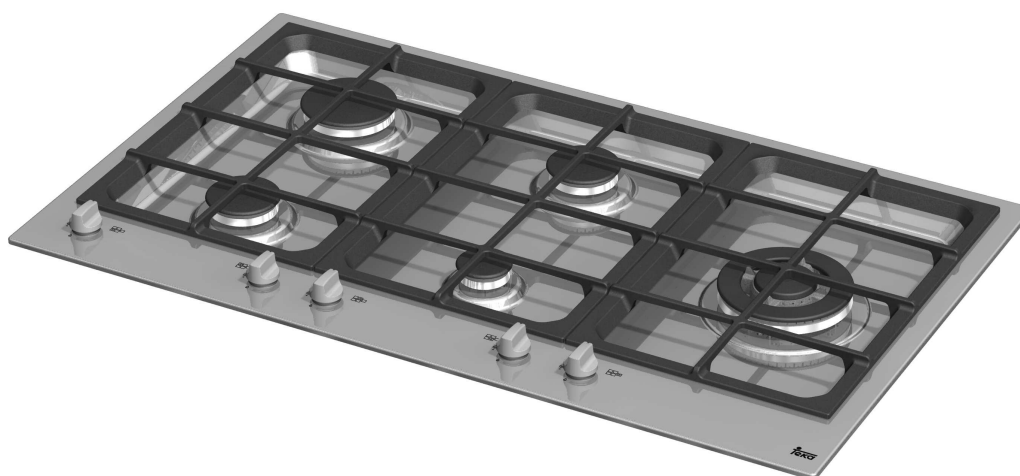


Instructions for the installation and advice for the maintenance

EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME
EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME

Instructions Manual

EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME
EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME

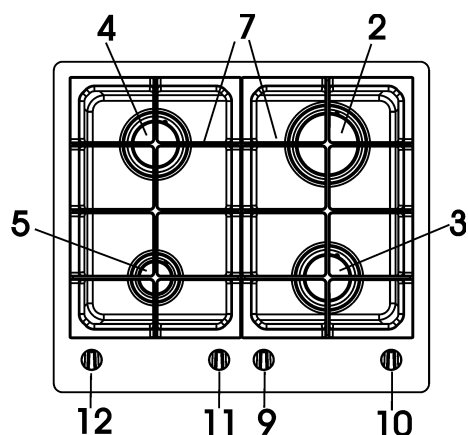


These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.

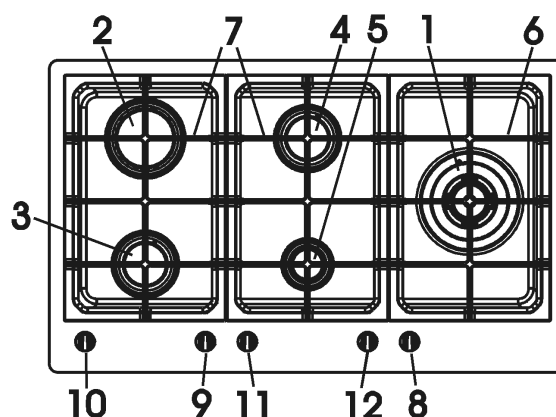


DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

MODEL: EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME



MODEL: EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME



- | | |
|--|-----------|
| 1 Ultra rapid gas burner | of 3100 W |
| 2 Rapid gas burner | of 2800 W |
| 3 Front semirapid gas burner | of 1400 W |
| 4 Back semirapid gas burner | of 1750 W |
| 5 Auxiliary gas burner | of 1000 W |
| 6 Enamelled steel pan support ultra rapid gas burner | |
| 7 Enamelled steel pan support 2F | |
| 8 Burner n° 1 control knob | |
| 9 Burner n° 2 control knob | |
| 10 Burner n° 3 control knob | |
| 11 Burner n° 4 control knob | |
| 12 Burner n° 5 control knob | |

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.

USE

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:

- manual ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then place a lighted match near the burner.

- Electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress and release the ignition button.

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- 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 (large flame 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.

Should the flames accidentally go out, turn the burner control knob off and wait at least 1 min before attempting to light it again.

HOW TO USE THE BURNERS

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

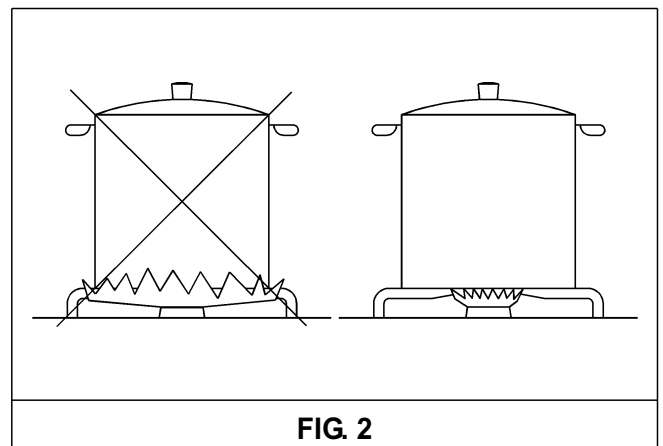
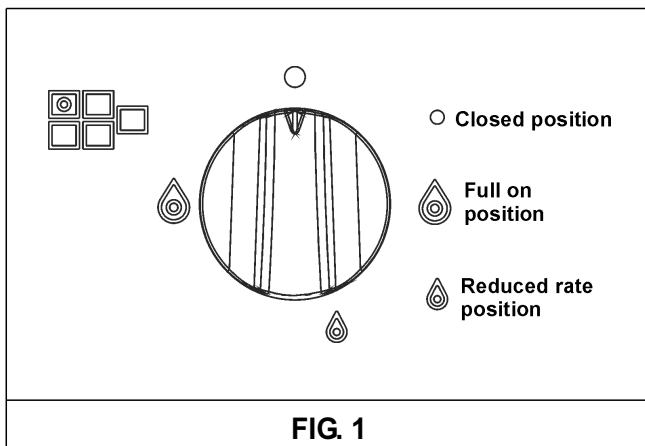
- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).

- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Power ratings	Pan Ø in cm
Ultra rapid	3100	24 ÷ 26
Rapid	2800	20 ÷ 22
Front semirapid	1400	16 ÷ 18
Back semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliar	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- *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.*
- *The machine must not be used by people (including children) with impaired mental or physical capacities, or without experience of using electrical devices, unless supervised or instructed by an expert adult responsible for their care and safety. Children should not be allowed to play with the equipment.*
- *Never use aerosols near the appliance when it is operating.*
- *If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened. If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.*
- *Containers wider than the unit are not recommended.*



USE

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- **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. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).**
- **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.**
- **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.**

WARNING: during operation the work surfaces of the cooking area become very hot: keep children away!

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)

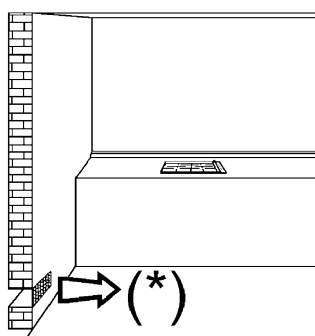


FIG. 3

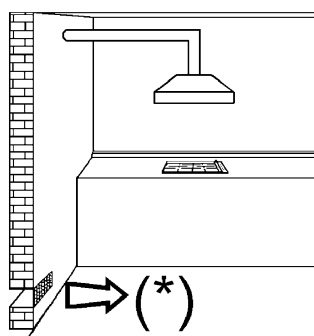


FIG. 4

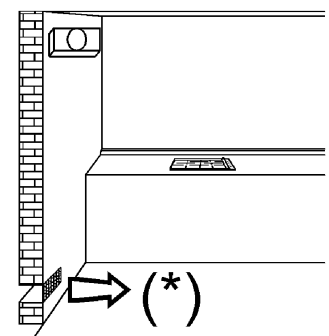


FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:

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

2) HOT PLATE

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

Do not wash in the dishwasher.

Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders.

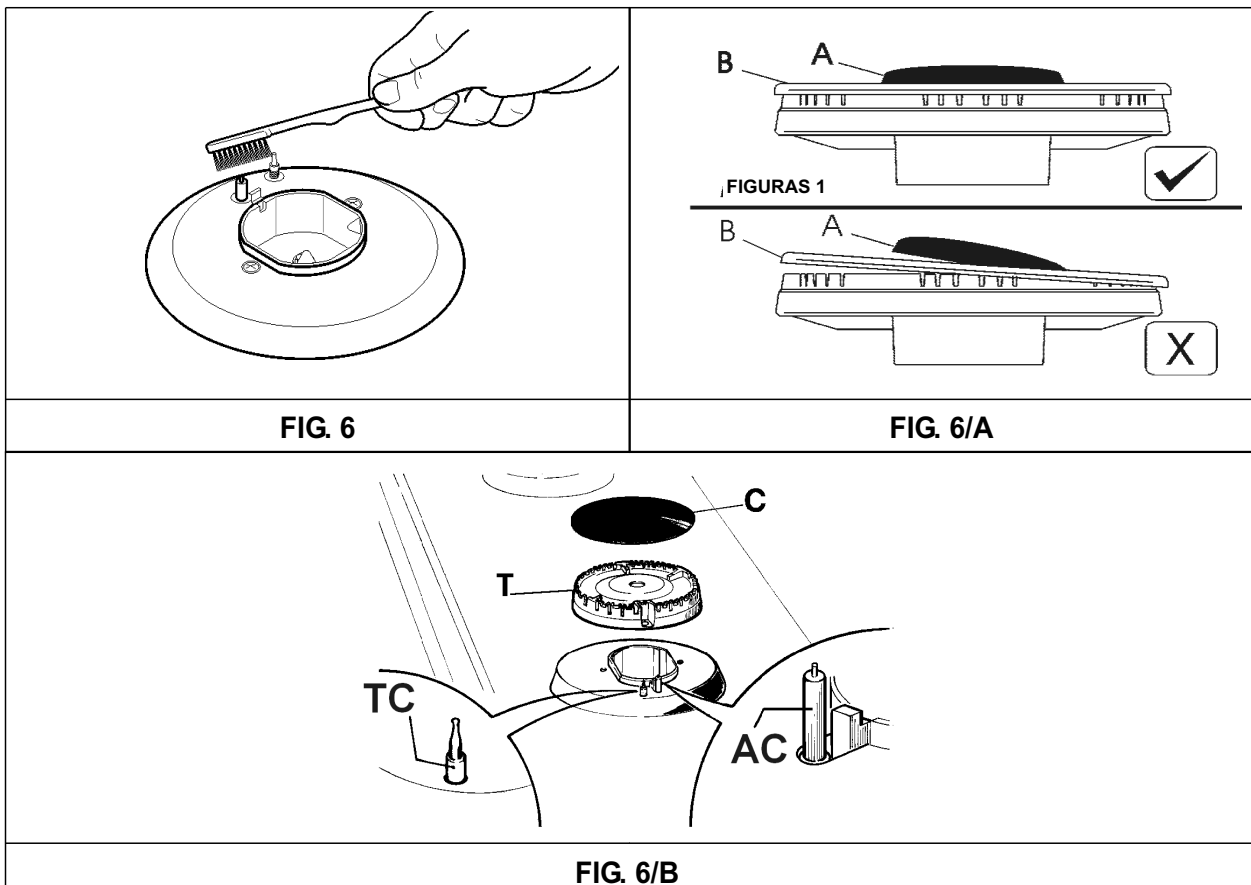
Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head "T" (fig. 6/B) slots have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6/A - 6/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the hot plate.*
- *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.*

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



INSTALLATION

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.

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.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

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 hot plate 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 8).

The filotop model needs of a milling on the plan top of depth 3 mm, measures are shown in figures 10/A and 10/B of next page. It is advisable to

spread on the milled surface a layer of "primer" anti-infiltration.

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

4) FIXING THE HOT PLATE

The hot plate has a special seal (in the case of filotop) or putty (in the case of semifilo) which prevents liquid from getting into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this seal:

- detach the seals (or putty) from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal (or putty) itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal (or putty) "E" (fig. 9) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal (or putty) perfectly matches the outer edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal (or putty) to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal (or putty) and set the plate into the hole made in the cabinet.
- To insert the hooks "G" into the fissures on the bottom and rotate them according to the arrow indications. To insert the screw "F" into the bottom holes and turn thoroughly the screws "H" on the hooks holes (see the sequence on the next page).
- 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 120 mm from the top (see fig. 7).
- To follow the installation measures shown in figures 10/A, 10/B and 11/A, 11/B.

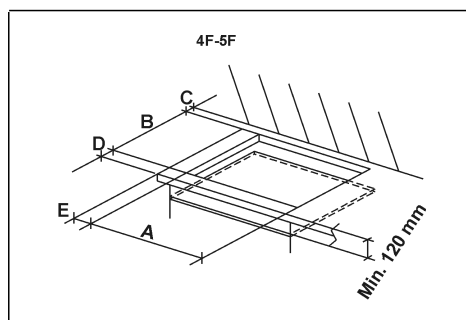


FIG. 7

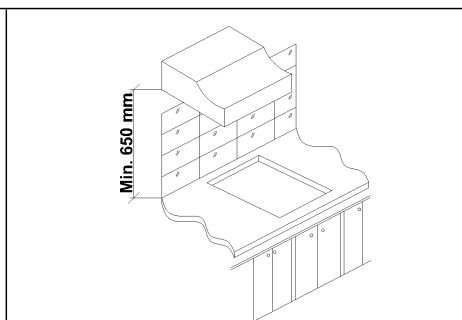


FIG. 8

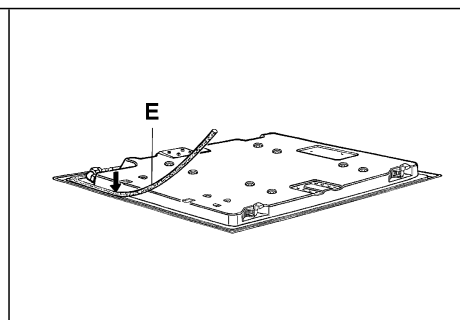
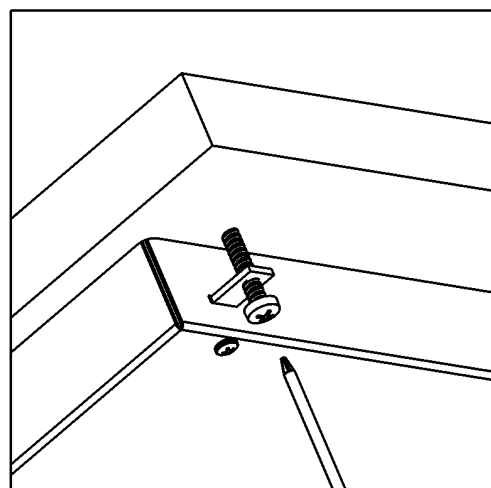
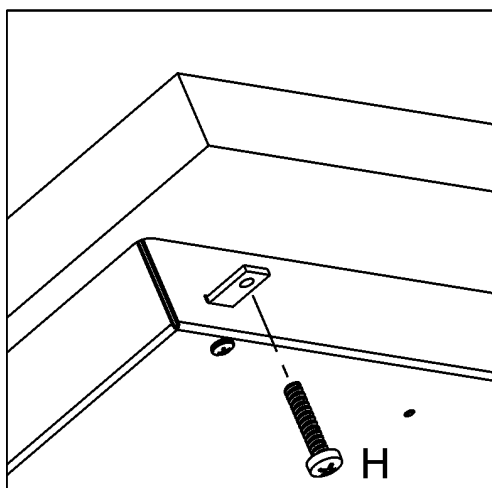
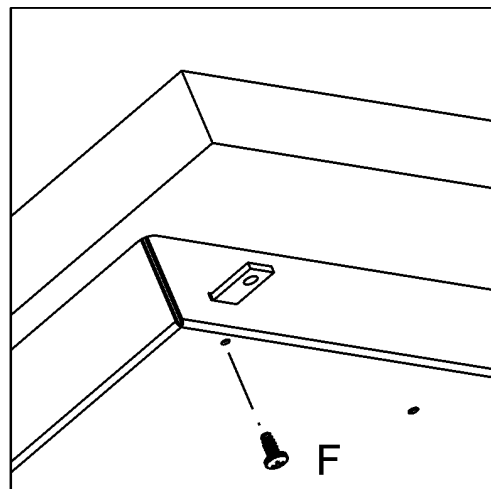
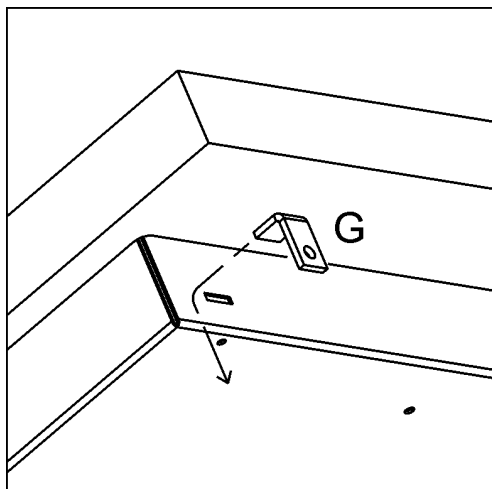


FIG. 9

INSTALLATION



**COMPLY WITH THE
DIMENSIONS (in mm)**

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.

