيل مع نبل خرطوم منظم الضغط على الأسطوانة.

- مع أنبوب خرطومي مطاطي متوافق مع المواصفات القياسية. يجب أن يكون قطر هذا الأنبوب 8 مم، ويجب أن لا يقل طوله عن 400 مم ولا يزيد عن 1500 مم. يجب تثبيته بإحكام على رأس خرطوم الوصلة باستخدام مشبك أمان مطابق للمواصفات القياسية.

8) التوصيل الكهربائي

يجب تنفيذ التوصيلات الكهربائية الخاصة بالجهاز طبقاً للأحكام والمعايير السارية.

قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن:

- الجهد يتطابق مع القيمة المبينة على لوحة المواصفات الفنية وأن مقطع الأسلاك في النظام الكهربائي يمكنه أن يتحمل الحمل، المبين كذلك على لوحة المواصفات الفنية.
- القدرة الكهربائية لمصدر الإمداد والمقاييس الحالية تتلائم مع تصنيف

-أقلب موقد الغاز وضع العازل "E" بطريقة صحيحة (الشكل B/11) تحت حرف مقبض الغاز حتى يتطابق الجزء الخارجي من العازل لمع الحافة الخارجية للبور. يجب أن تتوافق نهايات الشرائط معاً دون أن تتداخل.

ثبت العازل بطريقة آمنة ومنظمة بالضغط عليه إلى داخل موضعه المناسب بإصبعك.

ضع الخطافات في موضعها الصحيح واستخدم الفتحة رقم 1 كمرجع للموضع الجانبي (الشكل 9) والفتحة رقم 2 للموضع الخلفية (الشكل 10).

ثبت الخطافات "G" باستخدام البراغي "F" (الشكل 9أ للجانبي والشكل 10أ للخلفية).

ضع الموقد في فتحة كابينة المطبخ لفرض مستوى معين من القوة للتغلب على مقاومة الخطافات (الشكل للموضع الجانبي والشكل 10ب للموضع الخلفي. انظر الرسم التوضيحي). في صفحة 11 لتجنب الملامسة العرضية للجزء السفلي شديد السخونة من الموقد من الضروري تثبيت وليجة خشبية ببراغي على مسافة 70 مم على الأقل من الجزء العلوي وذلك أثناء الاستخدام (انظر الشكل 7)

أ) تركيب موقد الغاز

نوع التركيب: ب

موقد الغاز مزود بعازل خاص يمنع السوائل من التسرب إلى داخل الكابينة. امثل حرفياً للتعليمات التالية لوضع هذا العازل بشكل صحيح: -- انزع جميع الأجزاء المتحركة من الموقد. قسم العازل إلى 4 أجزاء بالطول المناسب لوضعها على حواف البور الأربعة.

-أقلب موقد الغاز وضع العازل "E" بطريقة صحيحة (الشكل B/11) تحت حرف مقبض الغاز حتى يتطابق الجزء الخارجي من العازل مع الحافة الخارجية للبور. يجب أن تتوافق نهايات الشرائط معاً دون أن تتداخل.

ثبت العازل بطريقة آمنة ومنظمة بالضغط عليه إلى داخل موضعه المناسب بإصبعك.

ضع الموقد في الفتحة الموجودة في الوحدة وثبته في موضعه باستخدام البراغي المناسبة "F" لخطافات التثبيت "G" (انظر الشكل 11).

لتجنب الملامسة العرضية للجزء السفلي شديد السخونة من الموقد من الضروري تثبيت وليجة خشبية ببراغي على مسافة 70 مم على الأقل من الجزء العلوي وذلك أثناء الاستخدام (انظر الشكل 7)

5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من أنه يجري تهوية الغرفة التي تم تركيب الجهاز فيها بصفة دائمة للسماح للجهاز نفسه بالعمل بطريقة صحيحة. كمية الهواء اللازمة هي تلك المطلوبة لاحتراق الغاز بشكلٍ منتظم وتهوية الغرفة المعنية، والتي يجب ألا يقل حجمها عن 20 متر³. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي عبر الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المعنية. يجب أن تطرد هذه الفتحات العوادم إلى الخارج ويجب ألا يقل مقطعها عن 100 سم² (انظر شكل 3). إن إنشاء الفتحات يجب أن يضمن عدم انسداد الفتحات نفسها. كما يُسمح بالتهوية غير المباشرة بالهواء المسحوب من غرفة مجاورة، مع الامتثال بصرامة للأحكام السارية.

6) الموقع والتهوية

يجب التخلص دائماً من عوادم الاحتراق الناتجة عن أجهزة الطهي

تحقيق ذلك من خلال فتح نافذة أو بزيادة طاقة النظام الميكانيكي للتخلص من العادم إذا كان مركباً

لا تحاول تغيير المواصفات الفنية للمنتج حيث يمكن أن يكون ذلك خطراً

إذا كان يجب عليك التوقف عن استعمال الجهاز (أو استبدال موديل قديم)، فقبل التخلص منه، قم بتعطيله بما يتوافق مع القانون الحالي المعني بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي بجعل أجزائه الخطرة غير ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون بالأجهزة المهيمنة.

تحذير:

- لا تلمس الجهاز بيدك أو قدمك رطبتين أو مبتلتين. لا تستخدم الجهاز وأنت عاري القدمين
- لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب، أو غير الصحيح، أو المفرط أثناء التشغيل، وبعده مباشرة، تكون بعض أجزاء الموقد - شديدة السخونة: فتجنب لمسها
- بعد استخدام الموقد، تأكد أن المقبض في وضع الإغلاق، - واغلق الصمام الرئيسي لإمداد الغاز أو أسطوانة الغاز

- إن لم تكن صمامات الغاز تعمل بشكل صحيح، اتصل بقسم خدمة العملاء
- احتفظ بشهادة الضمان أو صفحة البيانات التقنية مع كتيب التعليمات خلال حياة الجهاز. حيث

هام:

افصل الجهاز دائماً عن مصادر الإمداد بالغاز والكهرباء قبل تنفيذ أية عملية نظافة.

