

TEKA



EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation



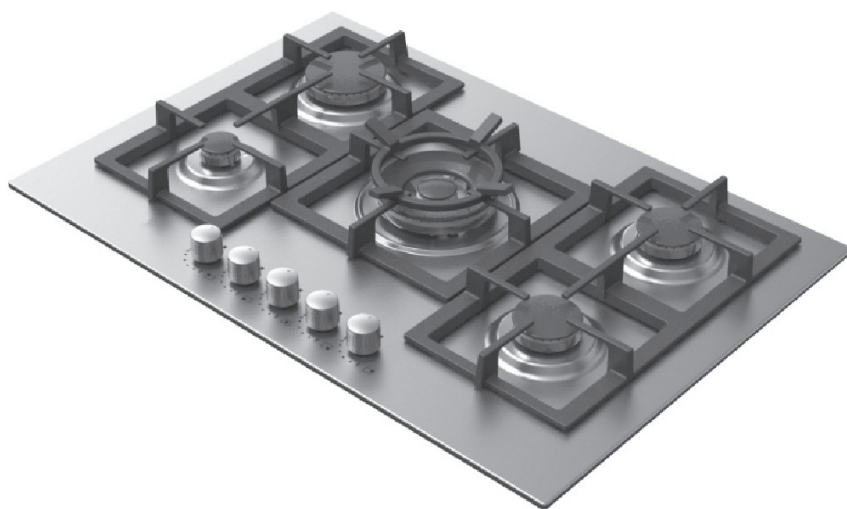
EFX SERIE

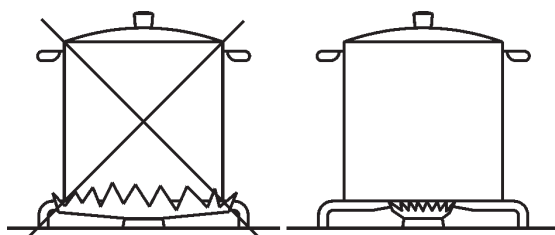
www.teka.com

EN	INSTALLATION INSTRUCTIONS AND RECOMMENDATIONS FOR USING UND MAINTAINING	6
FR	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION ET CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	21

Models / Modèles

EFX 70.1 5G AI AL DR - EFX 60.1 4G AI AL DR
EFX 60.1 2G 2H AI AL - EFX 60.1 4G AI AL
EFX 90.1 5G AI AL DR - EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR - EFX 90.1 4G 2H AI AL
EFX 30.1 2H - EFX 30.1 2G AI AL

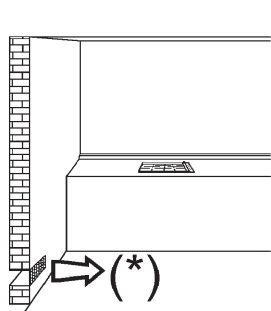




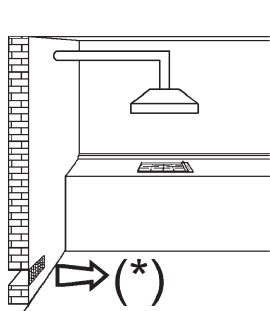
1

(*) air inlet: see installation chapter (paragraphs 6 and 7)

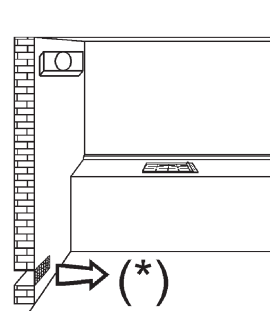
(*) entrée d'air: voir chapitre installation (paragraphes 6 et 7)



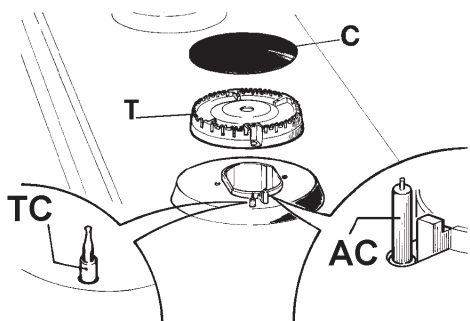
2



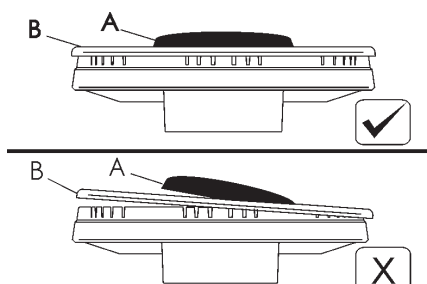
3



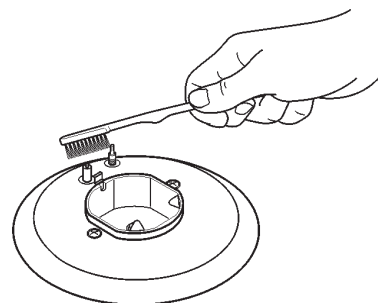
4



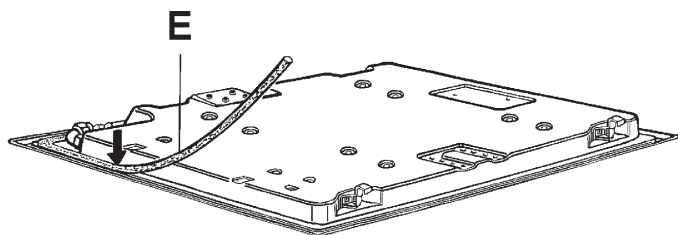
5



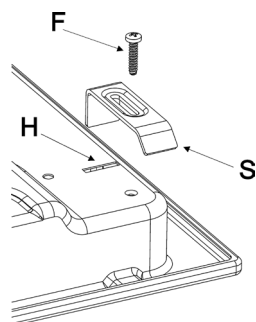
6



7



8



9

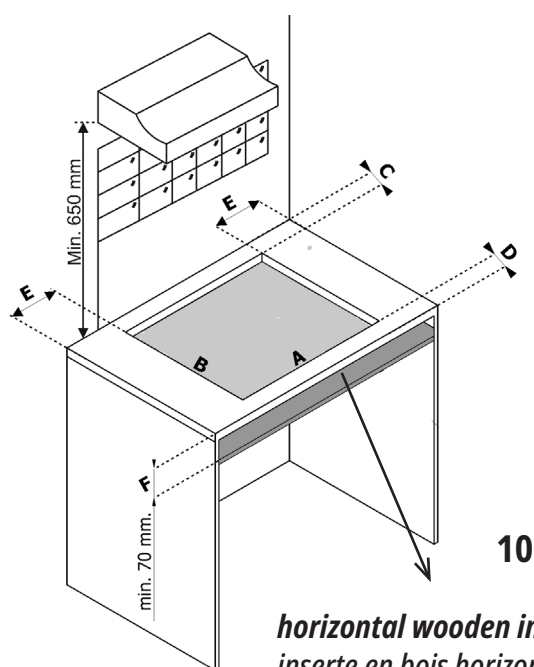
COMPLY WITH THE DIMENSIONS (IN MM)

DIMENSIONS A RESPECTER (EN MM)

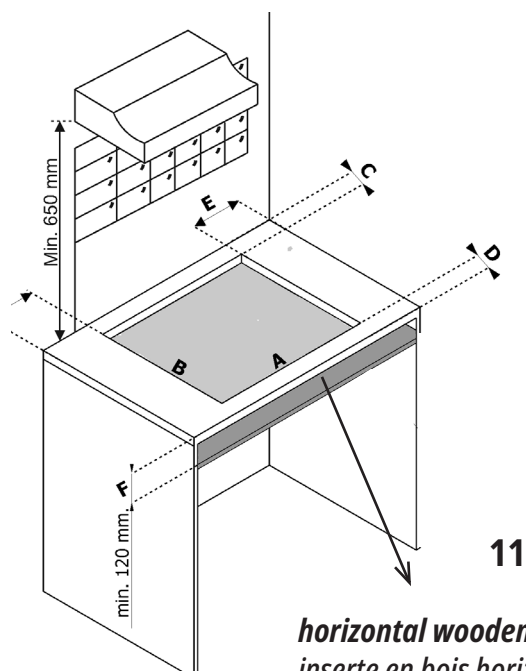
	A	B	C	D	E	F
(30) 30.1 1H - 2H	282	482	59	59	100 min.	120 min.
(30) 1 - 2 Gas	282	482	59	59	300 min.	70 min.
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(75)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	70 min.
(90)	833	475	62.5	62.5	300 min.	70 min.

