

EN User Manual

FR Manuel d'Utilisation

GZC SERIES

www.teka.com

Models / modèle	GZC 31330
	GZC 32300
	GZC 63310
	GZC 64300
	GZC 64320
	GZC 75330
	GZC 85320
	GZC 95320
	GZC 96310



TYPE: PCZT

INDEX:

Pag.	4	Description
pag.	6	Important safety warnings
pag.	14	Technical data for the appliance gas regulation
pag.	15	Technical data on the data label
pag.	16	Use
pag.	17	Cleaning - Installation
pag.	18	Fixing
pag.	19	Installation - Gas connection
pag.	20	Installation - Electrical connection - Regulation taps
pag.	21	Conversion
pag.	22	Servicing
pag.	23	Technical assistance and spare part

WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

DESCRIPTION

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

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

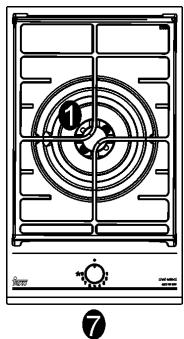
Attention: this appliance has been manufactured for domestic use only and it employment by private person.



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.

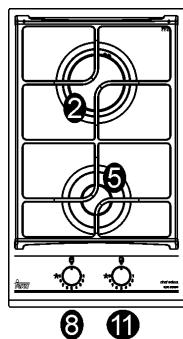
DESCRIPTION

GZC 31330



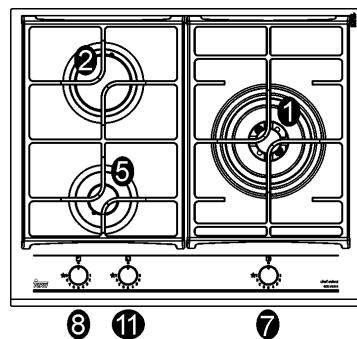
7

GZC 32300



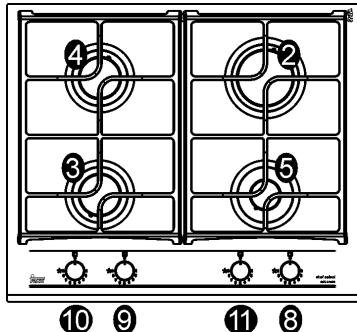
8 11

GZC 63310



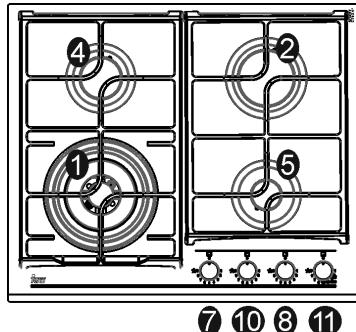
8 11 7

GZC 64300



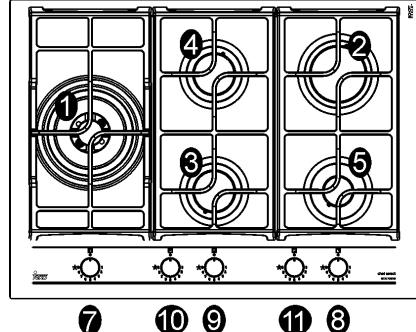
10 9 11 8

GZC 64320



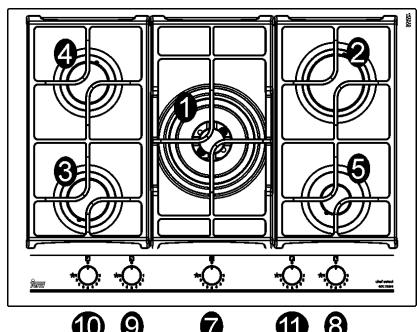
7 10 8 11

GZC 85320



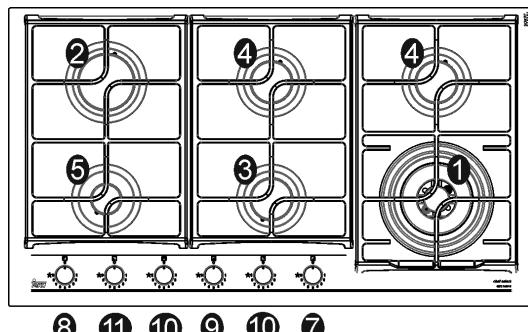
7 10 9 11 8

GZC 75330



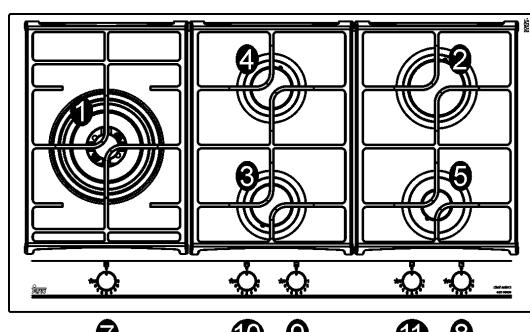
10 9 7 11 8

GZC 96310



8 11 10 9 10 7

GZC 95320



7 10 9 11 8

IMPORTANT SAFETY WARNINGS



IMPORTANT WARNINGS FOR THE USER

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

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

- *shut immediately off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply;*
- *do not touch the appliance surface;*
- *do not use the appliance.*

IMPORTANT!

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

IMPORTANT: 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.

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

• Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilation 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.

CAUTION:

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

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

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

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

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

• Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.

IMPORTANT:

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).

The appliance complies with the provisions of the sub-regulations for European Directives:

- Regulation (EU) 2016/426.

USE - UTILISATION

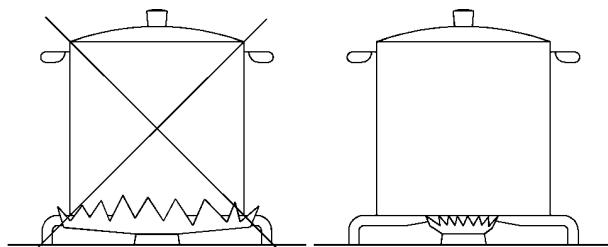


FIG. 2

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 5 and 6)
(*) entree d'air: voir chapitre installation (paragraphes 5 et 6)

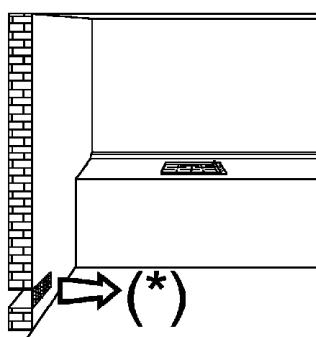


FIG. 3

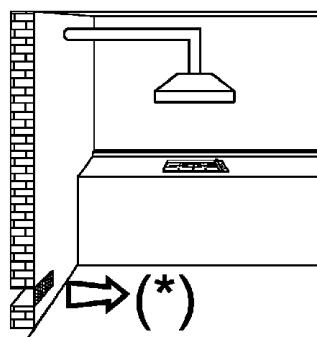


FIG. 4

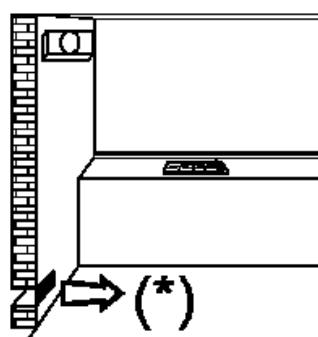


FIG. 5

CLEANING - NETTOYAGE

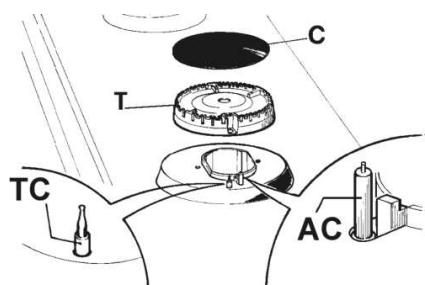


FIG. 6

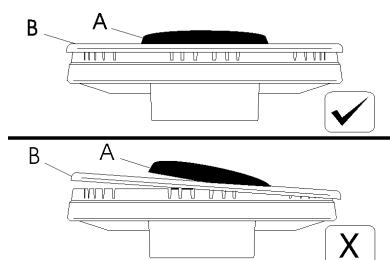


FIG. 6/A

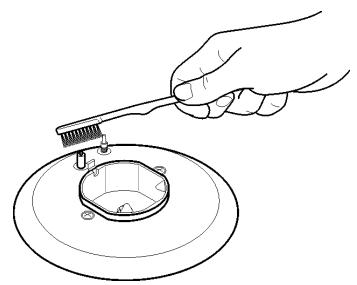


FIG. 6/B

INSTALLATION

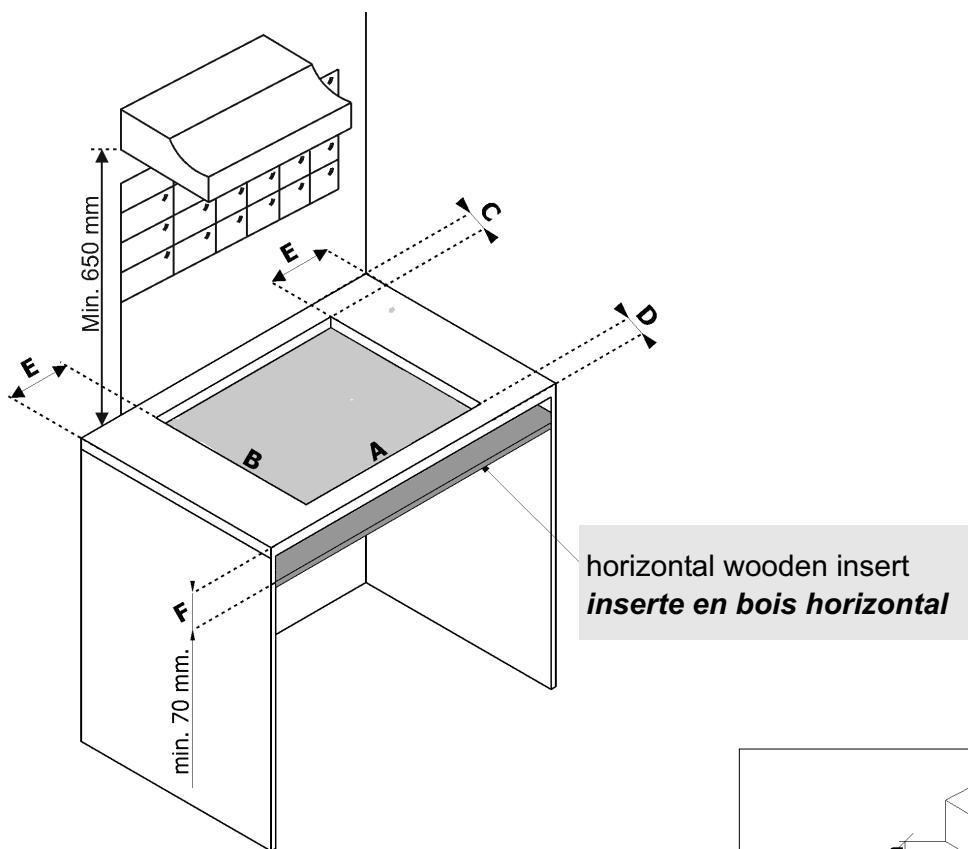


FIG. 7

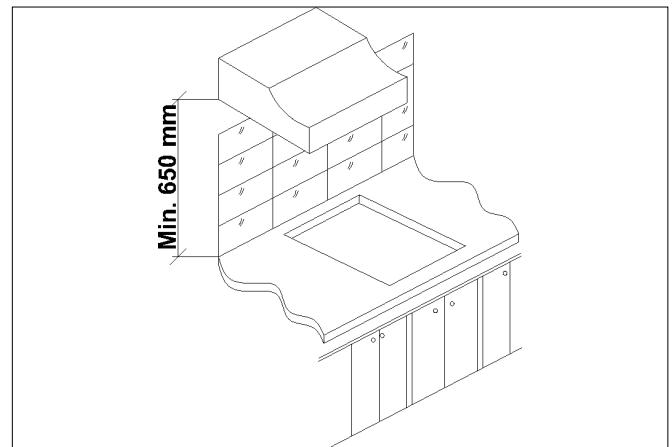


FIG. 8

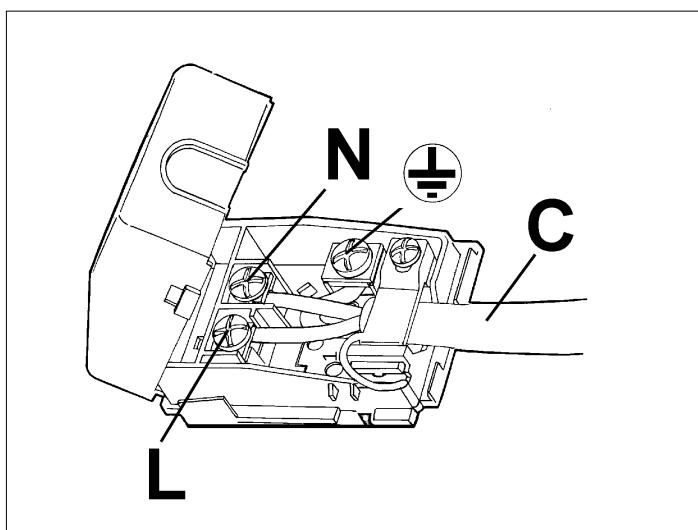


FIG. 8/A

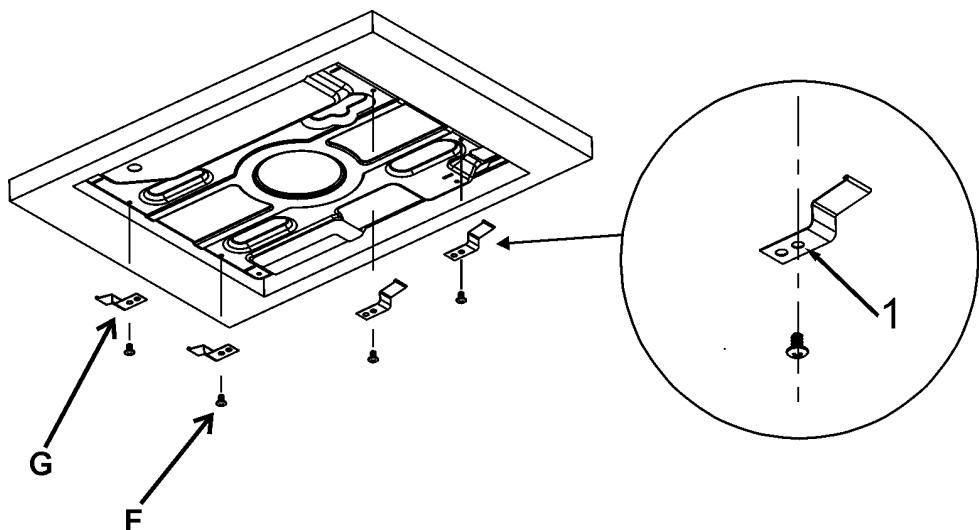
INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A:

Lateral chrome / cote chrome

Model / modèle:

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



Model / modèle: GZC 95320
GZC 96310

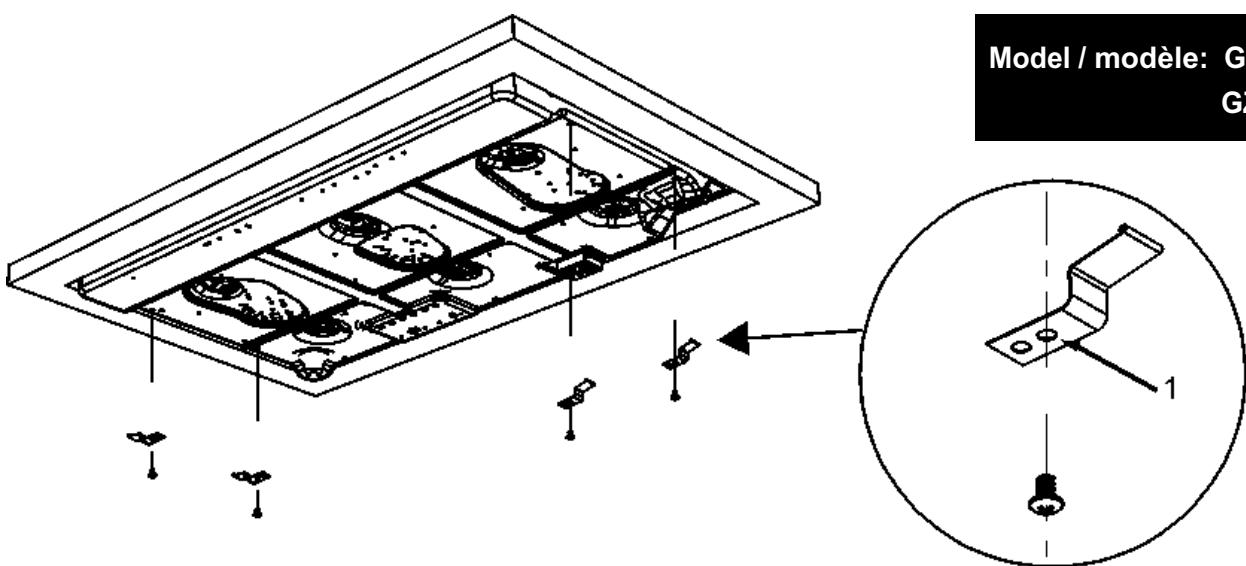


FIG. 9

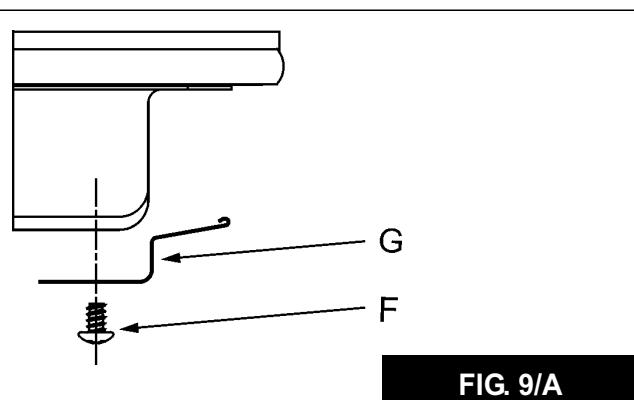


FIG. 9/A

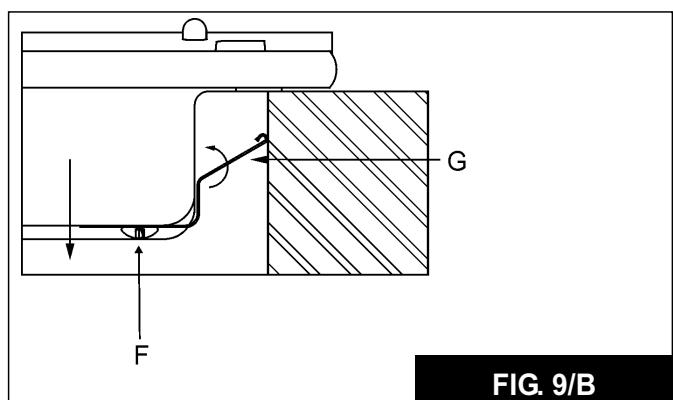


FIG. 9/B

INSTALLATION

INSTALLATION TYPE A: Rear black / arrière noirs

Model / modèle:

GZC 63310

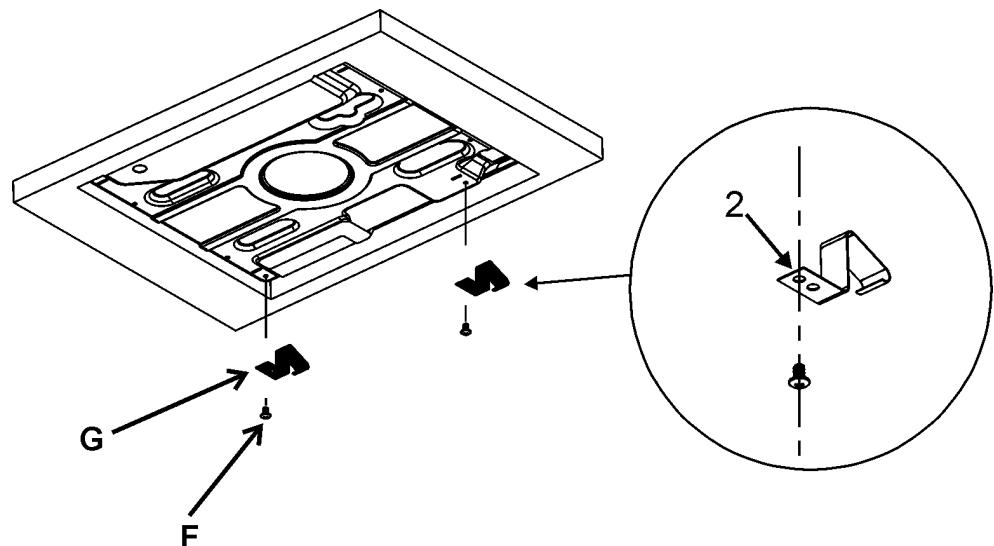
GZC 64300

GZC 64320

GZC 64321

GZC 75330

GZC 85320



Model / modèle: GZC 95320
GZC 96310

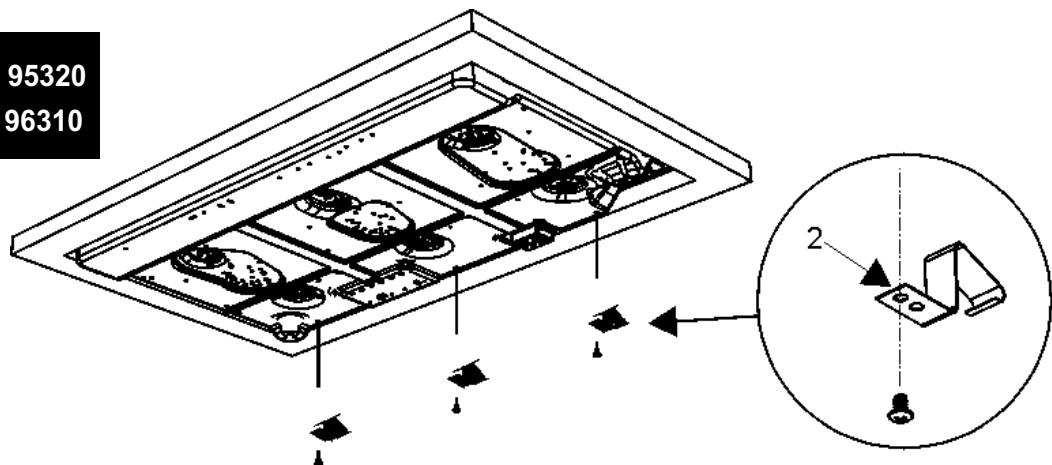


FIG. 10

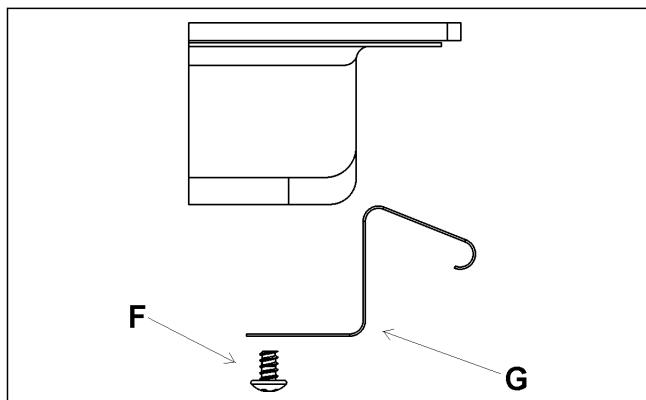


FIG. 10/A

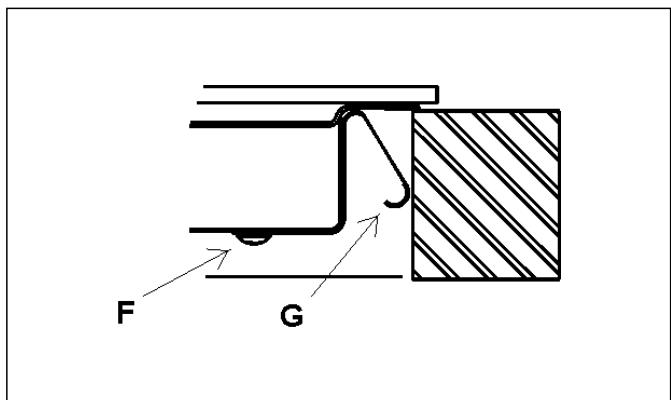
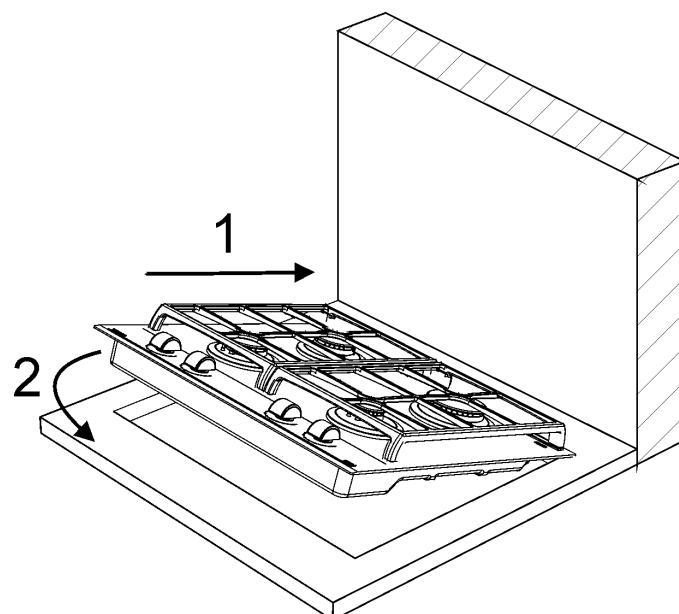


FIG. 10/B

INSTALLATION

**Procedure for a correct installation
of the hob**

**Procédure pour une installation correcte de la table
de cuisson**



INSTALLATION

INSTALLATION TYPE: B

Model / modèle:
GZC 32300 / GZC 31330

FIG. 11

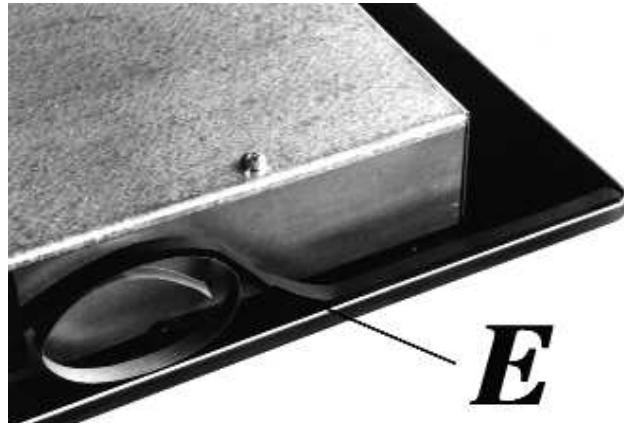
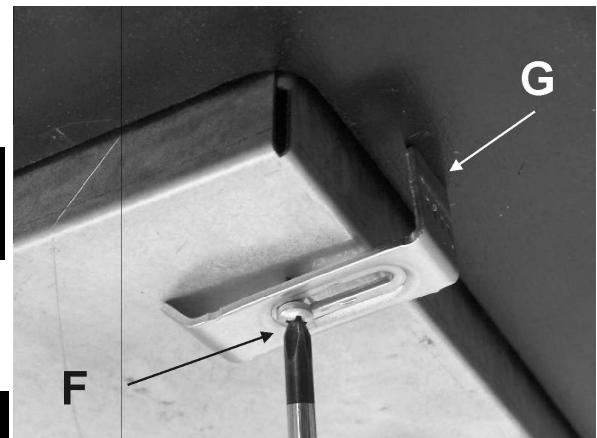