(2) لوحة التسخين

من الأمور الهامة للغاية تنظيف السطح بعد كل استخدام بفترة وجيزة، عندما لا يزال الزجاج فاتراً.

لا تستخدم الإسفنجات المعدنية أو المساحيق الكاشطة أو البخاخات المسببة للتآكل.

بناءً على مستوى الأوساخ، نوصي بما يلي:

- البقع الخفيفة: يكفي استخدام قطعة قماش رطبة ونظيفة.
- آثار السوائل، المنسكبة من الإناء، يمكن إزالتها باستخدام الخل أو الليمون.

اغسل لوحة التسخين ودعم الإناء المطلية بالمينا وأغطية المشعل المطلية بالمينا "A" و "B" و "C" ورؤوس المشعل "T" (انظر الشكل 6 و A/6) بماء فاتر مخلوط بالصابون. كما ينبغي تنظيف القوابس "AC" وكاشفات اللهب "TC" (انظر شكل 6).

نظفها برفق بفرشاة نايلون صغيرة على النحو الموضح (انظر الشكل B/6) واتركها لتجف تماماً.

لا تغسلها في غسالة الأطباق.

لا تدع الخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المملح أو الليمون أو عصير الطماطم يبقى ملامساً للأسطح المطلية بالمينا لفترات طويلة من الزمن.

تحذيرات:

التزم بالتعليمات التالية، قبل إعادة تركيب الأجزاء:

- تأكد من أن فتحات رأس المشعل "T" (شكل 6) غير مسدودة

بأجسام غريبة.

- تأكد من وضع غطاء المشعل المطلي بالمينا "C"، "B"، "A" (شكل 6 و A/6) بطريقة صحيحة على رأس المشعل. يجب أن يكون ثابتاً.

- يجب وضع دعامة الإناء في دبابيس التوسيط المخصصة لها مع التأكد من الاستقرار المثالي.

- لا تجهد المحابس إذا واجهت صعوبة في فتحها أو إغلاقها. اتصل بخدمة الدعم الفني لإجراء الإصلاحات.

- لا تستخدم قاذفات البخار من أجل تنظيف الجهاز.

احتياطات:

في حالة انكسار زجاج لوحة التسخين:

- أطفئ جميع المشاعل وأي عنصر تسخين كهربائي فوراً واعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛
- لا تلمس سطح الجهاز؛
- لا تستخدم الجهاز.

ملحوظة: قد يسبب الاستخدام المستمر تغيير لون المشاعل بسبب درجة الحرارة المرتفعة.

المعلومات الفنية للقائم بالتركيب

يجب ألا يتم تنفيذ التركيب وعمليات ضبط أدوات التحكم والصيانة إلا بواسطة مهندس مؤهل.

يجب تركيب الجهاز بطريقة صحيحة طبقاً للقانون الساري وتعليمات الشركة المصنعة.

قد يسبب التركيب غير الصحيح ضرراً على الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات التي لن تعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عنها. خلال عمر النظام، لا يجوز تعديل أجهزة الأمان والضبط الأوتوماتيكية الموجودة على الجهاز إلا من قبل الشركة المصنعة أو من قبل وكيلها المعتمد على النحو الواجب.

(3) تركيب لوحة التسخين

تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة العبوة الخارجية والأغلفة الداخلية من مختلف الأجزاء السائبة. إن ساورك الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بطاقم عمل مؤهل.

لا تترك أبداً مواد التغليف (الكروتون والحقائب والبوليسترين الرغوي والمسامير، الخ) في متناول الأطفال لأنها قد تصبح مصادر خطر محتملة.

إن قياسات الفتحة المنفذة في الجزء العلوي من وحدة الخزانة والتي سيتم فيها تركيب لوحة التسخين موضحة في شكل 7. التزم دائماً بالقياسات المعطاة للفتحة التي سيتم فيها إدخال الجهاز (انظر شكل 7). ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع لجميع الأحكام المنصوص عليها في الأحكام الحاكمة لهذه الأجهزة.

(4) تركيب موقد الغاز

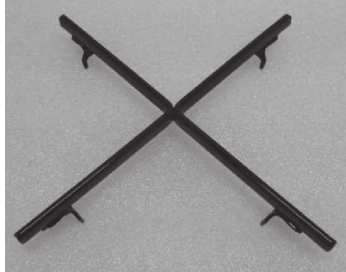
نوع التركيب:

موقد الغاز مزود بعازل خاص يمنع السوائل من التسرب إلى داخل الكابينة. امثل حرقاً للتعليمات التالية لوضع هذا العازل بشكل صحيح: -- انزع جميع الأجزاء المتحركة من الموقد. - قسّم العازل إلى 4 أجزاء بالطول المناسب لوضعها على حواف البلور الأربعة.

المنخفضة (الهـب صغير الشكل 1).
-قم بتغطية القذور دائماً.
-استخدم القذور مستوية القاع فقط.