For fully electric model

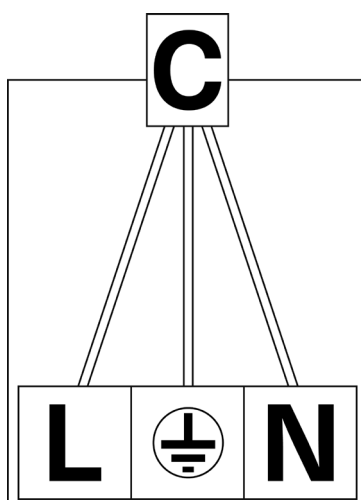
Pour le modèle entièrement électrique



horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal



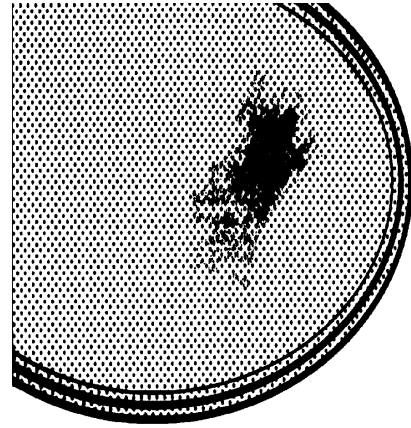
horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal



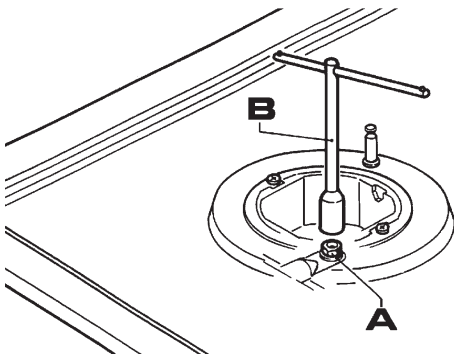
12



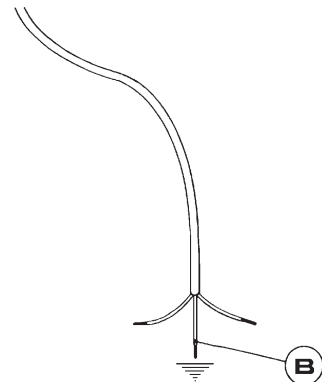
13



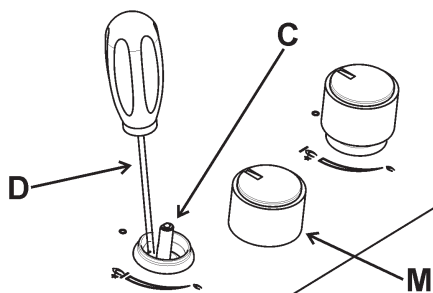
14



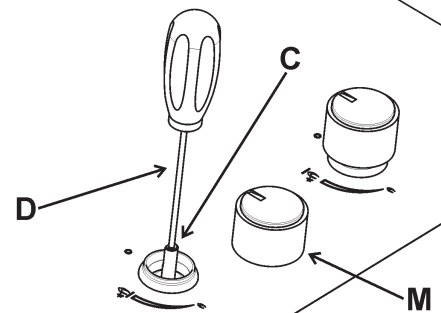
15



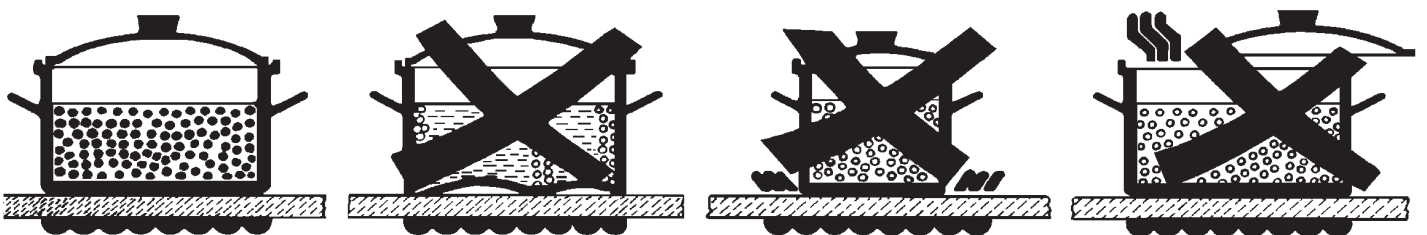
16



17



18



19

SAFETY WARNINGS:

⚠ WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements. 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.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

⚠ WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

⚠ WARNING: Do not use a steam cleaning unit of: stoves, hobs and ovens.

⚠ WARNING: The hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

⚠ WARNING: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

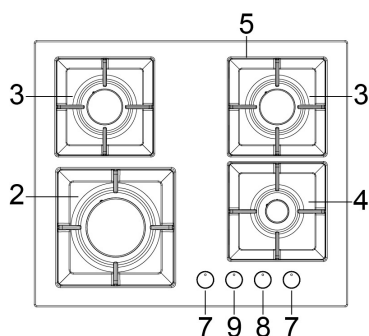
⚠ WARNING: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

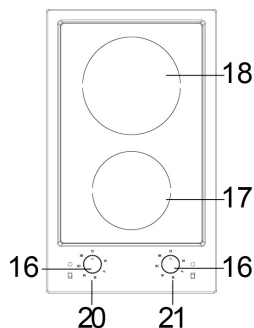
DESCRIPTION OF THE COOKTOP

MODELS:

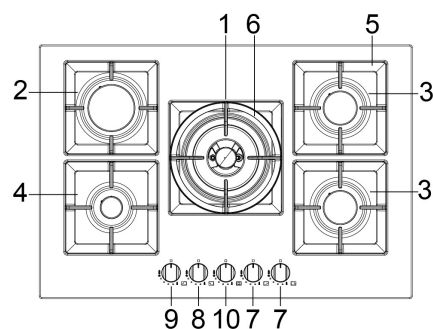
EFX 60.1 4G AI AL



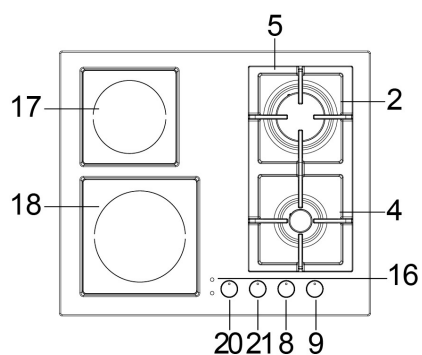
EFX 30.1 2H



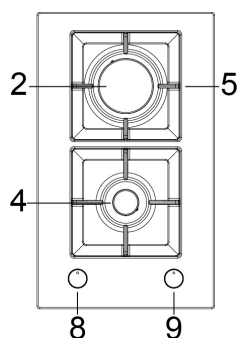
EFX 70.1 5G AI AL DR



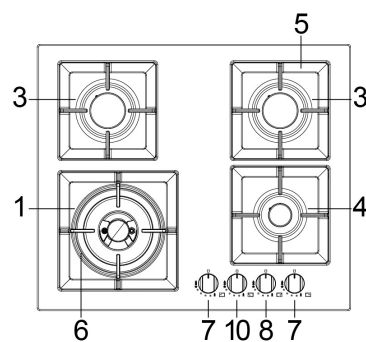
EFX 60.1 2G 2H AI AL



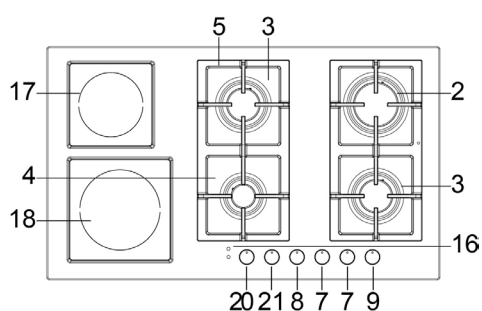
EFX 30.1 2G AI AL



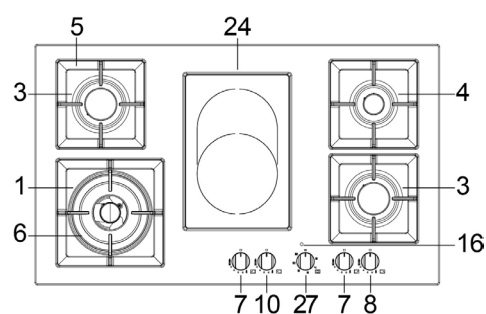
EFX 60.1 4G AI AL DR



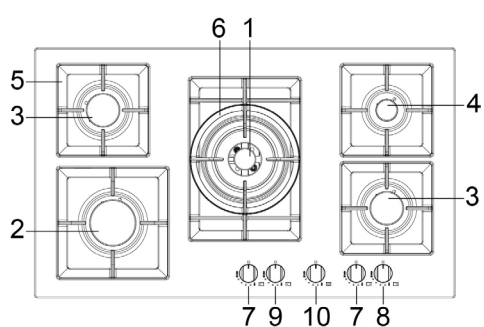
EFX 90.1 4G 2H AI AL



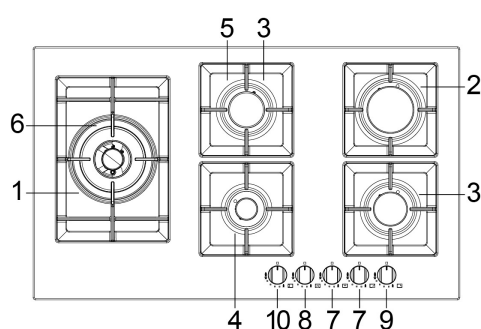
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT



1 Double crown Wok burner	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 3000 W
3 Semirapid gas burner	of 1750 W
4 Auxiliary gas burner	of 1000 W
5 Pan support	
6 WOK pan support (only on burner double crown)	
7 Burner n° 3 control knob	
8 Burner n° 4 control knob	
9 Burner n° 2 control knob	
10 Burner n° 1 control knob	
16 Electric ignition button "Hi-light" (Residual heat indicator)	
17 Electric heating element "Hi-light" Ø 14,0	of 1200 W
18 Electric heating element "Hi-light" Ø 18,0	of 1800 W
20 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 17	
21 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 18	
24 Electric heating element double oval "Hi-light" Ø 17,0*26,5 double zone	of 2100/1400 W
27 Electric heating element control knob "Hi-light" n° 24	

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

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

*To use the WOK pan support on ultra rapid gas burner only.
Put it on the ultra rapid pan support and make sure of the stability (see fig. A).*



A

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 (large flame fig. 20), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 20) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

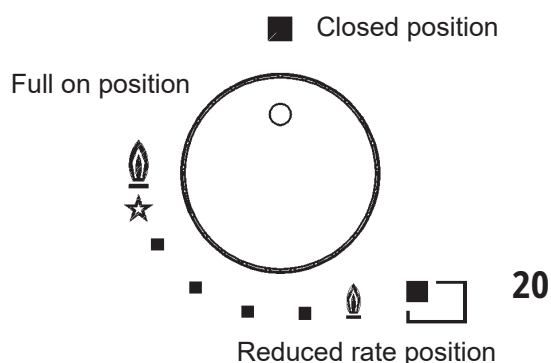
Keep the knob depressed for about 10 seconds once the burner has ignited.