INSTALLATION

“FILOTOP” HOT PLATE INSTALLATION

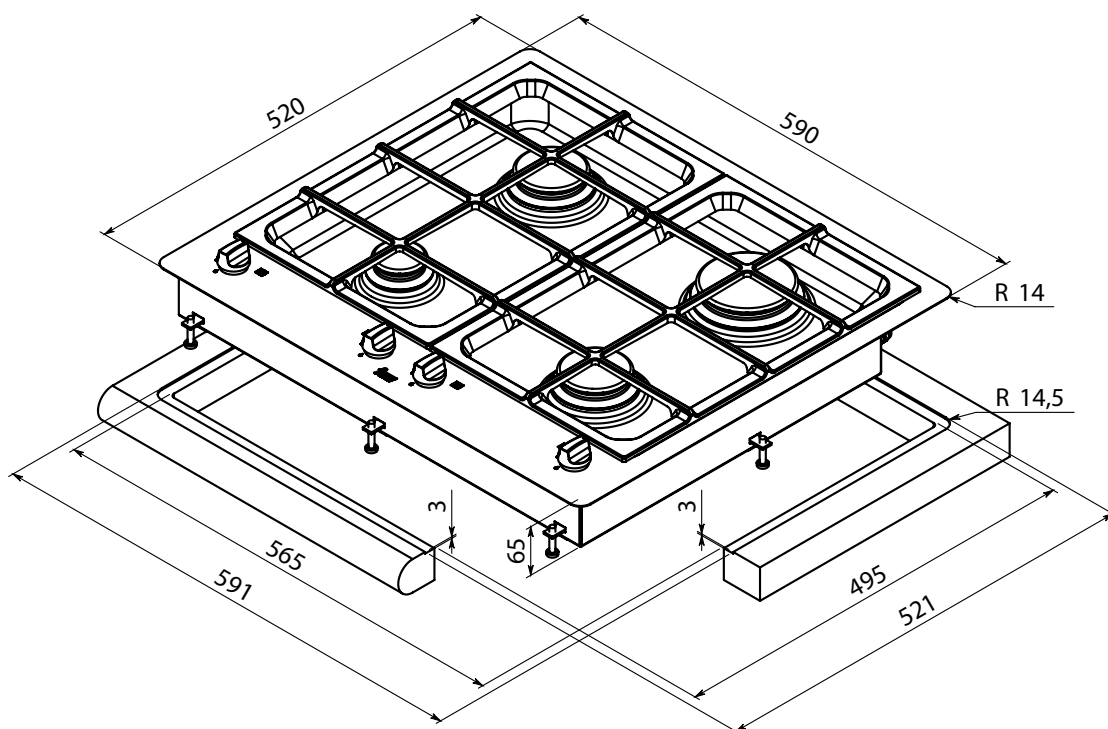


FIG. 10/A

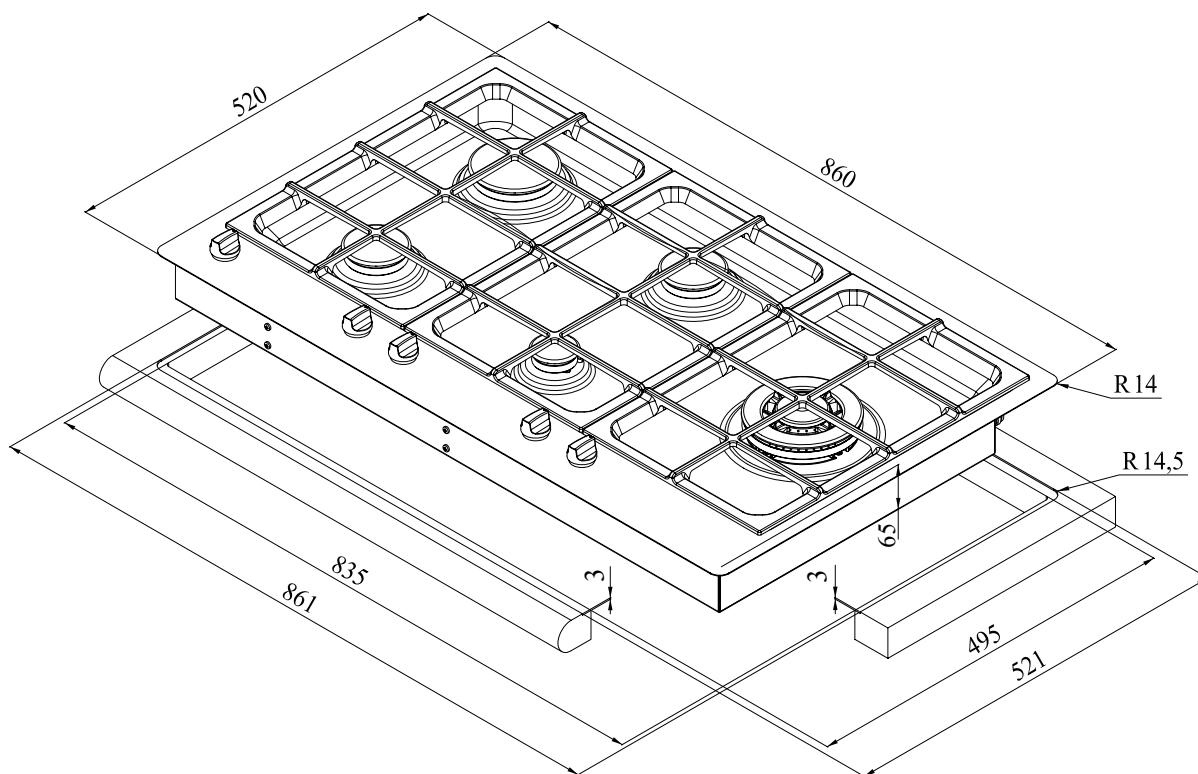


FIG. 10/B

INSTALLATION

“SEMIFILO” HOT PLATE INSTALLATION

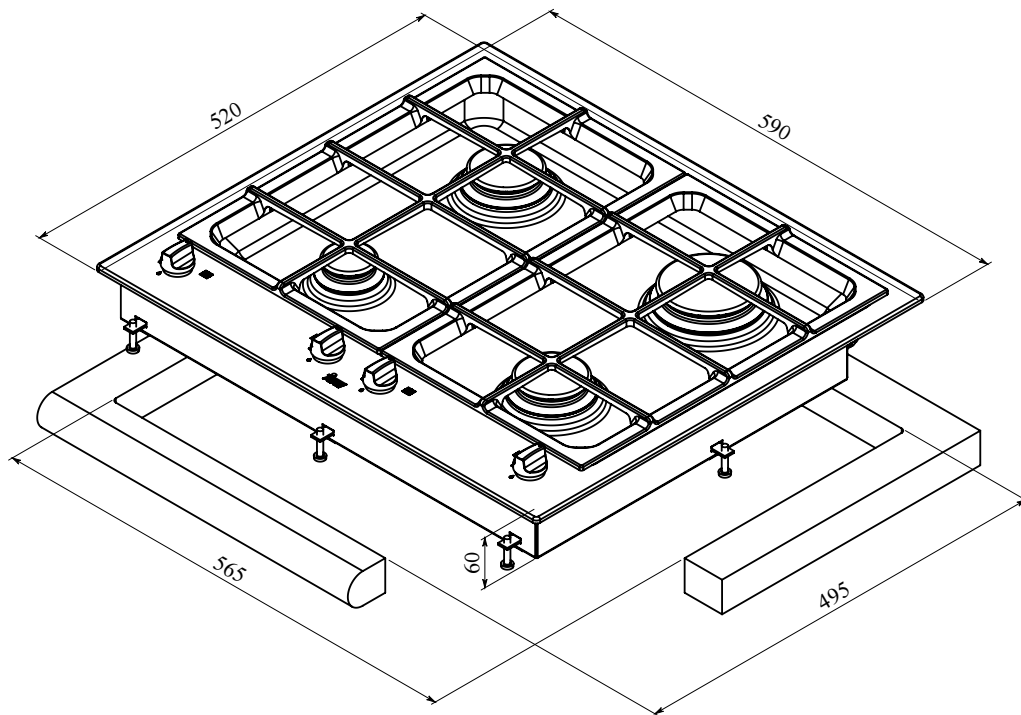


FIG. 11/A

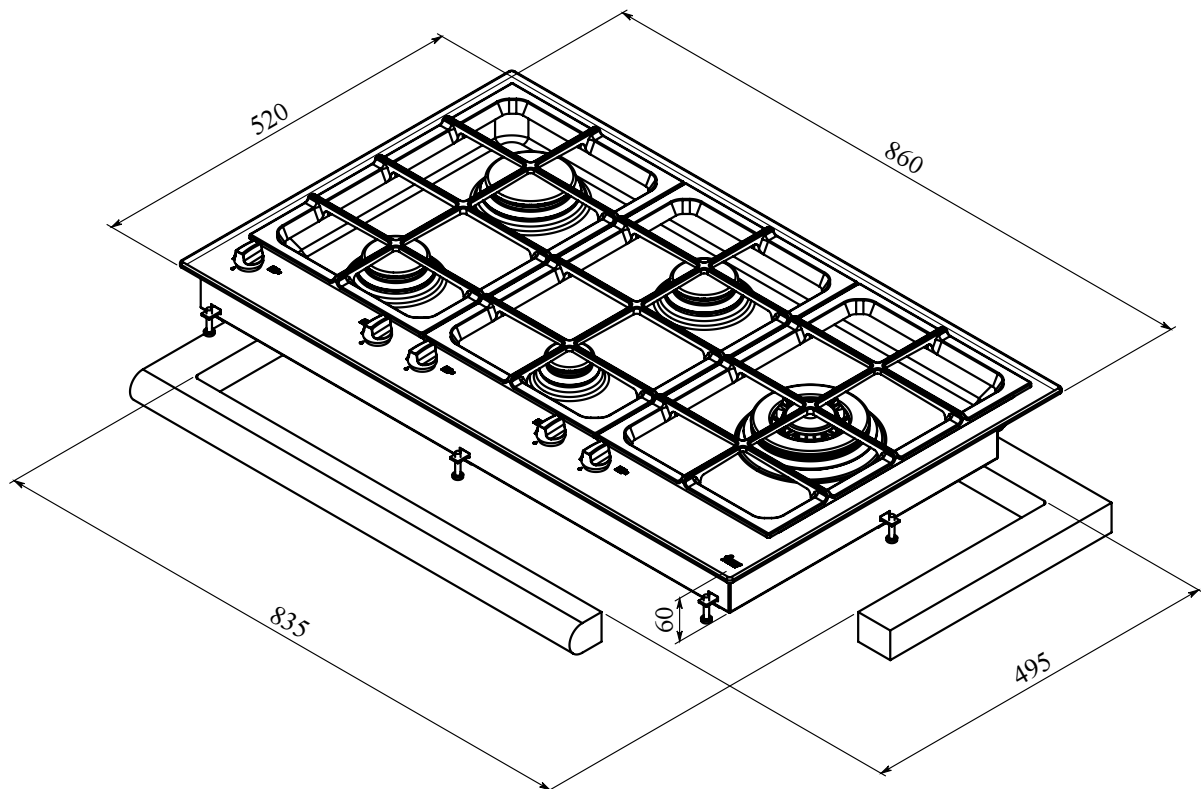


FIG. 11/B

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

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 hot plate 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 EN 10226 standards.

- The appliance complies with the provisions of the following CEE Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

IMPORTANT: the appliance must be installed following the manufacturer's instructions. The manufacturer will not be liable for injury to persons or animals or property damage caused by an incorrect installation.

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 hot plate).
- 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 suited to the load indicated on the data label to the cable (see fig. 12).
- Fit the wires following figure n. 12, taking care of respecting the following correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol $\oplus$ = 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 according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.

- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.

- 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.

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.

WARNINGS:

the rear wall, adjacent and surrounding surfaces must therefore be able to withstand an temperature of 90 °C.

All our products are conform with the European Norms and relative amendments.

The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

- **compatibility electromagnetic (EMC);**
- **electrical security (LVD);**
- **restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);**
- **EcoDesign (ERP).**

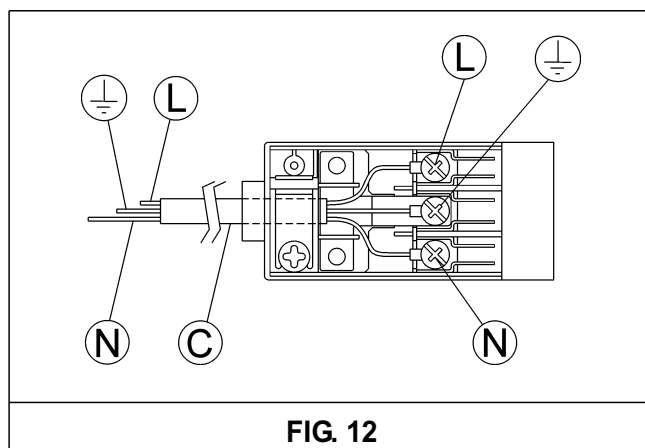


FIG. 12

ADJUSTMENTS

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.

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.

9) TAPS

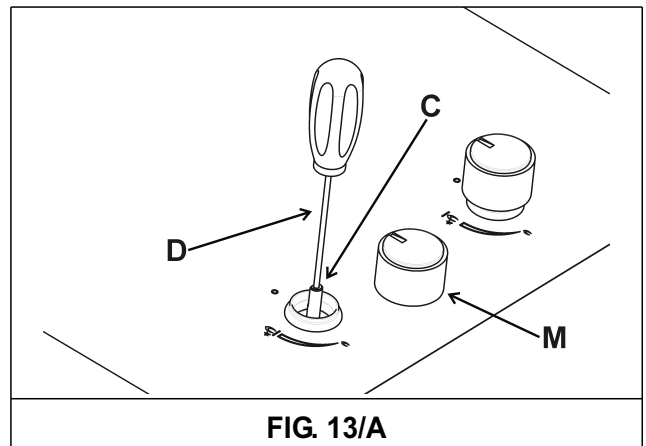
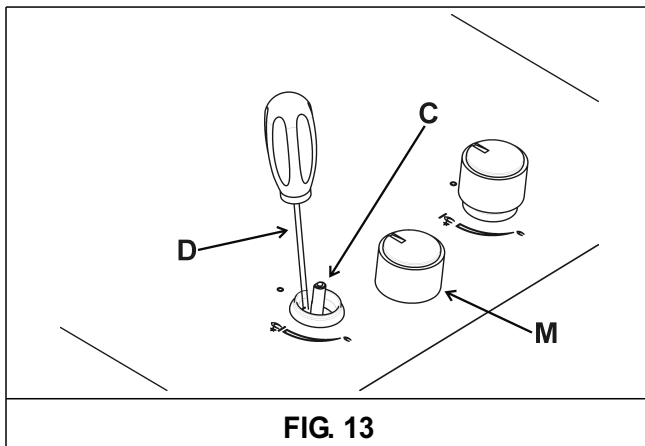
“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 1).
- Remove knob “M” (fig. 13 and 13/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. 13) 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. 13) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig 13/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.

TAPS LUBRIFICATION

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



CONVERSIONS

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 wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 14) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

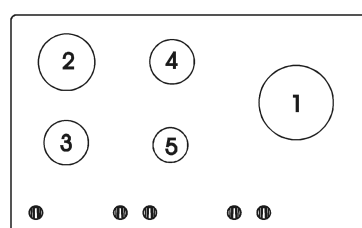
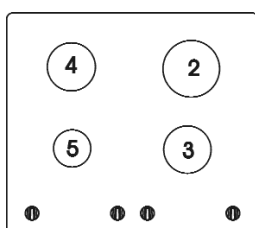
It is advisable to strongly tighten the injector in place.

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.

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE



TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)	
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.
1	ULTRA RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	225 221	295	90 90 121 Y	1800 1800 1800	3100 3100 3100
2	RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800
3	FRONT SEMIRAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	BACK SEMIRAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUXILIARY	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000

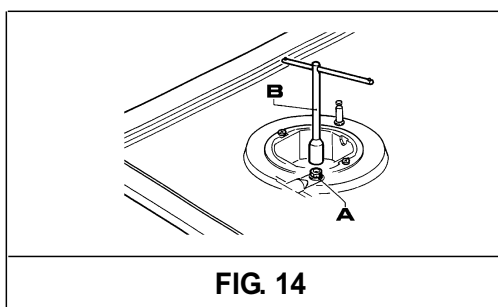


FIG. 14

SERVICING

Always disconnect the appliance from the electricity and gas mains before proceeding with any servicing operation.

11) REPLACING HOT PLATE PARTS

When parts housed within the hot plate need replacing, it is first necessary to remove the hot plate itself from the cabinet, to overturn it, unscrew screws "V" and to remove part (see fig. 15) and the knobs fixed by pressure with the hans, in order to take off the appliance.

After having carried out the above listed operations, the burners (fig. 16), taps (fig. 17) and electrical components can all be replaced (fig. 18).

It is advisable to change seal "D" (fig. 17) whenever a tap is replaced to ensure a perfect tightness.

Greasing the taps (see fig. 19)

If a tap becomes stiff to operate, it must be immediately greased in compliance with the following instructions:

- remove the tap.
- Clean the cone and its housing using a cloth soaked in diluent.
- Lightly spread the cone with the relative grease.
- Fit the cone back in place, operate it several times and then remove it again. Eliminate any excess grease and check that the gas ducts have not become clogged.
- Fit all parts back in place, complying with the demounting order in reverse.
- Check the tightness by using soapy water. ***The use of the flame is prohibited.***

To facilitate the servicing technician's task, here is a chart with the types and sections of the powering cables and the ratings of the electrical components.

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

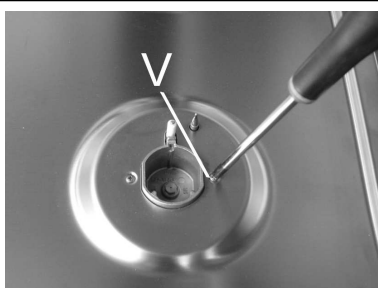


FIG. 15

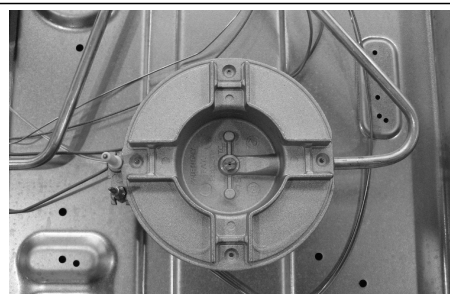


FIG. 16

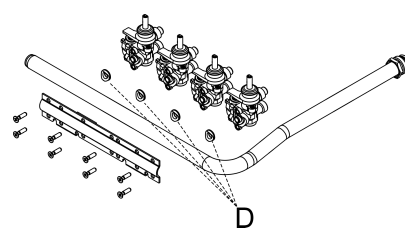


FIG. 17

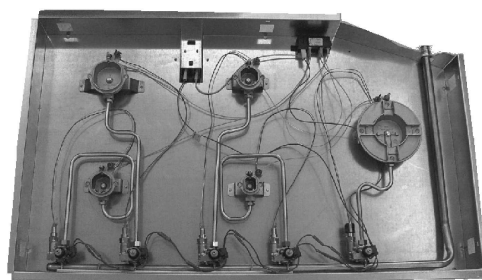


FIG. 18

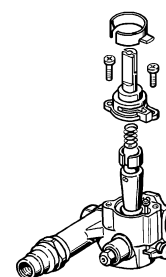


FIG. 19

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 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. 20) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

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.

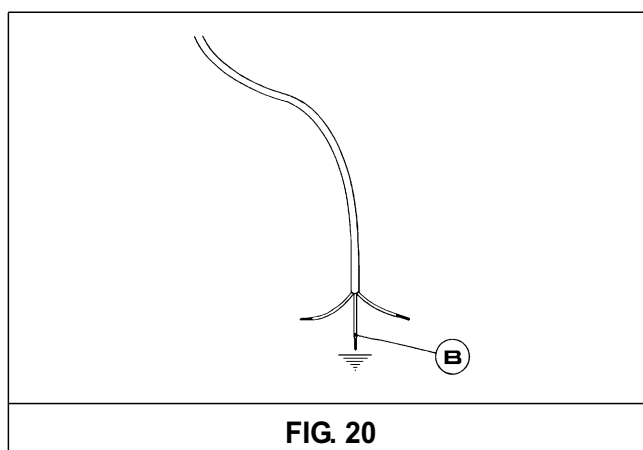


FIG. 20

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 BURNERS

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 6.95 kW
 Σ Qn GPL = 505 gr/h (G30)
496 gr/h (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~
FREQUENCY = 50/60 Hz

5 BURNERS

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 10.05 kW
 Σ Qn GPL = 731 gr/h (G30)
718 gr/h (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~
FREQUENCY = 50/60 Hz

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

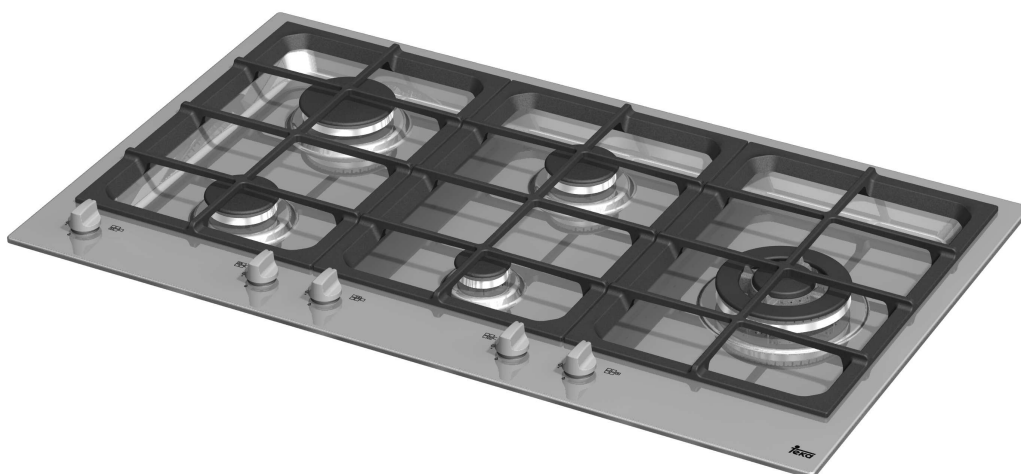
SERIES:

Instructions d'installation et avertissements d'entretien

EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME
EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME

Manuel d'instruction

EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME
EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME

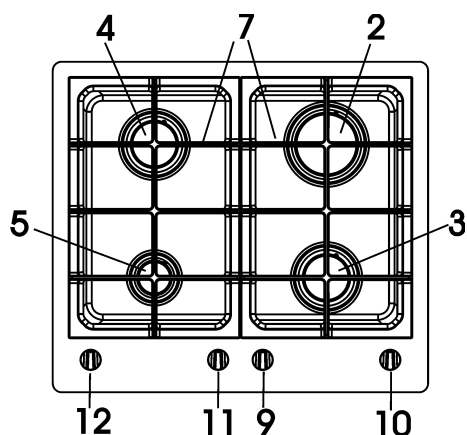


Ces instructions sont seulement valides si le symbole de pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de se rapporter aux instructions techniques qui fourniront les instructions nécessaires au sujet de la modification de l'appareil aux conditions de l'utilisation du pays.

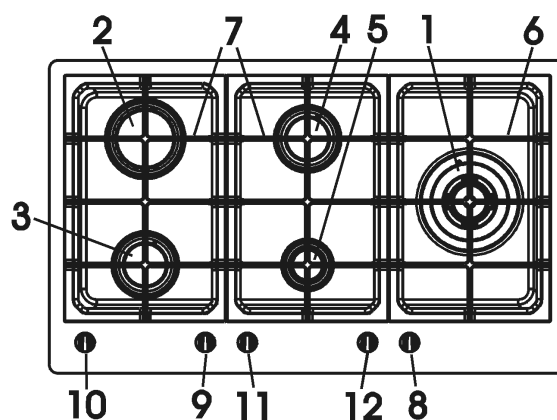


DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODÈLE: EWF 60 4G AI AL CI E1-ME
EW 60 4G AI AL CI E1-ME



MODÈLE: EWF 90 5G AI AL TR CI E1-ME
EW 90 5G AI AL TR CI E1-ME



- 1 Brûleur triple couronne
- 2 Brûleur rapide
- 3 Brûleur semi-rapide frontal
- 4 Brûleur semi-rapide arrière
- 5 Brûleur auxiliaire
- 6 Grille en acier émaillé brûleur triple couronne
- 7 Grille en acier émaillé 2 feux
- 8 Bouton de commande du brûleur n° 1
- 9 Bouton de commande du brûleur n° 2
- 10 Bouton de commande du brûleur n° 3
- 11 Bouton de commande du brûleur n° 4
- 12 Bouton de commande du brûleur n° 5

di 3100 W
 di 2800 W
 di 1400 W
 di 1750 W
 di 1000 W

Attention: cet appareil à été conçu pour l'emploi domestique, dans habitat domestiques et de part de sujets privés.

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.

UTILISATION

1) BRULEURS

Sur le bandeau de commande on a réalisé en sérigraphie, sous chaque brûleur, un schéma indiquant à quel brûleur correspond le bouton. Après avoir ouvert le robinet du gaz ou de la bouteille de gaz, allumer les brûleurs en suivant la description ci-après:

- **allumage manuel**

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) et approcher une allumette du brûleur.

- **Allumage électrique**

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis enfoncer et relâcher le bouton d'allumage.

- **Allumage électrique automatique**

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) puis enfoncer le bouton à fond.

- **Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité**

Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 1) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

Lorsque l'allumage a eu lieu, maintenir le bouton enfoncé pendant 10 secondes environ.

En cas d'extinction accidentelle des flammes, fermez le bouton de commande du brûleur et ne tentez pas de le rallumer pendant au moins 1 min.

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

Pour obtenir le rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, il est utile de rappeler les points suivants:

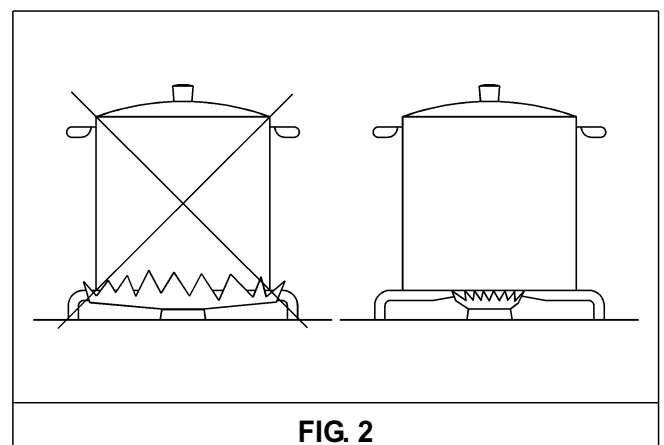
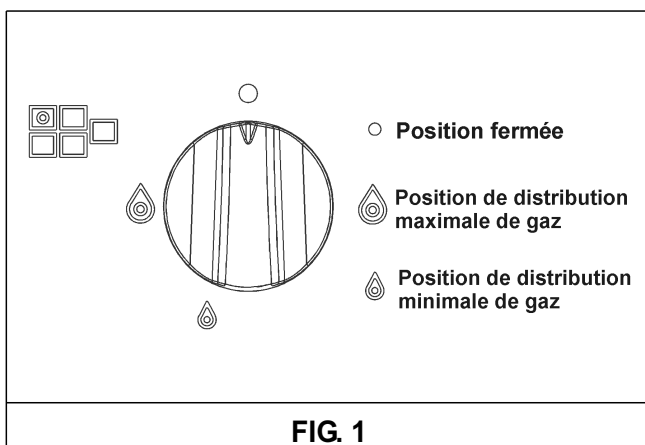
- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).

- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles (cm)
Triple couronne	3100	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide frontal	1400	16 ÷ 18
Semi-rapide arrière	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

- **en cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.**
- **Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.**
- **L'utilisation de cet appareil est interdite aux personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou sans aucune expérience d'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables de leur sécurité. On recommande de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
- **Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.**
- **Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.**
- **On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.**



UTILISATION

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

- *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. 3) et activer le dispositif mécanique d'aération (hotte d'aspiration ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).*
- *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.*
- *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.*

Attention: pendant le fonctionnement, le plan de travail chauffe très fort à l'endroit de la cuisson: garder les enfants à distance de sécurité!

(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHES 5 ET 6)

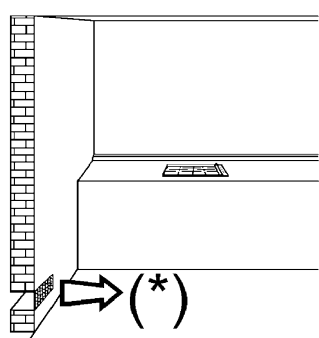


FIG. 3

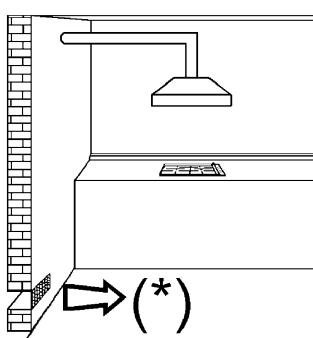


FIG. 4

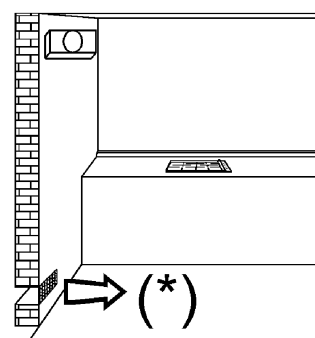


FIG. 5

NETTOYAGE

ATTENTION:

avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et couper le gaz.

2) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" des répartiteurs de flamme et les tête de les brûleurs "T" (voir fig. 6/A - 6/B). Doit également nettoyer les bougies d'allumage "TC" et les détection de flamme "AC" (voir fig. 6/B). Essuyez doucement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) et laisser sécher complètement. Ne pas nettoyer les pièces dans le lave-vaisselle.