حاویات و أواني مناسبة

تساعد هذه التعليمات على توفير الطاقة ومنع تلف أواني الطعام
استخدم فقط الأواني ذات الأقطار المناسبة. يجب ألا تتجاوز الأواني
حواف الموقد. لا تستخدم الأواني الصغيرة على الشعلات الكبيرة.
يجب ألا يلمس اللهب جوانب الإناء



81216133

استخدم فقط الأواني ذات القاعدة المقعرة على الشعلات متعددة
التيجان

إذا كان حجم الإناء أكبر من 26 سم، فاستخدم دائمًا حامل الإناء (الإضافي الموضح في الشكل أدناه) (رمز. 81216133).
يمكن شراء الملحقات من شبكة خدمة ما بعد البيع.

تحذيرات:

-يمكن إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز التحكم في اللهب فقط بعد ضبط المقبض المطلوب على وضع الحرارة القصوى (شكل 9 وشكل 1).

- يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال عيون التسخين في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

- لا تترك الجهاز على الإطلاق بدون مراقبة عند استخدام عيون التسخين. تأكد من عدم وجود الأطفال بالقرب من الجهاز. وتأكد بشكل خاص أن مقابض القدور في موضعها الصحيحة وداوم على تفقد الطعام الذي يتطلب طهيهِ الزيوت والدهون حيث يمكن لهذه المنتجات أن تشتعل بسهولة.

- لا تستخدم البخاخات على الإطلاق بالقرب من الجهاز عند تشغيله.
- لا يوصى باستخدام الأوعية التي يفوق حجمها حجم الوحدة.

ہام!

وليكون التركيب مثالياً يجب ضبطاً وتحويل سطح الموقد لا استخدام غازات أخرى وهو ما يتطلب اللجوء إلى عامل تركيبات مؤهل: الإخفاق في اتباع هذه القاعدة يؤدي إلى إلغاء الضمان

● مهم: يجب تركيب الجهاز وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة.
لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي إصابات لأشخاص أو حيوانات أو فقدان في الممتلكات ناجم عن التركيب الخاطئ

- يتطلب التركيب إدخال بعض التعديلات على النظام الكهربائي المنزلي أوفي حالة عدم توافق المقبس مع قابس الجهاز لابد من إجراء بعض التغييرات أو الاستبدالات على يد شخص مؤهل مهنيًا يجب أن يتأكد هذا الشخص من أن مقاطع أسلاك المقبس تحديداً تناسب مقدار الطاقة التي يمتصها الجهاز

● تنتج الحرارة والرطوبة عن استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز في الغرفة المركبة بها. لذا يجب تهوية الغرفة جيداً للحفاظ على نظافة فتحات التهوية الطبيعية (انظر شكل 2) وب تفعيل جهاز (التهوية الميكانيكية) (شفاط أو مروحة كهربائية شكل 3 وشكل 4 رقد يتطلب الاستخدام الكثيف والطويل للجهاز تهوية إضافية يمكن ●

يوجد رسم توضيحي مطبوع أعلى كالمقبض من مقابض اللوحة الأمامية. يشير هذا الرسم التوضيحي إلى عين التسخين التي تقابل المقبض المعني. بعد فتح ماسورة الغاز الرئيسية أو أسطوانة الغاز، أشعل عيون التسخين كما هو موضح أدناه:

-الإشعال الكهربائي الذاتي

ادفع المقبض وأدره وفقاً لعين التسخين المطلوب تشغيلها بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحرارة القصوى (الوضع 9 الشكل 9) ثم ☆ اضغط على المقبض؛ الصمام مزود بتدرج من الأوضاع ومع كل ضغطة يقل اللهب حتى يصل للوضع 1 والذي يمثل الحد الأدنى من ال إمداد بالغاز.

-إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على الذهب.

يجب تدوير مقابض عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على
التهب في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع الحرارة
القصوى (شكل 9 و الشكل 1)، وتصل إلى نقطة التوقف. الآن اضغط
على المقبض المطلوب وكرر العمليات المشار إليها.
استمر في الضغط على المقبض لحوالي 10 ثوان ما إن تشتعل عين
التسخين.

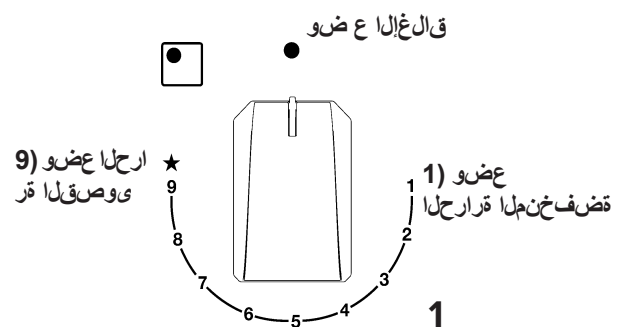
ثم اتبع التعليمات الخاصة باستخدام الصماد الصمام كما هو موضح أدناه. في حال الانطفاء العرضي للهب، افصل الإشعال عن طريق إدارة المقبض إلى وضع الإيقاف وهو ما ينطبق على جميع الموديلات. انتظر دقيقة واحدة على الأقل قبل إشعال اللهب مرة أخرى.

كيفية استخدام عيون التسخين

ضع في اعتبارك النقاط التالية لتحقيق أقصى كفاءة مع استهلاك أقل قدر ممكن من الغاز:

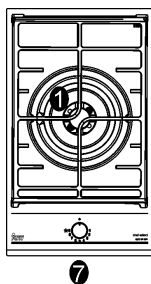
-- استخدم القدر المناسب لكل عين تسخين (ارجع إلى الجدول التالي والشكل 2).