In the event of the Burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for a least 1 minute.

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. 1).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 20).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.



Burners	Power ratings (W)	Pan Ø in cm
Double crown	4000	24 ÷ 26
Rapid	3000	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14

WARNINGS:

- Burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 20).
- 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.
- Utilize pots with flat bottom only.
- Containers wider than the unit are not recommended.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- Use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 2) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 3 and fig. 4).
- Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.
- Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.
- If you should not use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance barefoot.
- The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.
- During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.
- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas

- supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Customer Care Department.
 - The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.

2) SWITCHING ON THE ELECTRIC PLATES
“Hi-Lights”

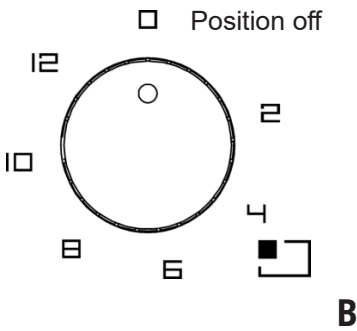
The surfaces feature two “hi-light” electric hobs of different sizes and power ratings with 12-position energy regulators. The cooking zones are clearly indicated on the surface with circles (see the picture and section with the description) and their power ratings are indicated **in table 1**.

At the side, there is a picture next to each knob indicating the cooking zone of reference (fig. B). For certain models, there is also an indicator in the area of each picture that turns on when the cooking zone exceeds 60 °C (see fig. B). The indicator turns off only when the cooking zone drops below this temperature, which is why we call it a residual heat indicator. The other models have only one such indicator located in another position (see the section with the description).

In order to cook with the heating element efficiently using the least amount of energy, use: thick, flat-bottomed pots of a width suited to that of the heating element (see picture 19). Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

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

Never cook food directly on the electric plates but always in a pot or container.



ACTIVATION OF THE DOUBLE ZONE

To activate the double zone, simply turn the clock knob to position “0”, as shown in Pic. “B”. It is possible to regulate the temperature when the double zone is switched on. To activate a cooking zone, simply turn the knob back to position “0” and switch on the selected zone, at which point the temperature can be regulated.

How to use the cooking zones

Heating takes place only in the inside part of the circles drawn on the special glass. The circles have to be wholly covered by the pots.

TABLE 1

POWER AND SIZE OF THE COOKING ZONES		
Zone n° 17	Ø 14,0 “Hi-light”	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0 “Hi-light”	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	1400 - 2100 W

ADJUSTMENT POSITIONS KNOBS CONTROL	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0 - 2	To dissolve butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.
2 - 4	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
4 - 6	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
6 - 8	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
8 - 10	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
10 - 12	To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

WARNINGS:

for a correct use, please look at fig. 19 and remind:

- Switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.
- Use pots and pans with flat solid bottoms.
- Use pots with the same diameter of the cooking zones.
- Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.
- Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.
- During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.
- Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.
- If the glass cracks, please, disconnect the appliance.
- Don't use plastic pots or aluminium sheets.
- Don't use hob as a supplementary surface.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.
- 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 pro-

tection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- 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.
- cook with a cover whenever possible to save electricity;
- an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.

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.

CLEANING

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

3) HOT PLATE

Periodically wash the cooktop, pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 5 - 6) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 5). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 7) and allow to dry fully. Do not wash in the dishwasher. Following this, all parts should be thoroughly rinsed and dried. Never wash them while they are still warm and never use abrasive powders. Do not allow vinegar, coffee, milk, salted water, lemon or tomato juice from remaining in contact with the enamelled surfaces for long periods of time.

WARNINGS:

comply with the following instructions, before re-mounting the parts:

- Check that burner head slots "T" (fig. 5) have not become clogged by foreign bodies.
- Check that enamelled burner cap "A", "B" and "C" (fig. 5 - 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.
- The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.
- Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.

- To keep in good condition the electric irons should be treated with appropriate cleaning products and prevent rust.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

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

Before any cleaning operation, disconnect the appliance from the electric circuit.

ELECTRIC ELEMENT "Hi-Light"

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob. It is very important to clean the surface soon after every use, when the glass is still tepid. Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

- slights stains: it is enough the use of a moist clean rag.
- Burnt or soiling may be removed with a special razor scraper (fig. 13); **be aware that the razor can cause wounds.**
- Marks of liquid, overflowed from the pot, can be removed using vinegar or lemon.
- **Pay attention to not let fall sugar or element with sugar. In this case turn the switch off and clean the surface with hot water and the razor blade scraper.**
- After a period of time may appear metal reflex and scratches (fig. 14) due to the wrong cleaning and the wrong use of the pots. The scratches are difficultly removable, but they do not compromise the good working of the hob.
- Don't use steam jets for the equipment cleaning.

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.

4) INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 10 - 11. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10 - 11). The prospective

walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns "E" of the scheme.

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

5) FIXING THE HOT PLATE

The cooktop 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.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 8) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 9).
- 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. 10), for model **EFX 30.1 2H** the minimum distance it must be 120 mm (fig. 11).

CAUTION: If the appliance is placed on a base, measures have to be taken to prevent the appliance slipping from the base.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

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

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force. This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It

must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

6) 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. 2). 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.

7) 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 (see fig. 3). 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, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

8) GAS CONNECTION

Before connecting the appliance, check that the values on the data label affixed to the underside of the hot plate correspond to those of the gas and electricity mains in the home. A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

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

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

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

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

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas conic male type in compliance with EN 10226 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.

IMPORTANT:

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

- Regulation (EU) 2016/426.

9) 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 cooktop).
- 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:

- Apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 12) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 12, making sure to respect the undermentioned correspondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

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

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- Install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized according to the load rating of the appliance and possess a minimum 3 mm gap between its contacts.
- Remember that the earth wire must not be interrupted by the circuit-breaker.
- The electrical connection may also be protected by a high sensitivity differential circuit- breaker.

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

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

WARNINGS:

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).

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.

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 parti-

cular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

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.

ADJUSTMENTS

Always disconnect the appliance from the electricity main before making any adjustments. All seals must be replaced by the technician at the end of any adjustments or regulations. Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

"Reduced rate" adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the "Reduced rate" position (small flame fig. 20).
- Remove knob "M" (fig. 17 and 18) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The by-pass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 17) 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. 17) or in the hole "C" inside the shaft of the tap (fig. 18).

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 gas (turn clockwise).

TAPS LUBRIFICATION

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

CONVERSIONS

11) REPLACING THE INJECTORS

The burners can be adapted to different types of gas by installing injectors suited to the type of gas required. To do this, first remove the burner tops using a wrench "B". Now unscrew injector "A" (see fig. 15) and fit a injector corresponding to the type of gas required.

It is advisable to tighten the injector in place.

After the injectors have been replaced, the burners must be regulated as explained in paragraphs 10. The technician must reset any seals on the regulating or pre-regulating devices and affix the label corresponding to the new gas regulation on the appliance instead of the already existing one. This label is supplied in the packet containing the spare injectors.

The envelope with the injectors and the labels can be included in the kit, or at disposal to the authorized Cu-

stomer Care Department.

For the sake of convenience, the nominal rate chart 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	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
N°	DESCRIPTION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DOUBLE CROWN	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6%
2	RAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	900 900 900	3000 3000 3000	58,8%
3	SEMIRAPID	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,6 %
4	AUXILIARY	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.

**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.*

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY 220-240 V~
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²
Mixed hot plate with most "Hi-Light" elements	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Mixed hot plate with 1 "Hi-Light" element	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire longer than the phase conductors (fig. 16) and comply with the recommendations given in paragraph 9.

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.

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

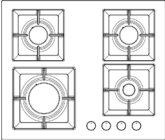
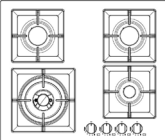
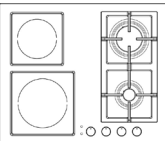
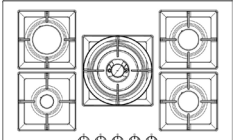
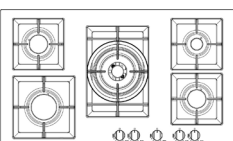
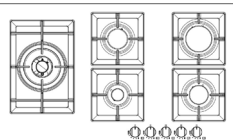
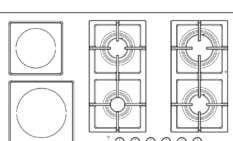
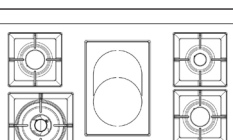
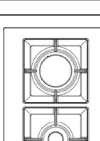
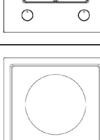
POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	POWER (W)	ECELECTRIC COOKING* (Wh/Kg)
Electric heating element "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Electric heating element "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Electric heating element "Hi-Light" double zone	17,0*26,5	2100/1400	188,3

**EElectric cooking: Energy consumption per kg calculated according to Regulation (EU) 66/2014.*

Warning: Maintenance must only be performed by authorised persons.