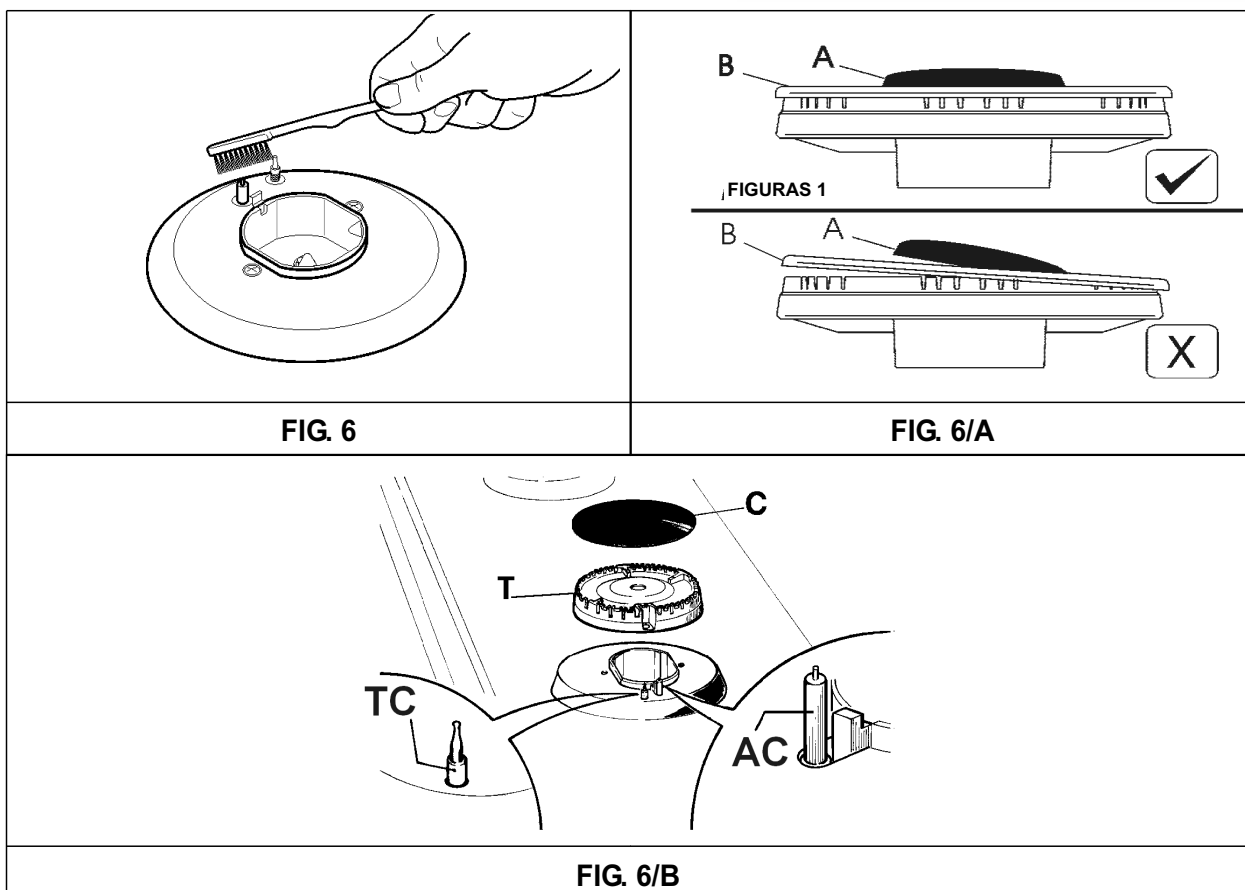
Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS:

lors du remontage des composants, il est conseillé de s'en tenir aux recommandations suivantes:

- vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6/B) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.
- S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 6/A - 6/B) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.
- La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devant s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.
- Après utilisation, pour une bonne conservation, chaque plaque devra être traitée avec les produits spéciaux pour plaques électriques vendus dans le commerce pour que la surface soit toujours propre et brillante. Cette opération nécessaire protège contre une oxydation éventuelle (rouille).
- Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.

Remarque: l'emploi constant pourrait modifier la couleur originale à hauteur des brûleurs, en raison des températures élevées.



INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié.

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

Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur.

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

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.

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié.

Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 7, en veillant à respecter les distances

critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 7 et 8).

Le modèle filotop a besoin aussi d'une fraiseuse à l'étage supérieur de la profondeur 3 mm, mesures sont indiqués dans les figures 10/A et 10/B à la page suivante. Il est conseillé de s'appuyer sur la couche de surface blanchi d'une "primaire" anti-infiltration.

L'appareil doit figurer en classe 3 et il est donc soumis à toutes les prescriptions prévues par les normes correspondantes.

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

La table est équipée d'une garniture spéciale (dans le cas de filotop) ou stuc (dans le cas de filotop) pour éviter toute infiltration de liquide dans le meuble. Pour appliquer correctement cette garniture (ou stuc), prière de s'en tenir scrupuleusement à ce qui est spécifié ci-après:

- détacher les bandes de la garniture (ou stuc) de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture (ou stuc).
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture (ou stuc) "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture (ou stuc) coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture (ou stuc) à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture (ou stuc) et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- Introduire les crochets "G" dans les rainures du fond et les tourner dans la direction de la flèche. Introduire les vis "F" dans les trous du fond et visser à fond les vis "H" dans les trous des crochets (voir séquence à la page suivante).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 120 millimètres du dessus (voir la fig. 7).
- Pour l'installation, respecter les mesures indiquées dans les figures 10/A, 10/B et 11/A, 11/B.

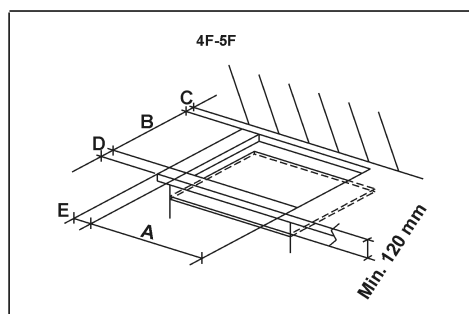


FIG. 7

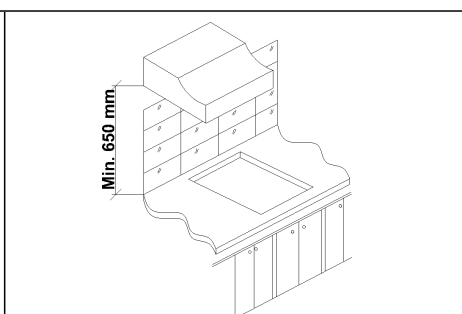


FIG. 8

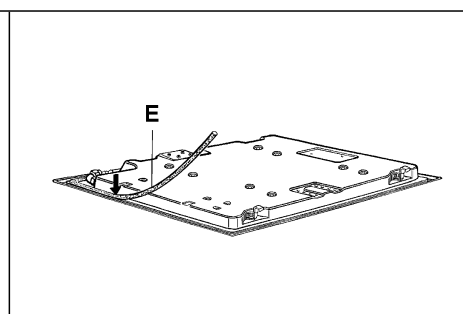
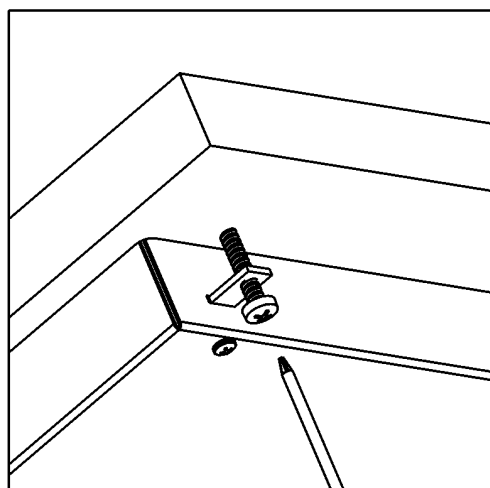
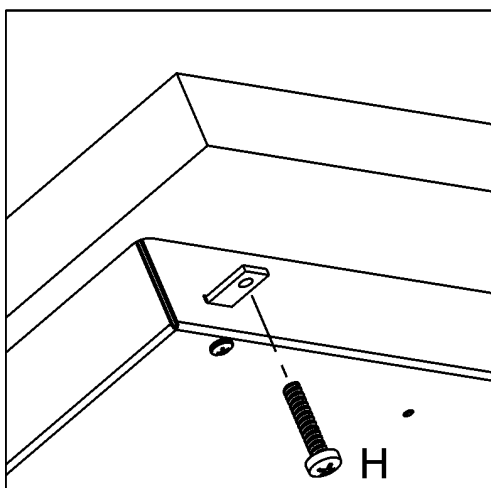
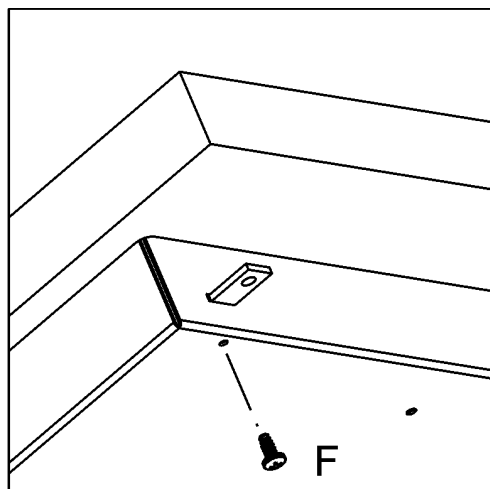
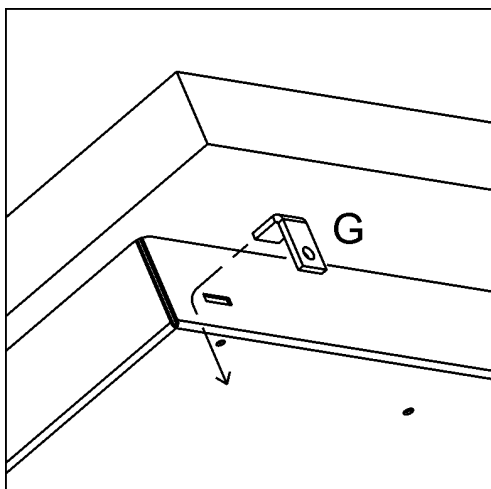


FIG. 9

INSTALLATION



DIMENSIONS A RESPECTER (en mm)

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	60 min.
5F	835	495	52.5	52.5	60 min.

INSTALLATION

INSTALLATION DE CUISSON OU GAZ "FILOTOP"

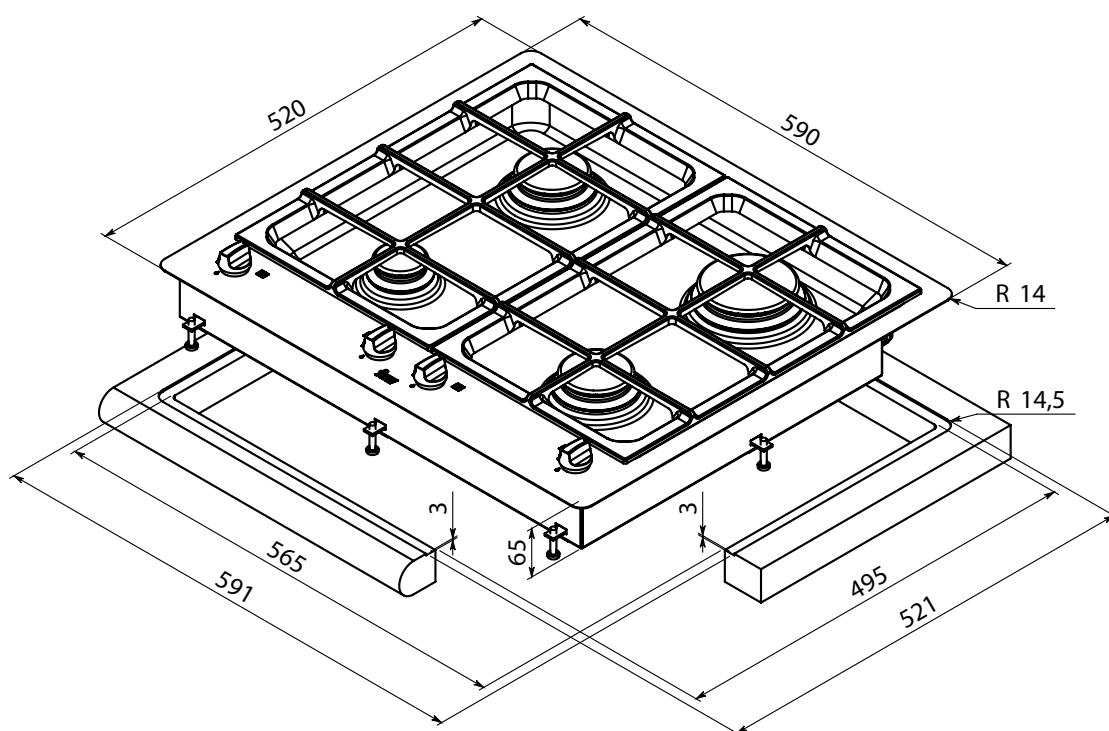


FIG. 10/A

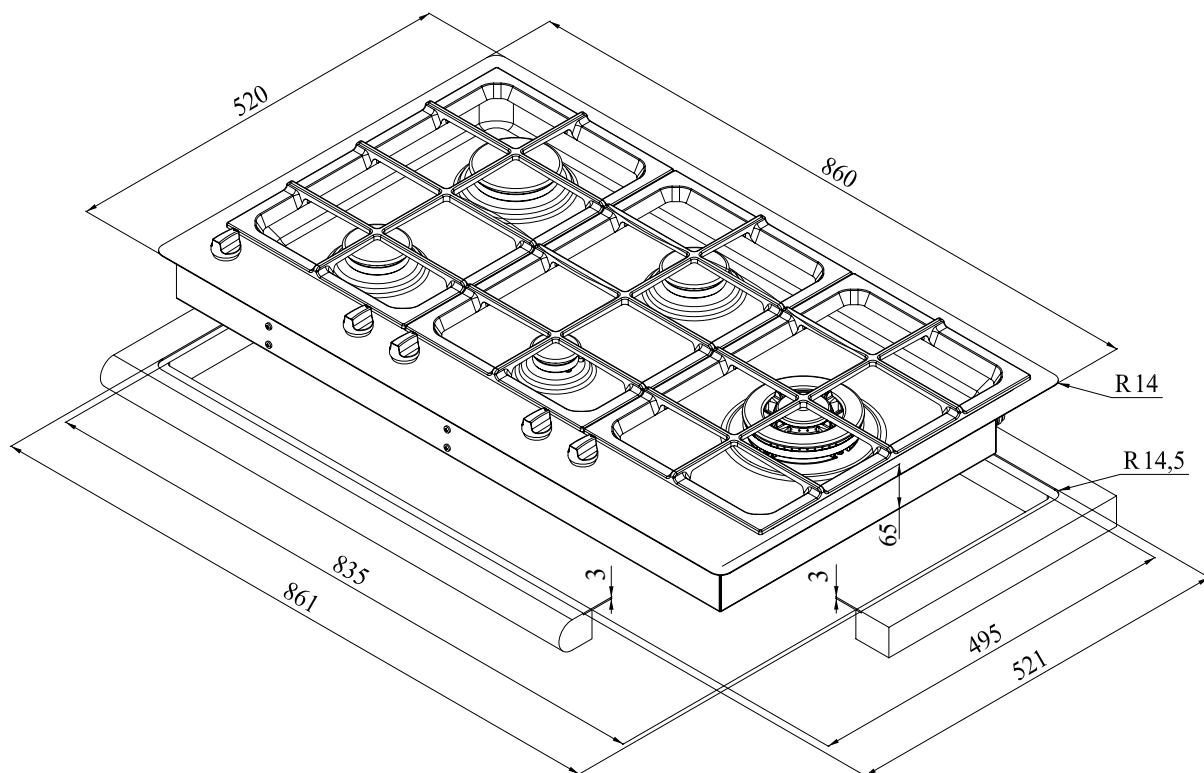


FIG. 10/B

INSTALLATION

INSTALLATION DE CUISSON OU GAZ “SEMIFILO”

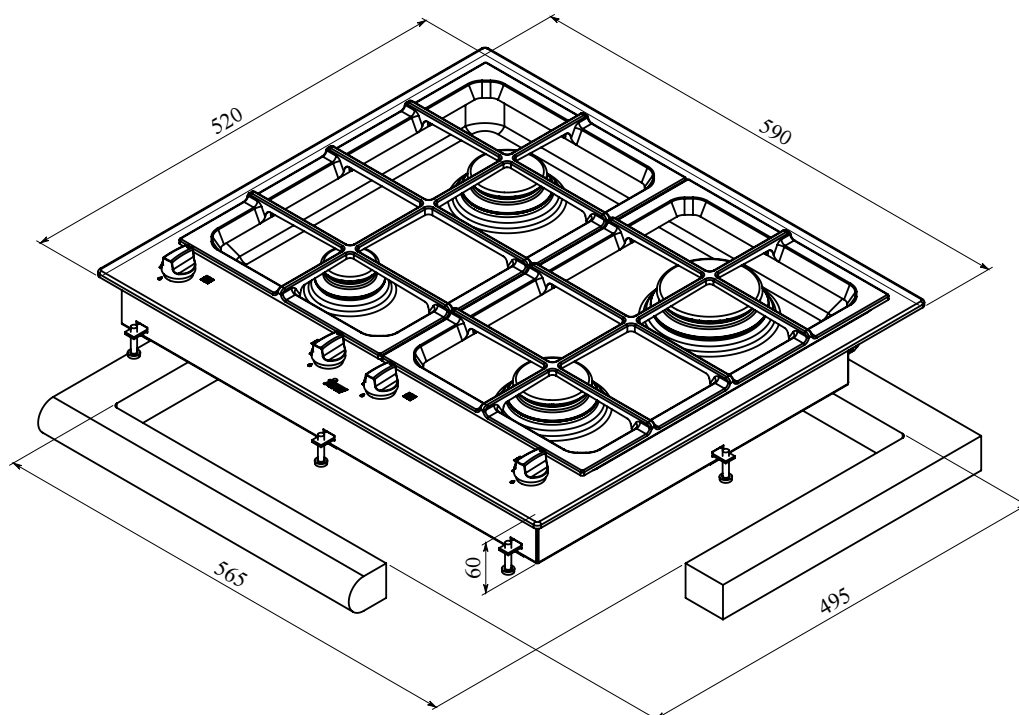


FIG. 11/A

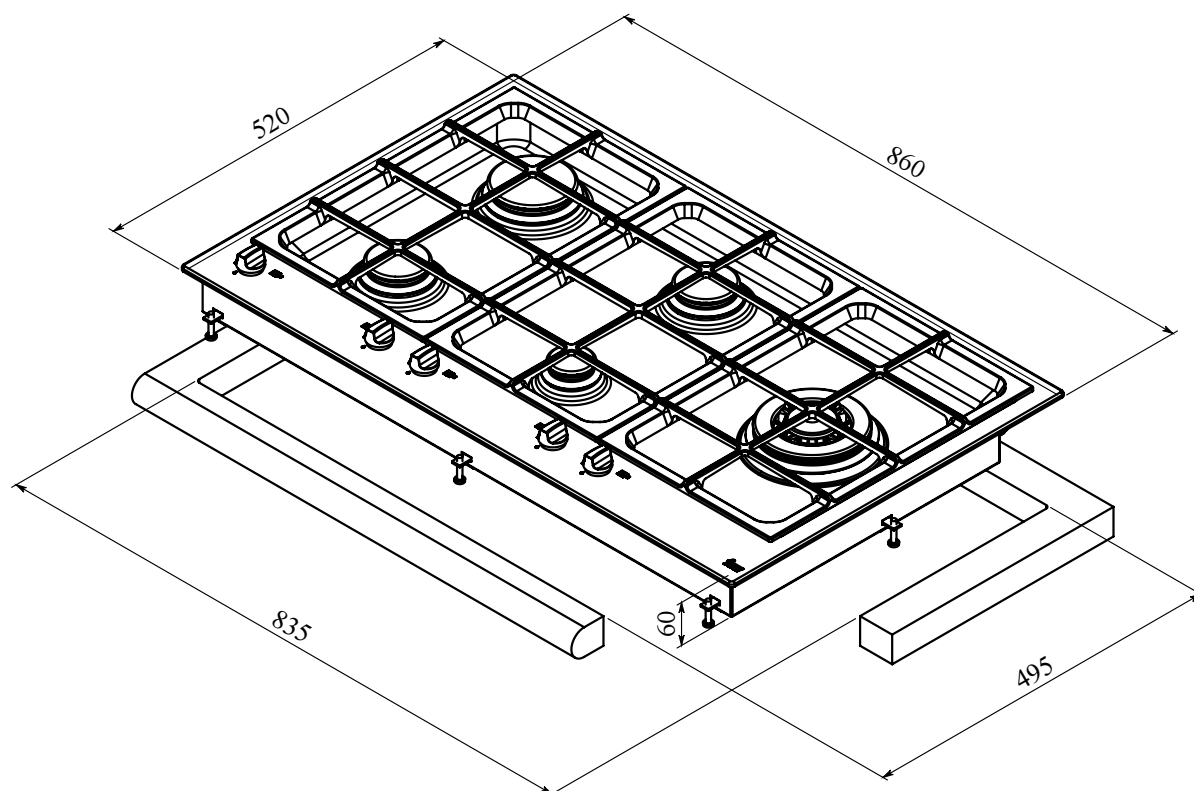


FIG. 11/B

INSTALLATION

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) VENTILATION DES PIÈCES

Il est indispensable que la pièce où l'appareil est installé soit ventilée en permanence pour garantir un fonctionnement correct de ce dernier. La quantité d'air nécessaire est celle requise par une combustion de gaz normale et une ventilation de la pièce dont le volume ne pourra pas être inférieur à 20 m³. L'afflux naturel d'air doit se faire par voie directe à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les murs extérieurs de la pièce ayant une surface minimum de 100 cm² (voir fig. 3). Ces ouvertures doivent être réalisées de manière à ce qu'on ne puisse pas les obstruer.

On autorise également la ventilation indirecte par prélèvement d'air dans les pièces contiguës, en respectant strictement les prescriptions des normes en vigueur.

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm².

6) EMBLACEMENT ET AÉRATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours comporter une évacuation des produits de la combustion au moyen de hottes raccordées à des cheminées, à des conduits de fumée ou donnant directement sur l'extérieur (voir fig. 4). Au cas où il serait impossible d'installer une hotte, on tolère l'utilisation d'un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur le mur extérieur, qu'il faudra mettre en fonction simultanément à l'appareil (voir fig. 5), à condition que les dispositions concernant la ventilation énumérées dans les normes en vigueur soient strictement respectées.

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.

AVERTISSEMENTS:

on rappelle que le raccord d'arrivée du gaz de l'appareil est fileté 1/2" gaz conique mâle conforme à la norme EN 10226.

L'appareil est conforme aux Directives Européennes suivantes:

- Règlement (EU) 2016/426 relatives à la sécurité du gaz.

INSTALLATION

8) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

IMPORTANT: l'installation doit s'effectuer conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des blessures corporelles aux gens et aux animaux, ou des dégâts matériels dont le fabricant ne peut être tenu pour responsable.

Le raccordement électrique doit être effectué conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- 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.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Lorsque le branchement au réseau d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise:

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu, une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique (fig. 12).
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 12 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil vert-jaune.

- Le câble d'alimentation doit être positionné de manière à ce qu'à aucun endroit il ne puisse subir une température de 90 °C.
- Ne pas utiliser pour le raccordement des réductions, des adaptateurs ou des dérivateurs car ils risqueraient de provoquer de faux contacts suivis de surchauffes dangereuses.
- La sortie doit être accessible après la fonction intégrée.

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.
- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

Il est vivement recommandé de fixer le fil de terre vert-jaune à un circuit efficace de mise à la terre.

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

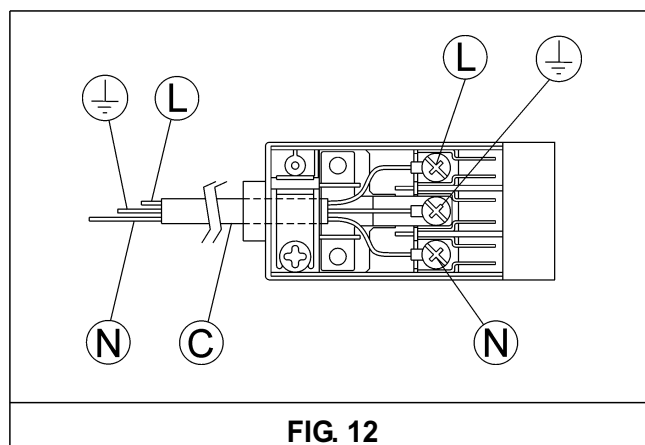
Si l'installation de l'appareil requiert des modifications de l'installation électrique domestique ou en cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, s'adresser à du personnel qualifié pour le remplacement. Ce dernier devra notamment vérifier que la section des câbles de la prise soit adaptée à la puissance absorbée par l'appareil.