- عند وصول القذور إلى الغليان، اضبط المقبض على وضع الحرارة

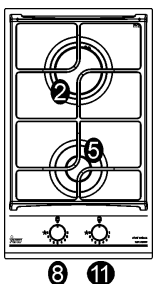


دحب) ءان إلإ ساقم (ى صقأ	مس ءان إلإ ساقم (ى ن دأ دحب)	ن ي خ س تلأ ن و ي ع
26	24	ة ع ر س ل ا ق ئ ا ف
22	20	ة ع ي ر س
18	16	ق ر ا ر ح ة ع ي ر س م ب ش ق ض ف خ ن م
18	16	م ب ش ق ض ف خ ن م ق ر ا ر ح ة ع ي ر س
14	10	ة ي ف ا ض ل

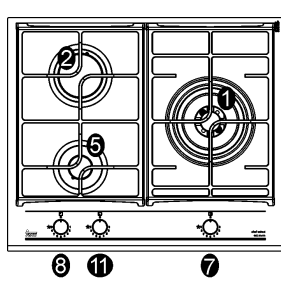
GZC 31330



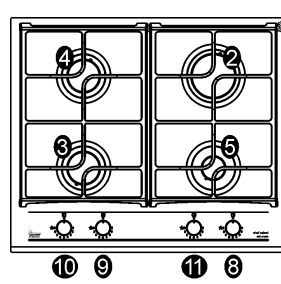
GZC 32300



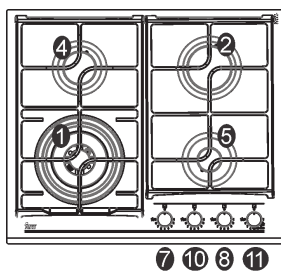
GZC 63310



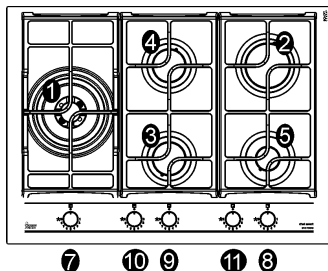
GZC 64300



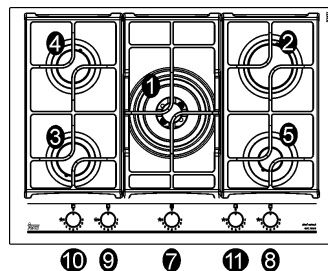
GZC 64320



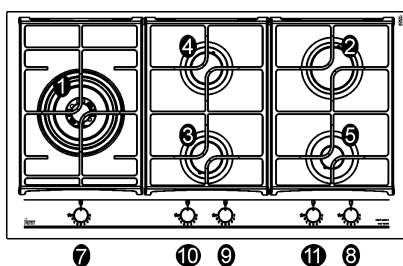
GZC 85320



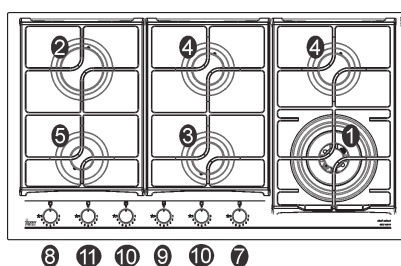
GZC 75330



GZC 96310



GZC 95320



1 مقرر نيخستلا نوي ع 1	of 4000 W
2 مقرر نيخستلا نوي ع 2	of 2800 W
3 مقرر نيخستلا نوي ع 3	of 1400 W
4 مقرر نيخستلا نوي ع 4	of 1750 W
5 مقرر نيخستلا نوي ع 5	of 1000 W
7 مقرر نيخستلا نوي ع 7	
8 مقرر نيخستلا نوي ع 8	
9 مقرر نيخستلا نوي ع 9	
10 مقرر نيخستلا نوي ع 10	
11 مقرر نيخستلا نوي ع 11	
*DCC AFB: لکشلا لفسال انمٹع بنی عاوهل.	
ي.داع صخش لبق نم دلي غشت متيلو طقف يلزنملا مادختسالل زاوجل اذه عي نصت مت: ده بننت	

قروطخ لشمي و مئالم ريغ دعي دل رخآ مادختسا ياو: يهطلل زاوجل اي رص ح مدختسيل دق و مل حطس ممص

⚠ احتياطات: يجب مراقبة عملية الطهي. يجب مراقبة عملية الطهي القصيرة على نحو مستمر.

⚠ تحذير! لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي تلف ناتج عن تغيير أو تعديل المنتج أو مكوناته أثناء التركيب. سيتحمل القائم بالتركيب المسؤولية عن أية تلفيات أو أضرار حدثت بسبب التجميع أو التركيب غير الصحيحين. بشأن أية تلفيات ناتجة عن تركيب المنتج، يُرجى الاتصال بالقائم بالتركيب المعتمد.

تحذيرات السلامة الخاصة بوحدة الحث:

⚠ تحذير. إذا انكسر السيراميك الزجاجي أو تشقق، افصل قابس الموقد فوراً لتجنب الصعقات الكهربائية.

⚠ هذا الجهاز غير مصمم للعمل بواسطة مؤقت خارجي (غير مدمج في الجهاز) أو بواسطة نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

⚠ لا تقم بتنظيف هذا الجهاز بالبخار.

⚠ تحذير. قد يسخن الجهاز وأجزائه التي يمكن الوصول إليها أثناء التشغيل. تجنب لمس عناصر التسخين. يجب على الأطفال الأصغر من 8 سنوات الابتعاد عن الموقد ما لم يخضعوا دائماً للمراقبة.

⚠ يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو تزيد ومن قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو من يفتقرون للخبرة والمعرفة، فقط إذا تمت مراقبتهم أو إذا تلقوا تعليمات مناسبة بشأن استخدام الجهاز وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها استخدامه. لا يجوز للأطفال إجراء النظافة والصيانة اللتان يكلف بهما المستخدم بدون إشراف.