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

FREQUENCY = 50 / 60 Hz CATEGORY = II2H3+ TENSION = 220 - 240 V~	ΣQn BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn PROPANE G31 37 mbar	ΣQn NATURAL G20 20 mbar	TOT. RATED POWER	EEgas hob
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW		58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW		57,9 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW	3000 W	58,8 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW	3000 W	58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW	1400/2100 W	56,6 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW		65,3%
				3000 W	

TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

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

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

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

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

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

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

MARK:

MODEL:

SERIES:

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 2012/19/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.

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ :

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. 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.

⚠ AVERTISSEMENT : Il est dangereux de laisser des produits gras ou de l'huile cuire sur la table de cuisson sans surveillance, cela pourrait déclencher un incendie. En cas d'incendie, n'essayez JAMAIS de l'éteindre avec de l'eau: mettez l'appareil hors tension et étouffez la flamme, par exemple avec un couvercle de casserole ou une couverture anti-incendie.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie: ne laissez jamais aucun objet sur les surfaces chauffantes.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est fêlée, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ AVERTISSEMENT : Si la surface est fissurée, passer de l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil ne doit pas être utilisé pour le nettoyage à la vapeur des cuisinières, plaques de cuisson et fours.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil n'a pas été conçu pour être commandé par l'intermédiaire d'une minuterie externe ou un système de commande à distance indépendant.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez que les protections prévues et incorporé dans les taques par le fabricant des appareils de cuisson ou conseiller par celui-ci dans ses manuels d'utilisation. L'utilisation de protections inapproprié peuvent causés des accidents.

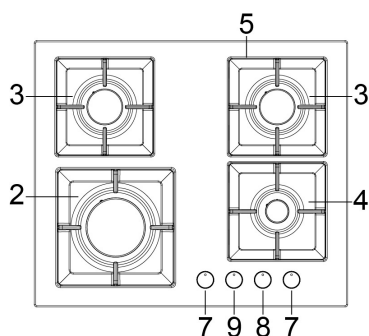
⚠ AVERTISSEMENT : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé constamment.

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

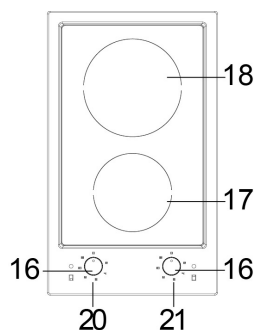
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODELS:

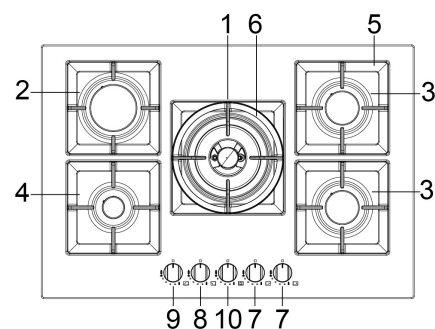
EFX 60.1 4G AI AL



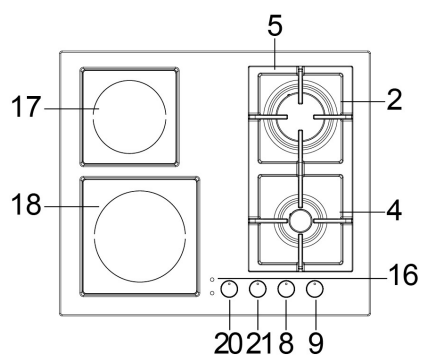
EFX 30.1 2H



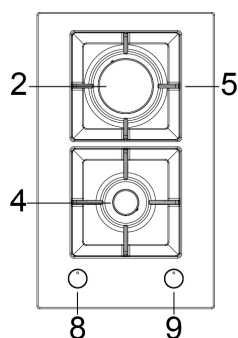
EFX 70.1 5G AI AL DR



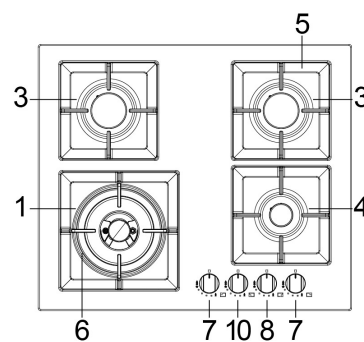
EFX 60.1 2G 2H AI AL



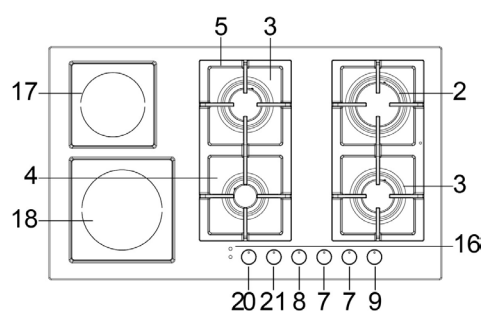
EFX 30.1 2G AI AL



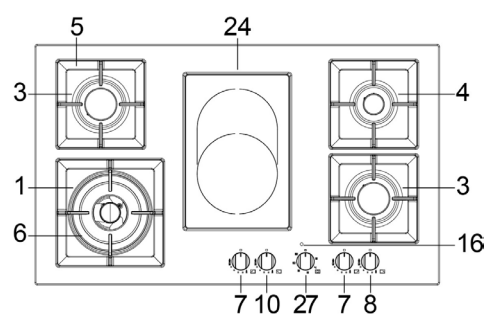
EFX 60.1 4G AI AL DR



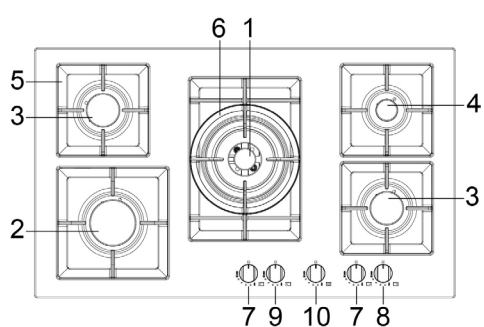
EFX 90.1 4G 2H AI AL



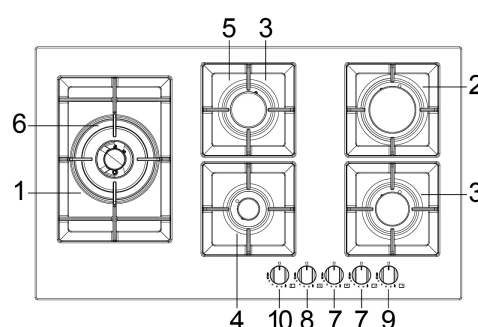
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT

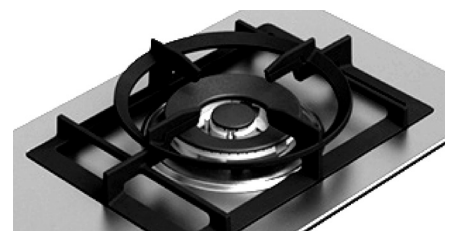


1 Brûleur double couronne WOK	de 4000 W
2 Brûleur rapide	de 3000 W
3 Brûleur semi-rapide	de 1750 W
4 Brûleur auxiliaire	de 1000 W
5 Grille	
6 WOK grille (uniquement sur le brûleur double couronne)	
7 Bouton de commande du brûleur n° 3	
8 Bouton de commande du brûleur n° 4	
9 Bouton de commande du brûleur n° 2	
10 Bouton de commande du brûleur n° 1	
16 Voyant d'indication "Hi-light" (chaleur résiduelle)	
17 Foyer électrique "Hi-light" Ø 14,0	de 1200 W
18 Foyer électrique "Hi-light" Ø 18,0	de 1800 W
20 Bouton de commande du foyer "Hi-light" n° 17	
21 Bouton de commande du foyer "Hi-light" n° 18	
24 Foyer électrique "Hi-light" Ø 17,0*26,5 double zone oval	de 2100/1400 W
27 Bouton de commande du foyer "Hi-light" n° 24	

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

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

*N'utilisez la grille WOK que sur le brûleur ultrarapide.
Montez-la sur la grille du brûleur ultrarapide, en vérifiant sa stabilité (voir fig. A).*



A

UTILISATION

1) BRÛLEURS

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

- Allumage électrique automatique

Enfoncer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 20) puis enfoncer le bouton à fond.