FIG. 11/A

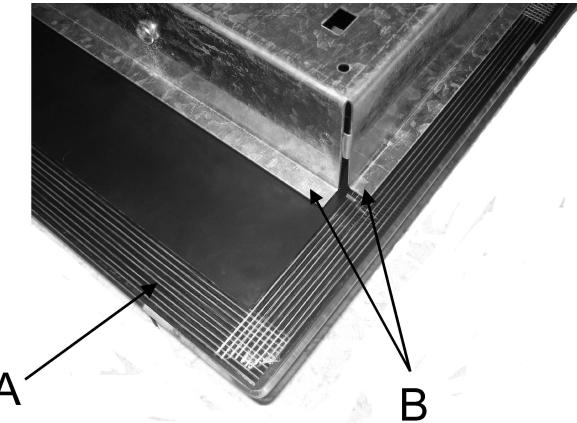


FIG. 11/B

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

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

INSTALLATION

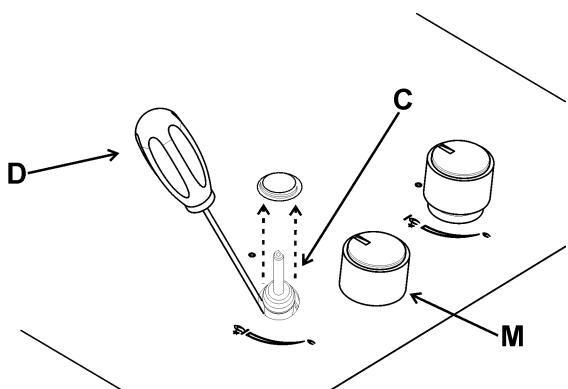


FIG. 12

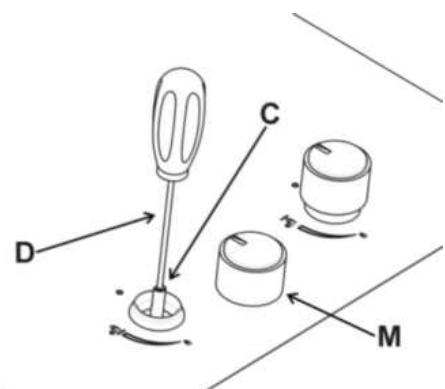


FIG. 12/A

CONVERSIONS - TRANSFORMATIONS

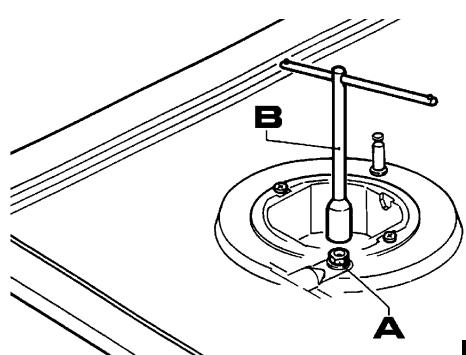


FIG. 13



FIG. 13/A

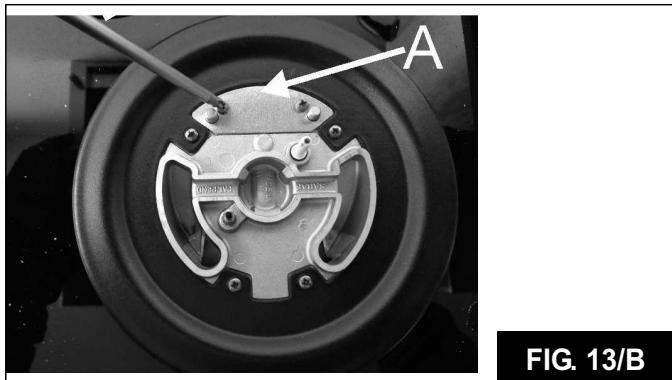


FIG. 13/B

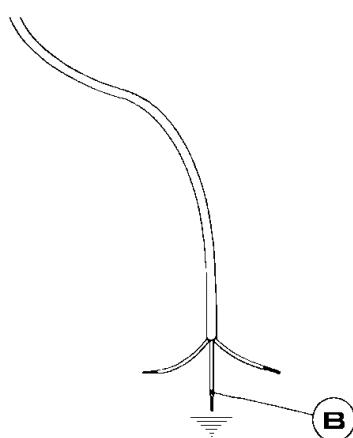


FIG. 14

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION



In case of adaptation of the hob to another type of gas, operate as described in the directions for the and installation use and replace the label on the bottom with the one provided in the spare bag.

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

	ΣQ_n NATURAL NATUREL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANE G30 28 - 30 mbar	ΣQ_n PROPANE G31 37 mbar	VOLTAGE TENSION V~	EEgashob
CATEGORY = II2H3+ FREQUENCE 50 - 60 Hz					
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %
	7.80 kW	567 gr/h	557 gr/h	220-240	57,0 %
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,3 %
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	58,3 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	12.70 kW	923 gr/h	907 gr/h	220-240	59,40 %

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:

- automatic electrical ignition

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

- Lighting burners equipped with flame failure device

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

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

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

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

HOW TO USE THE BURNERS

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

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

Burners	Pan Ø in cm
Ultrarapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid reduced	16 ÷ 18
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

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

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (Position 9, fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**

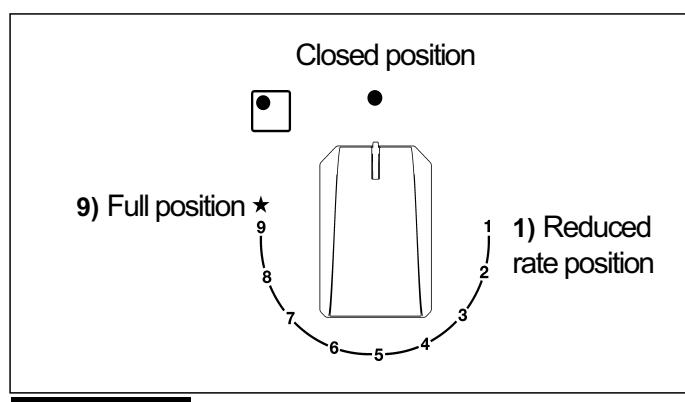


FIG. 1

CLEANING

IMPORTANT:

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

2) GAS HOB

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

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

Do not wash in the dishwasher.

Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enameled surfaces for long periods of time. Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner heads slots (see fig. 6 - 6/A) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enameled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 6/A) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The pan support must be placed in the appropriate centering pins (Or on the aluminium profile if present). Verifying the perfect stability.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

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.

3) INSTALLING THE GAS HOB

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

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

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the gas hob will be installed are indicated in either fig. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 7 and 8).

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

INSTALLATION

4) FIXING THE GAS HOB

INSTALLATION TYPE: A

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

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

4/A) FIXING THE GAS HOB

INSTALLATION TYPE: B

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

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

CAUTION:

do not place the glass directly on the unit. The bottom of the hob must rest on the unit.

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

INSTALLATION

5) ROOM VENTILATION

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

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

6) LOCATION AND AERATION

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

7) GAS CONNECTION

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

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

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

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

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

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

WARNINGS:

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

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

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

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

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connections of the appliance must be carried out in compliance with the provisions and standards in force.

Before connecting the appliance, check that:

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

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

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

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol  = green - yellow wire.

- The power supply cable must be positioned so that no part of it is able to reach an temperature of 90 °C.
- Never use reductions, adapters of shunts for connection since these could create false contacts and lead to dangerous overheating.
- The outlet must be accessible after the built-in.

When the appliance is connected straight to the electricity main:

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

You are strongly advised to fix the relative yellow-green earth wire to an efficient earthing system.

REGULATION

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

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

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

Our burners do not require primary air adjustment.

9) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 1).
- Remove knob "M" (fig. 12 and 12/A) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 12) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver "D" beside the tap (fig. 12) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig 12/A). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the "Reduced rate" position.

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

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

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 an appropriate tool. Now unscrew injector (see fig. 13 - 13/A - 13/B) and fit a injector corresponding to the utilized type of gas in its place.

To access the injector, in ultra-fast burners with DCC AFB, remove the injector cover "A" (fig. 13/B).

It is advisable to strongly tighten the injector in place.

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

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

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

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
Nº	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	ULTRA RAPID (**DCC AFB)	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	55,9 %
2	RAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMIRAPID REDUCED	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMIRAPID	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIARY	G30 - BUTAN G31 - PROPAN G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

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

**DCC AFB: Air from the bottom (fig. 13/B).

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hob	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. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

**WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE
PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.**



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

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 information 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:

Keep the Warranty Certificate or the sheet of technical data with the Instructions Handbook during the appliance life. It contains important technical data.



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

MATIERES:

pag.	25	description de table de cuisson
pag.	26	avertissemets de sécurité importants
pag.	27	utilisation
pag.	28	nettoyage - installation
pag.	29	installation, fixation de la table de cuisson
pag.	30	installation - raccordement au gaz
pag.	31	installation, branchement eletrique, reglage robinets
pag.	32	transformation
pag.	33	entretien - regulation gaz de l'appareil
pag.	34	etiquette segnaletique
pag.	35	service apres-vente

AVERTISSEMENT:

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

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

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

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



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

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS



AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR L'UTILISATEUR

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

• ATTENTION!

- En cas de rupture du verre du plan de cuisson:*
- éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;
 - ne pas toucher la surface de l'appareil;
 - ne pas utiliser l'appareil.

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.

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.

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

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

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

• 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.

• Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.

IMPORTANT:

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.

• *L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:*

- Règlement (UE) 2016/426.

UTILISATION

1) BRULEURS

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

- **allumage électrique automatique**

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

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

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

Suivez ensuite les instructions pour utiliser le robinet comme expliqué ci-dessus.

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

Utilisation des brûleurs

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

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

Brûleurs	Ø Casseroles cm
Ultrarapide	24 ÷ 26
Rapide	20 ÷ 22
Semi-rapide réduit	16 ÷ 18
Semi-rapide	16 ÷ 18
Auxiliaire	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS:

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

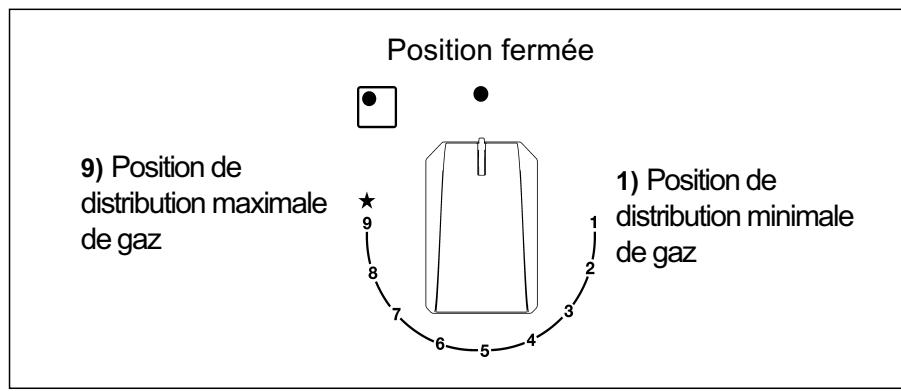


FIG. 1

NETTOYAGE

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

2) PLAN DE TRAVAIL

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

Lavez de la même manière les grilles émaillées, les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" et la tête des brûleurs "T" (voir fig. 6 - 6/A) et nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6).

Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6/B) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Procédez au nettoyage lorsque la table et les composants ne sont pas chauds, en évitant les éponges métalliques, les produits abrasifs en poudre ou les sprays corrosifs.

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

AVERTISSEMENTS:

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

- vérifiez que les fentes des têtes des brûleurs "T" (fig. 6) ne sont pas obstruées par des corps étrangers.
- S'assurer que les chapeaux émaillés "A", "B" et "C" (fig. 6 - 6/A) sont correctement positionnés sur la tête du brûleur. C'est le cas lorsque le chapeau positionné sur la tête est parfaitement stable.
- Les grilles doivent être placés dans les pions de centrage appropriées (ou sur le profil d'aluminium si présente). Vérifier la parfait stabilité.
- Si la manœuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devient difficile, ne forcez pas, mais demandez au plus vite l'intervention du service après-vente.
- Ne nettoyez pas l'appareil au jet de vapeur.
- Pour prévenir les difficultés d'allumage, nettoyez périodiquement les bougies d'allumage (céramique et électrode) ainsi que les thermocouples.

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

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATEUR

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

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

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

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

3) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

Réalisez dans le dessus du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions indiquées dans la fig. 7, en respectant les dimensions critiques de l'espace d'installation de l'appareil (voir fig. 7 et 8).

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

ATTENTION: ne pas poser le verre directement sur le meuble, mais le fond de la table de cuisson.