AVERTISSEMENT:

en outre, les parois et les surfaces adjacentes et environnantes doivent résister à une température de 90 °C.

Tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux endements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :

- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception.



REGLAGES

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

Au terme des réglages ou des préréglages, 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. 13 et 13/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. 13) 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. 13), ou dans le trou «C» à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 13/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

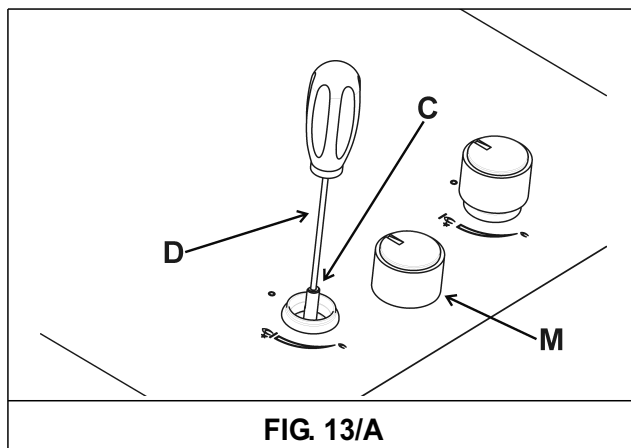
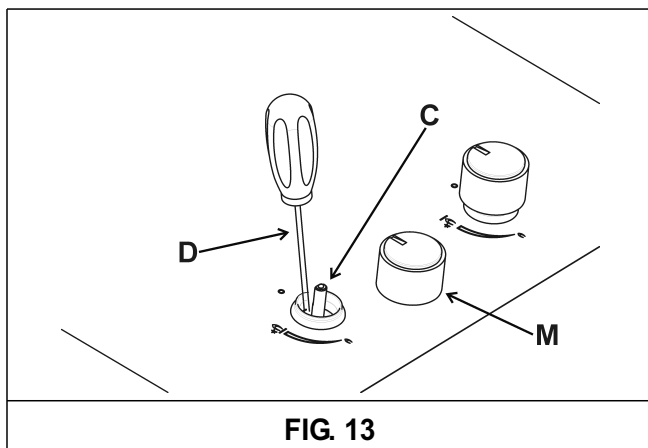
Il est recommandé de ne pas exagérer avec le «Minimum»: la petite flamme doit être stable et constante.

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).

ROBINETS LUBRIFICATION

si le robinet est coincé ne forcez pas,
demander immédiatement l'intervention du
personnel autorisé.



TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 14) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

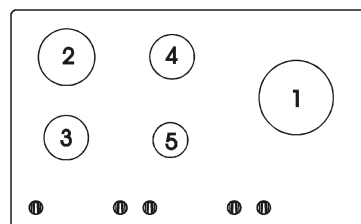
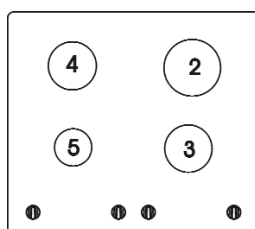
Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 9, sceller les organes de réglage ou de pré-réglage

éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

L'enveloppe contenant les injecteurs et les étiquettes, peut être donné en dotazione outrement être disponible chez le centre autorisé d'assistance.

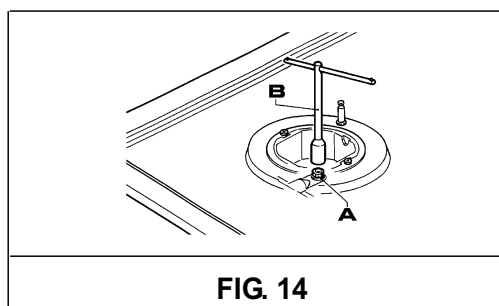
Pour faciliter le travail de l'opérateur, nous reportons ci-après un tableau comportant les débits, les débits thermiques des brûleurs, le diamètre des injecteurs et la pression d'exercice pour les différents gaz.

DISPOSITION DES BRULEURS



TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR	DEBIT THERMIQUE (W)	
N°	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.
1	TRIPLE COURONNE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	225 221	295	90 90 121 Y	1800 1800 1800	3100 3100 3100
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800
3	SEMI-RAPIDE FRONTAL	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	102 100	133	58 58 85 Y	550 550 550	1400 1400 1400
4	SEMI-RAPIDE ARRIERE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	68 68 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750
5	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	73 71	95	51 51 72 X	450 450 450	1000 1000 1000



ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, débrancher l'appareil et couper le gaz.

11) REMPLACEMENT DES COMPOSANTS

Pour remplacer les composants logés à l'intérieur de l'appareil, il faut enlever les grilles et le corps des brûleurs de la partie supérieure de la table de travail, puis retirer les vis "V" de fixation des brûleurs (fig. 15) ainsi que les boutons de commande fixés par simple pression, afin de pouvoir extraire la table de travail.

Après avoir effectué les opérations indiquées ci-dessous, on peut remplacer les brûleurs (fig. 16), les robinets (fig. 17) ainsi que les composants électriques (fig. 18).

Il est conseillé de changer la garniture "D" (fig. 17) lors de chaque remplacement d'un robinet, afin d'assurer une parfaite tenue entre le corps et la rampe.

Graissage des robinets (voir fig. 19)

Si la manipulation d'un robinet devient difficile, il faut sans plus attendre le graisser en suivant les

instructions ci-après:

- démonter le corps du robinet.
- Nettoyer le cône et son logement au moyen d'un chiffon imbibé de diluant.
- Graisser légèrement le cône avec de la graisse spéciale.
- Introduire le cône, le bouger plusieurs fois, l'extraire à nouveau, enlever la graisse superflue et s'assurer que les trous de passage du gaz ne sont pas obturés.
- Remonter toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage.
- Le contrôle de l'étanchéité parfait doit être vérifié avec une solution savonneuse; ***l'emploi d'une flamme est interdit.***

Pour faciliter le travail du technicien chargé de l'entretien, nous reportons, à la page suivante, un tableau avec les types et les sections des câbles d'alimentation ainsi que la puissance des composants électriques.

ATTENTION: L'ENTRETIEN DOIT ÊTRE CONFIE EXCLUSIVEMENT À DU PERSONNEL AGRÉÉ.

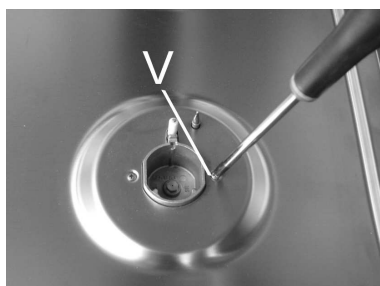


FIG. 15

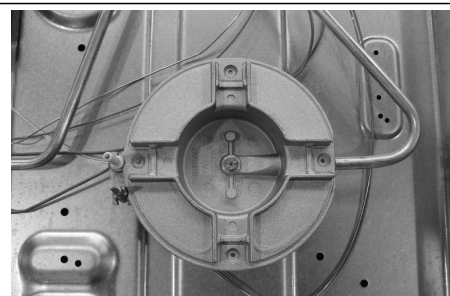


FIG. 16

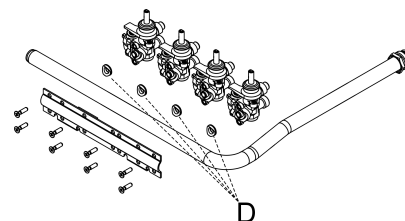


FIG. 17

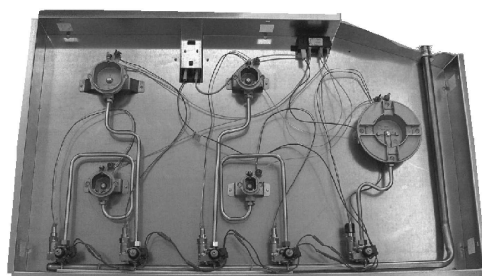


FIG. 18

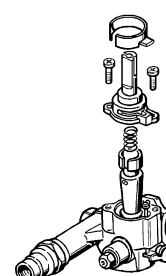


FIG. 19

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 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. 20) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 8.

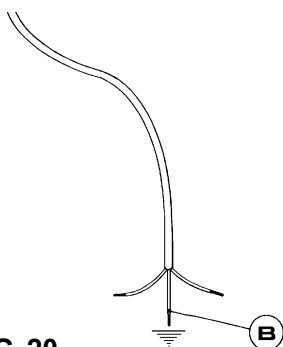


FIG. 20

En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

4 FEUX

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

ΣQ_n Gaz Naturel = 6.95 kW
 ΣQ_n GPL = 505 gr/h (G30)
496 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V~
FREQUENCE = 50/60 Hz

5 FEUX

G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

ΣQ_n Gaz Naturel = 10.05 kW
 ΣQ_n GPL = 731 gr/h (G30)
718 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V~
FRECUENCE = 50/60 Hz

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

Cet appareil, avant de quitter l'usine, a fait l'objet d'essais et d'une mise au point de la part d'un personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés.

Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié.

C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage.

Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....



www.teka.com

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

الإرشادات التقنية وقطع الغيار

هذا الجهاز يتم فحصه بعناية قبل خروجه من المصنع وذلك من قبل خبراء والفنيين المتخصصين لضمان أفضل أداء.
أي إصلاحات أو تعديلات وفقا للضرورة يجب ان تتم من خلال فني متخصص بعناية شديدة.
لذا يرجى الاتصال بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع عند الحاجة لأي إصلاحات أو تعديلات كي يتم توصيف نوع العيب حسب الموديل التي تمتلكه.
كذلك يرجى ملاحظة أن قطع الغيار الاصلية متوفرة فقط مركز الخدمة المعتمد أو بائع التجزئة.
المواصفات المذكورة سلفا تم طبعتها علي لوحة البيانات الموجودة علي الجزء الداخلي للجهاز وايضا توجد علي الاستيكر الملصق بالكرتونة.
المعلومات السابقة توضح للفني المتخصص كيفية الحصول علي قطع الغيار المناسبة و توضيح الخلل الفني .
لذا نقترح ملأ الجدول التالي.

..... الماركة
..... الموديل
..... رقم التسلسل



...تيكا سا الصناعية

C/ Cajó, 17
39011 سانتاندير
+34942355050

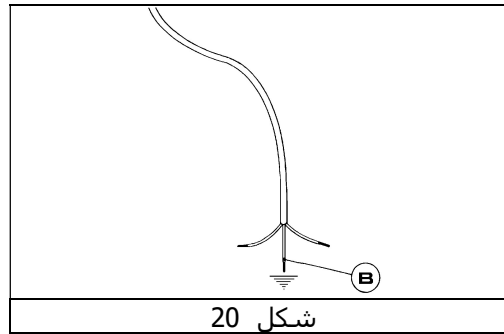
الصيانة

أنواع ومقاطع كابل الكهرباء

نوع السطح	نوع الكابل	مرحلة أحادية القوة
موقد غاز	H05 RR - F	جزء 3 × 0.75 ملم ²

تنبيه!!!

عند الحاجة لإستبدال كابل الكهرباء يجب علي فني التركيب ترك الطرف الأرضي أطول من باقي التوصيلات (شكل 20) علي أن يتم ذلك وفقا للإرشادات العطاءة في الفقرة 8



في حالة وجود خلل أو قطع في سلك التوصيل يرجى الابتعاد عن السلك و عدم ملامسته
كما يجب فصل الجهاز وعدم تشغيله و الاتصال بأقرب مركز صيانة معتمد للتعامل مع المشكلة

المعلومات التقنية لإستيعار البيانات

5 شعلات

G30- بوتان = 30-28 ملي بار
G31- بروبان = 37 ملي بار
G20- طبيعي = 20 مللي بار
غاز طبيعي $\Sigma Q_n = 10.05$ كيلو وات
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 731$ ج/س (G30)
718 ج/س (G31)
الفولطية = 240-220 فولط
التردد = 60/50 هرتز

4 شعلات

G30- بوتان = 30-28 ملي بار
G31- بروبان = 37 ملي بار
G20- طبيعي = 20 مللي بار
غاز طبيعي $\Sigma Q_n = 6.95$ كيلو وات
 $\Sigma Q_n \text{ GPL} = 505$ ج/س (G30)
496 ج/س (G31)
الفولطية = 240-220 فولط
التردد = 60/50 هرتز

الصيانة

تذكر دائما فصل الجهاز عن التيار الكهربائي و ماسورة الغاز قبل البدء في عملية الصيانة

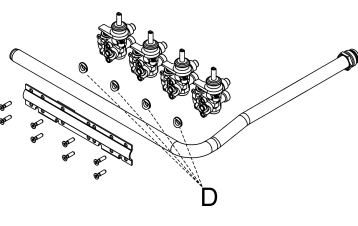
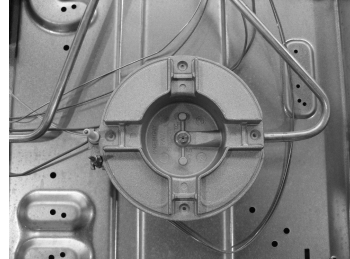
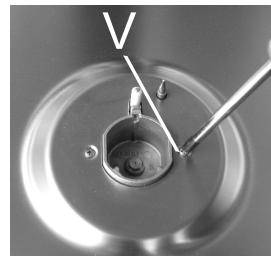
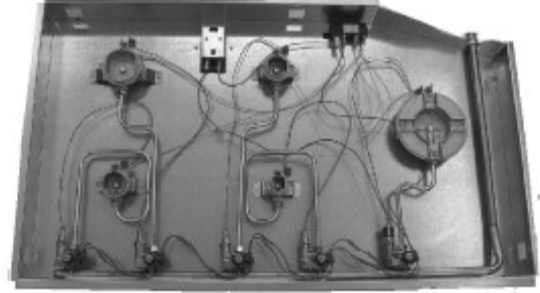
(11) استبدال أجزاء الموقد

عندما تحتاج الأجزاء المركبة داخل الجهاز إلى الاستبدال . فمن الضروري إزالة السطح الساخن نفسه من الكابينة لقلبه وفك البرأغي "V" وإزالة الجزء (راجع شكل رقم 15) والمقابض المثبتة بالضغط عليها باليدين من أجل فك الجهاز. بعد تنفيذ العمليات السابقة يمكن عندئذ استبدال الشعلات (الشكل 16) الصنابير (الشكل 17) أو المكونات الكهربائية (الشكل 18). ينصح باستبدال العازل "D" (الشكل 17) في كل مرة يتم استبدال الصنابير فيها لضمان الإحكام التام.

- تشحيم الصنابير (انظر الشكل 19)**
في حالة وجود صعوبة في تحريك المفاتيح يجب تشحيمها في الحال وفقا للخطوات التالية:
- قم بفك المقبض
 - نظف السن المخروطي ومكان دخوله بقطعة قماش مبللة
 - وزع الشحم علي سن المخروط
 - اعد تركيب السن في مكانه وقم بتشغيله عدة مرات ثم اخلعه مرة اخري وقم بإزالة بقايا الشحم الزائدة وتأكد من عدم إنسداد أنبوب الغاز
 - اعد تركيب جميع الأجزاء في مكانها وفقا للخطوات السابقة بطريقة عكسية.
 - افحص إحكام الربط باستخدام رغوة الصابون . يحظر استخدام اللهب.
- لستهيل مهمة فني الصيانة ، يوجد جدول مبين به انواع و واجزاء كابل الكهرباء و معدلات المكونات الكهربائية

تحذير:

عملية الصيانة يجب أن يتم القيام بها من
جانب أشخاص معتمدون.

		
شكل 17	شكل 16	شكل 15
		
شكل 19	شكل 18	

المتغيرات

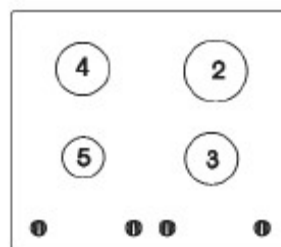
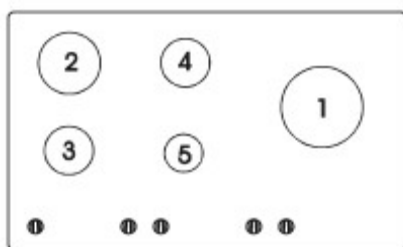
أغلفة المحاقن والبطاقات يمكن أن تكون متضمنة في الباقة أو يمكن الحصول عليها من مركز خدمة العملاء المعتمد. ومن باب التنبيه، فإن جدول المعدل الاسمي يشمل أيضًا مدخلات الحرارة والشعلات ونصف قطر المحاقن وضغوط العمل بأنواع متنوعة من الغاز.

10 استبدال المحاقن، يمكن تهيئة الشعلات لتعمل مع أنواع مختلفة من الغاز من خلال تثبيت محاقن تلائم نوع الغاز المطلوب. للقيام بذلك، أنزع أولاً غطاء طربوش الشعلة باستخدام مفتاح "B". والآن فك مسامير المحقن "A" (انظر شكل 14) ثم ثبت المحقن الملائم لنوع الغاز المستخدم في مكانه. ويُصحح بشدة بتركيب المحقن في المكان المخصص له بإحكام.

بعد استبدال المحاقن يجب ضبط تنظيم الشعلات كما هو موضح بالفقرة 9.

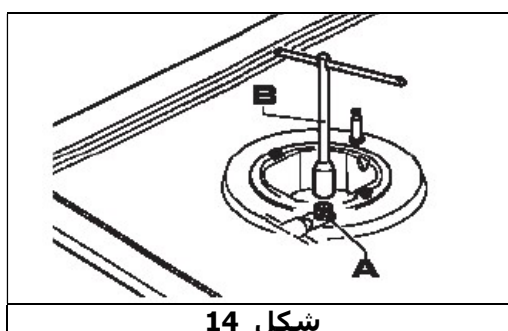
يجب على الفني إعادة ضبط أي جوانات على المنظمات أو أجهزة الضبط المسبق.

ترتيب الشعلات على الطربوش



جدول

مدخل الحرارة المبدئي (وات)		قطر المحقن 100/1 مم	المعدل العادي		الضغط العادي مللي بار	الغاز	الشعلات	
			ل/س	ج/س			البيان	°N
3100	1800	90		225	30 - 28	G30 - بوتان	فائق السرعة	1
3100	1800	90			37	G31 - بروبان		
3100	1800	Y 121	295	221	20	G20 - طبيعي		
2800	900	83		204	30 - 28	G30 - بوتان	سريع	2
2800	900	83		200	37	G31 - بروبان		
2800	900	S 117	267		20	G20 - طبيعي		
1400	550	58		102	30 - 28	G30 - بوتان	متوسط السرعة أمامي	3
1400	550	58		100	37	G31 - بروبان		
1400	550	Y 85	133		20	G20 - طبيعي		
1750	550	68		127	30 - 28	G30 - بوتان	متوسط السرعة خلفي	4
1750	550	68		125	37	G31 - بروبان		
1750	550	Z 98	167		20	G20 - طبيعي		
1000	450	51		73	30 - 28	G30 - بوتان	محوري	5
1000	450	51		71	37	G31 - بروبان		
1000	450	X 72	95		20	G20 - طبيعي		



شكل 14

عمليات الضبط

يجب أن لا يكون اللهب منخفضا جدا: حيث يجب أن تكون أقل شعلة مستمرة ومستقرة . يرجى إعادة تجميع المكونات المختلفة بعد الضبط

من المعروف أن الشعلات التي تعمل بغاز G20 فقط هي التي يجب أن يتم إجراء التعديل السابق لها. يجب أن يتم إغلاق المسامير بالكامل عند عمل الشعلات باستخدام غاز G30 أو G31. (قم بإدارتها في اتجاه عقارب الساعة.

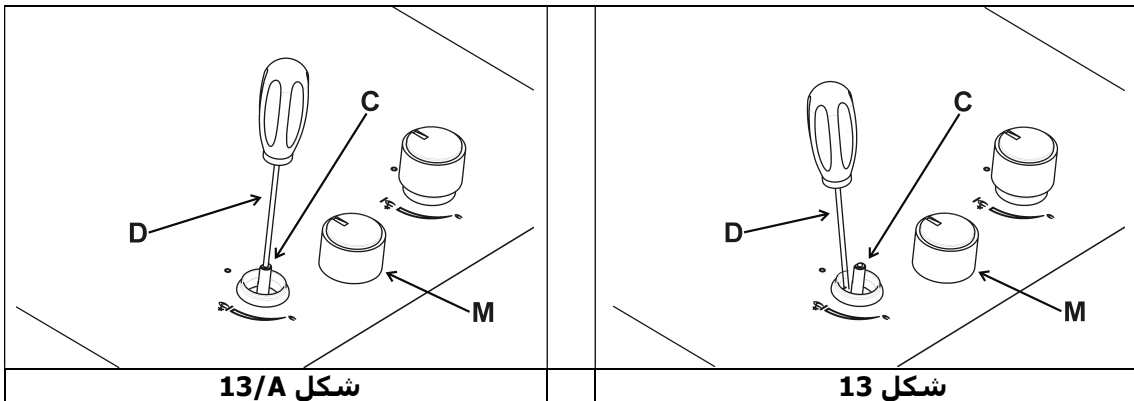
يجب دائما فصل الجهاز من مصدر التيار الكهربائي قبل إجراء أي تعديلات. يجب أن يقوم الفني المختص باستبدال جميع العوازل بعد إجراء أي تعديلات أو ضبط. لا تتطلب المواقد المنتجة من شركتنا أي عمليات ضبط أولي للهواء.

(9) الصنابير

ضبط "المعدل المنخفض"

- قم بأشعال الشعلة وقم بإدارة المقبض الخاص بها إلى "الوضع المنخفض" (اللهب الصغير الشكل (1).

- قم بإزالة المقبض "M" (الشكل 13 و A/13) من الصنبور ويتم هذا بسهولة بالضغط عليه على قضيبه. يمكن أن يكون وضع الضبط لأقل معدل ضبط: بجانب الصنبور (الشكل 13) أو داخل العمود . في جميع الأحوال حتي تستطيع أن تصل إلى مفتاح الضبط يمكنك أن تدخل مفك صغير "D" بجانب الصنبور (الشكل 13) أو في الفتحة "C" داخل عمود الصنبور (الشكل A/13) . قم بإدارة القاذف إلى اليمين أو إلى اليسار حتي يتم ضبط لهب الشعلة إلى "الوضع المنخفض".



التركيب

(8) توصيل الكهرباء

هام: يجب تركيب الجهاز طبقاً لإرشادات الشركة المصنعة. لذلك فلن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن إصابات الأفراد أو حيوانات أو أضرار للممتلكات تحدث بسبب التركيب الغير صحيح .

- تذكر أن الطرف الأرضي لا يجب فصله عن الدائرة بقاطع تيار
- لمزيد من الحماية لعملية التوصيل الكهربى يمكن تركيب قاطع دائرة عالي الحساسية. ينصح لفنى التركيب أن يقوم بتوصيل الطرف الأرضي الأصفر و الاخضر بنظام تأريض مناسب. قبل الشروع فى إجراء أية عملية على الاجزاء الكهربائية للجهاز فيجب فصله عن التيار على الاطلاق.

إذا ما استدعى التركيب إجراء تعديلات على النظام الكهربى المنزلى أو إذا ما كان المقبس الكهربى غير متطابق مع فيشة الجهاز فيجب عمل التعديلات أو إستبدال الاجزاء بواسطة شخص مؤهل مهنيًا. وخصوصاً فعلى هذا الشخص أن يتأكد أيضاً من ملائمة أسلاك الفيشة مع جهد التيار الذى يتم إستهلاكه من الجهاز .