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

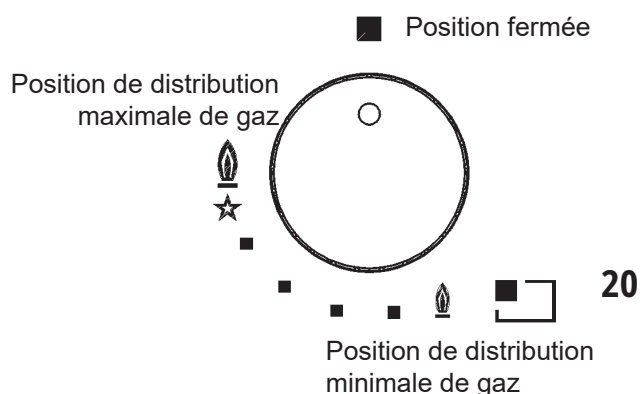
Avec les brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité, il faut tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre le bouton correspondant au brûleur à utiliser, l'amener sur la position Maximum (grande flamme fig. 20) jusqu'à entendre un léger déclic puis enfoncer le bouton et répéter les opérations indiquées précédemment.

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

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

- Utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 1).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 20).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.



Brûleurs	Puissances W	Ø Casseroles (cm)
Double couronne	4000	24 ÷ 26
Rapide	3000	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14

AVERTISSEMENTS :

- On ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig. 20).
- En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.
- Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en éloigner les enfants. S'assurer en particulier que les poignées des casseroles sont correctement positionnées et surveiller la cuisson des aliments qui requièrent des huiles et des graisses car elles sont facilement inflammables.
- Ne pas utiliser de spray à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.
- On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION :

- l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 2) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).
- En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.
- 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.

2) MISE EN SERVICE DE PLAQUE ELECTRIQUE

Les tables sont équipées de deux foyers électriques "hi-light" de diamètres différents et fonctionnant à des puissances différentes avec régulateurs d'énergie à 12 positions. Les zones de cuisson sont indiquées clairement sur la table par des cercles (voir figure, paragraphe de la description) et leur puissance sont indiquées dans le tableau 1.

Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque bouton, un schéma qui indique la zone de cuisson à laquelle la bouton se réfère (fig. B).

Sur certains modèles, le schéma comprend un voyant lumineux qui s'allume lorsque la température de la zone de cuisson dépasse 60 °C (voir fig. B). Le voyant s'éteindra uniquement lorsque la température de la zone de cuisson sera descendue au-dessous de cette valeur, ce qui lui vaut le nom de voyant de chaleur résiduelle. Les autres modèles ne possèdent qu'un seul de ces voyants, indiqué entre autre sur une autre position (voir paragraphe de description).

ACTIVATION DE LA ZONE DOUBLE

Afin d'activer la zone double, il suffit de tourner le bouton horloge jusqu'en position "0", comme montré sur l'image "B". Lorsque la double zone est activée, la régularisation de la température peut se faire.

Pour l'activation d'une zone de cuisson, il suffit de tourner à nouveau le bouton jusqu'en position "0", allumer la zone choisie et à ce stade la régularisation de la température peut se faire.

Comment utiliser les zones de cuisson

Le chauffage n'a lieu qu'à l'intérieur des cercles tracés sur le verre qui doivent donc être totalement couverts par le fond des casseroles.

Pour obtenir des performances optimales avec une consommation minimale d'énergie lors de la cuisson avec l'élément chauffant, utilisez : des casseroles à fond plat, de grande épaisseur et de diamètre adapté à l'élément chauffant (voir figure 19). Faites cuire avec le couvercle pour plus d'économies. Adaptez la puissance de l'élément chauffant après ébullition.

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

Ne faites jamais cuire les aliments directement sur les plaques électriques, mais toujours dans un pot ou récipient.

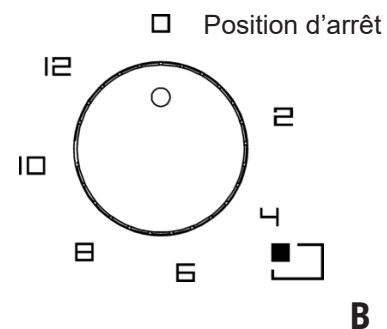


TABLEAU 1

PUISSANCE ET DIMENSIONS DES ZONES DE CUISSON		
Zone n° 17	Ø 14,0 "Hi-light"	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0 "Hi-light"	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5 "Hi-light"	2100/1400 W

POSITIONS DE RÉGLAGE DES MANETTES DE COMMANDE	TYPES DE CUISSON POSSIBLES
0 - 2	Pour faire fondre le beurre, le chocolat et autre.
2 - 4	Pour chauffer de petites quantités de liquide et pour maintenir les plats au chaud.
4 - 6	Pour chauffer des plats consistants, décongeler les aliments surgelés et faire cuire fruits et légumes.
6 - 8	Cuisson de la viande, du poisson, de légumes en sauce et de préparations liquides.
8 - 10	Rôtis de viande, poissons, bifteck et oeufs.
10 - 12	Frيره à l'huile et chauffer de grandes quantités d'eau.

AVERTISSEMENTS :

pour utiliser correctement votre table de cuisson, observez la figure 19 et rappelez-vous de :

- Mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur la zone de cuisson.
- Utiliser des casseroles à fond plat et épais.
- Ne pas utiliser de casseroles plus petites que le foyer.
- Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur le foyer.
- Ne pas traîner les casseroles sur le plan en verre pour ne pas le rayer.
- Ne pas s'éloigner de l'appareil pendant la cuisson et faire attention que les enfants ne s'en approchent pas. Assurez-vous que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses qui sont facilement inflammables.
- Après l'utilisation, les foyers restent chauds longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet tant que le voyant de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint pour éviter de vous brûler.
- Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du verre.
- Ne poser ni aluminium ni récipients en plastique sur la surface chaude.
- Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan d'appui.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

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

- Si vous ne devez pas utiliser cet appareil, pas plus (ou remplacer un ancien modèle), avant de s'en débarrasser, le rendre inopérant en conformité avec la législation actuelle sur la protection de la santé et de la prévention de la pollution de l'environnement en faisant ses parties dangereuses sans danger, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer sur un appareil abandonné.

- Cuire avec un couvercle à chaque fois que possible pour économiser de l'électricité;

- un voyant lumineux près du bouton indique lorsque les plaques électriques sont sous tension.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION :

- 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.

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.

NETTOYAGE

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

3) PLAN DE TRAVAIL

Si on veut conserver la brillance de la table, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède puis de la rincer et de la sécher. Laver de la même manière les grilles émaillées, les couvercles émaillés "A", "B" et "C" (voir fig. 5 - 6) des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 5).

Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 5). Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 7) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. Éviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

AVERTISSEMENTS :

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

- Vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 5) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.
- S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 5 - 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.
- La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.
- Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.
- Pour maintenir en bon état les fers à repasser électriques doivent être traités avec des produits de nettoyage appropriés et éviter la rouille.
- Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.

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

Débranchez l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage.

PLAQUE ÉLECTRIQUE "Hi-Light"

Pour conserver la surface de cuisson propre et brillante, passez un produit à base de silicone sur la surface vitrée avant d'utiliser l'appareil pour le protéger contre l'eau et la saleté. Ce film de protection ne dure qu'un certain temps; nous vous conseillons donc d'appliquer fréquemment le produit.

Nettoyez la table chaque fois que vous l'avez utilisée et lorsque le verre est encore tiède.

N'utilisez pas d'éponges métalliques, de poudres abrasives ou de spray corrosifs.

Nettoyez la table en fonction du degré de saleté:

- Pour les taches légères, utilisez une éponge imbibée d'eau.
- Pour la saleté résistante et les incrustations, utilisez un grattoir (fig. B). **Tenez-le avec le plus grand soin pour ne pas risquer de vous blesser.**
- Les traces des liquides qui auraient débordé des marmites s'éliminent avec du vinaigre ou du citron.
- **Attention: ne laissez pas tomber de sucre ni d'aliments sucrés sur la table pendant la cuisson. Si cela devait vous arriver, éteignez la plaque et nettoyez immédiatement à l'eau chaude en utilisant un grattoir sur les taches encore chaudes.**
- À la longue, la table risque de prendre des colorations ou des reflets métalliques ou présenter des rayures (fig. 14) si vous ne la nettoyez pas correctement ou si vous déplacez les récipients trop brutalement. Il est très difficile d'éliminer ces rayures mais sachez qu'elles ne compromettent nullement l'efficacité de votre table de cuisson.
- N'utilisez pas les gicleurs de vapeur pour le nettoyage d'équipement.

INSTALLATION

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

L'installation, tous les réglages, les transformations et les entretiens mentionnés dans ce chapitre doivent être effectués exclusivement par du personnel qualifié. L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur. Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir enlevé l'emballage externe et interne des différentes pièces mobiles, s'assurer que la table est intacte. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel qualifié. Les éléments de l'emballage (carton, sachets, polystyrène expansé, clous...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils représentent des sources potentielles de danger.

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 10 - 11, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig. 10 - 11).

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

5) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- Détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 8) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et position-

ner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.

- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 9).

- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 70 millimètres du dessus (voir la fig. 10) pour le model **EFX 30.1 2H INOX** la distance doit être de 120 millimètres (fig. 11).

AVERTISSEMENT ! Si l'appareil est placé sur un socle, des mesures doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter une surchauffe.

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C. Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement se décolle. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur. Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

6) 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. 2) 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.

7) 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. 3). 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. 4).

8) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique, apposée sur la partie basse du caisson, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz. Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur.

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

- Soit par raccordement rigide conformément aux règlements en vigueur.
- Soit par raccordement par tuyau métallique à flexible onduleux conformément aux règlements en vigueur.
- Soit par raccordement par tuyau flexible avec embouts mécaniques conformément aux règlements en vigueur. La longueur du tuyau doit être inférieure à 2 mètres.