⚠ يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز.

⚠ تحذير. من الخطر الطهي بالدهن أو بالزيت بدون تواجدك، فقد تشتعل فيهما النيران. لا تحاول أبداً إطفاء حريق بالماء! في هذه الحالة، افصل الجهاز وقم بتغطية السعة باللهب بغطاء أو لوحة أو بطانية.

⚠ لا تقم بتخزين أية أشياء على مناطق الطهي في الموقد الذي يعمل بالحث. امنع مخاطر الحريق المحتملة.

⚠ يتوافق مولد الحث مع تشريعات الاتحاد الأوروبي السارية، ومع ذلك نوصي بأن يرجع أي شخص يحمل جهاز مثل منظم ضربات القلب إلى طبيبه، أو إن ساوره الشك يجب عليه الامتناع عن استخدام المناطق التي تعمل بالحث.

⚠ لا يجب وضع أشياء معدنية مثل السكاكين والشوك والملاعق وأغطية الأواني على سطح الموقد لأنها قد تسخن.

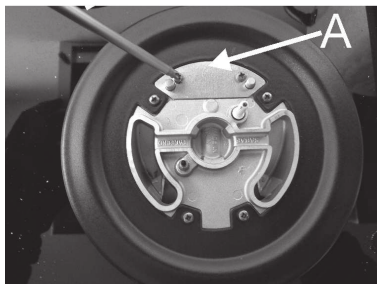
⚠ بعد الاستخدام قم دائماً بفصل لوحة التسخين، لا تقم ببساطة بإزالة المقلاة أو الإناء. وإلا قد يحدث خلل إذا تم وضع مقلاة أو إناء آخر عليه بشكل عرضي خلال فترة الكشف. امنع الحوادث المحتملة!

⚠ في حالة تلف كابل الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو من قبل أشخاص مؤهلين على نحو مماثل من أجل تجنب الخطر.

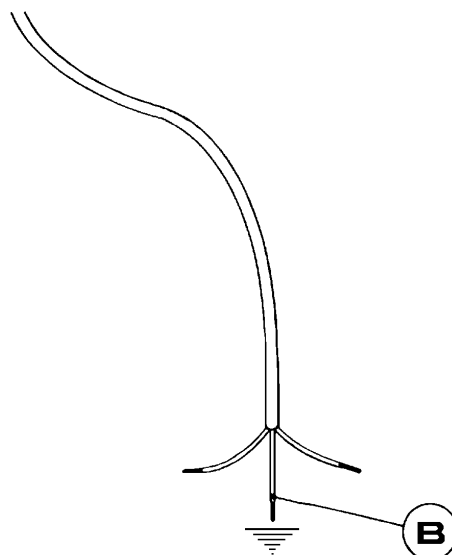
⚠ تحذير: لا تستخدم إلا وسائل حماية الموقد المصممة من قبل الشركة المصنعة للجهاز أو المشار إليها من قبل الشركة المصنعة في التعليمات الخاصة بالاستخدام على النحو المناسب أو وسائل حماية الموقد المدمجة في الجهاز. يمكن أن يسبب استخدام وسائل حماية غير مناسبة وقوع حوادث.

⚠ من الضروري السماح بفصل الجهاز بعد التركيب. يجب أن تُنمَج أجهزة الفصل في التركيبات الكهربائية الثابتة، وفقاً للوائح التركيب.

⚠ لإجراء التنظيف المناسب، انظر تعليمات التنظيف.



13/B



14

تانايىبلا قصلم ىلع ةينقتلا تانايىبلا

II2H3 = + ةئفل زئريه 50 - 60 ددرتلا	يعيبط ΣQ_n G20 رابيلم 20	ΣQ_n ناتويىبلا G30 رابيلم 28-30	نأبؤرب ΣQ_n G31 رابيلم 37	دهجلا يئابرهكلا $V \sim$	زاغلاب لمعي دقوم ةيئابرهكلا ققلاطل او
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220 - 240	56.0%
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220 - 240	58.0%
	7.80 kW	567 gr/h	557 gr/h	220 - 240	57.0%
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220 - 240	60.3%
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220 - 240	58.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220 - 240	59.3%
	12.70 kW	923 gr/h	907 gr/h	220 - 240	59.4%