تحذيرات

يجب أن يكون الجدار الخلفي الملاصق والمحيط بالأسطح قادر على تحمل درجات حرارة مرتفعة تزيد عن ٩٠ °C . جميع أجهزتنا مصممة و مصنعة وفقاً لمقاييس EN 60 335-1 EN 60 335-2-6 بالإضافة الى المقاييس EN 60 335-2-102 بالإضافة إلى التعديلات عليها ذات العلاقة .

هذا الجهاز مطابق لتعليمات CEE التالية:
CEE 2004/108/CE الخاصة بمطابقة المقاييس الكهرومغناطيسية
CEE 2006/95 الخاصة بسلامة التوصيل الكهربى

يجب ان تتم عملية التوصيل من خلال فنى متخصص طبقاً للمواصفات و التعليمات المقررة

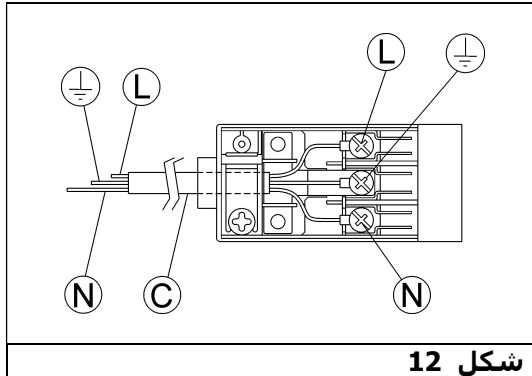
- قبل القيام بعملية التوصيل تأكد من ما يلي:
من فولطية التيار تتناسب مع القيم الموضحة على لوحة المواصفات وأن تكون الاسلاك في النظام الكهربائي تتحمل الحمل الكهربى والموضح أيضاً على لوحة المواصفات
- مطابقة قوة الفولت المدونة على الجهاز و مقبس الكهرباء لتناسب الحد الاعلى لشدة التيار الخاصة بالجهاز، انظر لوحة البيانات الموجودة في الجزء السفلي للجهاز نفسه.
- نظام الكهرباء أو مقبس الكهرباء به نظام تأريض مناسب وفقاً للتعليمات والمعايير السارية . الشركة غير مسؤولة عن أي اضرار ناتجة عن عدم إتباع تلك التعليمات.

في حالة توصيل الجهاز بالتيار الكهربى من خلال فيشة:

- قم بتركيب مقبس كهرباء معياري يتناسب مع الحمولة المذكورة على ملصق البيانات بخصوص الكابل (راجع الشكل 12)
- قم بتوصيل الأسلاك طبقاً للشكل الموجود بالشكل 12 وتأكد من إتباع التعليمات التالية:
برمز الي الطرف البني = الحرف L
برمز الي الطرف الأزرق = الحرف N
رمز الطرف الأرضي = برمز الي الطرف أصفر - اخضر

- يجب وضع كابل الكهرباء بعيداً عن أي أجزاء تصل حرارتها الي ٩٠ درجة.
 - لا تستخدم اي محولات في عملية التوصيل الأمر الذي قد يضر بعملية التوصيل والتعرض لمخاطر الحمل الزائد.
 - يجب ان يكون مخرج السلك في متناول اليد بعد تركيب السطح.
- عند توصيل الجهاز بالتيار الكهربى مباشرة :**

- يجب تركيب مفتاح لفصل التيار بين الجهاز نفسه و التيار الكهربى وهذا المفتاح يجب ان يكون مقاسه مطابق لمعدل تحميل الجهاز مع الحفاظ علي مسافة ٣مم علي الأقل بين وصلاته.



التركيب

مواصفات هامة لعملية التركيب

يجب علي فني التركيب ملاحظة ان جوانب فتحة التركيب يجب الا تكون اعلي من السطح نفسه. بالاضافة الي ذلك يجب مراعاة ان الجانب الخلفي و الاسطح المحاطة و القريبة من الجهاز قادرة علي تحمل درجة حرارة تصل الي ٩٠ درجة المادّة اللاصقة المستخدمة في لصق طبقة الفورميكا للكابينة يجب ان تتحمل درجة حرارة لا تقل عن ١٥٠ درجة والا ستنفصل طبقة الفورميكا من سطح الكابينة. يجب تركيب الجهاز وفقا للمعايير المقررة يجب عدم توصيل الجهاز بأي جهاز آخر للقيام بالتخلص من الأبخرة المحترقة. بل يجب توصيله وفقا لتعليمات التركيب المذكورة سلفا. مع مراعاة المعايير الخاصة بعملية التهوية

5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من وجود مصدر تهوية دائم داخل الغرفة الموجود بها السطح وذلك للسماح بتشغيل الجهاز بشكل صحيح . لذا فمن الضروري وجود كمية الهواء التي تساعد في عملية إحتراق الغاز و تهوية غرفة الطهي. علي الا يقل سعته عن ٢٠ م^٣ . يجب مرور الهواء بصفة مستمرة من خلال فتحات التهوية الموجودة بالغرفة وذلك لطرد الأبخرة الي الخارج.

وهذه الفتحات يجب الا تقل مساحتها عن ١٠٠ سم^٢ (انظر الشكل ٣) مع عدم وجود أي عوائق أمام تلك الفتحات لضمان التهوية المباشرة . كما يمكن ان تتم عملية التهوية بطريقة غير مباشرة من خلال تدفق الهواء من الغرف المجاورة للمطبخ وذلك وفقا للمعايير المقررة **تنبيه : إذا كانت شعلات السطح غير مزودة بصمام أمان . فإن قطاع مخرج التهوية يجب الا تقل مساحته عن 200 سم² بحد أدنى.**

6) مكان الغرفة و التهوية

يجب التخلص من الأبخرة المحترقة الناتجة من اجهزة الطهي التي تعمل بالغاز من خلال اجهزة الشفافات. التي يجب توصيلها بمدخن خارجية . وفي حلة عدم إمكانية تركيب الشفاف يمكن تركيب مروحة كهربائية في نافذة الغرفة في الحائط المجاور للخارج (انظر الشكل ٤)علي ان يتم تشغيلها أثناء استخدام الجهاز (انظر الشكل ٥)لذا يجب إتباع المواصفات الخاصة بعملية التركيب بشكل صارم.

7) توصيل الغاز

قبل توصيل الجهاز تأكد من ان القيم المذكورة في استيكر البيانات المثبت بالجزء السفلي للجهاز مطابقة لمقاييس الغاز او الكهرباء الموجودة بمنزلك. الاستيكر الموجود بالجهاز يشير الي معايير النظام :كنوع الغاز و مقدار الضغط . ويجب ان يتم توصيل الغاز وفقا للمعايير المقررة وإذا ما كان الغاز الموصل بالجهاز عن طريق مواسير ، يجب توصيل الجهاز بنظام الغاز من خلال:

- ماسورة من الاستنلس استيل صلبة علي ان تكون الوصلات الموجودة بتلك الماسورة مكونة من صواميل تركيب مطابقة للمعايير المقررة.
- ماسورة نحاسية . علي ان تكون وصلات هذه الماسورة مكونة من توصيلات مزودة بمانع تسريب.
- ماسورة استنيل مرنة بعض الشئ يجب الا يتعدى طول الماسورة ٢ متر مع وجود مانع للتسريب وفقا للمعايير المقررة

إذا كان الغاز الموصل بالجهاز عن طريق اسطوانة الغاز، يجب توصيل الجهاز بالغاز وفقا للمعايير الحكومية المقررة علي ان يتم توصيله من خلال:

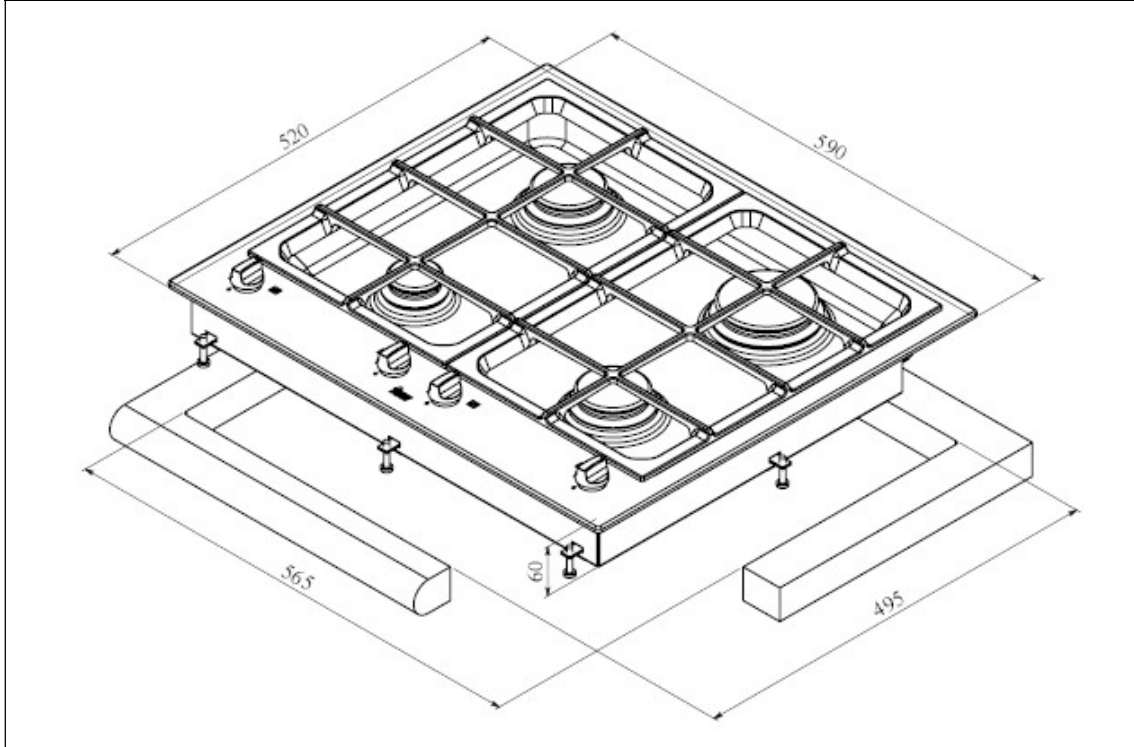
- ماسورة نحاسية، علي ان تكون وصلات هذه الماسورة مكونة من توصيلات مزودة بمانع تسريب.
- ماسورة استنيل مرنة بعض الشئ يجب الا يتعدى طول الماسورة ٢ متر مع وجود مانع للتسريب وفقا للمعايير المقررة وينصح بتركيب منظم خاص بماسورة الغاز المرنة . وهو متوفر بسهولة لدي العديد من المتاجر بسهولة عملية التوصيل بخرطوم اسطوانة الغاز.
- مزود بخرطوم مطاطي متفق مع المعايير يجب أن يكون قطر هذا الخرطوم 8مم كما يجب أن لا يقل طوله عن 400مم ولا يزيد عن 1500مم. ويجب أن يتم تثبيته بأحكام في فوهة تركيب الخرطوم بواسطة مشبك أمان طبقا للمعايير المحددة.

تحذيرات:

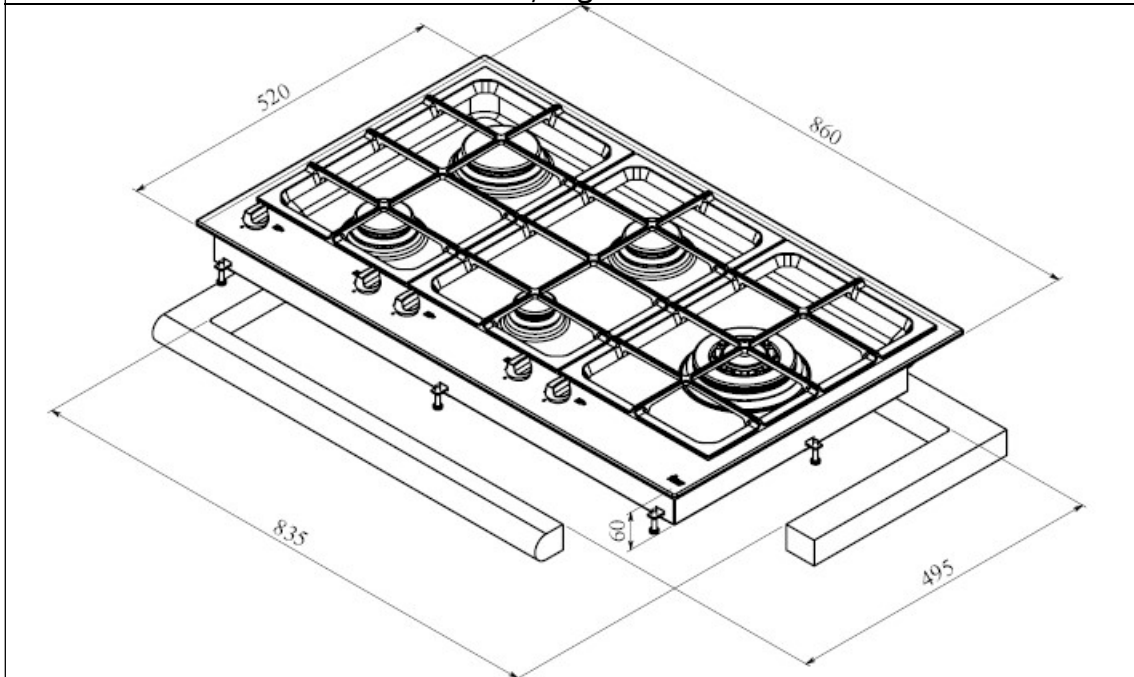
تذكر أن مدخل الغاز الموحد للجهاز من نوع مدخل 1/2 " غاز موازي ذكر وفقاً لمعايير EN 10226- هذا الجهاز مطابق لتعليمات المجموعة الاقتصادية الأوروبية CEE:
2016/426 الخاصة بإجراءات سلامة الغاز.

التركيب

تركيب موقد "سيمي فيلو"



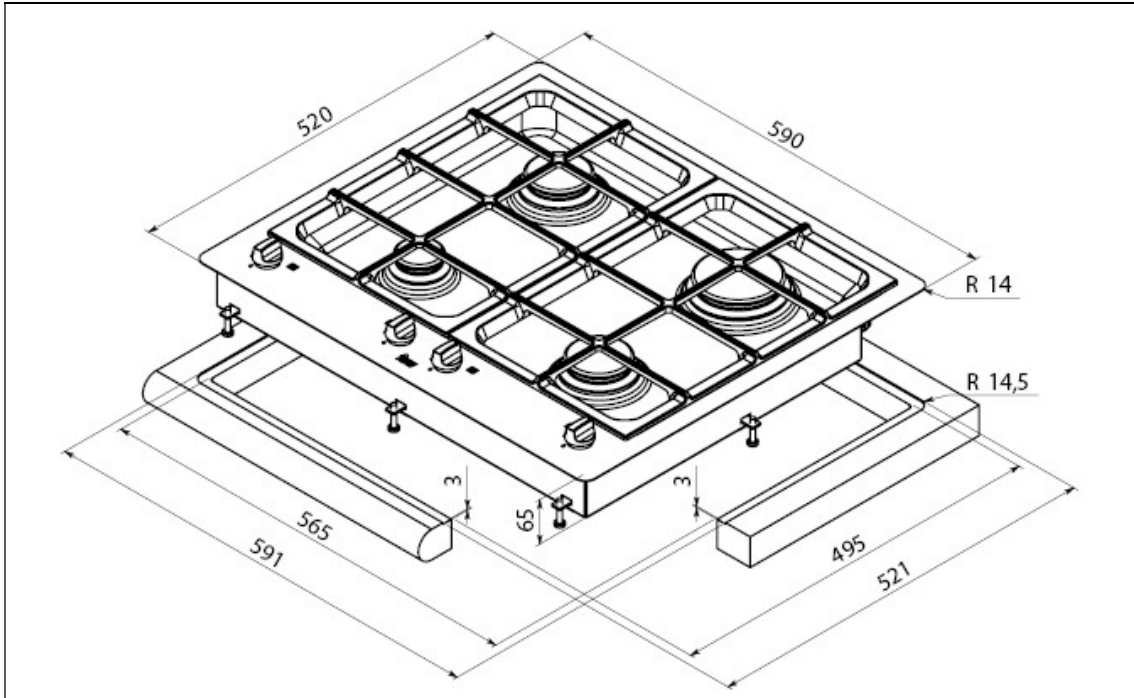
الشكل: 11/A



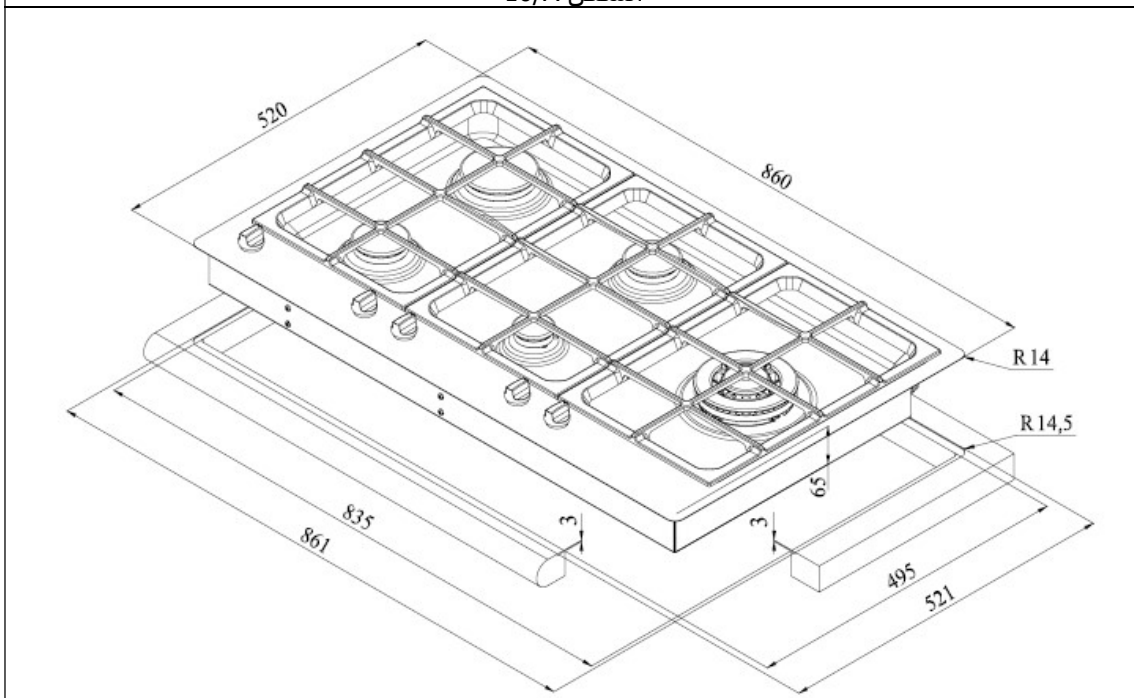
الشكل: 11/B

التركيب

تركيب موقد "فيلوتوب"

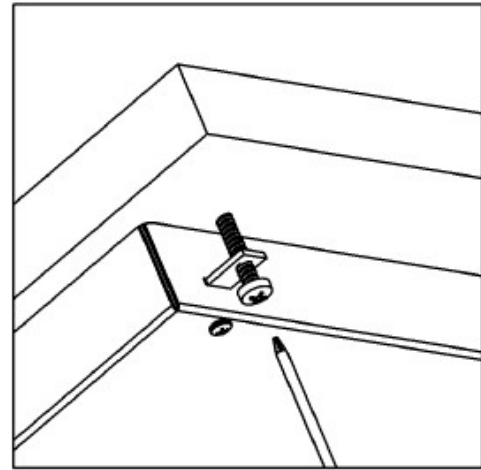
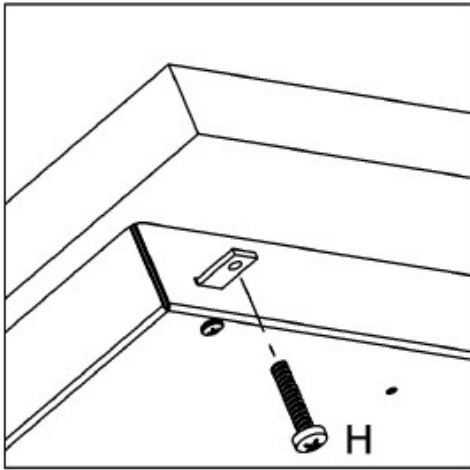
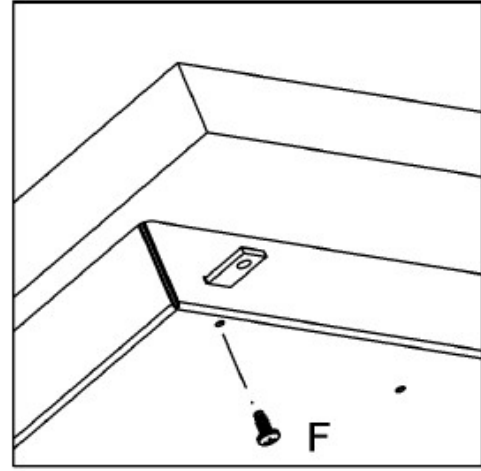
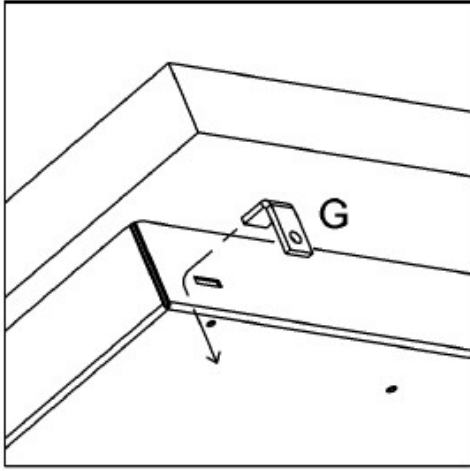


الشكل 10/A



الشكل 10/B :

التركيب



يرجى إتباع المقاييس التالية

	A	B	C	D	E
4F	565	495	52.5	52.5	حد 60 أدنى
5F	835	495	52.5	52.5	حد 60 أدنى

التركيب

معلومات تقنية

لفني التركيب

عملية التركيب ، تعديلات وحدات التحكم و الصيانة يجب أن تم من خلال مهندس متخصص

يجب تركيب الجهاز بطريقة سليمة طبقاً للقوانين الحالية السارية وتعليمات المصنع.

الخطأ في عملية التركيب قد يسبب أضرار للأفراد أو الحيوانات أو الممتلكات والتي لن يكون يعتبر المصنع مسؤولاً عنها.

في خلال فترة استخدام الجهاز قد تحتاج للقيام ببعض التعديلات في نظام الأمان الأوتوماتيكي أو أدوات التنظيم الموجودة بالجهاز وهو لابد ان يتم من خلال الشركة المصنعة أو الموزع المعتمد.

ويحتاج موديل فيلو توب إلي تفريز في خطة المسطح بعمق 3مم المقاسات موضحة بالأشكال 10/A و 10/B في الصفحة التالية. وننصح بوضع فرش على المسطح المفروز بطقة من اليرابير المضاد للنفاذية.

يندرج هذا الجهاز تحت الفئة 3 لذا فهو يخضع لكافة الأحكام المقررة بالبنود التي تحكم تلك الأجهزة

(4) تركيب السطح

هذا السطح مزود بشريط عازل وذلك (وفي حالة طراز الفيلو توب) أو معجون (في حالة طراز السيمي فيلو) لمنع تسرب السوائل داخل الكابينة. لذا يجب مراعاة التعليمات التالية للتأكد من تركيب العازل بشكل صحيح: انزع العازل أو (المعجون) من عبواتهم وتأكد من أن جزء الحماية الشفاف لا يزال ملتصقاً بالعازل أو (المعجون).

أقلب السطح وضع العازل أو (المعجون) "E" على النحو الصحيح (شكل 9) تحت حافة السطح نفسه حتى ينطبق الجانب الخارجي من العازل تماماً مع الجانب الخارجي للسطح. ويجب ان تتلائم نهايات الخطوط معاً دون تداخل.