Raccordement pour le tube souple Butane/Propane distribué par bouteille ou réservoir:

- Le raccordement se fait par tube souple conformément aux règlements en vigueur (longueur min. de 400 mm et max. de 2000 mm).

Lorsque le gaz est fourni par une bouteille, l'appareil doit être alimenté par un détendeur conforme aux dispositions en vigueur et doit être raccordé:

- Avec un tuyau en cuivre. Les raccords de ce tuyau doivent être constitués d'unions à joints mécaniques.
- Avec un tuyau flexible en acier inoxydable sans soudure. La longueur de ce tuyau ne doit pas dépasser 2 mètres et les joints doivent être conformes aux normes. Il est conseillé d'appliquer l'adaptateur spécial au tuyau flexible. Celui-ci est facilement disponible dans le commerce et facilite la connexion avec l'embout du détendeur sur la bouteille.
- Avec un tuyau flexible en caoutchouc conforme aux normes. Le diamètre de ce tuyau doit être de 8 mm et sa longueur ne doit pas être inférieure à 400 mm ni supérieure à 1500 mm. Il doit être solidement fixé à l'embout par le collier de sécurité spécifié par les normes.

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.

IMPORTANT : L'appareil est conforme aux dispositions des sous-règlements pour les directives européennes:
- Règlement (UE) 2016/426.

9) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

- La tension corresponde à la valeur indiquée sur la plaque signalétique et que la section des câbles de l'installation électrique puisse supporter la charge, indiquée elle aussi sur la plaque.
- La portée électrique de l'installation et des prises de courant sont appropriées à la puissance maximale de l'appareil (voir l'étiquette appliquée sur la partie inférieure du caisson).
- La prise ou l'installation sont munies d'un raccordement efficace à la terre conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

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

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

Lettre l (phase) = fil marron;

Lettre n (neutre) = fil bleu;

Symbole de terre  = fil vert - jaune.

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

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

- Interposer entre l'appareil et le réseau un interrupteur

omnipolaire, dimensionné à la charge de l'appareil, avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.

- Ne pas oublier que le câble de mise à la terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

- Le réseau électrique peut également être protégé au moyen d'un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

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

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

AVERTISSEMENTS :

tous nos produits sont conformes aux normes européennes et à leurs amendements correspondants. Le produit est donc conforme aux exigences des directives européennes en vigueur relatives à:

- la compatibilité électromagnétique (CEM);
- la sécurité électrique (LVD);
- la restriction de l'utilisation de certaines substances dangereuses (RoHS);
- l'éco-conception (ErP).

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.

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.

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.

REGLAGES

Avant tout réglage, débrancher l'appareil. Au terme des opérations de réglage ou de préréglage, les scellements éventuels doivent être rétablis par le technicien. Le réglage de l'air primaire sur nos brûleurs n'est pas nécessaire.

10) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 20).

- retirer le bouton « M » (fig. 17 et 18) 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. 17) 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. 17), ou dans le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 18).

- 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.

Il reste entendu que ce réglage ne doit être effectué qu'avec des brûleurs fonctionnant à G20, tandis qu'avec les brûleurs fonctionnant à G30 ou G31 la vis doit être bloquée à fond (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre).

ROBINETS LUBRIFICATION

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

TRANSFORMATIONS

11) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

Les brûleurs sont adaptables aux différents gaz en montant les injecteurs correspondants au gaz utilisé. Pour cela, il est nécessaire d'enlever les répartiteurs de flamme des brûleurs et, au moyen d'une clé droite "B", de dévisser l'injecteur "A" (voir fig. 15) et de le remplacer par un injecteur correspondant au gaz utilisé.

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 10, sélectionner les organes de réglage ou de prérégler éventuels, et remplacer l'étiquette présente sur l'appareil par celle qui correspond au nouveau réglage de gaz effectué. Cette étiquette se trouve dans le sachet qui contient les injecteurs de rechange.

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

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

TABLEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT THERMIQUE (W)		E.EGazBruleurs*
N°	DENOMINATION			g/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DOUBLE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6%
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	900 900 900	3000 3000 3000	58,8%
3	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,6 %
4	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	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.

ENTRETIEN

TYPES ET SECTIONS DES CABLES D'ALIMENTATION

TYPE DE TABLE DE CUISSON	TYPE DE CABLE	ALIMENTATION MONOPHASE 220-240 V~
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm ²
Table de cuisson mixtes au plus foyer électrique "Hi-light"	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Table de cuisson mixtes au une foyer électrique "Hi-light"	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

En cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur devra veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 16) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 9.

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.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

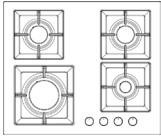
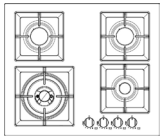
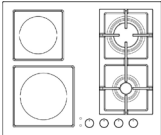
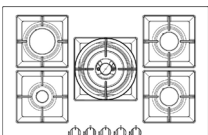
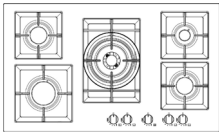
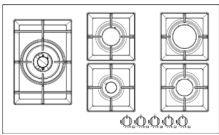
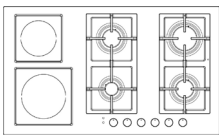
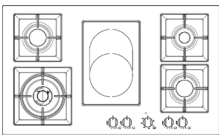
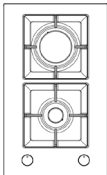
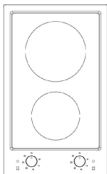
PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DÉNOMINATIONS	Ø (cm)	PUISSANCE (W)	ELECTRIQUE COISSON* (Wh/Kg)
Foyer électrique "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Foyer électrique "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Foyer électrique "Hi-light double zone	17,0*26,5	2100/1400	183,3

*ELECTRIQUE cuisson: la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014.

Attention : l'entretien doit être confié exclusivement à du personnel agréé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

FRÉQUENCE = 50 / 60 Hz CATÉGORIE = II2H3+ TENSION = 220 - 240 V~	ΣQn BUTANE G30 28-30 mbar	ΣQn PROPANE G31 37 mbar	ΣQn NATUREL G20 20 mbar	PUISS. NOM. TOT.	EE plaque de cuisson au gaz
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW		58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW		57,9 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW	3000 W	58,8 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW	3000 W	58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW	1400/2100 W	56,6 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW		65,3%
				3000 W	

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés. Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié. C'est pour cette raison que nous vous recommandons de toujours vous adresser au Concessionnaire qui a procédé à la vente ou à notre Centre d'Assistance Technique le plus proche en spécifiant la marque, le modèle, le numéro de série et le type de défaut que présente votre appareil. Les données correspondantes sont poinçonnées sur l'étiquette signalétique appliquée sur la partie inférieure de votre appareil ainsi que sur l'étiquette appliquée sur la boîte d'emballage. Ces informations permettent au technicien de se munir des pièces de rechange appropriées et par conséquent de garantir une intervention immédiate et spécifique. Il est conseillé de reporter ces données ci-après de manière à toujours les avoir à portée de main:

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....

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 2012/19/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.

المساعدة الفنية وقطع الغيار

قبل مغادرة المصنع ، سيتم اختبار هذا الجهاز وتنظيمه بواسطة خبير و كادر متخصص لضمان أفضل أداء-
 لا يجوز إجراء أي إصلاحات أو تعديلات قد تكون مطلوبة لاحقاً إلا عن طريق أشخاص مؤهلين مع أقصى درجات العناية والاهتمام-
 لهذا السبب ، اتصل دائماً بالموزع المعتمد لدينا أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع عندما يكون إجراء إصلاحات أو تعديلات على الجهاز ضروريا مع تحديد نوع الخلل وموديل الجهاز
 يرجى ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط من خلال مراكز خدمة ما بعد البيع و منافذ البيع المعتمدة-
 تتم طباعة البيانات أعلاه على ملصق البيانات الموضوعة في الجزء السفلي من الجهاز وعلى صندوق التعبئة-
 . المعلومات المذكورة أعلاه تعطي للفني إمكانية الحصول على قطع الغيار المناسبة و التدخل بشكل تلقائي. نقتراح ملء الجدول أدناه-

..... :إشارة

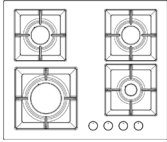
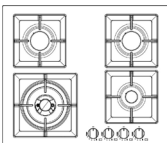
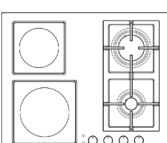
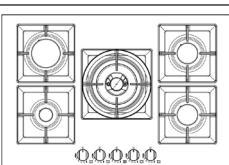
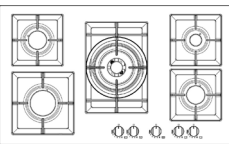
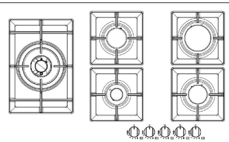
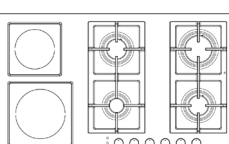
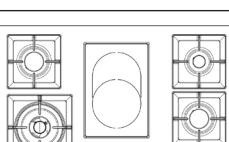
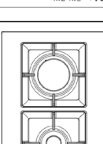
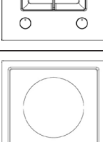
..... :موديل