INSTALLATION

4) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: A

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

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez les crochets dans leurs positions respectives en utilisant comme référence le trou 1 pour les positions **cote** (fig. 9) et le trou 2 pour les positions **arrière** (fig. 10).
- Fixez les crochets « G » avec les vis « F » (fig. 9/A pour **cote**, et 10/A pour **arrière**).
- Placez la table de cuisson dans le trou de' armoire de la cuisine avec une petite pression pour surmonter la résistance des crochets (fig. 9/B pour **cote**, fig. 10/B pour **arrière**). **Voir le schéma page 11.**
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

INSTALLATION

4/A) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON INSTALLATION TYPE: B

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

- enlevez toutes les parties mobiles de la table de cuisson.
- Coupez le joint en 4 parties de la longueur nécessaire de manière à le positionner sur les 4 bords du verre.
- Retournez la table et positionnez correctement le côté adhésif du joint «E» (fig. 11/A) sous le bord du verre de manière à ce que le côté externe du joint coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe du verre. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faites adhérer le joint au verre de façon uniforme et sûre, en le pressant avec les doigts.
- Placez la cuisinière dans le trou fait dans le cabinet et le fixer avec des vis "F" crochets "G" (**voir fig. 11**).
- Pour éviter tout contact accidentel avec la surface de la boîte de la table surchauffée durant son fonctionnement, appliquez une séparation en bois bloquée par des vis à une distance minimale de 70 mm du dessus (fig. 7).

Attention: Ne laissez pas le verre (A) était directement sur le plan de travail. il est le étagère inférieure "carter" (B) qui doit être en contact avec le plan de travail (voir fig. 11/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) AERATION DE LA PIECE

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

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

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) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

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

7) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure du caisson

sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

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

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

- soit au moyen d'un tuyau métallique rigide en acier, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords filetés conformément à la norme en vigueur.
- Soit au moyen d'un tuyau de cuivre, dont les jonctions doivent être réalisées au moyen de raccords à garniture mécanique.
- Soit au moyen d'un tuyau flexible en acier inoxydable à paroi continue, avec une extension maximale de 2 mètres et des garnitures d'étanchéité conforme aux normes.

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

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

AVERTISSEMENTS:

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

- Le tuyau flexible ou le tube souple doit être installé de manière à ne pas être en contact avec des parties mobiles du module encastrable (par exemple des tiroirs) et ne doit pas traverser des casiers pouvant être remplis.

INSTALLATION

8) BRANCHEMENT ELECTRIQUE

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

- La tension correspond à la valeur indiquée sur la plaquette signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaquette.
- Avant de réaliser le raccordement, vérifiez que la prise ou l'installation est munie d'un raccordement efficace à la terre selon les normes et les lois actuellement en vigueur. On décline toute responsabilité en cas non observation de ces dispositions.

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

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

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de la terre  = fil vert-jaune.

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

Quand le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

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

On recommande vivement de fixer le fil de terre vert-jaune à une installation de terre efficiente.

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

Avant tout réglage, mettez l'appareil hors tension.

REGLAGES

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

Remonter correctement les différents composants.

On rappelle que le susdit réglage ne doit être effectué qu'avec les brûleurs fonctionnant au G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant au G30 ou au G31 la vis doit être bloquée à fond (en sens horaire).

ROBINETS LUBRIFICATION

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

TRANSFORMATIONS

10) REMPLACEMENT DES BUSES

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

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

On conseille de bloquer la buse avec énergie.

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

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE BUSE 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	E.EGazBruleurs*
1	ULTRARAPIDE (**DCC AFB)	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,0 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	900 900 900	2800 2800 2800	58,0 %
3	SEMI-RAPIDE RÉDUIT	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	60,0 %
4	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	63,0 %
5	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.

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

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

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE	TYPE DE TABLE	ALIMENTATION MONOPHASÉ
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 garder le conducteur de terre «B» le plus long par rapport aux conducteurs de phase (fig. 14) et il devra respecter les avertissements indiqués au paragraphe 8.

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

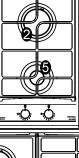
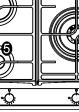
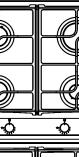
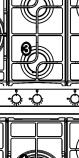
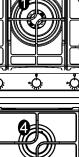
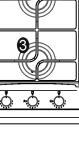


En cas de panne ou de couper le câble, s'il vous plaît s'éloigner du câble et ne pas toucher. En outre, le dispositif doit être débranché et pas allumé. Appelez le centre de service agréé le plus proche pour résoudre le problème.

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

En cas d'adaptation de la plaque de cuisson à un autre type de gaz, procédez comme décrit dans les instructions concernant l'installation et l'utilisation et remplacer l'étiquette sur le fond par celle fournie dans le sac des pièces de rechange.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTÉES SUR L'ETIQUETTE SEIGNALETIQUE

	ΣQ_n NATUREL G20 20 mbar	ΣQ_n BUTANO G30 28 - 30 mbar	ΣQ_n PROPANO G31 37 mbar	TENSION V~	EEgashob
CATÉGORIE = II2H3+					
	4.0 kW	291 gr/h	286 gr/h	220-240	56,0 %
	3.80 kW	276 gr/h	271 gr/h	220-240	58,0 %
	7.80 kW	567 gr/h	557 gr/h	220-240	57,0 %
	6.95 kW	505 gr/h	496 gr/h	220-240	60,3 %
	9.55 kW	694 gr/h	682 gr/h	220-240	58,3 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	10.95 kW	796 gr/h	782 gr/h	220-240	59,30 %
	12.70 kW	923 gr/h	907 gr/h	220-240	59,40 %

SERVICE APRES-VENTE ET PIECES DE RECHANGE

Avant de quitter l'usine, cet appareil a été testé et mis à point par du personnel expert et spécialisé, de manière à garantir les meilleurs résultats de fonctionnement.

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

Toute réparation ou mise à point nécessaire par la suite doit être effectuée avec le plus grand soin et la plus grande attention par du personnel qualifié.

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

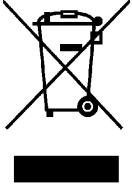
Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange adéquates et de garantir par conséquent une intervention immédiate et précise. On conseille d'indiquer ces données ci-après de manière à les avoir toujours à portée de la main :

MARQUE:

MODELE:

SERIE:

Conserver le Certificat de Garantie, ou la fiche technique, avec la notice d'emploi pendant toute la durée de vie de l'appareil. Il/elle contient d'importantes données techniques.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

قبل مغادرة المصنع، سيكون هذا الجهاز قد خضع للاختبار والتنظيم على يد طاقم خبير ومتخصص لضمان أفضل أداء. أي إصلاحات أو تعديلات قد يتطلبها الجهاز بعد ذلك، يجب أن تُنفذ فقط عن طريق أفراد مؤهلين مع توخي أقصى درجات الحرص والانتباه. لهذا السبب، اتصل دائمًا بالناجر الذي اشتريت منه أو بأقرب مركز لخدمات ما بعد البيع كلما كانت هناك حاجة لإجراء إصلاحات أو تعديلات، مع تحديد نوع العطل وموديل الجهاز الذي بحوزتك.

يرجى أيضًا ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط لدى مراكز خدمات ما بعد البيع ومنافذ البيع بالتجزئة المعتمدة. البيانات السابقة مطبوعة على ملصق بيانات على الجزء السفلي على الجهاز وعلى ملصق العبوة. تمنح المعلومات السابقة للمساعد التقني إمكانية الحصول على قطع الغيار المناسبة والتدخلات المرجوة. نقترح ملئ الجدول أدناه.

العلامة المميزة والتعليق:

الموديل:

رقم المسلسل:

احفظ بشهادة الضمان أو صفحة البيانات التقنية مع كتب التعليمات خلال حياة الجهاز. حيث يحتوي على بيانات تقنية هامة.



تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي EC/96/2002 بشأن نفايات المعدات الكهربائية والالكترونية.
بعد هذا التوجيه إطاراً لصلاحية الإعادة وإعادة التدوير المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والالكترونية.

أنواع ومقاطع الكابلات

نوع لوحه التسخين	نوع الكابل	مصدر طاقة أحادي الطور
موقد يعمل بالغاز	H05 RR - F	² المقطع 3 × 0.75 مم

تنبيه!!!
إذا أستبدل كابل مصدر الطاقة، يجب على القائم على التركيب ترك السلك الأرضي (ب) أطول من موصلات المرحلة (الشكل 14) والامتثال للتوصيات المدرجة في الفقرة 8.

تحذير: يجب إجراء أعمال الصيانة من قبل أشخاص معتمدين فقط



في حالة الإخفاق أو وجود قطع بالكابل يُرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسه كما يجب نزع قابس الجهاز الكهربائي وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمات معتمد لإصلاح المشكلة.

(10) استبدال المحافن

يمكن مواعمة عيون التسخين مع أنواع غاز مختلفة بتركيب محافن مناسبة لنوع الغاز المطلوب. لتفيد ذلك افضل اولاً قمم عيون التسخين بمفتاح الربط "B". فك المحقق الان (انظر الشكل 13 و13/A و13-B) وثبت محقق متافق مع النوع المستخدم من الغاز في موضعه.

للوصول إلى المحقق في عيون التسخين فاقفة السرعة مع DCC AFB، اززع غطاء المحقق "A" (الشكل 13/B).

يُنصح بإحكام تثبيت المحقق في موضعه.

بعد استبدال المحافن يجب ضبط عيون التسخين كما هو موضح في الفقرة 9. يجب على الفني أن إعادة ضبط أي موائع تسرب في الأجهزة التنظيمية وأجهزة الضبط التمهيدي.

يمكن تضمين المعلم الذي يحتوي المحافن والملصقات في حقيبة العدة أو عند النقل إلى مركز خدمة العملاء المعتمد. حرصاً على راحة المستخدم، يدرج جدول المعدل الاسمي مدخلات الحرارة لعيون التسخين، وقطر المحافن وضغط العمل لأنواع الغاز المختلفة.

الجدول

الرقم المتسلسل	الوصف	الغاز	الضغط العادي مليبار	المعدل الطبيعي		محيط المحافن مم 1/100	الدخل الحراري العادي (وات)		مقدار العمل بالغاز والطاقة الكهربائية*
				غرام/ ساعة	لتر/ ساعة		الحد الأدنى	الحد الأقصى	
1	فائق السرعة (**) (AFB)	- بيوتان G30 - G31 - بروبان G20 طبيعي	30 - 28 37 20	291 286	381	100 H1 100 H1 150 Z1	1800 1800 1800	4000 4000 4000	% 55,9
2	سريعة	- بيوتان G30 - G31 - بروبان G20 طبيعي	30 - 28 37 20	204 200	267	83 83 S 117	900 900 900	2800 2800 2800	% 58,0
3	شبه سريعة حرارة منخفضة	- بيوتان G30 - G31 - بروبان G20 طبيعي	30 - 28 37 20	102 100	133	60 60 88 Z	550 550 550	1400 1400 1400	% 60,0
4	شبه سريعة	- بيوتان G30 - G31 - بروبان G20 طبيعي	30 - 28 37 20	127 125	167	65 65 97 Z	550 550 550	1750 1750 1750	% 63,0
5	إضافية	- بيوتان G30 - G31 - بروبان G20 طبيعي	30 - 28 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	غير متوفر

*وفقاً للائحة الاتحاد الأوروبي رقم EU 2014/66 لتدابير تنفيذ التوجيه EC 2009/125/EC ، تم حساب أداء (عين التسخين التي تعمل بالغاز والكهرباء) وفقاً للمراجعة الأخيرة للمعيار EN 30-2 مع غاز 20

** الهواء ينبغى من الأسفل (الشكل 13/A)

8) الوصلات الكهربائية

يجب تنفيذ الوصلات الكهربائية للجهاز بالامتثال للأحكام والمعايير السارية.

قبل توصيل الجهاز، تأكّد أن:

- الجهد الكهربائي يتوافق مع القيمة الموضحة على لوحة الموصفات وأن مقاطع أسلاك النظام الكهربائي يمكنها دعم الحمل الموضح أيضاً على لوحة الموصفات.

- القدرة الكهربائية لإمدادات التيار الكهربائي والمقبسات الحالية تتناسب مع أقصى معيار لقدرة الجهاز (ارجع إلى ملصق البيانات المثبت على الجزء الأسفل منمود الغاز).

- المقبس أو النظام يتضمن وصلة أرضية فعالة تتوافق مع الأحكام والمعايير السارية. ترفض الشركة المصنعة تحمل أي مسؤولية عن الإخفاق في الامتثال لهذه الأحكام.

عندما يوصل الجهاز بالمصدر الرئيسي للكهرباء بواسطة مقبس:

- ثبت مقبس قياسي "C" ليتحمل الحمل المشار إليه في ملصق البيانات إلى الكابل. ثبت الأسلال باتباع الشكل 1/8 مع الحرص على احترام التوافقات التالية:

الحرف L (مكهرب) = سلكبني؛ الحرف N

(حيادي) = سلك أزرق؛

رمز الأرض = سلك أخضر في أصفار.

- يجب وضع كابل إمداد الطاقة بحيث لا يمكن لأي جزء منه الوصول إلى درجة حرارة 90 مئوية.

- لا تستخدم على الإطلاق التحويلات، أو مهابيات تحويل للوصلات حيث يمكن أن تسبب في تماس زائف ونؤدي إلى فرط سخونة خطير.

- يجب أن يكون هناك إمكانية للوصول إلى منفذ التصريف بعد الدمج: عندما يوصل الجهاز بالمصدر الرئيسي للكهرباء مباشرةً.

- ركب قاطع دائرة كهربائية مزود بمقناح ثانوي القطب بين الجهاز ومصدر للكهرباء. يجب أن يضبط حجم قاطع الدائرة الكهربائية لتتفق مع الواقع التركيبي الحالي.