هام: يتطلب التركيب الجيد أو الضبط أو نقل سطح الموقد لاستخدام غازات أخرى وجود فني تركيب مؤهل: ومخالفة هذه القاعدة تلغي الضمان.

(3) تركيب الموقد

افحص الجهاز وتأكد من وجوده بحالة جيدة وذلك بعد إزالة كرتون التعبئة الخارجي و التغليف الداخلي للأجزاء المفككة. المرفقة بالجهاز و في حالة ملاحظة أي شئ. لا تستخدم الجهاز واتصل علي الموزع المعتمد.

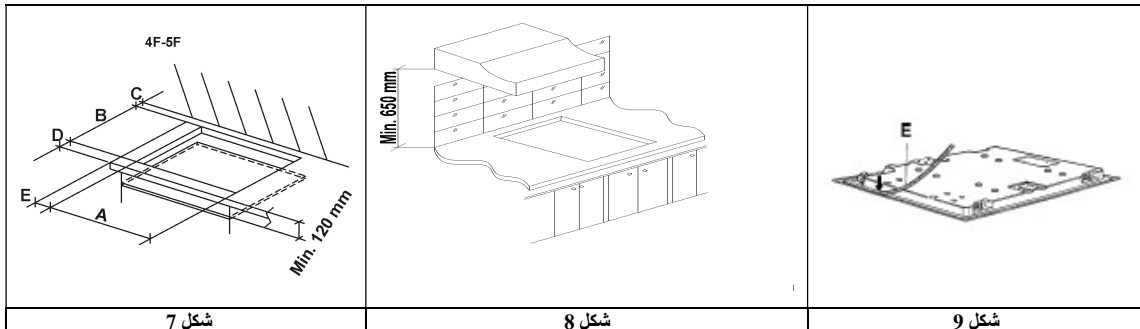
لا تترك مواد التعبئة (الكرتون ، الأكياس البلاستيكية ، ألواح الفوم ، المسامير... وغير ذلك) في متناول الأطفال مما تشكل خطورة علي حياتهم.

جميع أبعاد لفتحات التي يجب عملها لتركيب الموقد في نماذج المطابخ واردة في إما في الشكل رقم 7. يجب دائماً الإتساق مع هذه المقاييس المعطاة للفتحات التي سيتم تركيب الجهاز فيها (راجع الشكل 7 و 8).

- ثبت العازل أو (المعجون) بإحكام على السطح وثبته في مكانه بأصبعك وقم بإزالة الشريط الورقي الواقي من العازل (أو المعجون) وأضبط السطح على الفتحة المعدة بالكابينة.
- أدخل الخطاطيف "G" في الفتحات على القاعدة ثم قم بلفها طبقاً للاتجاه الذي تشير إليه الأسهم. أدخل المسامير "F" في ثقوب القاعدة وقم بلف المسامير "H" في ثقوب الخطاطيف (يرجى مراجعة الترتيب في الصفحة التالية)

- لتفادي ملامسة الحرارة الزائدة لأسفل السطح أثناء الاستخدام فإنه من الضروري وضع فاصل خشبي وثبته بالمسامير وذلك علي مسافة 120 مم كحد أدنى من السطح (انظر الشكل 7)

- لمتابعة مقاسات التركيب يرجى مراجعة الأشكال 10/A و 10/B و 11/A و 11/B.



التنظيف

هام:

تذكر دائما فصل الجهاز من الغاز أو التيار الكهربائي قبل القيام بعملية التنظيف.

2) الموقد:

قم بغسيل حوامل الأواني الساخنة ودعامة الآنية الصلب المغطاة بالإيناميلد وأغطية الشعلات المغطاة أيضا بالإيناميلد "A" "B" "C" ورؤوس الشعلات "T" (راجع الشكل 6/A - 6/B) بماء فاتر ممزوج بالصابون، ويتبع ذلك شطف جميع الأجزاء بالماء ثم تجفيفها وحساسات الإطفاء "AC" وتنظيف عناصر المشعلة (ب/انظر الشكل 6) "TC" للأمان ولا تغسلهم في غسالة الصحون. تنظيفها برفق باستخدام فرشاة من النايلون الصغيرة كما هو مبين (انظر الشكل 6) والسماح ليحفظ تماما . ولا تقم بغسلها إذا ما كانت دافئة ولا تستخدم منظفات البودرة المزيل. واحرص دائما علي إزالة بقايا من الخل ، القهوة ، اللبن ، الماء المالح ، عصير الليمون أو الطماطم مع عدم بقائها فوق أسطح الأيناملد لفترة طويلة من الوقت.

تحذيرات:

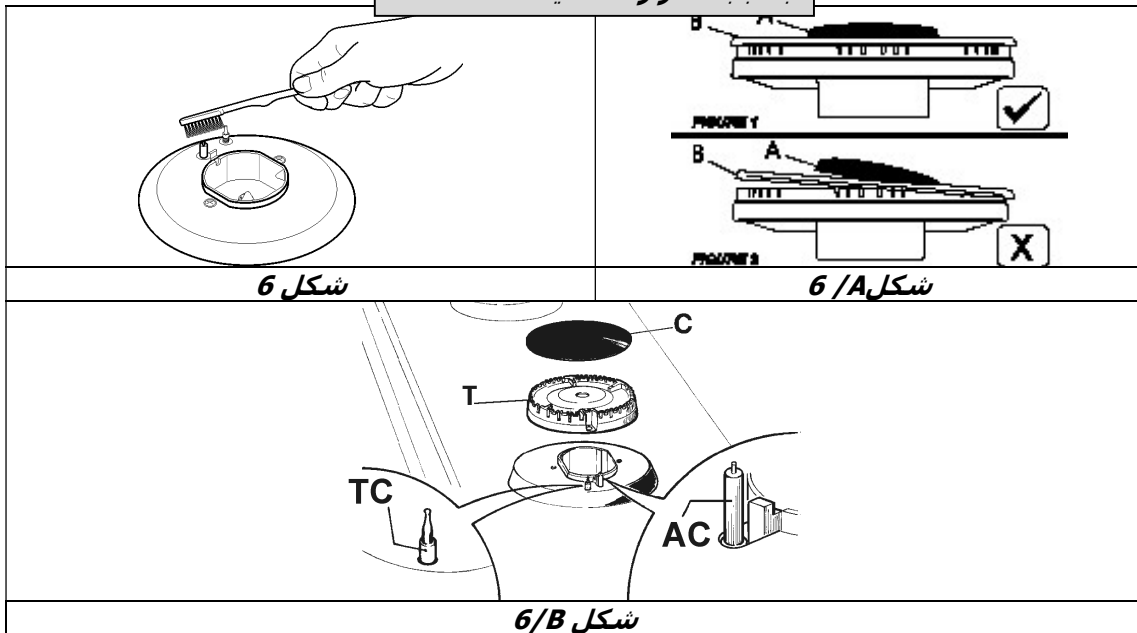
اتبع التعليمات التالية قبل إعادة تركيب أجزاء

السطح:

- أفحص فتحات رؤوس الشعلات "T" (الشكل 6/B) لا تسدها أي أجسام غريبة.

أكد أن أغطية الشعلات المطلوبة ايضاً بالإيناميلد "A" "B" "C" (الشكل 6/A - 6/B) مثبتة في مكانها الصحيح على رأس الشعلة كما يجب ان تكون الأغطية ثابتة.
- المكان الصحيح لدعامة يحدده الزوايا المستديرة والتي يجب أن يتم توجيهها إلى الحافة الجانبية للموقد.
- حافظ على الموقد على النحو السليم بعد استخدامه بمعالجته بمنتجات خاصة ومتوفرة في السوق. حيث سيحافظ ذلك على سطح الموقد نظيفاً ولامعاً وسيمنع التشغيل تكون أي صدأ.
- لا تفتح المقابض بالقوة إذا كانت عالقة في الفتح أو الغلق. اتصل بمركز الخدمة للحصول على الصيانة والإصلاح.
- عدم استخدام معدات التنظيف التي تعمل بالبخار

ملحوظة: قد يحدث الاستعمال المتواصل تغير في لون الشعلات بسبب الحرارة العالية.

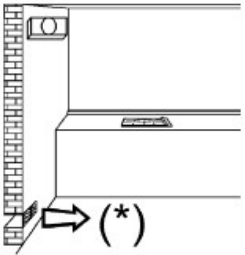
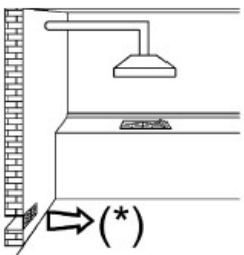
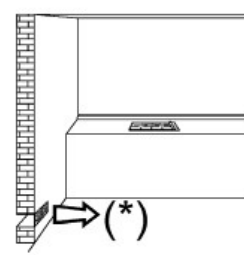


الإستخدام

ملاحظات:

- إن استخدام أسطح الغاز تبعث حرارة ورطوبة داخل الغرفة الموجود بها السطح . لذا إن تزود الغرفة بمنفذ تهوية جيد للحفاظ علي هواء طبيعي نظيف (شكل 3) وكذلك تنقية هواء الغرفة من خلال تركيب جهاز شفط كهربائي (شفط أو مروحة كهربائية شكل 4 و 5)
- الإستعمال المكثف والطويل للجهاز يمكن أن يستدعي عمل تهوية إضافية . وللحصول على ذلك يمكن القيام بفتح إحدى النوافذ أو زيادة طاقة الشفط الميكانيكية للشفط في حالة تركيبه .
- لاتحاول تغيير الخصائص التقنية للمنتج لخطورة ذلك .
- فى حالة عدم إستخدامك ثانية لهذا الجهاز (أو إستبدال موديل قديم بآخر) فقبل التخلص منه
- إجعله غير قابل للتشغيل وفقاً للقوانين السارية والخاصة بالمحافظة على الصحة والحماية من تلوث البيئة وذلك بتأمين أجزائه الخطرة وجعلها غير صارة وخصوصاً للأطفال الذين قد يقومون باللعب بالأجهزة التى تم التخلص منها وإلقاؤها.
- لاتلمس الجهاز عندما تكون يداك أو قدميك مبتلتان أو رطبتين.
- لاتسعمل الجهاز وأنت حافى القدمين.
- لن تكون الشركة المصنعة مسئولة عن أى ضرر ينتج عن الاستعمال الغير سليم أو الغير صحيح أو الغير معقول للجهاز .
- خلال الاستعمال وبعده مباشرة، تكون بعض أجزاء مسطح الطهى ساخنة جداً : برجاء تجنب لمسها .
- بعد إستعمال مسطح الطهى قم بالتأكد من أن المقبض هو فى وضع الإغلاق ، مع غلق المحبس الرئيسى للغاز أو إسطوانة الغاز.
- إذا كانت محابس الغاز لاتعمل بطريقة صحيحة قم بالاتصال بمركز الخدمة .

**تحذير: يصبح مسطح منطقة الطهى
ساخنًا جدًا أثناء الاستخدام : يرجى إبقاء
الأطفال بعيداً عن الجهاز .**

(*) مدخل الهواء : انظر الجزء الخاص بالتركيب (الفقرة رقم 6و5)		
		
شكل 5	شكل 4	شكل 3

الإستخدام

1) الشعلات

الشعلة	معدل الطاقة بالوات	قطر الإناء سم
شعلة ثلاثية	3100	26÷24
شعلة كبيرة	2800	22÷20
شعلة أمامية	1400	18÷16
متوسطة السرعة شعلة خلفية	1750	18÷16
متوسطة السرعة شعلة صغيرة	1000	14÷10

تحذيرات:

- يمكن استخدام ثقاب الكبريت لإشعال الشعلات الخلفية.
- يجب عدم ترك الجهاز بدون رقابة عند الإستخدام . وتأكد من عدم تواجد اطفال بالقرب من الجهاز . كما يجب التأكد من أن وجود يد الإناء في الوضع الصحيح مع ضرورة فحص الأطعمة التي تتطلب الزيت أو المواد الدهنية لطهي حيث أن تلك المنتجات سهلة الإشتعال.
- يحذر استخدام الجهاز من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) من ذوي الإعاقة الذهنية أو الحركية أو الأفراد الذين ليس لديهم الخبرة في كيفية استخدام الأجهزة الكهربائية . إلا أن يتم استخدامهم للجهاز تحت إشراف ورقابة شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم والعناية بهم . كما يجب عدم السماح للأطفال باللعب في الجهاز.
- عدم استخدام الأبروسول بالقرب من الجهاز عند الإستخدام.
- إذا ما كان الجهاز مزود بموقد كهربائي فإنه في حالة سقوط أي اطعمة علي الموقد يجب إزالتها في الحال قبل إعادة تشغيلها . أما إذا كان الجهاز مزود بغطاء زجاجي فمن الممكن أن ينشطر عند ارتفاع درجة حرارة الموقد لذا يجب غلق كافة الشعلات قبل غلق الغطاء.
- ينصح باستخدام الأواني التي يزيد قطرها عن حجم الشعلة

توجد رموز مطبوعة بجانب كل مقبض في لوحة المفاتيح. هذا الرمز يشير الي الشعلة الخاصة بكل مقبض . بعدفتح ماسورة الغاز الرئيسية أو مقبض اسطوانة الغاز ، اشعل الشعلات وفقا للوصف التالي: الإشعال اليدوي
ادفع مع اللف على مقبض الشعلة المراد إشعالها وذلك في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين الوصول الي الوضع الكامل للإشعال (لهب كبير . شكل ١) ثم ضع عود الثقاب المشتعل بالقرب من الشعلة.

- الإشعال الكهربائي

. ادفع مع اللف على مقبض الشعلة المراد إشعالها وذلك في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين الوصول الي الوضع الكامل للإشعال (لهب كبير . شكل ١) ثم حرر المقبض.

-إشعال ذاتي أوتوماتيكي

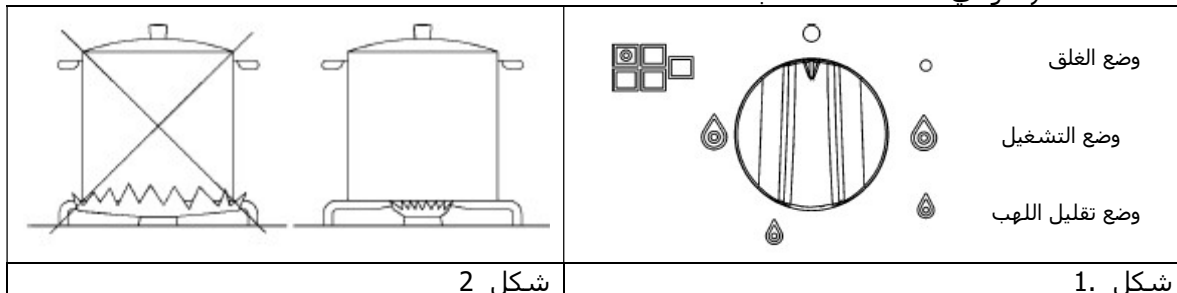
اضغط مع اللف مقبض الشعلة المراد إشعالها وذلك في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين الوصول الي الوضع الكامل للإشعال (لهب كبير . شكل ١) ثم اضغط علي مقبض الشعلة.

-إشعال الشعلات المزودة بصمام الأمان.

إن مقابض الشعلات مزودة بصمام امان لذا يجب لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين وصولها للوضع الكامل للإشعال (لهب كبير . شكل ١) والوصول الي درجة الوقوف . حينها تقوم بالضغط علي مقبض الشعلة المراد تشغيلها مع تكرار العملية السابقة علي أن يتم الضغط علي المقبض لمدة ١٠ ثوان لحين إشعال الشعلة
إذا ما انطفأ اللهب عرضيا قم بإدارة مقبض الشعلة لوضع الغلق وانتظر لمدة 1 دقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إشعالها ثانية .

طريقة استخدام الشعلات

- يجب وضع التعليمات التالية في الاعتبار لتحقيق أكبر قدر من الكفاءة مع أقل قدر ممكن من استهلاك الغاز .
- استخدم الإناء المناسب وفقا لحجم كل شعلة (يمكن الإسترشاد بالجدول التالي و الشكل ٢)
- عند وصول الإناء الي درجة الغليان قم بضبط مقبض الشعلة علي درجة أقل . (لهب صغير شكل ١)
- احرص علي غطاء فوق إناء الطهي
- استخدم الأواني ذات القاعدة المنبسطة



شكل 2

شكل 1.

وصف الموقد

الطراز: EWF 90 5G AI AL TR CI E1 EW 90 5G AI AL TR CI E1	الطراز: EWF 60 4G AI AL CI E1 EW 60 4G AI AL CI E1

1. شعلة غاز فائقة السرعة 3100 وات
2. شعلة غاز سريعة 2800 وات
3. شعلة أمامية متوسطة السرعة 1400 وات
4. شعلة خلفية متوسطة السرعة 1750 وات
5. شعلة محورية 1000 وات
6. دعامة حمل الأواني مطلية بالإناميلد للشعلة فائقة السرعة
7. دعامة حمل الأواني مطلية بالإناميلد 2F
8. مقبض التحكم في الشعلة رقم 1
9. مقبض التحكم في الشعلة رقم 2
10. مقبض التحكم في الشعلة رقم 3
11. مقبض التحكم في الشعلة رقم 4
12. مقبض التحكم في الشعلة رقم 5

تنبيه: هذا الجهاز مُصنَّع خصيصاً للإستخدام المنزلي فقط ومخصص للإستخدام الشخصي

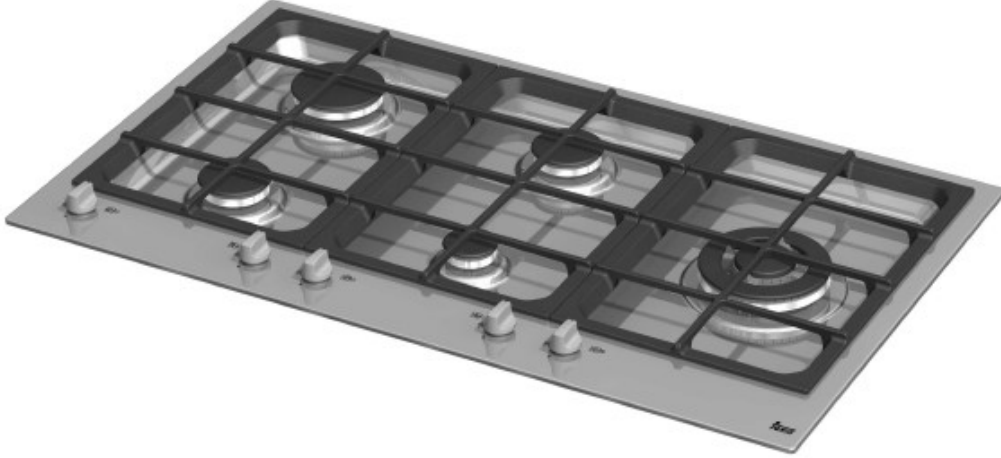
- لقد تم تصميم مسطح الطهي هذا لكي يتم إستعماله حصرياً كموقد للطهي : فأى إستعمال آخر (مثل تدفئة الغرف) يعتبر عملاً غير سليم وخطر

إرشادات للتركيب
ونصائح للصيانة

EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1

كتيب الارشادات

EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



التعليمات التالية صالحة للاستخدام إذا ما كانت علامة الدولة تظهر على الجهاز. إذا لم تكن علامة الدولة ظاهرة على الجهاز فيجب الرجوع إلى التعليمات الفنية والتي سوف تعطيك التعليمات اللازمة فيما يخص التعديلات الواجب إدخالها على الجهاز حتى يعمل في الظروف الخاصة بالدولة المعنية.





این دستگاه باید مطابق با قوانین نصب شده و در اتاقی با تهویه کافی تعبیه شود. قبل از نصب یا استفاده از دستگاه دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید. برای استفاده از انواع دیگر گاز، طبق روش‌های توضیح داده شده برای نصب و استفاده عمل کنید.

این دستگاه خانگی برای استفاده در شرایط زیر طراحی شده است.

G31- "p"37 mbar 3+

بررسی فنی و قطعات یدکی

دستگاه قبل از خروج از کارخانه، توسط متخصصین تست و تنظیم شده و کارکرد آن ضمانت می‌شود. هرگونه تعمیر یا تنظیمی که دستگاه نیاز داشته باشد باید توسط متخصصین بخش خدمات در کمال دقت و توجه انجام گیرد. به این منظور، در صورت نیاز با بخش خدمات تماس گرفته و مشکل دستگاه را با ذکر مدل بیان کنید.

لطفاً قطعات یدکی اصل را از بخش خدمات بخواهید. اطلاعات مورد نیاز، روی برچسب اطلاعات زیر دستگاه و روی برچسب موجود در بسته‌بندی کالا درج شده است. برای دریافت قطعات یدکی این اطلاعات را در اختیار تکنسین بخش فنی قرار دهید. پیشنهاد می‌کنیم پیش از تماس فرم زیر را پر کنید.

.....برند:

.....مدل:

.....شماره سریال:

FORBES



4 BURNERS

CATEGORY = I_{2H3+}

G30- BUTANE = 28-30 MBAR

G31-PROPANE = 37 MBAR

G20-NATURAL = 20 MBAR

Σ QN GAS NATURAL = 6.95 KW

Σ QN GPL = 505 G/H (G30)

496 G/H (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~

FREQUENCY = 50/60 Hz

5 BURNERS

CATEGORY = I_{2H3+}

G30- BUTANE = 28-30 MBAR

G31-PROPANE = 37 MBAR

G20-NATURAL = 20 MBAR

Σ QN GAS NATURAL = 10.05 KW

Σ QN GPL = 731 G/H (G30)

718 G/H (G31)

VOLTAGE = 220 - 240 V~

FREQUENCY = 50/60 Hz



انواع کابل و قسمت‌ها

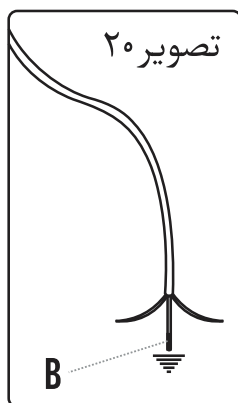
منبع برق تک - فاز	نوع کابل	نوع صفحه اجاق
3 x 0.75 mm ² بخش	H05 RR – F	صفحه اجاق گازی



توجه

اگر کابل منبع برق تعویض شده است، طبق توضیحات پاراگراف ۸، نصاب باید سیم اتصال

ارت را بلندتر از سیم هادی فاز در نظر گیرد (تصویر ۲۰).

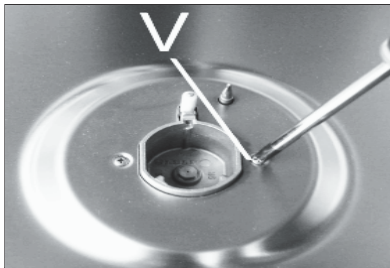




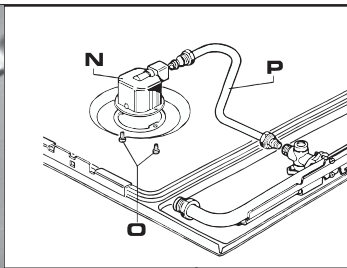
روغن کاری شیرها (تصویر ۱۹)

- اگر شیری سفت شده است، باید مطابق با روش ذیل روغن کاری شود:
- مخروطی و محل قرارگیری شیر را با یک دستمال مرطوب آغشته به یک رقیق کننده، تمیز کنید.
 - به آرامی روغن مخصوص را روی مخروطی بزنید.
 - مخروطی را به جای خود برگردانده، چند مرتبه با آن کار کنید و مجدد آن را بردارید.
 - روغن اضافی را پاک کرده و بررسی کنید تا مجراهای گاز مسدود نشده باشند.
 - تمام قسمت ها را طبق مراحل بالا از انتها به ابتدا در جای خود قرار دهید.
 - استحکام اتصالات را با آب و صابون بررسی کنید. استفاده از شعله ممنوع است.
- برای راحتی تکنسین خدمات، در صفحه بعد جدولی مربوط به انواع مختلف قسمت های کابل قدرت و رتبه بندی قطعات الکتریکی آورده شده است.