..... :مجموعة

احتفظ بشهادة الضمان أو ورقة البيانات الفنية مع دليل التعليمات طوال فترة استخدام الجهاز، لأنها تحتوي على بيانات فنية مهمة



البيانات الفنية على ملصق البيانات

زئره 50 / 60 = ددرتلا = 112H3+ ستلوف 220 - 240 = دهجلا	ΣQ_n ناتوب G30 28-30 رابيلم	ΣQ_n نابورب G31 37 رابيلم	ΣQ_n يعيبط زاغ G20 20 رابيلم	قيلامجالا قردقلا قردقلا	زاغ دقوم
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW		58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW		57,9 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW	3000 W	58,8 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	836 g/h	821 g/h	11.5 kW		58,15 %
	545 g/h	536 g/h	7.5 kW	3000 W	58,6 %
	618 g/h	607 g/h	8.5 kW	1400/2100 W	56,6 %
	291 g/h	286 g/h	4.0 kW		65,3%
				3000 W	

الصيانة

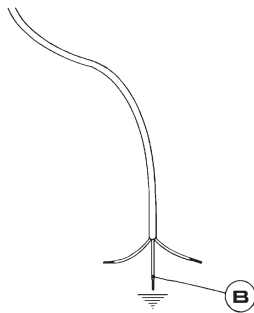
أنواع وأقطار كابلات التغذية

نوع لوحة التسخين	نوع الكابل	تغذية كهربائية أحادية الطور 220-240 فولت~
زاغلاب لمعني يهط حطس	H05 RR - F	مقطع 3 × 0.75 مم ²
يلع يوتحت عطلتخم نيخست عحي فص ”تيال ياه“ رصانع مطعم	H05 RR - F	مقطع 3 × 1.5 مم ²
يلع يوتحت عطلتخم نيخست عحي فص ”تيال ياه“ عون نم دحاو نيخست رصنع	H05 RR - F	مقطع 3 × 1 مم ²

تنبيه!!! إذا تم استبدال كابل التغذية، يجب على المثبت ترك سلك التأريض أطول من الموصلات المرحلية (الشكل 16) والالتزام بالتوصيات المذكورة في الفقرة 9.

في حالة حدوث عطل أو قطع في الكابل، يُرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسه. علاوة على ذلك، يجب فصل الجهاز عن الكهرباء وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لإصلاح المشكلة.

إذا كان سلك التغذية تالفاً، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة التابع لها أو أشخاص مؤهلين مماثلين لتجنب أي خطر.



16

تصنيفات القدرة للمكونات الكهربائية

الفئات	Ø (cm)	(القدرة واط)	(الطبخ الكهربائي (واط·ساعة/كغ)
عنصر تسخين كهربائي “هاي-لايت”	14,0	1200	187,0
عنصر تسخين كهربائي “هاي-لايت”	18,0	1800	188,5
عنصر تسخين كهربائي “هاي-لايت” ذو منطقة مزدوجة	17,0*26,5	2100/1400	183,3

الطبخ الكهربائي: استهلاك الطاقة لكل كغ محسوب وفقاً للوائح (الاتحاد الأوروبي) 66/2014

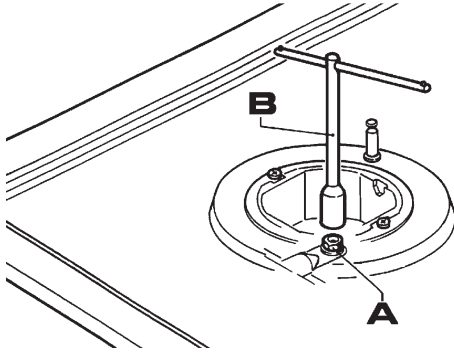
تحذير: يجب أن يتم الصيانة فقط بواسطة الأشخاص المخولين.

التحويلات

استبدال الحاقنات 11)

لأغراض التسهيل، تسرد جدول المعدل الاسمي أيضًا مدخلات الحرارة للشعلات، وقطر الحاقنات، وضغوط التشغيل للأنواع المختلفة من الغاز

يمكن تعديل الشعلات لتناسب أنواع الغاز المختلفة عن طريق تركيب الحاقنات المناسبة لنوع الغاز المطلوب. للقيام بذلك، قم أولاً بإزالة رؤوس انظر الشكل 15)) "A" الآن قم بفك الحاقن "B" الشعلات باستخدام مفتاح وقم بتركيب الحاقن المناسب لنوع الغاز المطلوب. يُنصح بشد الحاقن في مكانه بإحكام.



15

بعد استبدال الحاقنات، يجب ضبط الشعلات كما هو موضح في الفقرة 10. يجب على الفني إعادة تثبيت أي أختام على أجهزة الضبط أو ما قبل الضبط ووضع المصق الخاص بتنظيم الغاز الجديد على الجهاز بدلاً من المصق الموجود سابقاً. يتم توفير هذا المصق في الحزمة التي تحتوي على الحاقنات الاحتياطية. يمكن أن تكون الظرف الذي يحتوي على الحاقنات والمصقات ضمن الطقم، أو متاحة لقسم خدمة العملاء المخول.

جدول

	القدرة الحرارية (الاسمية واط)		قطر النفثات 1/100 mm	القدرة العادية		الضغط الطبيعي مللي بار	غاز	المواقف	
	Max.	Min.		l/h	g/h			تسمية	N°
*بيانات شعلات الغاز									
56,6%	4000	1800	100		291	28 - 30	G30 غاز بيوتان	جودزم كوو	1
	4000	1800	100		286	37	G31 غاز بروبان		
	4000	1800	150 H3	381		20	G20 غاز طبيعي		
58,8%	3000	900	85		218	28 - 30	G30 غاز بيوتان	ةعيرس	2
	3000	900	85		214	37	G31 غاز بروبان		
	3000	900	115 Y	286		20	G20 غاز طبيعي		
58,6 %	1750	550	65		127	28 - 30	G30 غاز بيوتان	ةعيرس ملبش	3
	1750	550	65		125	37	G31 غاز بروبان		
	1750	550	98 Z	167		20	G20 غاز طبيعي		
N.A.	1000	450	50		73	28 - 30	G30 غاز بيوتان	دعاسم	4
	1000	450	50		71	37	G31 غاز بروبان		
	1000	450	72 X	95		20	G20 غاز طبيعي		

EN 30- تم حساب الأداء (كفاءة شعلات الغاز) وفقاً لمعيار EC، وفقاً للائحة رقم 66/2014 التابعة للاتحاد الأوروبي بشأن تنفيذ التوجيه 2009/125 G20. في آخر مراجعة باستخدام الغاز الطبيعي 2-1

الضبط

بجانب الصمام (انظر الشكل 17) أو في "D" عن طريق إدخال مفك صغير (داخل عمود الصمام) (انظر الشكل 18 "C" الفتحة).
قم بتدوير برغي الخانق إلى اليمين أو اليسار حتى يتم ضبط لهب الموقد بشكل مناسب على وضع "المعدل المنخفض". يجب ألا يكون اللهب منخفضًا جدًا: يجب أن يكون أصغر لهب مستمرًا وثابتًا.
أعد تركيب المكونات المختلفة.

يفهم أن هذه الضبطات يجب أن تُجرى فقط على الشعلات التي تعمل بغاز G31 أو G30 يجب قفل البرغي بالكامل عند تشغيل الشعلات بغاز G20. (اتجاه عقارب الساعة).

تزييت الصنابير

في حال انسداد أحد الصنابير، لا تقم باستخدام القوة، واطلب المساعدة التقنية.

يجب دائمًا فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء الرئيسي قبل إجراء أي تعديلات. يجب على الفني استبدال جميع الأختام في نهاية أي تعديلات أو ضبط. لا تتطلب شعلتنا ضبط الهواء الأولي.

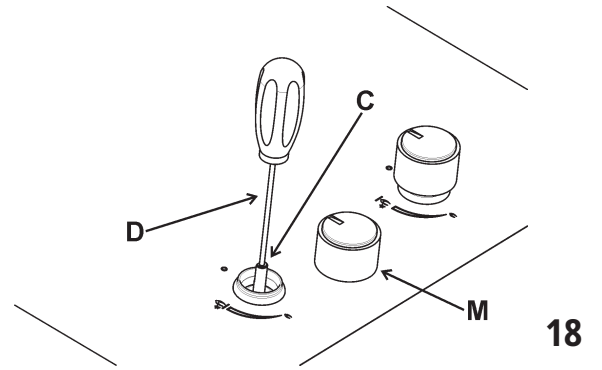
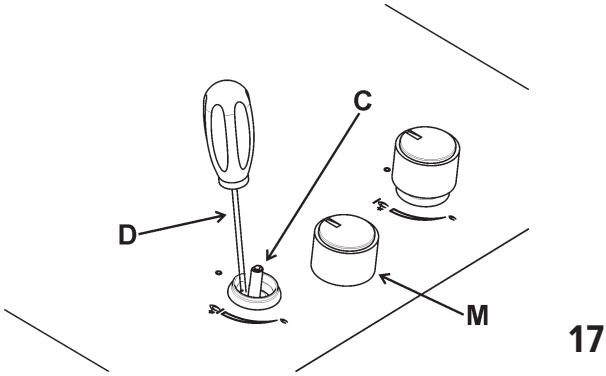
صنابير 10)

"ضبط" معدل منخفض

شغل الموقد وحرك المقبض الخاص به إلى وضع "المعدل المنخفض" (لهب صغير، انظر الشكل 20).