- تذكر أنه يجب عدم مقاطعة سلك التأريض - يمكن أيضاً حماية الوصلة الكهربائية بقطاع دائرة كهربائية تقاضلي شديد الحساسية.

ينصح بشدة بتنشيط سلك التأريض الأصفر في أخضر ذي الصلة بنظام تأريض كفاء.

قبل إجراء أي خدمات على الجزء الكهربائي من الجهاز، يجب قطعاً فصله من الشبكة الكهربائية.

افصل الجهاز دائمًا عن

مصدر التيار الكهربائي قبل إجراء أي تعديلات. يجب أن يستبدل الفني كافة موائع التسرب في نهاية أي عملية من عمليات الضبط أو التعديل. لا تحتاج موافقنا إلى ضبط هواء أولي.

9) ضبط الصمامات "الحرارة المنخفضة"

- شغالموقوحركالمقبض علىوضع الحرارة المنخفضة (لهب صغير الشكل 1).

- انزع المقبض "M" (الشكل 12 و12أ) المكوس في قصبة الصمام منه يمكن أن يتخذ ممر التحويل لضبط الحرارة المنخفضة مكانه بجانب الصمام (الشكل 12) أو داخل القصبة. للتحكم في عملية الضبط يمكنك إدخال مفك صغير "D" إلى جانب الصمام (الشكل 12) أو في الفتحة "C" داخل قصبة الصمام (الشكل 12/أ). لف البرغي الملولب إلى اليمين أو اليسار حتى يتم ضبط الهب عين التسخين بطريقة صحيحة إلى موضع "الحرارة المنخفضة".

يجب لا يكون اللهب منخفضاً للغاية: حيث يجب أن يكون أصغر لهب ثابتًا ومستمراً. أعد تجميع المكونات المتنوعة.

عيون التسخين التي تعمل بغاز G20 يجب أن تخضع للتعديلات المذكورة أعلاه. يجب أن يكون البرغي مثبتاً جيداً في موضعه عند عمل عيون التسخين مع غاز G30 و G31 (حرك البرغي في اتجاه عقارب الساعة)

تشحيم الصمام

في حال انسداد الصمام، لا تزدوج نفسك واطلب المساعدة التقنية.

(5) تهوية الغرفة

من الضروري ضمان التهوية المستمرة للغرفة التي ركب فيها الجهاز وذلك للسماح للجهاز نفسه بالعمل بطريقة صحيحة والكمية المناسبة من الهواء هي تلك اللازمة للاحتراق الطبيعي للغاز وتهوية الغرفة ذات الصلة وهو ملأ يجب أن يقل مقداره عن 20 متر مكعب. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي من خلال الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المطلوبة. يجب أن تُصرف هذه الفتحات الأباشرة إلى الخارج، ويجب أن يقل مقطعاً عن 100 سم² (انظر الشكل 3). يجب أن تضمن طريقة تكوين الفتحات أن لا تسد أبداً. كما يُسمح أيضاً بالتهوية غير المباشرة مع الامتنال الصارم للأحكام السارية.

تحذير: إذا لم تكن عيون التسخين مزودة بمزدوجة حرارية للأمان فلا بد أن يكون لمخرج التهوية مقطع لا تقل مساحته عن 200 سم²

(6) الموقع والتهوية

يجب التخلص دائماً من أدخنة الاحتراق الناتجة عن أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز عبر الشفاطات. يجب أن تكون هذه الشفاطات موصولة بأنابيب مداخن، أو مداخن، أو إلى الخارج مباشرة. إذا كان من غير الممكن تركيب شفاط، يمكن تركيب مروحة كهربائية على نافذة أو على جدار مواجه للجهة الخارجية (انظر الشكل 4). ويجب تطبيق ذلك في نفس وقت تركيب الجهاز (انظر الشكل 5) طالما أنه يتم الامتنال الصارم للمواصفات المنصوص عليها في الأحكام السارية.

(7) توصيل الغاز

قبل التوصيل بالجهاز، تأكد أن القيم على بطاقة البيانات الملصقة على الجانب السفلي من الموقف تتوافق مع تلك الخاصة بأنابيب الغاز والكهرباء بالمنزل.
يشير الملصق الموجود على الجهاز إلى الشروط المنظمة: نوع الغاز والضغط التشغيلي. يجب أن تتوافق وصلة الغاز مع المعايير ذات الصلة والأحكام السارية.
عند الإمداد بالغاز من خلال أنابيب التوصيل يجب إتمام إمداد بالغاز.

- بمسورة صلبة من الفولاذ. يجب أن تتكون وصلات هذه المسورة من قطع ملولبة مطابقة للمعايير.
- بمسورة نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذه المسورة من وصلات مع موائع تسرب ميكانيكية.
- مع مسورة مرنة عديمة الوصلات من الفولاذ المقاوم للصدأ. يجب أن يكون طول هذه المسورة مترين كحد أقصى ويجب أن تتوافق موائع التسرب مع المعايير.

عندما يُمد الغاز عبر أسطوانة، يجب تزويد الجهاز بالغاز من خلال منظم ضغط يتوافق مع الأحكام السارية ويجب وصله:

- بمسورة نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذه المسورة من وصلات مع موائع تسرب ميكانيكية.
- مع مسورة مرنة عديمة الوصلات من الفولاذ المقاوم للصدأ. يجب أن يكون طول هذه المسورة مترين كحد أقصى ويجب أن تتوافق موائع التسرب مع المعايير. ينصح بتركيب معيّن خاص للمسورة المرنة. هذا متوفّر بسهولة من المتاجر ويسهل التوصيل بنبل خرطوم منظم الضغط للأسطوانة.

- يجب أن يمتد أنبوب الخرطوم المطاطي للمعايير. فلا بد أن يبلغ قطر أنبوب الخرطوم 8 مم ولا يقل طوله عن 400 مم ولا يزيد عن 1500 مم. ويجب تثبيته جيداً إلى نيل الخرطوم باستخدام مشبك الأمان المحدد مواصفاته وفقاً للمعايير.

تحذيرات:

تذكر أن وصلة إدخال الغاز في الجهاز تبلغ نصف بوصة من نوع الموصلات الموازية الذكر اتفاقاً مع معايير ISO 228-1. يجب أن يضمن تركيب أنبوب من الفولاذ المقاوم للصدأ وأنبوب خرطوم مطاطي عدم لمس الأجزاء المتحركة من الكابينة المدمجة (الأدراج على سبيل المثال). كما يجب ألا يمر خلال الحجيرات التي قد تستخدم لأغراض التخزين.

عند استخدام أنبوب خرطوم مطاطي، من الضروري الامتنال للتعليمات التالية:

- يجب ألا يكون أي جزء من الأنابيب قادرًا على ملامسة الأجزاء التي ترتفع درجة حرارتها عن 90 درجة مئوية (درجة مئوية).
- يجب عدم سحب أو ثني أو خنق أو طوي الأنابيب بشدة.
- يجب ألا يلامس الأركان أو الحواف الحادة.
- يجب أن يكون من السهل فحص الأنابيب بكامل طوله لتفادي بليه.
- يجب استبدال الأنابيب ضمن التاريخ المطبوع على الأنابيب نفسه.

٤) تركيب موقد الغاز**نوع التركيب: ب**

موقد الغاز مزود بعزل خاص يمنع السوائل من التسرب إلى داخل الكابينة.

امتنل حرفياً للتعليمات التالية لوضع هذا العازل بشكل صحيح:

- انزع جميع الأجزاء المتحركة من الموقد.

قسم العازل إلى 4 أجزاء بالطول المناسب لوضعها على حافة البلور الأربع.

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

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

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

- ثبت الخطافات "G" باستخدام البراغي "F" (الشكل 9اً للجانبية والشكل 10اً للخلفية..).

- ضع الموقد في فتحة كابينة المطبخ لفرض مستوى معين من القوة للتغلب على مقاومة الخطافات (الشكل للموضع الجانبي والشكل 10 ب للموضع الخلفي. انظر الرسم التوضيحي .(في صفحة 11

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

تحذير:

لا تضع الزجاج مباشرةً في الوحدة. يجب أن يستقر الجزء السفلي من الموقد في الوحدة.

تحذير: لا تجعل الزجاج (أ) يلامس السطح العلوي من الجهاز مباشرةً. وحده الجزء السفلي (المعدني "الكارتر" هو الذي لا بد أن يلامس السطح العلوي من الجهاز (انظر الشكل 11/ب).

هام: افصل الجهاز دائماً عن المصدر الرئيسي للغاز والتيار الكهربائي قبل القيام بأي أعمال تنظيف.

(2) موقد الغاز
من الهم تنظيف سطح بعد كل استخدام بينما يكون الزجاج ساخناً قليلاً.
نظف موقد الغاز وحامل القدورر الصلب المطلني بالمينا وأغطية عيون التسخين المطلنية بالمينا "A" و "B" و "C" وورؤوس الموقد "T" انظر الشكل 6 - أبشك دورى وبماء فاتر كما يجب أيضاً تنظيف المقبس "AC" وكاشف اللهب "TC" انظر الشكل 6. نظفهم برفقة بفرشة نايلون صغيرة كما هو موضح (انظر الشكل 6 ب) واتركهما ليجفوا تماماً.

لا تغسلهما في غسالة الأطباق.
لا تدع الخل، أو القهوة، أو الحليب، أو الماء المالح، أو عصير الليمون أو الطماطم من فضلات الطعام تلامس الأسطح المطلنية بالمينا لفترات طويلة.
لا تستخدم الإسفنج المعدني أو المساحيق الكاشطة أو البخاخات المسيبة للتآكل.

تحذيرات:
امتثل للتعليمات التالية قبل إعادة تركيب الأجزاء:
- تأكيد أن فتحات رؤوس عيون التسخين "T" (شكل 6) غير مسدودة بأجسام غريبة.
- تأكيد من أن غطاء عين التسخين المطلني بالمينا "C - A - B" (انظر الشكل 6 - 6) مرکب في موضعه بشكل صحيح على رأس عين التسخين. فهو يجب أن يكون ثابتاً.
- يجب وضع حامل القدور في المشابك المثبتة المناسبة على السطح المصنوع من الألومونيوم(إن وجد). ضمان الحفاظ الأمثل على المثانة
- لا تستخدم الفوهة مع الصمامات إذا صعب فتحها أو إغلاقها. اتصل بخدمات المساعدة التقنية لإجراء الإصلاحات.
- لا تستخدم منفذ بخاري لتنظيف الجهاز.

معلومات تقنية لعامل التركيبات

يجب أن يقوم مهندس مؤهل وحده بالتركيب وضبط مفاتيح التحكم والصيانة.
يجب تركيب الجهاز بطريقة صحيحة مع الامتثال للفانون الحالي وتعليمات الشركة المصنعة.

قد يتسبب التركيب الخاطئ في تعرض الأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات للضرر والذي لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عنه.
خلال دورة حياة النظام، يمكن تعديل الأمان الآلي أو الأجهزة التنظيمية على الجهاز فقط لدى الشركة المصنعة أو وكيلها المعتمد حسب الأصول.

3) تركيب موقد الغاز

تأكد أن الجهاز بحالة جيدة بعد إزالة التغليف الخارجي والأغلفة الداخلية حول الأجزاء السائبة المختلفة. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بفني مؤهل.

لا تترك جميع مواد التغليف مثل الكرتون والأكياس والبوليسترين الممدد والمساميرو غيرها. في متناول أيدي الأطفال حيث أنها تصيب مصادر محتملة للأخطار.

قياسات الفتحة التي تصنع في قمة كابينة الوحدة التي سيركب بها الموقد موضحة في الشكل 7. امتثل دائماً لقياسات الموضحة لفتحة التي سيوضع بها الجهاز (انظر الشكلين 7 و 8).

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي يخضع إلى جميع الأحكام التي حدتها الأحكام المنظمة لهذه الأجهزة.

ملحوظة: يمكن للاستخدام المتواصل أن يتسبب في تغير لون عيون التسخين بسبب ارتفاع درجات الحرارة.

(1) عيون التسخين

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

- الإشعال الكهربائي الذاتي

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

- إشعل عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على اللهب.

يجب تدوير مقابض عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على اللهب في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع الحرارة القصوى (شكل 9 و الشكل 1)، وتصل إلى نقطة التوقف. الآن اضغط على المقبض المطلوب وكرر العمليات المشار إليها.

استمر في الضغط على المقبض لحوالي 10 ثوان ما إن تشتعل عين التسخين.

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

كيفية استخدام عيون التسخين

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

- - استخدم القدور المناسبة لكل عين تسخين (ارجع إلى الجدول التالي والشكل 2).

- - عند وصول القدور إلى الغليان، اضبط المقبض على وضع الحرارة المنخفضة (لهب صغير الشكل 1).

القدر Ø بالسم عيون التسخين

فائقة السرعة $26 \div 24$

سريعة $22 \div 20$

شبه سريعة $18 \div 16$

حرارة منخفضة $18 \div 16$

شبه سريع $18 \div 16$

إضافية $14 \div 10$

- قم بتغطية القدور دائمًا.

- استخدم القدور مستوى القاع فقط.

تحذيرات:

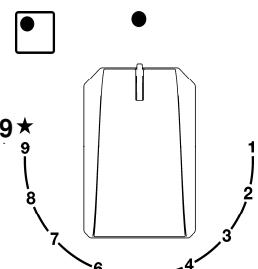
- يمكن إشعل عيون التسخين المزودة بجهاز التحكم في اللهب فقط بعد ضبط المقبض المطلوب على وضع الحرارة القصوى (شكل 9 وشكل 1).