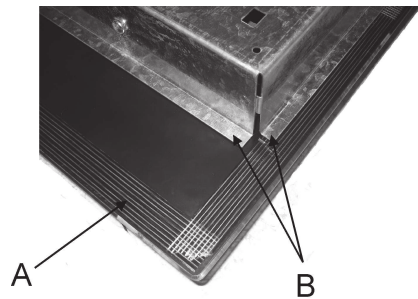
ب: تي بشتلا عون

Rear black / Arrière noir

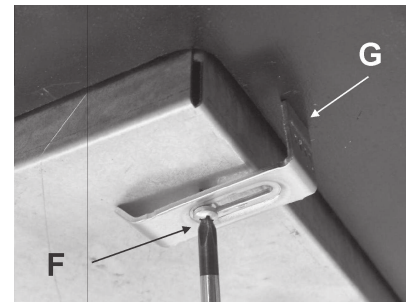
لي دوملا

GZC 32300

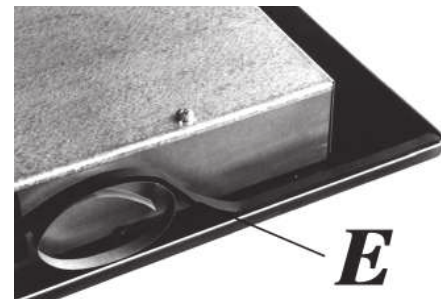
GZC 31330



11/A



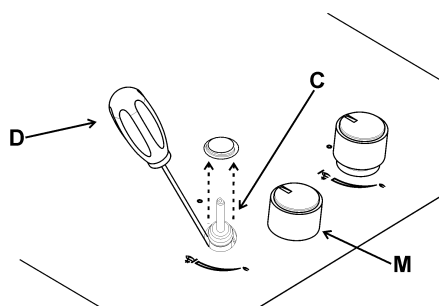
11



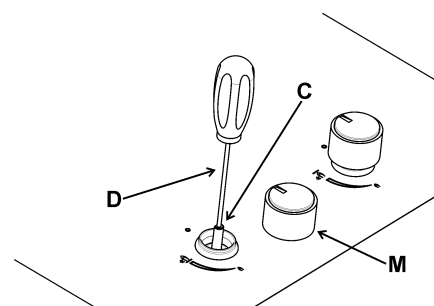
11/B

(رتميل ملاب) داعب ألاب مازتلالا

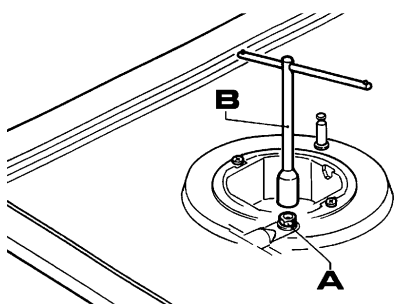
MOD:	INST. TIPO:	A	B	C	D	E	F
GZC 32300	B	280	490	55	55	160	70 min.
GZC 31330	B	280	490	55	55	160	70 min.
GZC 63310	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 64300	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 64320	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 75330	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 85320	A	570	480	60	60	165	70 min.
GZC 95320	A	850	480	60	60	65	70 min.
GZC 96310	A	850	480	60	60	65	70 min.



12



12/A



13



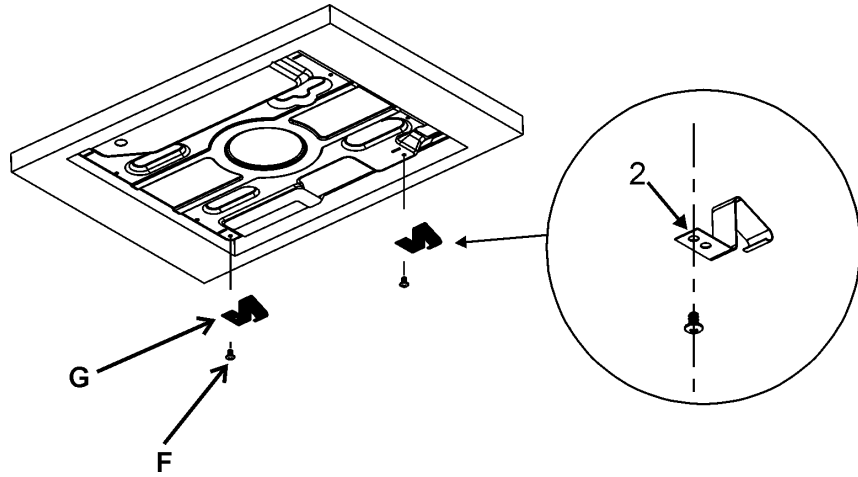
13/A

أ: تي بشتلا عون

Rear black / Arrière noir

لي دوملا:

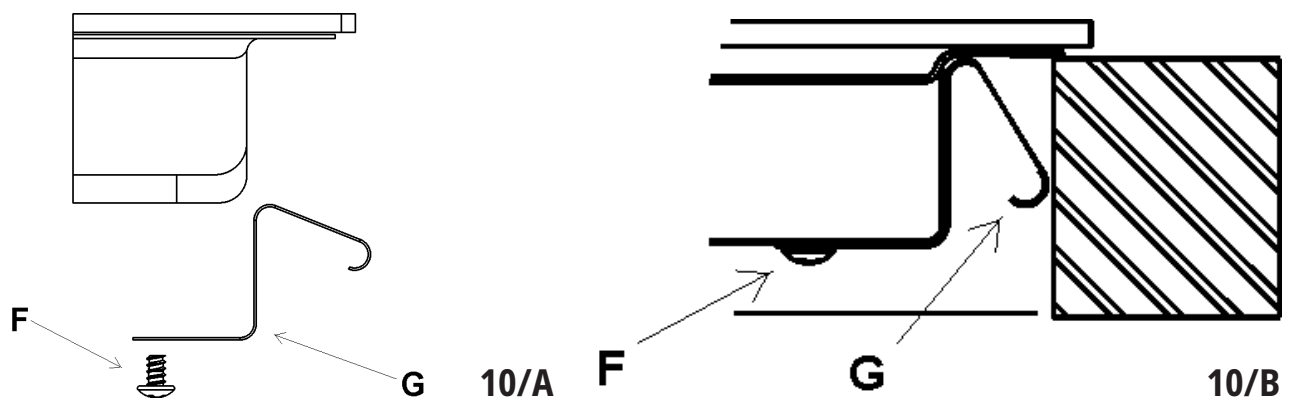
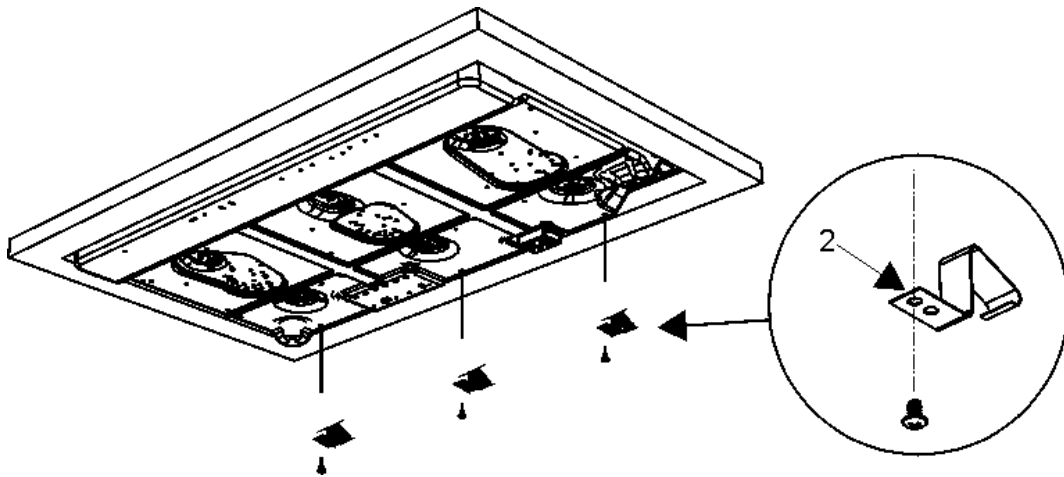
GZC 63310
GZC 64300
GZC 64320
GZC 64321
GZC 75330
GZC 85320