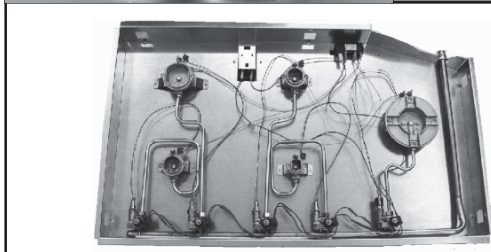
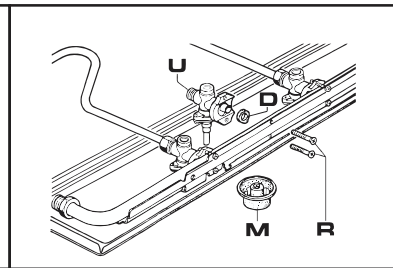
تصویر ۱۵



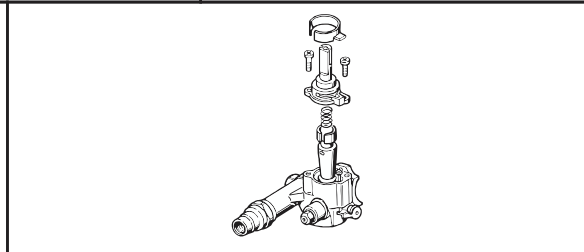
تصویر ۱۶



تصویر ۱۷



تصویر ۱۸



تصویر ۱۹



همیشه قبل از انجام هرگونه تعمیر، ابتدا دستگاه را از منابع گاز و برق قطع کنید.



۱۱- تعویض قطعات صفحه گاز رومیزی

وقتی قطعات اجاق نیاز به تعویض دارند، در ابتدا باید خود صفحه گاز را از روی کابینت بردارید. به این منظور، پیچ‌های V را باز کرده (تصویر ۱۵) و قطعات و ولوم‌های کنترل که با فشار دست ثابت شده‌اند را بردارید.

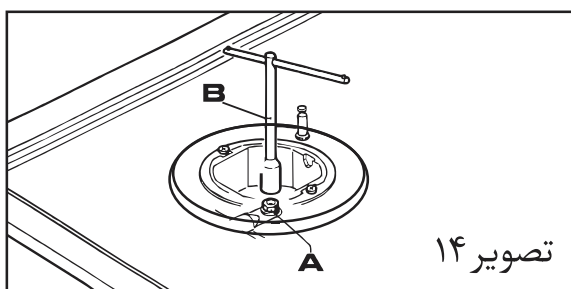
پس از انجام مراحل بالا، مشعل‌ها (تصویر ۱۶)، شیرها (تصویر ۱۷) و اجزای الکتریکی را تعویض کنید (تصویر ۱۸).

توصیه می‌شود هرگاه شیر تعویض شد، واشرهای D را عوض کنید تا مطمئن شوید که شیرها سفت شده‌اند.



جدول مشخصات شعله‌ها

N°	توضیحات	نوع گاز	فشار گاز طبیعی MBAR	میزان طبیعی		قطر انژکتور 1/100mm	حرارت ورودی اسمی (w)	
				g/h	l/h		حداقل	حداکثر
1	مشعل پلوپز	G30-BUTANE	28-30	225		90	1800	3100
		G31-PROPANE	37	221		90	1800	3100
		G20-NATURAL	20		295	121Y	1800	3100
2	مشعل بزرگ	G30-BUTANE	28-30	204		83	800	2800
		G31-PROPANE	37	200		83	800	2800
		G20-NATURAL	20		267	117 S	800	2800
3	مشعل متوسط جلویی	G30-BUTANE	28-30	102		58	550	1400
		G31-PROPANE	37	100		58	550	1400
		G20-NATURAL	20		133	85 Y	550	1400
4	مشعل متوسط عقبی	G30-BUTANE	28-30	127		68	550	1750
		G31-PROPANE	37	125		68	550	1750
		G20-NATURAL	20		167	98 Z	550	1750
5	مشعل کوچک	G30-BUTANE	28-30	73		51	450	1000
		G31-PROPANE	37	71		51	450	1000
		G20-NATURAL	20		95	72 X	450	1000



تبدیل‌ها



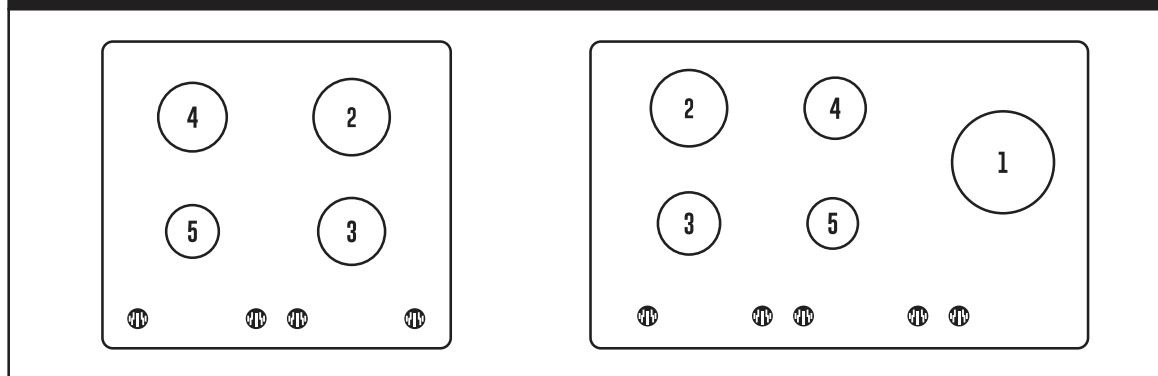
۱۰- تعویض انژکتور (ژیکلور)

مشعل‌ها توسط نصب انژکتورهای مناسب می‌توانند با انواع گازهای متفاوت سازگار شوند. برای انجام این کار توسط آچار “B” قسمت رویی مشعل را بردارید. حال انژکتور “A” را بپیچانید (تصویر ۱۴) و انژکتور مطابق با گاز مورد نظر را به جای آن قرار دهید. انژکتور را در محل خود محکم کنید.

پس از تعویض انژکتورها، مشعل‌ها نیز باید طبق پاراگراف ۹ تنظیم شوند. تکنسین باید تمام بست‌های دستگاه را دوباره تنظیم کند. برچسب یا اطلاعات انژکتورها در بسته‌بندی آن بوده یا در اختیار بخش خدمات قرار دارد.

جدول نمودار اسمی با توضیحات توان حرارت ورودی مشعل‌ها، قطر انژکتور و فشار گازهای مختلف در صفحه بعد آمده است.

چیدمان مشعل‌ها در صفحه گاز رومیزی



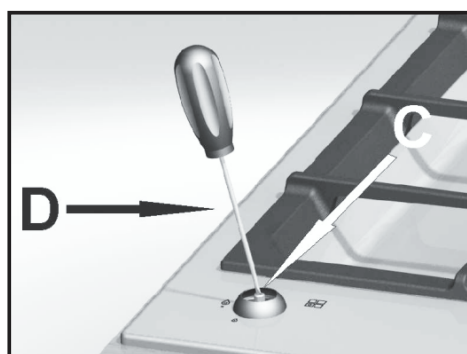
تنظیم "کاهش میزان شعله"

- مشعل مورد نظر را روشن کرده و ولوم کنترل آن را روی حالت میزان حداقل قرار دهید (تصویر ۱. شعله کم)

- ولوم کنترل "M" که روی محور شیر فشرده شده است را بردارید (تصویر ۱۳).

- یک پیچ‌گوشتی کوچک "D" را در حفره "C" (تصویر ۱۳) قرار دهید و تا زمانی که میزان شعله‌های مشعل به "میزان حداقل" برسد دریچه گاز را به راست یا چپ بچرخانید. بررسی کنید زمانی که با سرعت، شیر را از حالت حداکثر به حداقل می‌چرخانید شعله خاموش نشود.

مشخص است تنها مشعل‌هایی که با گاز G20 کار می‌کنند باید به روش فوق تنظیم شوند. وقتی مشعل‌ها با گاز G30 و G31 کار می‌کنند پیچ باید به طور کامل سفت شود (در جهت عقربه‌های ساعت پیچانده شود)



تصویر ۱۳



دستورالعمل‌های مهم نصب

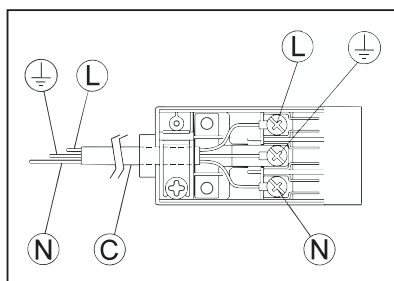
هنگامیکه دستگاه مستقیم به منبع برق وصل می شود:

- یک ترانس یا محافظ بین دستگاه و منبع برق قرار دهید.
- اندازه این ترانس یا محافظ باید مطابق با حجم بار دستگاه بوده و حداقل ۳ میلی‌متر فاصله بین اتصالات آن وجود داشته باشد.
- دقت کنید که سیم ارت نباید توسط محافظ قطع شود.
- برای امنیت بیشتر، اتصالات الکتریکی ممکن است توسط یک محافظ متفاوت فوق حساس محافظت شوند.



هشدار

دیوار پشتی و فضای اطراف صفحه اجاق گاز باید بتوانند تا دمای 65° درجه را تحمل کنند. تمام محصولات ما مطابق با قوانین استاندارد اروپا EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 و EN 60 335-2-102 طراحی و تولید شده است.



تصویر ۱۲

همچنین این محصول مطابق با قوانین CEE می باشد:

- مطابقت با نیروی مغناطیسی برق CEE 2004/108/CE
- ایمنی الکتریکی CEE 2006/95



تنظیمات

قبل از انجام هرگونه تنظیمات، دستگاه را از برق بکشید. در پایان تنظیمات، تمامی بست‌ها باید توسط تکنسین تعویض گردند. مشعل‌های این اجاق نیازی به تنظیم هوای اولیه ندارند.

قبل از وصل دستگاه موارد زیر را بررسی کنید:

- ذخیره الکتریکی منبع تغذیه و سوکت‌ها حداکثر میزان قدرت دستگاه را تامین می‌کنند. (برچسب اطلاعات موجود در قسمت زیرین صفحه اجاق گاز)
- مطابق با قوانین و استانداردها، دستگاه دارای اتصال کارآمد به زمین (سیم ارت) می‌باشد. تولید کننده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیب‌ها و خسارات ناشی از عدم اتصال سیم ارت و انجام ندادن قوانین برعهده نخواهد داشت.

وقتی دستگاه توسط یک سوکت یا دو شاخه به منبع برق وصل می‌شود:

- دوشاخه استاندارد و متناسب با بار نشان داده شده در برچسب اطلاعات را به کابل وصل کنید (تصویر ۱۲).

- سیم‌ها را مطابق تصویر ۱۲ متصل کنید. توضیح سیم‌ها به شرح زیر می‌باشد:

سیم قهوه‌ای = (فاز) L حرف

سیم آبی = (نول) N حرف

سیم سبز-زرد = $\oplus$ نماد ارت

- کابل منبع جریان برق و کابل دستگاه باید در مکانی قرار گیرد که با حرارت مستقیم یا دمای بالا در تماس نباشد.

- هیچ‌گاه از کاهنده، آداپتور و شانت که باعث اتصالات اشتباه و افزایش حرارت می‌شود، استفاده نکنید.

- پس از نصب دستگاه، خروجی برق باید در دسترس باشد.



تست فشار گاز

در بعضی از مدل‌ها، زیر صفحه کنترل یک محل تست وجود دارد که برای تست فشار گاز طبق روش زیر از آن استفاده می‌شود:

- دستگیره شیر منبع گاز را ببندید (گاز را قطع کنید).
- پیچ محل تست فشار را باز کرده و لوله اتصال اندازه‌گیری فشار را روی محل تست قرار دهید.
- دستگیره شیر منبع گاز را باز کنید. ولوم کنترل مشعل مربوطه را روی حالت روشن قرار دهید.
- پس از وصل گاز، فشار آن را بررسی کنید.
- بعد از تست، ولوم کنترل را روی حالت خاموش گذاشته، منبع گاز را قطع کرده و لوله اتصال اندازه‌گیری را از دستگاه جدا کنید.
- پیچ‌های محل تست را بسته، گاز را وصل و اتصال آن را بررسی کنید. قطعات صفحه را در جای خود قرار دهید.



مهم

این دستگاه با قوانین EEC، بند 93/68 + CEE 2009/142 مربوط به ایمنی گاز مطابق می‌باشد.



۸- اتصالات برق

اتصالات الکتریکی دستگاه باید مطابق با قوانین و استانداردهای تعیین شده باشد.





گردش هوا از منافذ یا پنجره‌های موجود در دیوارهای اتاق، باید به طور طبیعی و مداوم در جریان باشد.

این منافذ باید به فضای بیرون باز شده و حداقل 100cm^2 را پوشش دهد (تصویر ۳). ساختار این منافذ باید به گونه‌ای باشد که تحت هیچ شرایطی مسدود نشوند. تهویه غیرمستقیم، توسط جذب هوا از اتاق مجاور نیز اگر طبق قوانین صورت گیرد بلامانع می‌باشد.



۶- موقعیت نصب و تهویه

لوازم پخت و پز گازی به دلیل تولید دودهای ناشی از احتراق باید در مجاورت هود قرار داشته باشند. دستگاه‌های هود باید به یک دودکش وصل شده یا مستقیم به فضای بیرون راه داشته باشند (تصویر ۴ را مشاهده نمایید). اگر امکان نصب هود وجود ندارد، می‌توانید یک هواکش برقی روی پنجره یا دیوار رو به بیرون نصب کنید (تصویر ۵). طبق قوانین، نصب هواکش باید همزمان با نصب دستگاه صورت گیرد.



۷- اتصالات گاز

قبل از نصب اجاق گاز، برچسب اطلاعات زیر دستگاه را مطالعه کرده و مطمئن شوید که با شبکه گاز محلی شما مطابقت دارد.

برچسب روی دستگاه شرایط تنظیم دستگاه را نشان می‌دهد: نوع گاز و فشار گاز ورودی.



هشدار

نصب دستگاه باید بر طبق قانون BS 6891 1988 و مطابق با قوانین ایمنی گاز انجام شود.

در نصب تمامی گازهای رومیزی باید از نوارهای عایق استفاده شود.

دستورالعمل‌های مهم نصب

نصاب باید توجه کند که دیواره‌های اطراف دستگاه نباید از سطح صفحه گاز بالاتر باشند. دیوار پشتی و فضای جانبی دستگاه باید بتوانند تا دمای حرارت 65°C را تحمل کنند. چسب استفاده شده در لمینت‌ها باید حداقل در برابر گرمای 150°C مقاوم بوده تا هنگام کار با اجاق گاز، چسب آنها جدا نشود. دستگاه باید مطابق با استانداردهای BS 5440 part. 2 1989 ، BS 6172 1990 و BS 6891 1988 نصب شود.

این دستگاه به وسیله‌ای برای تخلیه مواد ناشی از سوخت مجهز نمی‌باشد. به همین دلیل نصب آن باید مطابق با قوانین و استانداردهای ذکر شده انجام گیرد.



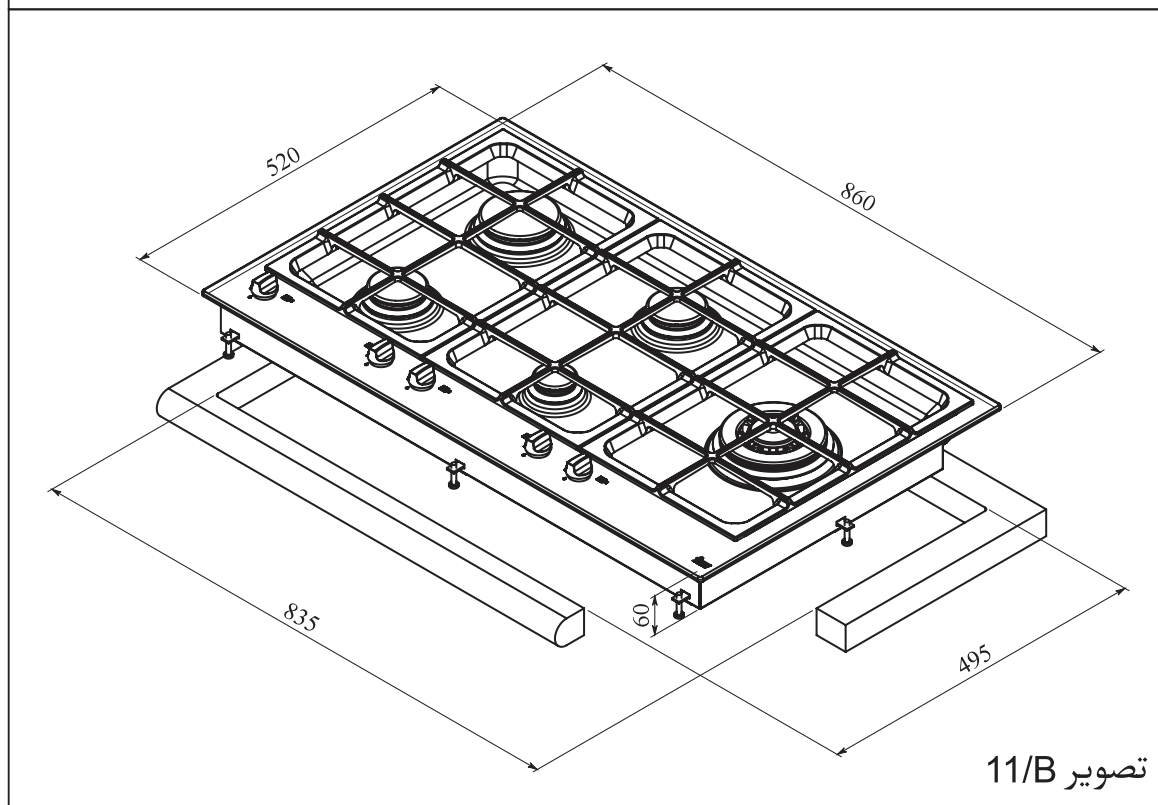
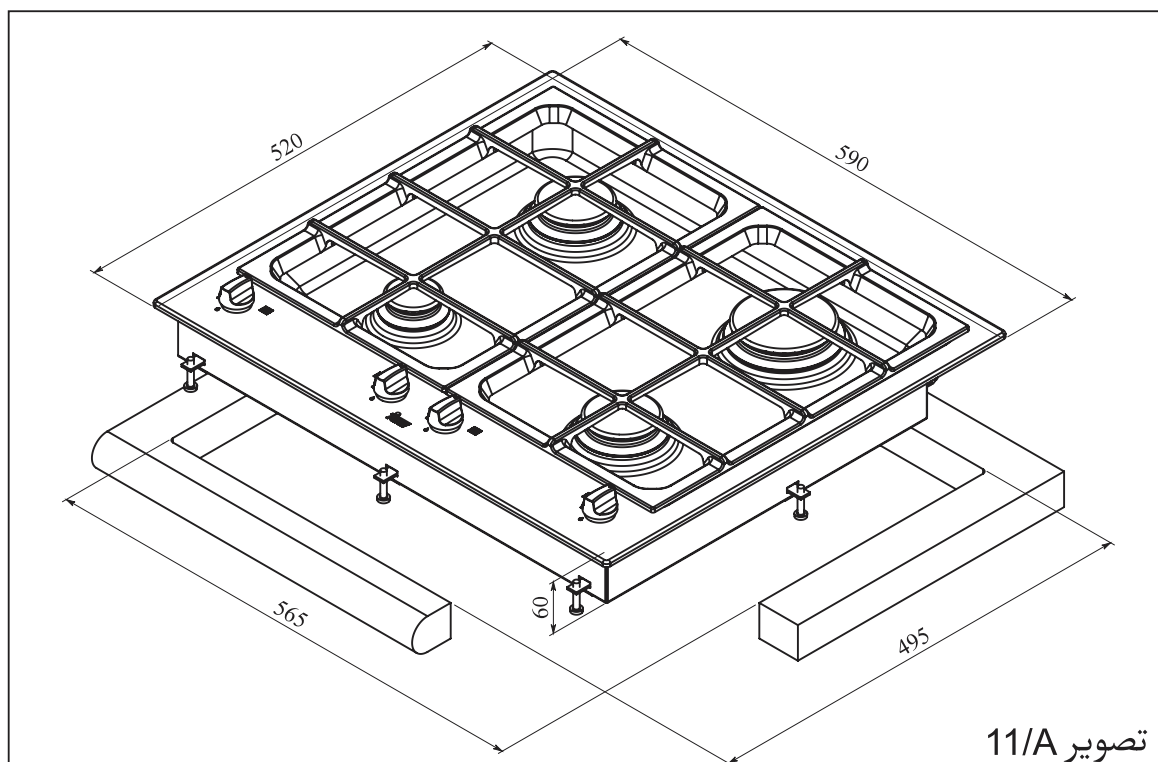
ه-تهویه هوای اتاق

وجود تهویه مناسب طبق قانون BS 5440 part 2.1989 در اتاقی که گاز رومیزی در آن نصب شده، برای درست کار کردن دستگاه لازم و ضروری است. جدول زیر را مشاهده کنید.