- - يمكن استخدام عيدان القاب إشغال عيون التسخين في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

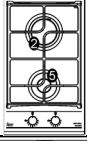
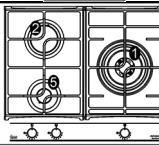
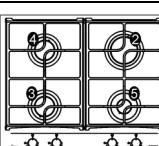
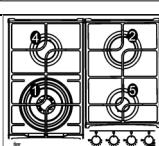
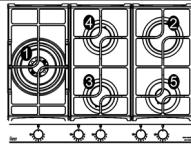
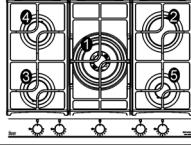
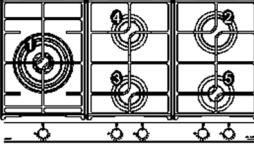
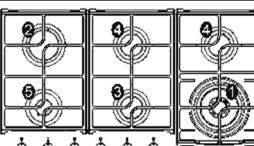
- لا تترك الجهاز على الإطلاق بدون مراقبة عند استخدام عيون التسخين. تأكد من عدم وجود الأطفال بالقرب من الجهاز. وتتأكد بشكل خاص أن مقابض القدور في مواقعها الصحيحة وداوم على تنفس الطعام الذي يتطلب طهيه الزيوت والدهون حيث يمكن لهذه المنتجات أن تشتعل بسهولة.

- - لا تستخدم البخاخات على الإطلاق بالقرب من الجهاز عند تشغيله.

- - لا يوصى باستخدام الأوعية التي يفوق حجمها حجم الوحدة.

وضع الإغلاق**(9) وضع الحرارة****(1) وضع الحرارة****الشكل 1**

البيانات التقنية على ملصق البيانات

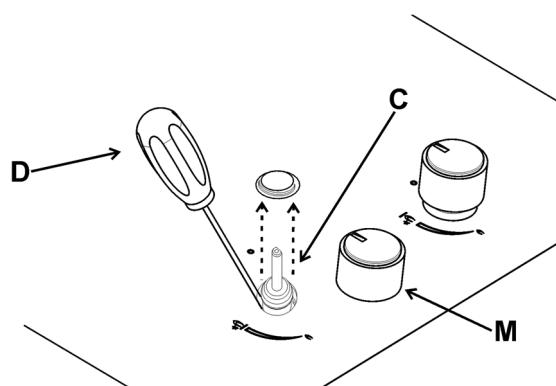
	ΣQn طبيعى G20 20 مليبار	ΣQn بيوتان G30 30 - 28 مليبار	ΣQn بُروبان G31 37 مليبار	الجهد الكهربائي فولت ~	موقع يعمل بالغاز والطاقة الكهربائية
الفئة II2H3+ = التردد 60 - 50 هيرتز					
	4.0 كيلو وات	291 غرام/ساعة	286 غرام/ساعة	240 -220	% 56,0
	3.80 كيلو وات	276 غرام/ساعة	271 غرام/ساعة	240 - 220	% 58,0
	7.80 كيلو وات	567 غرام/ساعة	557 غرام/ساعة	240-220	% 57,0
	6.95 كيو وات	505 غرام/ساعة	496 غرام/ساعة	240-220	% 60,3
	9.55 كيلو وات	694 غرام/ساعة	682 غرام/ساعة	240-220	% 58,3
	10.95 كيلو وات	796 غرام/ساعة	782 غرام/ساعة	240-220	% 59,30
	10.95 كيلو وات	796 غرام/ساعة	782 غرام/ساعة	240-220	% 59,30
	10.95 كيلو وات	796 غرام/ساعة	782 غرام/ساعة	240-220	% 59,30
	12.70 كيلو وات	923 غرام/ساعة	907 غرام/ساعة	240-220	% 59,40

البيانات التقنية لتنظيم الغاز الخاص بالجهاز

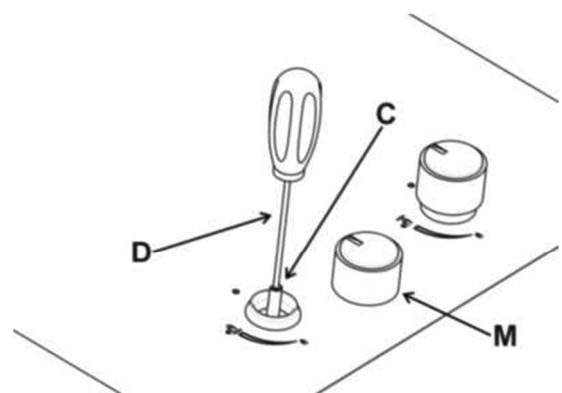


في حال تكيف الموقد من نوع آخر من الغاز شغله كما هو محدد في توجيهات طريقة التركيب واستبدل الملصق الموجود في الأسفل بالآخر الموجود داخل حقيبة قطع الغيار.

التركيب

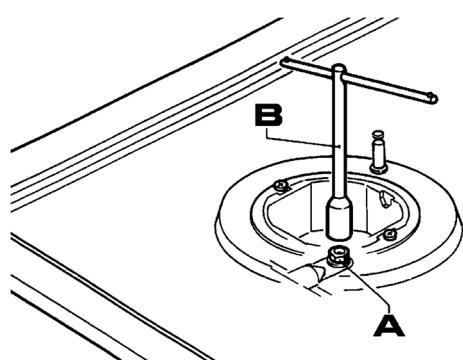


الشكل 12



الشكل 12 أ

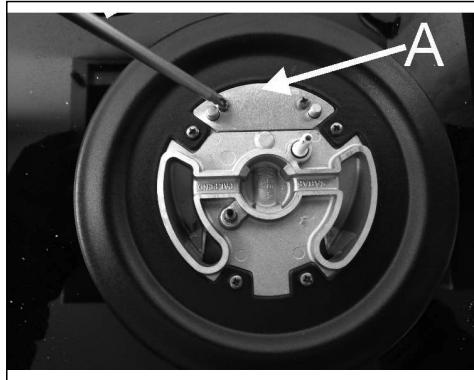
التحولات



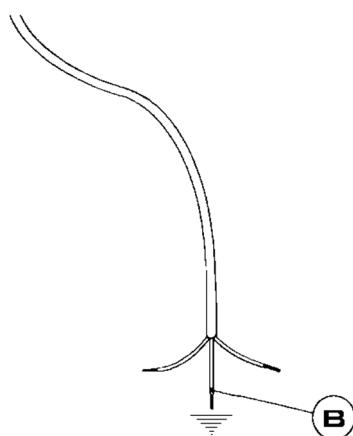
الشكل 13



الشكل 13 أ



الشكل 13 ب



الشكل 14

التركيب

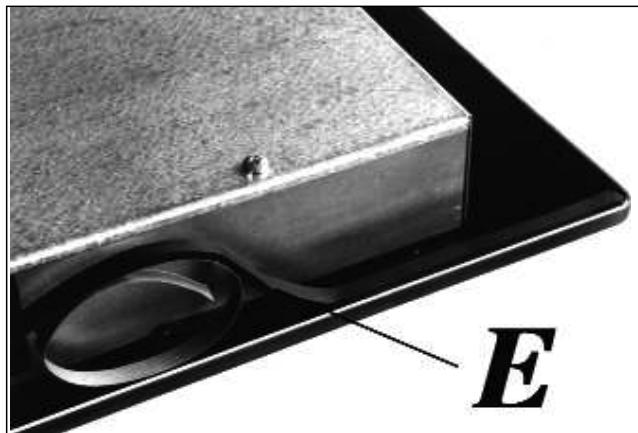
ب

نوع التركيب:

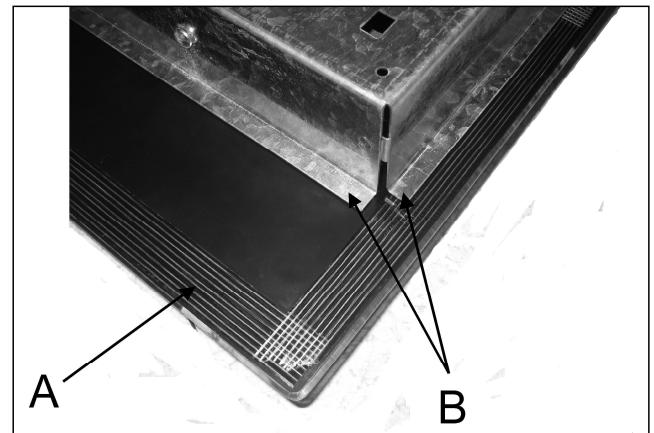
GZC 32300 الموديل:



الشكل 11



الشكل 11/ب

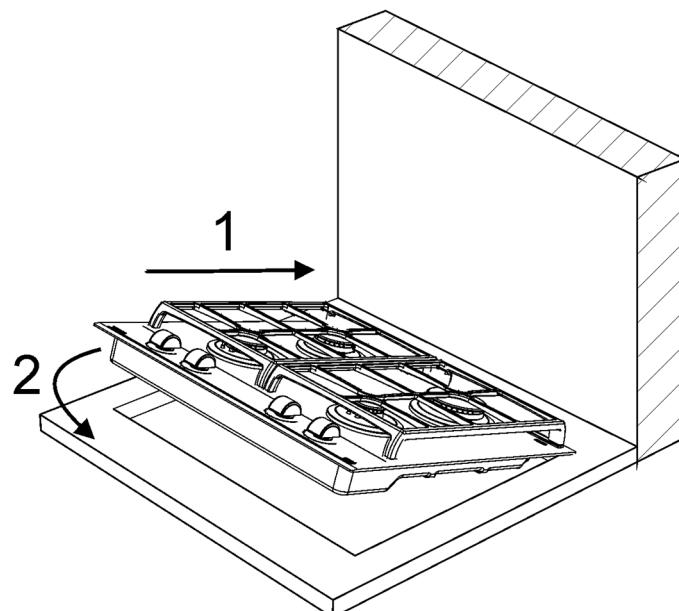


الشكل 11/ا

امثل للأبعاد (بالمليمتر)

(موديل الجهاز)	نوع التركيب	A	B	درجة مئوية	C	D	E
GZC 31330	B	280	490	55	55	160	70 كحد أدنى
GZC 32300	B	280	490	55	55	160	70 كحد أدنى
GZC 63310	A	570	480	60	60	165	70 كحد أدنى
GZC 64300	A	570	480	60	60	165	70 كحد أدنى
GZC 64320	A	570	480	60	60	165	70 كحد أدنى
GZC 75330	A	570	480	60	60	165	70 كحد أدنى
GZC 85320	A	570	480	60	60	165	70 كحد أدنى
GZC 95320	A	850	480	60	60	65	70 كحد أدنى
GZC 96310	A	850	480	60	60	65	70 كحد أدنى

الإجراء المنبج للتركيب الصحيح للموقد

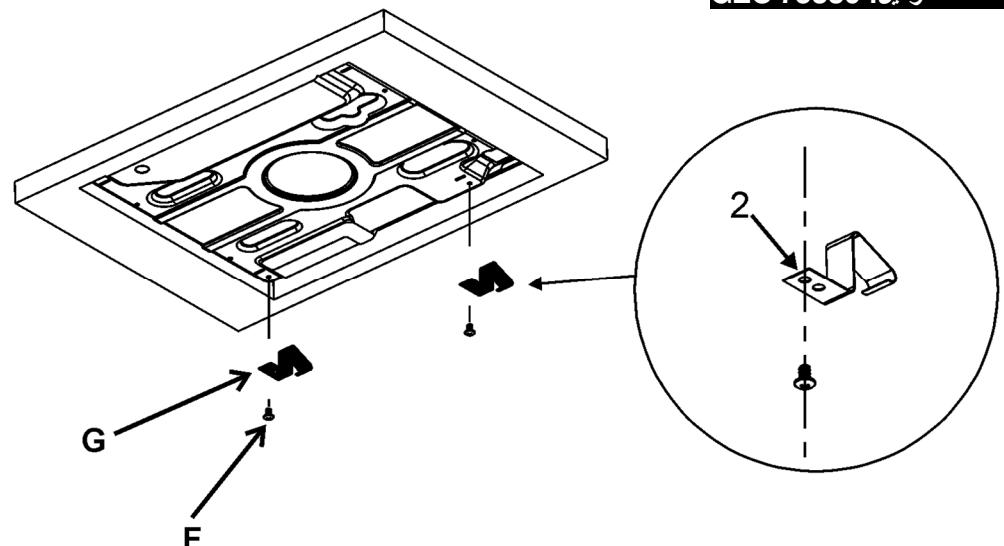


التركيب

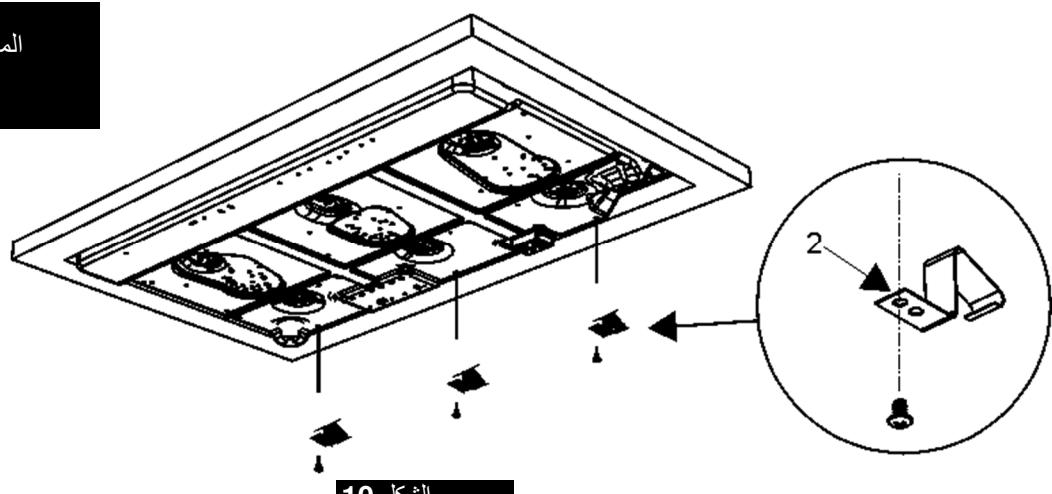
نوع التركيب أ:

أسود خلفي

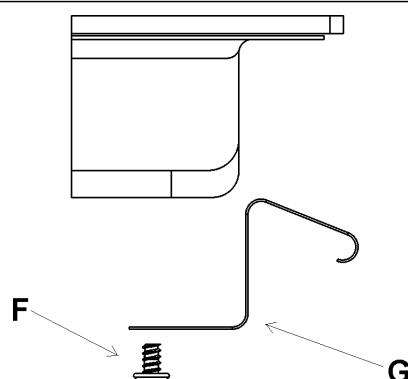
الموديل: GZC 75330



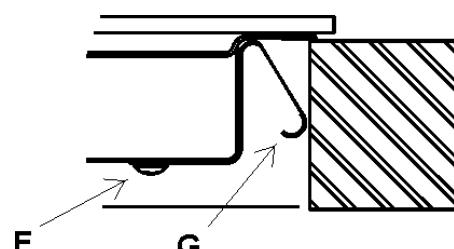
الموديل: GZC 95320
GZC 96310



الشكل 10



الشكل 10 / ب

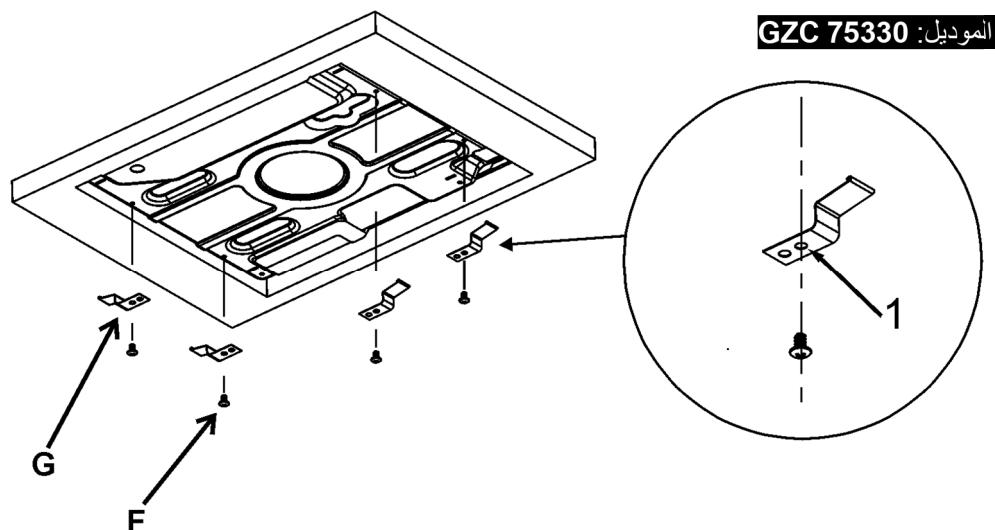


الشكل 10 / أ

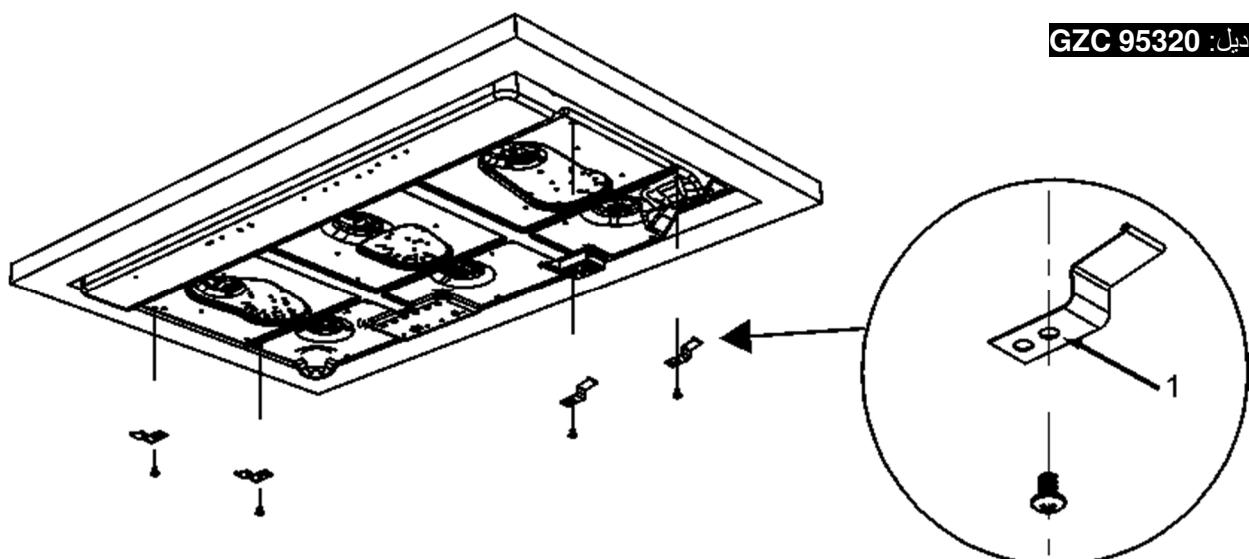
التركيب

نوع التركيب أ: كروم جانبي

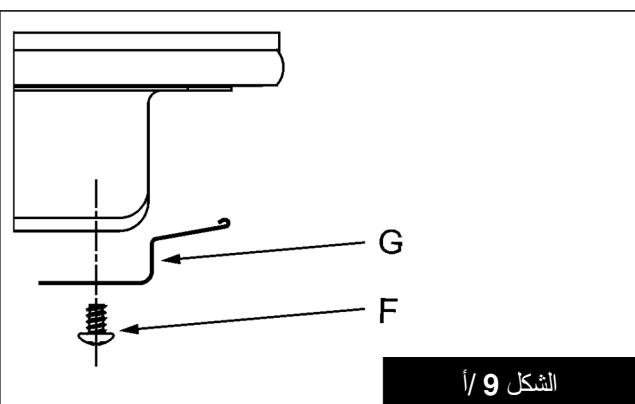
الموديل: GZC 75330



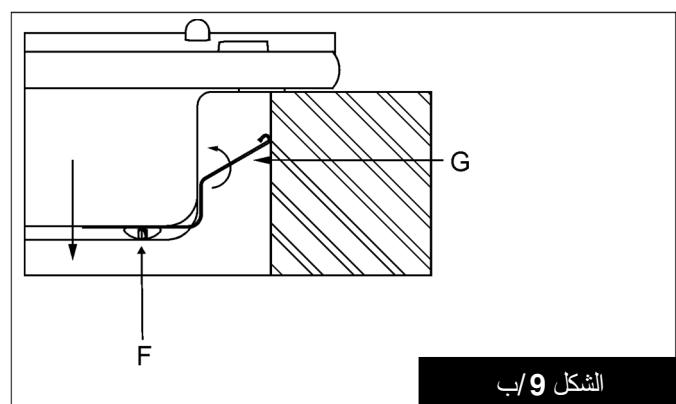
الموديل: GZC 95320



الشكل 9

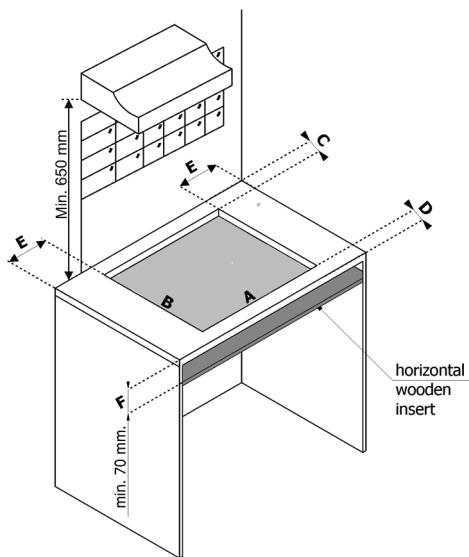


الشكل 9/أ

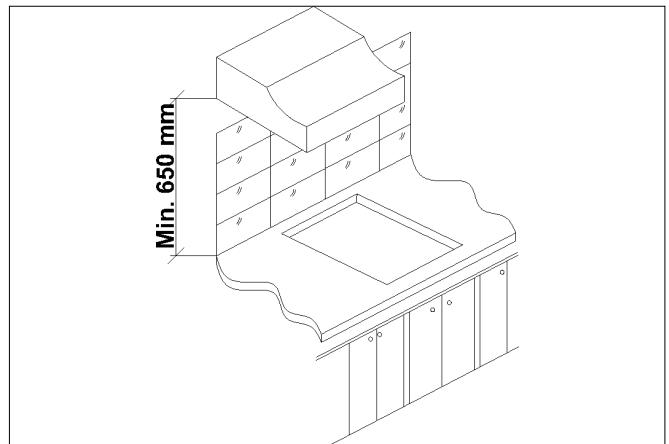


الشكل 9/ب

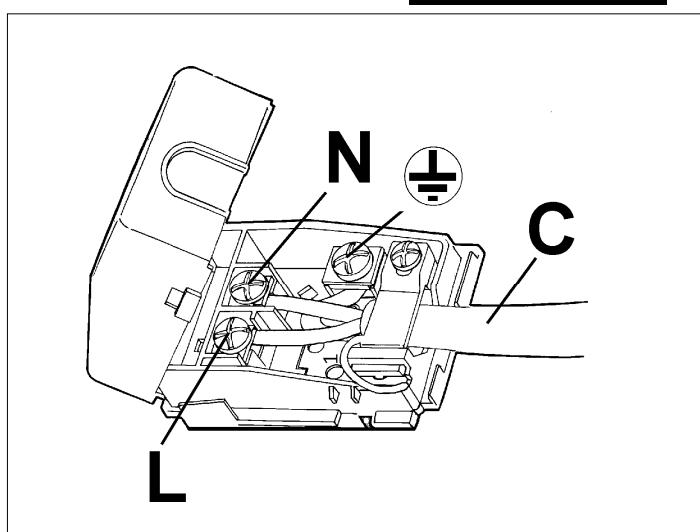
التركيب



الشكل 7

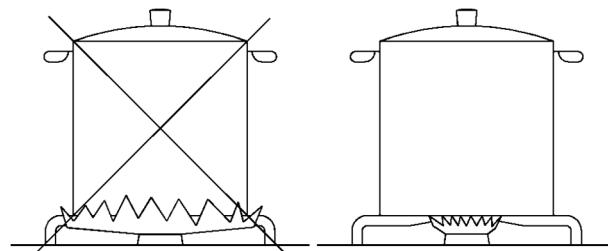


الشكل 8



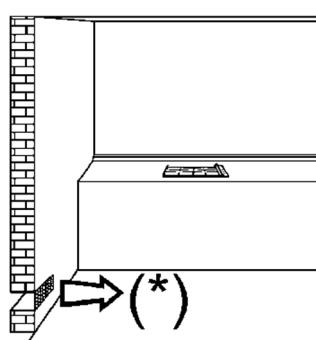
الشكل 8 أ

الاستخدام

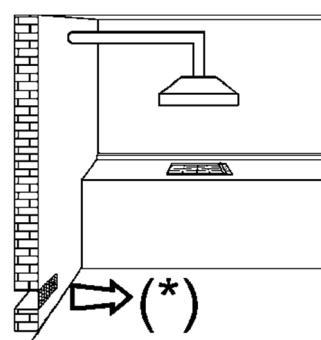


الشكل 2

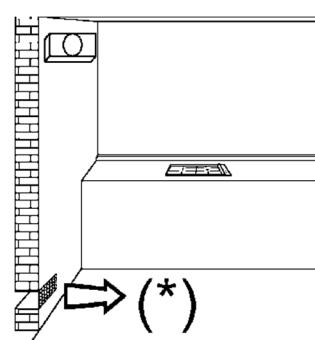
(*) مدخل هواء: انظر فصل التركيب (الفقرتان 5 و 6)



الشكل 3

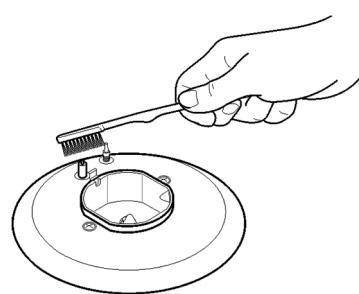


الشكل 4

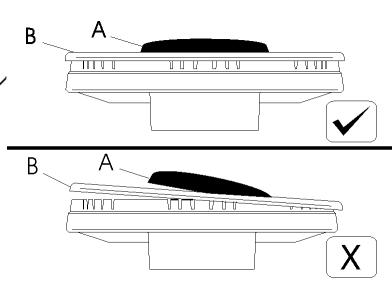


الشكل 5

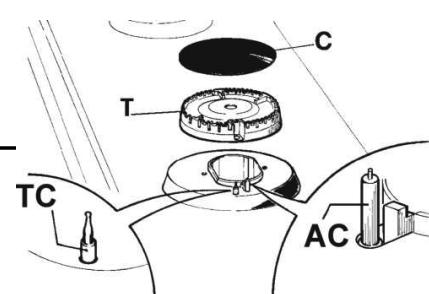
التنظيف



الشكل 6/ب



الشكل 6/ا



الشكل 6



تحذيرات مهمة للمستخدم

أثناء التشغيل، تصبح أسطح العمل منطقة الطهي شديدة السخونة؛ ابعد الأطفال عنها!