10

لي دوملا:

GZC 95320
GZC 96310

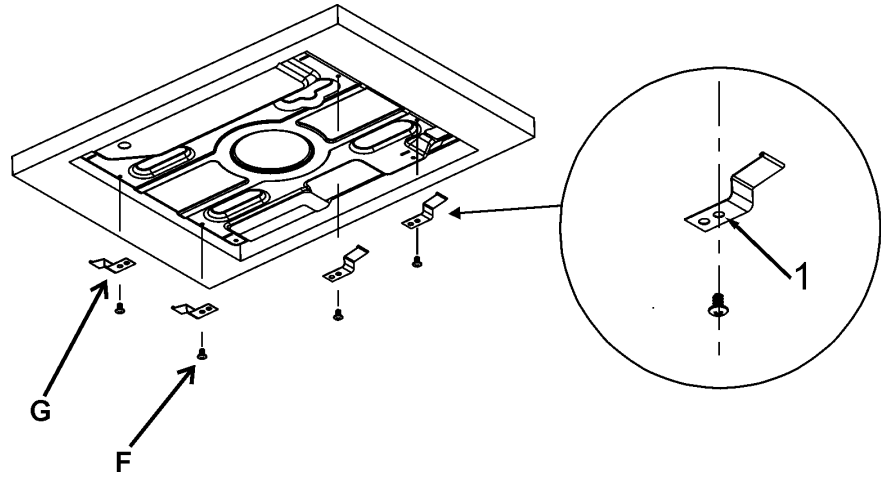


أ: تي بثل عون

Lateral chrome / Chrome latéral

لي دول:

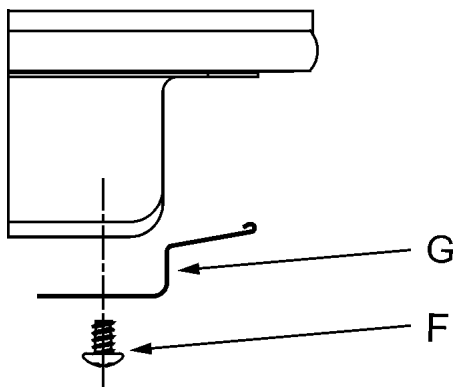
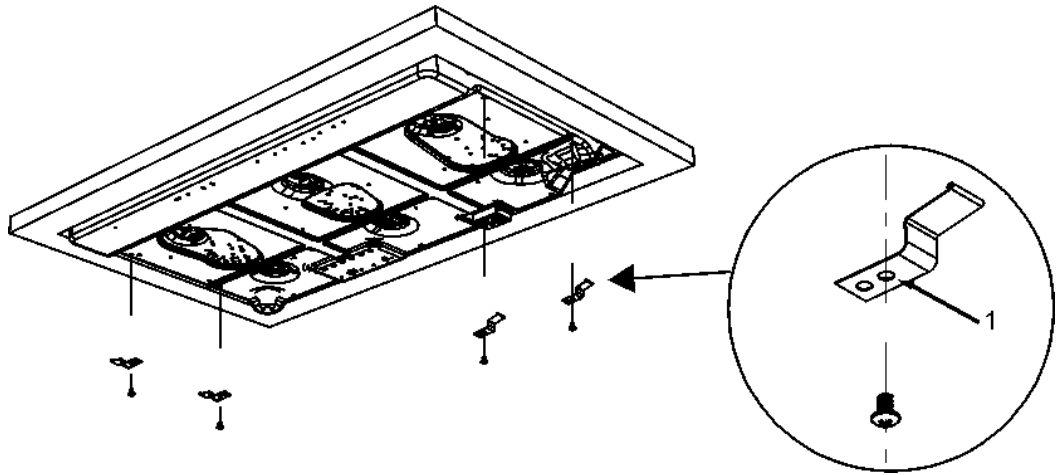
GZC 63310
GZC 64300
GZC 64320
GZC 64321
GZC 75330
GZC 85320