نوع دستگاه	مساحت اتاق به مترمکعب	حداقل اندازه تهویه اتاق سانتی‌متر مربع	باز کردن پنجره یا روش‌های جانبی تهویه به بیرون
فر، گاز رومیزی یا هر مدل دستگاه خانگی دیگر	۵	۱۰۰	بله
	۵ تا ۱۰	۵۰	بله
	۱۱ تا ۲۰	ندارد	بله
	۲۰ و بالاتر	ندارد	بله

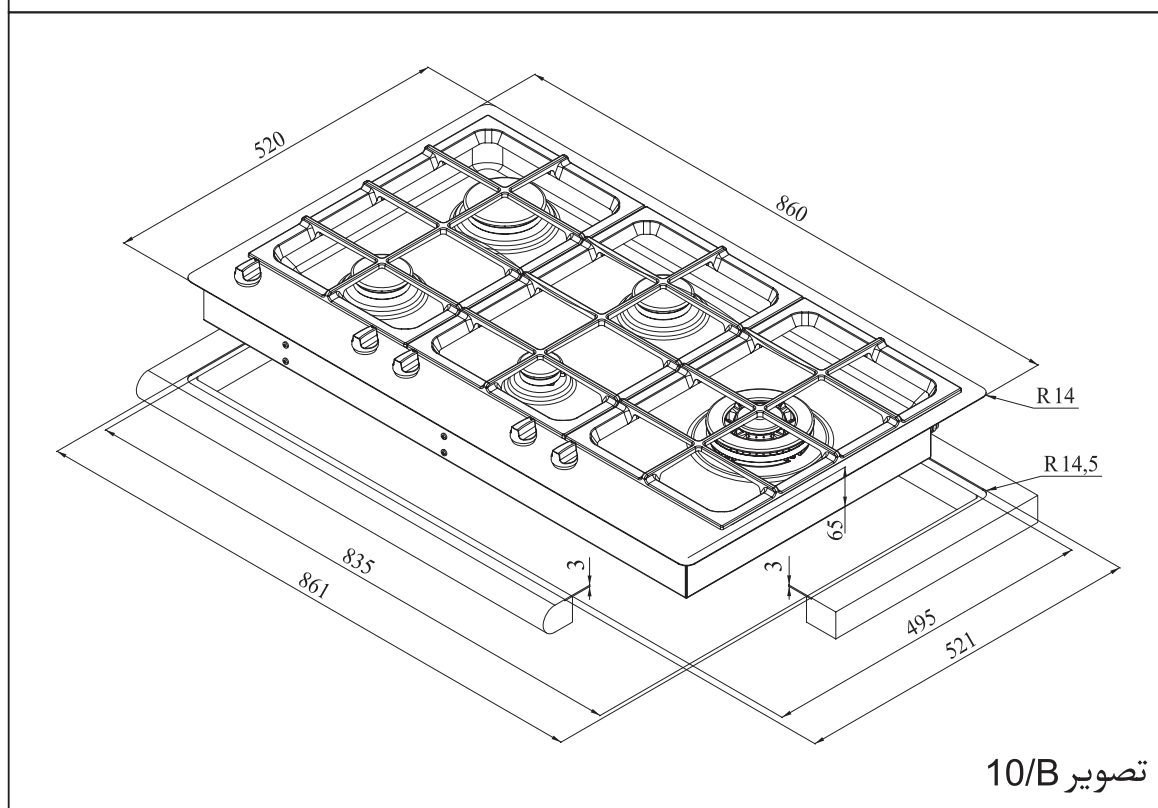
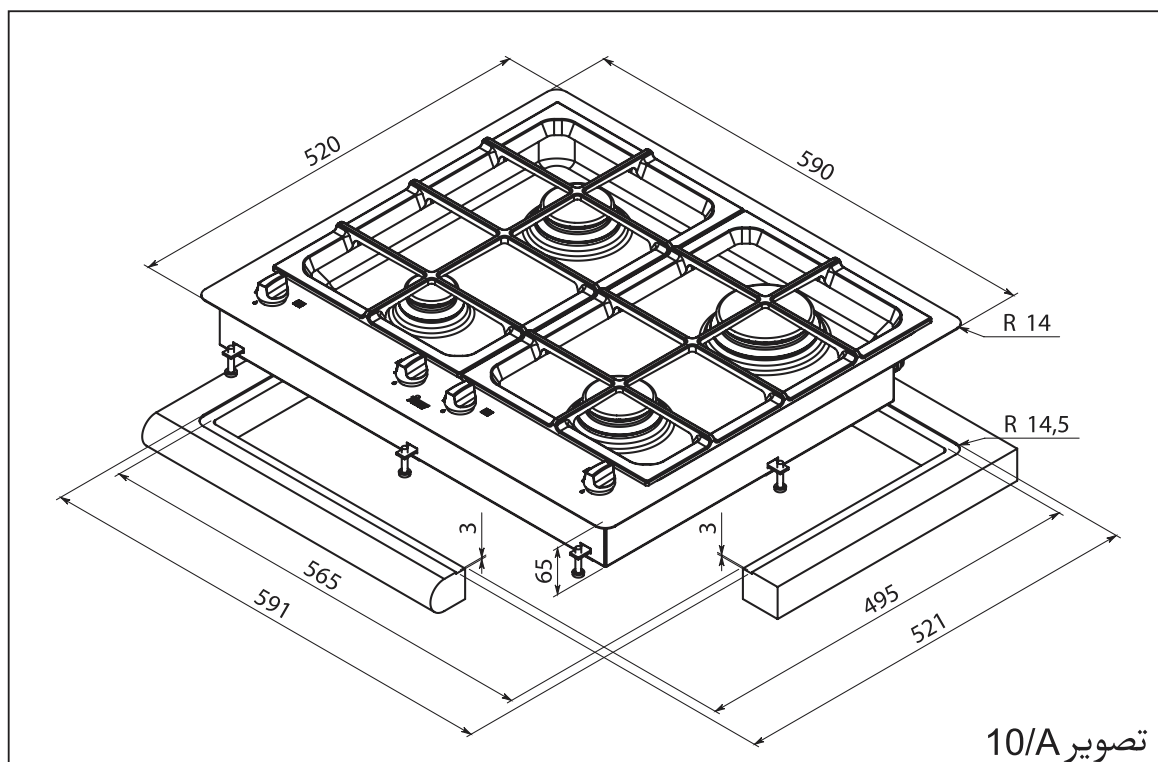


نصب صفحه‌های SEMIFILO



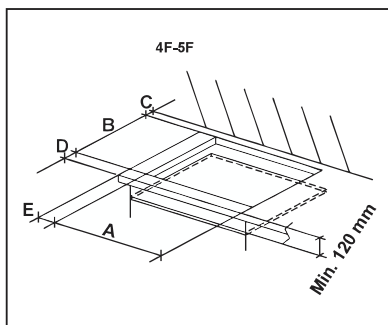


نصب صفحه‌های FILOTOP

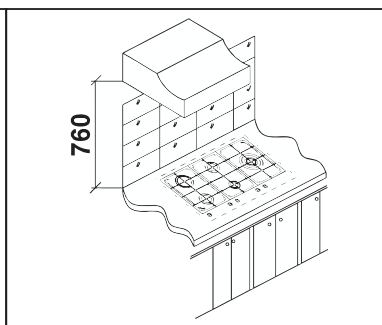




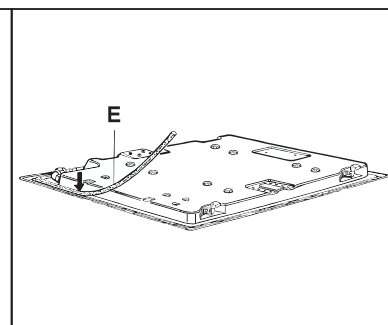
ثابت کردن گاز رومیزی



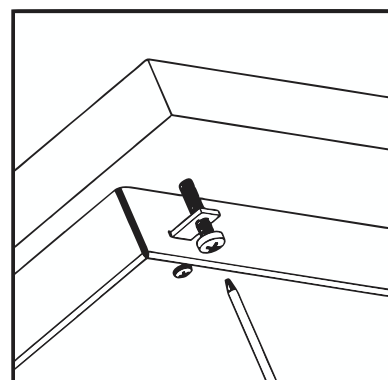
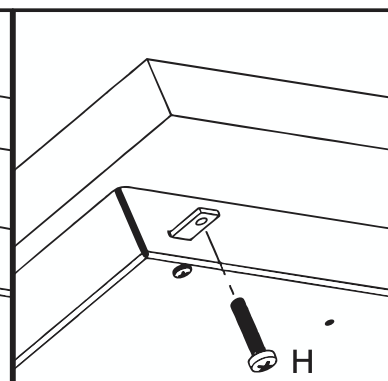
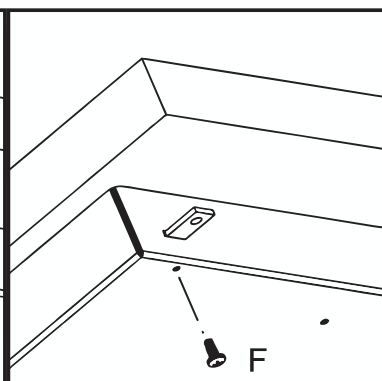
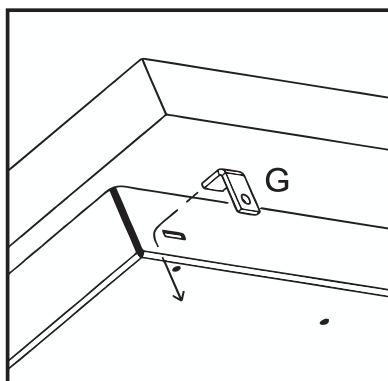
تصویر ۷



تصویر ۸



تصویر ۹





- برای جلوگیری از تماس تصادفی با کف داغ صفحه اجاق در هنگام کار، باید یک چوب در حداقل فاصله ۱۲۰ میلی متری از بالا قرار داده و آن را با پیچ محکم کنید (تصویر ۷).
- در تصاویر 10/A, 10/B و 11/A, 11/B اندازه‌های نصب نشان داده شده است.

تطابق ابعاد (میلی متر)

ابعاد	A	B	C	D	E
4F	۵۶۵	۴۹۵	۵۲/۵	۵۲/۵	۶۰ دقیقه
5F	۸۳۵	۴۹۵	۵۲/۵	۵۲/۵	۶۰ دقیقه



توصیه می‌شود که روی سطح سوراخ یا عمیق شده از یک لایه عایق استفاده شود تا مانع از نفوذ مواد به سطح زیرین گردد.

این دستگاه در کلاس ۳ بوده و تمام استانداردهای مربوط به لوازم خانگی در آن رعایت شده است.



۴- نصب صفحه اجاق

صفحه گاز رومیزی دارای آب‌بندی (در موارد FILOTOP) یا عایق (در موارد SEMIFILO) بوده که با نصب صحیح، مانع از نفوذ مایعات به درون کابینت می‌شود. برای نصب دستگاه، مراحل زیر باید توسط نصاب بخش خدمات انجام شود.

- تمام آب‌بندی‌ها (یا عایق) را از پشت دستگاه باز کنید، دقت کنید که لایه محافظ شفاف هنوز روی آب‌بندی (یا عایق) وجود داشته باشد.

- صفحه اجاق را برگردانده و نوار آب‌بندی (عایق) E (تصویر ۹) را به درستی زیر لبه صفحه گاز قرار دهید. سطح خارجی نوار آب‌بندی (یا عایق) کاملاً به لبه‌ی صفحه متصل می‌شود. انتهای نوارهای آب‌بندی باید بدون اینکه روی هم قرار گیرند در کنار هم ثابت شوند.

- برای امنیت بیشتر، نوارهای آب‌بندی (عایق) را روی قسمت شیشه‌ای ثابت کرده و با انگشت آن را فشار دهید. کاغذ محافظ را از روی نوار آب‌بندی برداشته، صفحه را درون فضای تعبیه شده در کابینت قرار دهید.

- قلاب‌های G را درون شکاف‌های زیرین قرار داده و در جهت فلش‌های نشان داده شده بچرخانید. ابتدا پیچ F را در سوراخ‌های کف و سپس پیچ‌های H را در سوراخ قلاب‌ها پیچانید (مراحل را در صفحه بعد ملاحظه کنید).



اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب

نصب، تنظیم کنترلرها و تعمیرات دستگاه باید توسط مهندسین متخصص بخش خدمات انجام گردد.

تولید کننده هیچ گونه تعهدی در قبال آسیبها و خسارات ناشی از نصب نامناسب دستگاه برعهده ندارد.

تا زمانی که از دستگاه استفاده می کنید، تنظیم یا انجام امور ایمنی باید توسط بخش خدمات انجام گیرد.



۳ - نصب دستگاه

پس از تحویل دستگاه، آن را از بسته بندی خارج کرده و وضعیت دستگاه را بررسی کنید. در صورت مشکوک بودن، از دستگاه استفاده نکرده و با بخش خدمات تماس بگیرید. بسته بندی دستگاه (مقوا، کیف، فوم پلی استایرن، میخ و ...) را تا زمانی که می توانند باعث ایجاد خطر شوند در دسترس کودکان قرار ندهید.

اندازه قسمت بالایی و داخلی کابینت که باید صفحه گاز روی آن قرار گیرد در تصویر ۷ نشان داده شده است. به طور معمول، این اندازه ها با فضایی که باید دستگاه در آن تعبیه شود، مطابقت دارند (تصویر ۷ و ۸ را ملاحظه نمایید).

در مدل های filotop باید فضایی به عمق ۳ میلی متر در سطح بالایی ایجاد کنید که اندازه های آن در تصاویر 10/A و 10/B آورده شده است.



توجه



همیشه قبل از تمیز کردن دستگاه آن را از منابع گاز و برق جدا کنید.

۲- صفحه اجاق

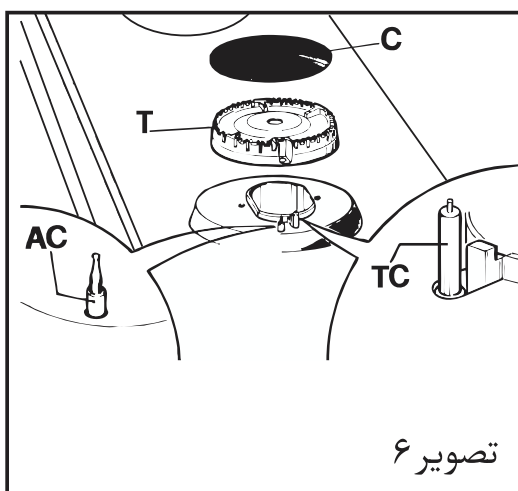
صفحه اجاق، شبکه لعابی، پولکی لعابی مشعل C و سرشعله T (تصویر ۶) را با آب ولرم و صابون بشویید. تمام قسمت‌ها باید آبکشی شده و خشک شوند. تا زمانی که دستگاه گرم است قطعات را نشویید. برای شستشو از مواد ساینده استفاده نکنید. سرکه، قهوه، شیر، آب نمک، آب لیمو یا آب گوجه فرنگی نباید زمان طولانی روی قسمت لعابی باقی بمانند.



هشدار

قبل از برگرداندن قطعات به جای خود موارد زیر را رعایت کنید:

- بررسی کنید تا سوراخ‌های سرشعله T (تصویر ۶) توسط مواد خارجی مسدود نشده باشند.
- دقت کنید تا پولکی‌های لعابی "C" (تصویر ۶) به درستی روی سرشعله قرار گرفته باشند.
- محل دقیق قرارگیری شبکه توسط گوشه‌هایی گرد مشخص شده که باید به سمت لبه جانبی صفحه اجاق قرار گیرد.



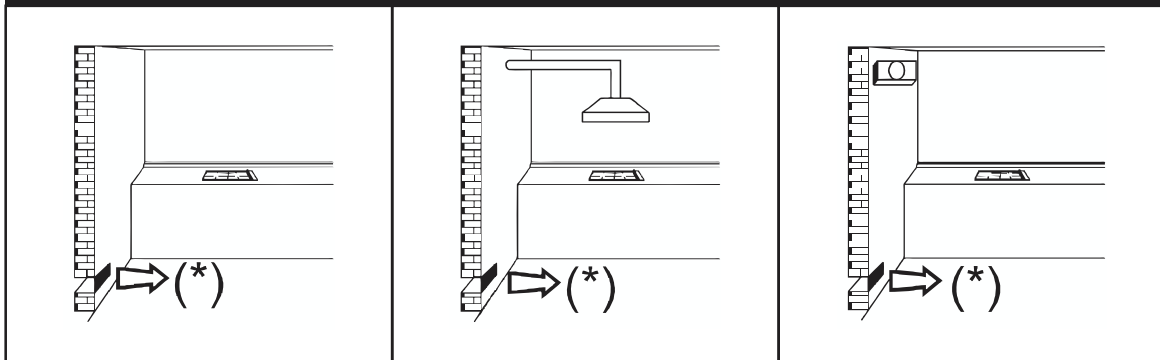
- اگر شیرها به سختی باز و بسته می‌شوند، این کار را با فشار انجام ندهید. برای تعمیر آن با متخصصین فنی بخش خدمات تماس حاصل نمایید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخارشوی استفاده نکنید.



استفاده از اجاق‌های گازی باعث تولید حرارت و رطوبت در محل نصب می‌شوند. بنابراین فضای مورد استفاده باید دارای تهویه مناسب بوده و دریچه‌های طبیعی برای جریان هوا وجود داشته باشد (تصویر ۳). در غیر این صورت از دستگاه‌های تهویه هوای برقی مانند هود یا هواکش برقی استفاده کنید (تصویر ۴ و تصویر ۵).

در صورت استفاده طولانی مدت و زیاد از دستگاه، به تهویه هوای بیشتری نیاز است که می‌توان از طریق باز کردن پنجره یا افزایش قدرت دستگاه‌های تهویه هوا، این مورد را برطرف کرد.

(*) ورودی هوا : به قسمت نصب دستگاه مراجعه کنید (پاراگراف ۶ و ۵)



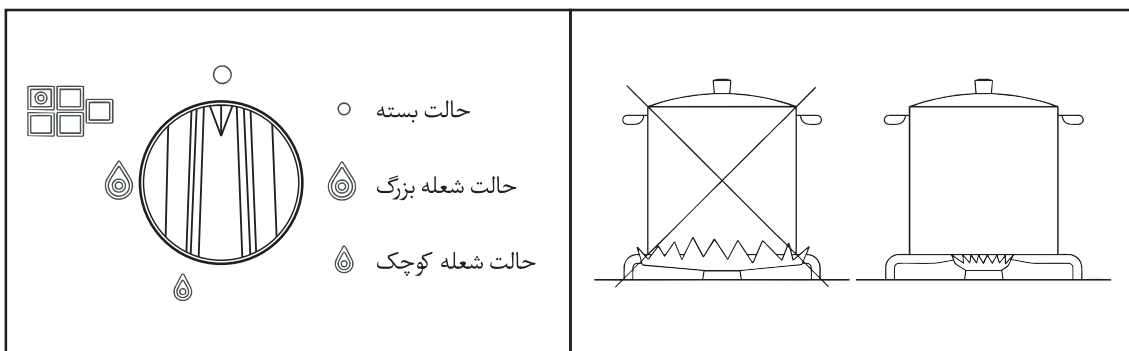
تصویر ۳

تصویر ۴

تصویر ۵



- در صورت قطع برق می‌توانید مشعل‌ها را با کبریت روشن کنید.
- در هنگام روشن بودن مشعل‌ها، هیچ‌گاه بدون نظارت، اجاق گاز را رها نکنید. مطمئن شوید که کودکان در اطراف دستگاه حضور ندارند. همچنین مطمئن شوید که دسته تابه به سمت داخل قرار گرفته و به اندازه کافی روغن دارد تا از سوختگی غذا و آتش سوزی احتمالی جلوگیری کنید.
- تمام کاربران باید پیش از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را مطالعه کرده و با خطرات احتمالی ناشی از آن آشنا شده باشند. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- در هنگام روشن بودن اجاق گاز از هیچ گونه اسپری در نزدیکی آن استفاده نکنید.
- اگر دستگاه شما دارای درب می‌باشد قبل از باز کردن درب، غذا و ظروف موجود را از روی آن بردارید. اگر درب دستگاه شیشه‌ای است حتماً قبل از بستن، تمامی مشعل‌ها را خاموش کرده و اجازه دهید صفحه خنک شود تا از شکستگی بر اثر حرارت جلوگیری کنید.
- از ظروفی با ابعاد بزرگتر از مشعل استفاده نکنید.



تصویر ۱

تصویر ۲



هنگام خاموش شدن تصادفی شعله، ولوم کنترل گاز مشعل را در حالت خاموش قرار دهید. قبل از روشن کردن مجدد دستگاه ۱ دقیقه صبر کنید.

نحوه‌ی استفاده از مشعل‌ها:

به یاد داشته باشید توضیحات زیر برای بیشترین بهره‌وری با کمترین میزان مصرف گاز می‌باشد.

- برای هر مشعل از تابه‌ی مناسب همان مشعل استفاده کنید (جدول پایین و تصویر ۲).

- بعد از به جوش آمدن محتویات تابه، شعله را روی کمترین حالت قرار دهید (تصویر ۱ شعله کوچک)

- همیشه درب ظرف را بگذارید.

- تنها از ظروفی با کف صاف استفاده کنید.

ابعاد Ø به سانتی‌متر	توان (W)	مشعل‌ها
۲۴ ÷ ۲۶	۳۱۰۰	مشعل پلوپز
۲۰ ÷ ۲۲	۲۸۰۰	مشعل بزرگ
۱۶ ÷ ۱۸	۱۴۰۰	مشعل متوسط جلویی
۱۶ ÷ ۱۸	۱۷۵۰	مشعل متوسط عقبی
۱۰ ÷ ۱۴	۱۰۰۰	مشعل کوچک



۱- مشعل‌ها

در پنل جلویی گاز و در بالای هر ولوم کنترل گاز، نموداری برای شرح مشعل مربوطه قرار داده شده است. این نمودار نشان می‌دهد که هر ولوم کنترل مسئول کدام شعله می‌باشد. پس از باز کردن شیر گاز، مشعل‌ها به صورت زیر روشن می‌شوند:

فندک دستی

ولوم کنترل گاز مربوط به مشعل مورد نظر را فشار داده و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانید و روی شعله بزرگ قرار دهید (تصویر ۱) سپس فندک یا کبریت روشن را نزدیک مشعل بگیرید.

فندک برقی

ولوم کنترل گاز مربوط به مشعل مورد نظر را فشار داده و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانید و روی شعله بزرگ قرار دهید (تصویر ۱)، سپس دکمه فندک را فشار داده و رها کنید.

فندک برقی خودکار

ولوم کنترل گاز مربوط به مشعل مورد نظر را فشار داده و خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانید تا روی شعله بزرگ قرار گیرد (تصویر ۱)، سپس ولوم کنترل را فشار دهید.

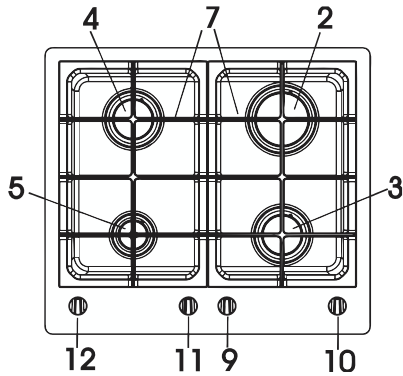
روشن کردن مشعل‌های مجهز به ترموکوپل

ولوم کنترل گاز مشعل‌های دارای ترموکوپل را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بپیچانده تا روی شعله بزرگ قرار گیرند (تصویر ۱). حال ولوم کنترل را فشار داده و عملیات قبل را تکرار کنید. پس از روشن شدن شعله، ولوم کنترل را به مدت ۱۰ ثانیه فشار دهید.

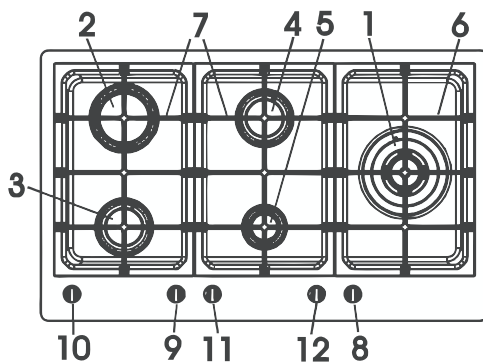


توضیحات صفحه اجاق گاز

MODELO: EWF 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1



MODELO: EWF 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1



۱- مشعل پلوپز 3100W

۲- مشعل بزرگ 2800W

۳- مشعل متوسط جلویی 1400W

۴- مشعل متوسط عقبی 1750W

۵- مشعل کوچک 1000W

۶- شبکه استیل لعابی مشعل پلوپز

۷- شبکه استیل لعابی 2F

۸- ولوم کنترل گاز مشعل n° 1

۹- ولوم کنترل گاز مشعل n° 2

۱۰- ولوم کنترل گاز مشعل n° 3

۱۱- ولوم کنترل گاز مشعل n° 4

۱۲- ولوم کنترل گاز مشعل n° 5



توجه

این دستگاه تنها برای مصارف خانگی طراحی شده و برای استفاده شخصی مناسب است.

FORBES

۴	توضیحات صفحه اجاق گاز
۵	استفاده از دستگاه
۵	مشعل ها
۶	نحوه استفاده از مشعل ها
۹	نظافت دستگاه
۹	صفحه اجاق
۱۰	نصب دستگاه
۱۰	اطلاعات فنی مورد نیاز نصاب
۱۱	نصب صفحه اجاق
۱۳	ثابت کردن گاز رومیزی
۱۶	دستورالعمل های مهم نصب
۱۶	تهویه هوای اتاق
۱۷	موقعیت نصب و تهویه
۱۷	اتصالات گاز
۱۸	اتصالات برق
۲۱	شیرها
۲۱	تنظیم میزان کاهش شعله
۲۲	تبدیل ها
۲۲	تعویض انژکتور (ژیگلور)
۲۳	جدول مشخصات شعله ها
۲۴	تعمیرات
۲۴	تعویض قطعات صفحه گاز رومیزی
۲۵	روغن کاری شیرها
۲۶	انواع کابل و قسمت ها
۲۷	اطلاعات فنی موجود در برچسب دستگاه براساس مدل
۲۸	اطلاعات فنی برای تنظیم گاز دستگاه
۲۸	بررسی فنی و قطعات یدکی

HOBBS

EW F 60 4G AI AL CI E1
EW 60 4G AI AL CI E1
EW F 90 5G AI AL TR CI E1
EW 90 5G AI AL TR CI E1

MODEL



USER MANUAL

HOBBS

دفترچه راهنمای گازرومیزی