تحذير:

في حالة انكسار لوح التسخين:

- اطفي جميع الموقد وأي عناصر تسخين كهربائية و اعزل الجهاز عن مصدر الطاقة؛
- لا تلمس سطح الجهاز؛
- لا تستخدم الجهاز

هام!

وليون الترکیب مثالیاً یجب ضبطاً وتحويل سطح الموقد لا سخنام غازات أخرى وهو ما يتطلب اللجوء إلى عامل تركيبات مؤهل: الإخفاق في اتباع هذه القاعدة يؤدي إلى إلغاء الضمان.

• مهم: يجب تركيب الجهاز وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة. لن تحمل الشركة المُصنعة المسؤلية عن أي إصابات لأشخاص أو حيوانات أو فقدان في الممتلكات ناجم عن التركيب الخاطئ.

• يتطلب التركيب إدخال بعض التعديلات على النظام الكهربائي المنزلي أو في حالة عدم توافق المقبس مع قابس الجهاز لابد من إجراء بعض التغييرات أو الاستبدالات على يد شخص مؤهل مهنياً يجب أن يتأكد هذا الشخص من أن مقاطع أسلاك المقبس تتحدىاً تناسب مقدار الطاقة التي يمتلكها الجهاز.

• تنتج الحرارة والرطوبة عن استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز في الغرفة المركبة بها. لذا يجب تهوية الغرفة جيداً بالحفاظ على نظافة فتحات التهوية الطبيعية (انظر شكل 3) وبتفعيل جهاز التهوية الميكانيكية (شفاط أو مروحة كهربائية شكل 4 وشكل 5).

• رقد يتطلب الاستخدام الكثيف والطويل للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك من خلال فتح نافذة أو بزيادة طاقة النظام الميكانيكي للتخلص من العادم إذا كان مركباً.

- لا تحاول تغيير الموصفات الفنية للمنتج حيث يمكن أن يكون ذلك خطراً.

إذا كان يجب عليك التوقف عن استعمال الجهاز (أو استبدال موديل قديم)، قبل التخلص منه، قم بتعطيله بما يتوافق مع القانون الحالي المعنى بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي يجعل أجزاءه الخطيرة غير ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون بالأجهزة المهملة.

تحذير:

● لا تلمس الجهاز بيدين أو قدمين رطبين أو مبللتين. لا تستخدم الجهاز وأنت عاري القدمين

● لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤلية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب، أو غير الصحيح، أو المفرط.

● - أثناء التشغيل، وبعدة مباركة، تكون بعض أجزاء الموقد شديدة السخونة: فتنبّه لمسها.

● - بعد استخدام الموقد، تأكّد أن المقابض في وضع الإغلاق، واغلق الصمام الرئيسي لإمداد الغاز أو أسطوانة الغاز.

● - إن لم تكن صمامات الغاز تعمل بشكل صحيح، اتصل بقسم خدمة العملاء.

● احتفظ بشهادة الضمان أو صفحة البيانات التقنية مع كتيب التعليمات خلال حياة الجهاز. حيث يحتوي على بيانات تقنية هامة.

هام:

جميع منتجاتنا تتوافق مع المعايير الأوروبية والتعديلات النسبية. لذا يتوافق المنتج مع متطلبات التوجيهات الأوروبية السارية فيما يتعلق بنـ:

التوازن الكهرومغناطيسي (EMC)؛

- الأمان الكهربائي(توجيهات الجهد المنخفض)؛

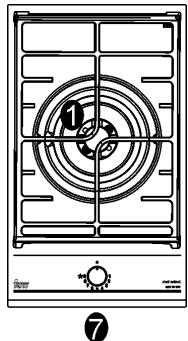
- تقييد استخدام مواد خطيرة معينة (RoHS)؛

- التصميم البيئي (منتجات متعلقة بالطاقة).

يخضع الجهاز لأحكام اللوائح الفرعية للتوجيهات الاتحاد الأوروبي:

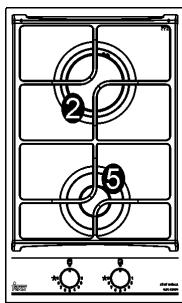
- لائحة الاتحاد الأوروبي. 2016/426.

GZC 31330



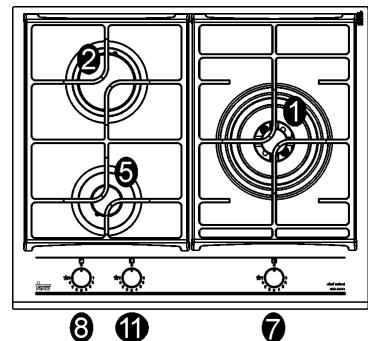
7

GZC 32300



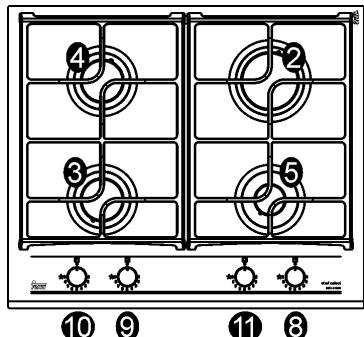
8 11

GZC 63310



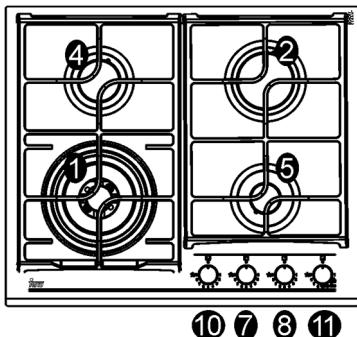
8 11 7

GZC 64300



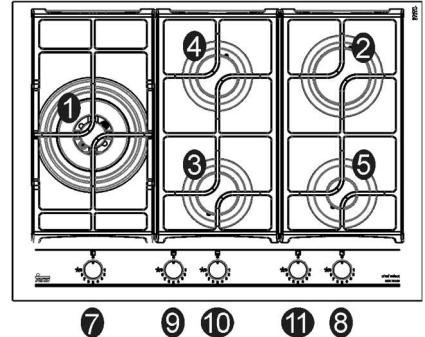
10 9 11 8

GZC 64320



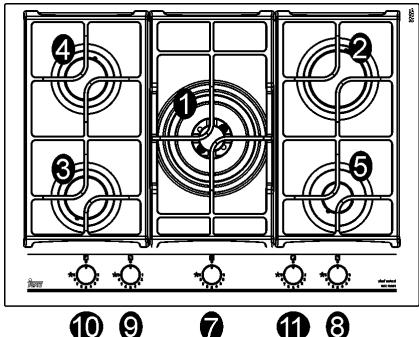
10 7 8 11

GZC 85320



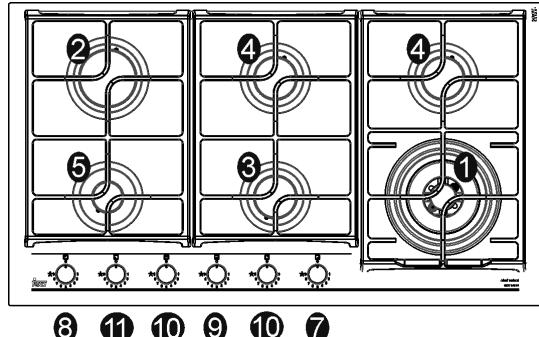
7 9 10 11 8

GZC 75330



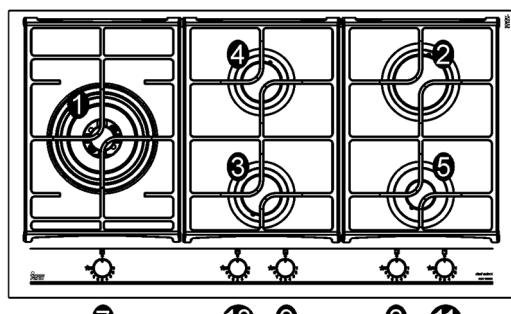
10 9 7 11 8

GZC 96310



8 11 10 9 10 7

GZC 95320



7 10 9 8 11
5

1 موقد غاز فائق السرعة (DCC AFB*)	4000 وات
2 موقد غاز سريع	2800 وات
3 موقد غاز شبه سريع مختزل اللهب	1400 وات
4 موقد غاز شبه سريع	1750 وات
5 موقد غاز إضافي	1000 وات
7 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 1	
8 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 2	
9 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 3	
10 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 4	
11 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 5	
.اب) الشكل (13) من الأسفل بعندهما إلهاو: DCC AFB*	

تنبيه: تم تصميم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وللقيام تشغيله من قبل شخص عادي.



صمم سطح الموقد للاستخدام حصرياً كجهاز للطهي: وأي استخدام آخر له يعد غير ملائم ويتمثل خطورة

الفهرس:

صفحة	الوصف
4	
6	تحذيرات سلامة مهمة
14	البيانات التقنية لضبط تدفق غاز الجهاز
15	البيانات التقنية على ملصق البيانات
16	كيفية الاستخدام
17	التنظيف - التركيب
18	الثبيت
19	التركيب - توصيل الغاز
20	التركيب - الوصلات الكهربائية - صمامات الضبط
21	التحوليات
22	الصيانة
23	الدعم التقني وقطع الغيار

تحذير:

يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن **8** أعوام عن الجهاز عدا في حالة الإشراف المستمر. يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر والأشخاص الذين يعانون من انخفاض القدرة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو من يفتقرن إلى الخبرة والمعرفة إذا كان ذلك تحت الإشراف أو بعد تزويدهم بإرشادات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.

يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
لا يجب أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.

الموديلات: GZC 32300

GZC 31330

GZC 63310

GZC 64320

GZC 85320

GZC 64300

GZC 75330

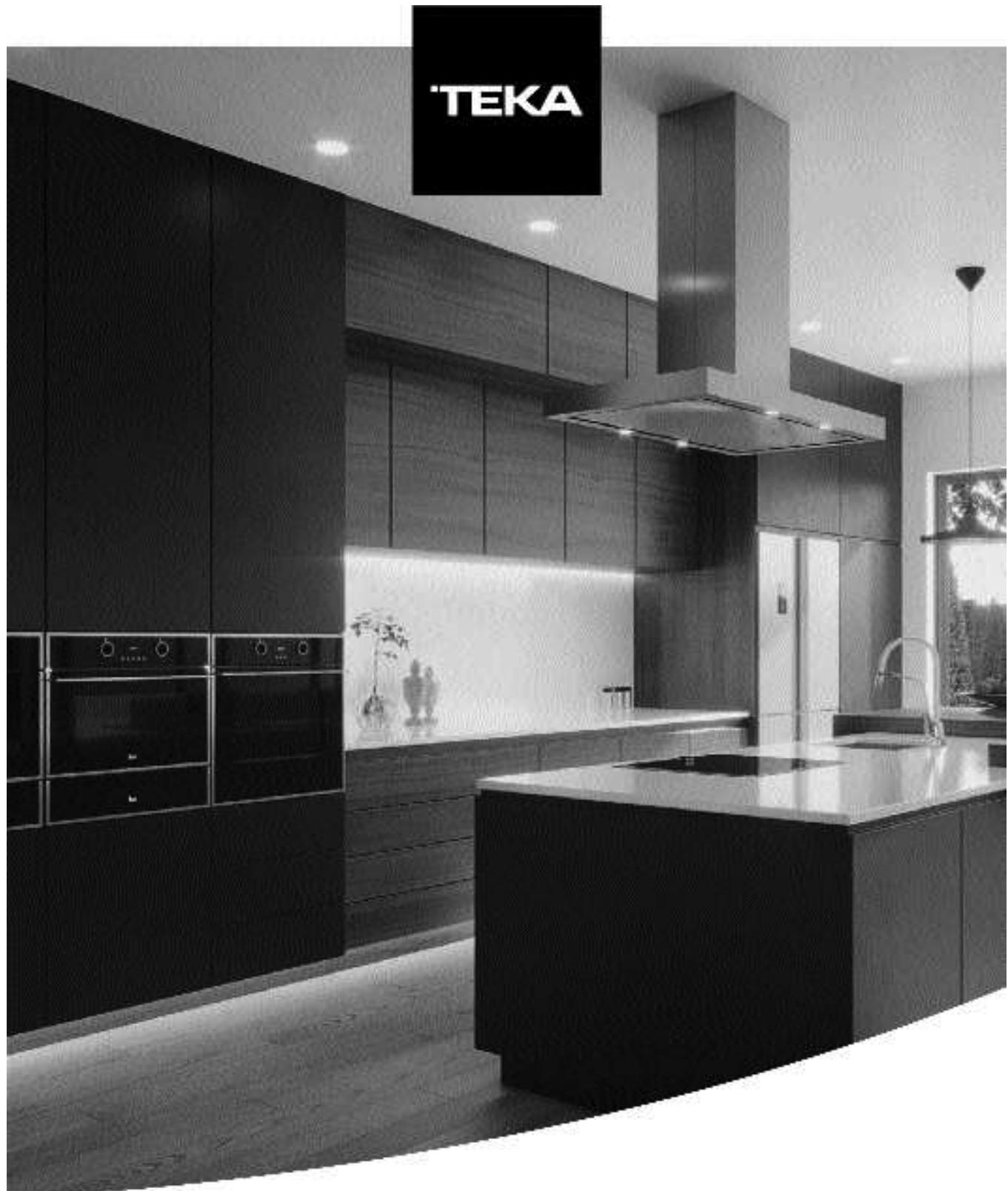
GZC 95320

GZC 96310



PCZT: النوع

Cod: 04167HG - 01.09.2020 - Rev. 01



AR المستخدم دليل

GZC مجموعة

www.teka.com

Cod: 04167HG - 22.10.2020 - Rev. 01