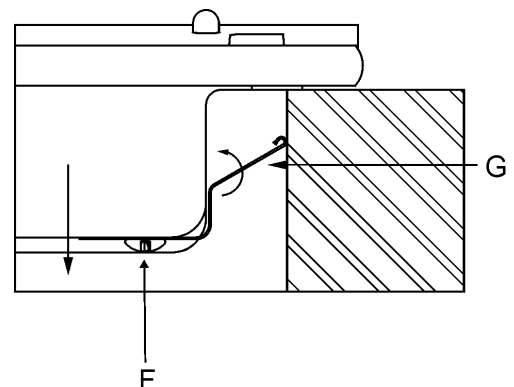
9

لي دول:

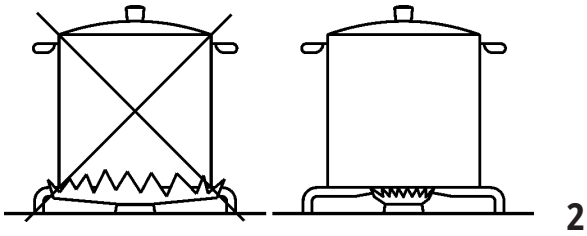
GZC 95320
GZC 96310



9/A

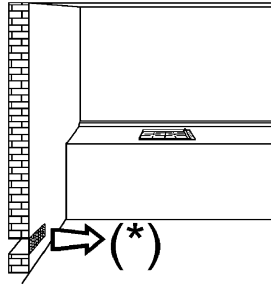


9/B

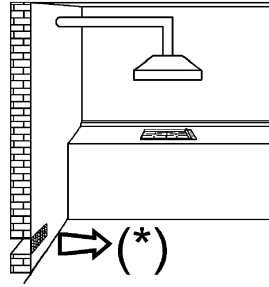


2

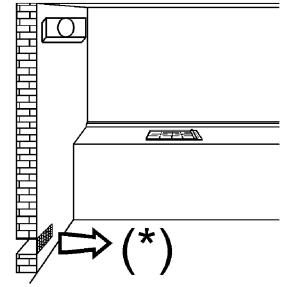
(6 و 5 نانتوقفلا) تيبيشتلا لصف رظنا :ءاولا لخدم



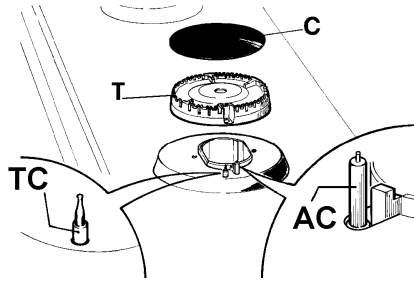
3



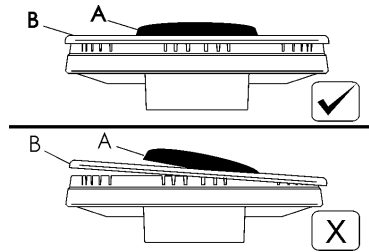
4



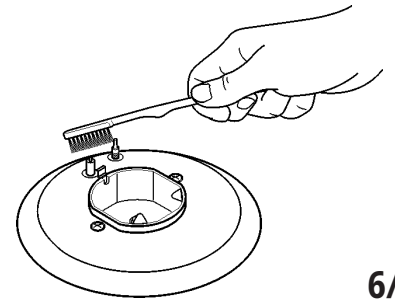
5



6



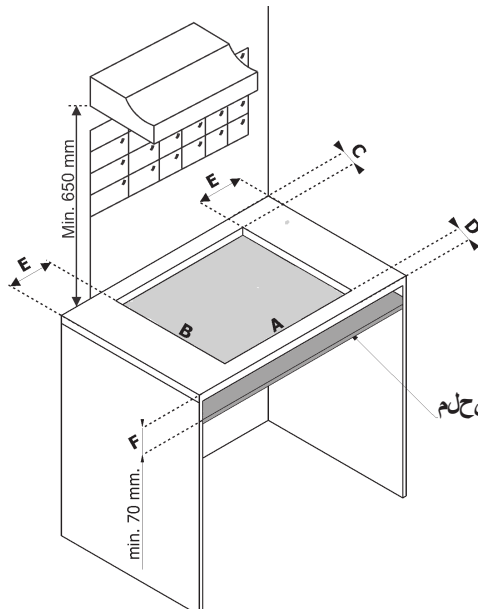
6/A



6/B

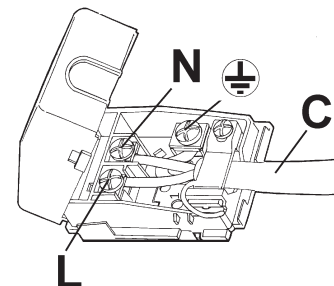
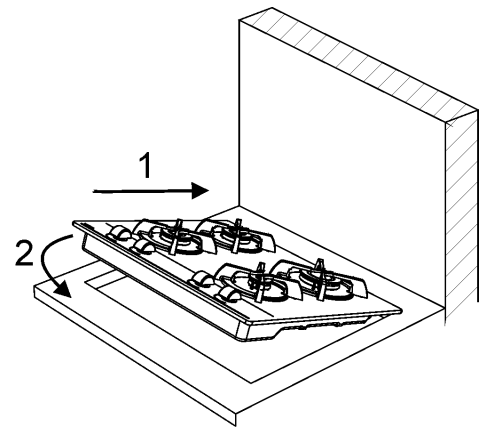
يغربلا قلازاب ألوأ مق ، دقوولما كف ىلإ ةجالحا دنع !ريذحت
ىلإ لكشلا يف حضوم وه امك ، يلفسلا عزجلا يف دوجوولما
ابنجال!

دقوولما حيحصل تيبيشتلا ءارجا



7

يقفأ يبيشخ قحلم



8/A



www.teka.com

Teka Industrial, S.A.
C/ Cajo,17
39011 Santander
+34 942 355 050