انظر الشكلين 17 و 18 للصمام، والذي يكون مثبتًا "M" أزل المقبض ببساطة على عموده.

يمكن أن يكون التجاوز لضبط المعدل الأدنى: بجانب الصمام (انظر الشكل 17) أو داخل العمود. في أي حال، للوصول إلى الضبط، يمكن القيام بذلك



يجب أن يتناسب حجم قاطع الدائرة هذا مع تصنيف حمل الجهاز، وأن تكون المسافة بين نقاط تلامسه 3 مم على الأقل.
تذكر أنه يجب ألا يقطع قاطع الدائرة سلك التأسيس -
يمكن أيضًا حماية التوصيل الكهربائي بواسطة قاطع دائرة توافضي عالي -
الحساسية.
يُنصح بشدة بتثبيت سلك التأسيس ذي اللون الأصفر والأخضر النسبي في -
نظام تأسيس فعال

أنبوب مطاطي وفق المعايير: يجب أن يكون قطر هذا الأنبوب 8 ملم، -
ويجب أن يكون طوله لا يقل عن 400 ملم ولا يزيد عن 1500 ملم. يجب
تثبيته بإحكام على صنوبر الأنبوب باستخدام مشبك الأمان المحدد بالمعايير

تحذيرات

تذكر أن وصلة مدخل الغاز على الجهاز من نوع ذكر مخروطي 1/2" يجب أن يضمن تركيب أنبوب الفولاذ المقاوم EN 10226 وفقًا لمعايير للصدأ وأنبوب المطاط ألا يلمس أبدًا الأجزاء المتحركة في الخزانة المدمجة (مثل الإدراج). علاوة على ذلك، يجب ألا يمر عبر المقصورات التي يمكن استخدامها لأغراض التخزين

عند استخدام أنبوب مطاطي، من الضروري الالتزام بالتعليمات التالية

- يجب ألا يلمس أي جزء من الأنبوب أجزاء تصل درجة حرارتها إلى أكثر -
C من 90°
- يجب ألا يتم سحب أو لف الأنبوب، أو تقييده، أو ثنيه بشدة -
- يجب ألا يلامس الحواف الحادة أو الزوايا -
- يجب أن يكون من السهل فحص طول الأنبوب بالكامل للتحقق من حالة -
التآكل
- يجب استبدال الأنبوب ضمن التاريخ المحدد على الأنبوب نفسه -

هام:

الجهاز متوافق مع أحكام اللوائح الفرعية للتوجيهات الأوروبية
اللائحة (الاتحاد الأوروبي) 2016/426 -

التوصيل الكهربائي 9)

يجب أن يتم توصيل الأجهزة الكهربائية وفقًا للأحكام والمعايير السارية
قبل توصيل الجهاز، تحقق من ما يلي
أن الجهد الكهربائي يتوافق مع القيمة الموضحة على لوحة المواصفات وأن -
مقطع أسلاك النظام الكهربائي قادر على تحمل الحمل، كما هو موضح أيضًا
على لوحة المواصفات
أن قدرة التيار الكهربائي للمصدر الكهربائي والمقاييس مناسبة للطاقة -
القصى للجهاز (يرجى الاطلاع على ملصق البيانات الموضوع على الجزء
(السفلي من سطح الطهي
أن المقبس أو النظام يحتوي على توصيل أرضي فعال ومتوافق مع الأحكام -
والمعايير السارية
الشركة المصنعة ترفض أي مسؤولية في حال عدم الامتثال لهذه الأحكام

عند توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي عبر مقبس

قم بتوصيل قابس قياسي مناسب للحمل المشار إليه في ملصق التعريف -
إذا لم يكن مزودًا بذلك (انظر الشكل 12). قم بتوصيل "C" بكابل الإدخال
الكابلات وفقًا للمخطط في الشكل 12، مع التأكد من الالتزام بالمطابقات
المذكورة أدناه

الخط الحي) = السلك البني L الحرف

الحياضي) = السلك الأزرق N الحرف

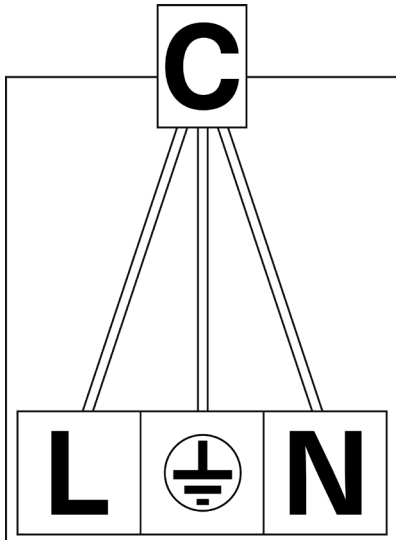
رمز الأرض = $\oplus$ السلك الأخضر - الأصفر

يجب وضع كابل مصدر الطاقة بحيث لا تتعرض أي جزء منه لدرجة -
حرارة تصل إلى 90°م
لا تستخدم أبدًا المحولات أو الموصلات أو الشواحن للتوصيل، حيث يمكن -
أن تسبب اتصالًا خاطئًا وتؤدي إلى ارتفاع حرارة خطير
يجب أن يكون المقبس الكهربائي متأكدًا بعد التركيب -

عند توصيل الجهاز مباشرةً بمصدر الكهرباء الرئيسي

ركب قاطع دائرة أحادي القطب بين الجهاز ومصدر الكهرباء الرئيسي. -

مهم: يتطلب التركيب أو الضبط أو تحويل الموحد لاستخدام غازات أخرى
فني تركيب مؤهل؛ عدم الالتزام بهذا الشرط يلغي الضمان
إذا كان التركيب يتطلب تعديل النظام الكهربائي للمنزل أو إذا كانت المقبس
غير متوافقة مع قابس الجهاز، يجب إجراء التعديلات أو الاستبدالات
بواسطة شخص مؤهل مهنيًا. وبالأخص، يجب على هذا الشخص التأكد
أيضًا من أن مقطع أسلاك المقبس مناسب للطاقة التي يستهلكها الجهاز
مهم: يجب تركيب الجهاز وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة. ولن تكون
الشركة المصنعة مسؤولة عن الإصابات التي تصيب الأشخاص أو
الحيوانات أو الأضرار التي تلحق بالممتلكات نتيجة تركيب غير صحيح



إصلاح الصفيحة الساخنة (5)

جهاز قادر على التخلص من أبخرة الاحتراق، لذلك يجب توصيله وفقاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه.
يجب إيلاء اهتمام خاص للأحكام المتعلقة بالتهوية وتدفق الهواء.

تهوية الغرفة (6)

من الضروري التأكد من أن الغرفة التي يتم فيها تركيب الجهاز مهواة بشكل دائم، لضمان عمل الجهاز بشكل صحيح. كمية الهواء اللازمة هي تلك المطلوبة للاحتراق الطبيعي للغاز وتهوية الغرفة المعنية، والتي يجب ألا يقل حجمها عن 20 متر مكعب.

يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة المعنية. يجب أن تقوم هذه الفتحات بتصريف الأبخرة إلى الخارج، ويجب ألا (تقل مساحتها عن 100 سم²) (انظر الشكل 2).

يجب أن يضمن تصميم الفتحات ألا يتم انسدادها أبداً. كما يُسمح بالتهوية غير المباشرة عن طريق سحب الهواء من غرفة مجاورة، مع الالتزام الصارم بالأحكام المعمول بها.

تحذير: إذا كانت شعلات سطح الطهي بدون ثرموكوبل أمان، يجب أن يكون فتحة التهوية بحد أدنى 200 سم².

الموقع والتهوية (7)

يجب على أجهزة الطهي بالغاز دائماً التخلص من أبخرة الاحتراق من خلال الشفافات. يجب توصيل هذه الشفافات بالمداخن أو الأنابيب أو مباشرة إلى (الخارج) (انظر الشكل 3).

إذا لم يكن من الممكن تركيب شفاط، يمكن تركيب مروحة كهربائية على نافذة أو على جدار مواجه للخارج (انظر الشكل 4). يجب تشغيل هذه المروحة في نفس وقت تشغيل الجهاز، شريطة الالتزام الصارم بالمواصفات الواردة في الأحكام المعمول بها.

توصيل الغاز (8)

قبل توصيل الجهاز، تحقق من أن القيم الموجودة على ملصق البيانات المثبت أسفل سطح الموقد تتوافق مع تلك الخاصة بالغاز والكهرباء في المنزل. يشير ملصق على الجهاز إلى شروط الضبط: نوع الغاز وضغط التشغيل.

يجب أن يكون توصيل الغاز وفقاً للمعايير والأحكام المعمول بها.

عندما يتم تزويد الغاز عبر قنوات، يجب توصيل الجهاز بنظام إمداد الغاز:
أنبوب فولاذي صلب: يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من تركيبات - ملولبة تتوافق مع المعايير.
أنبوب نحاسي: يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من توصيلات مزودة - بأختام ميكانيكية.
أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون لحام: يجب ألا يزيد طول هذا - الأنبوب عن مترين، ويجب أن تتوافق الأختام مع المعايير.

عندما يتم تزويد الغاز من أسطوانة، يجب أن يتم تشغيل الجهاز

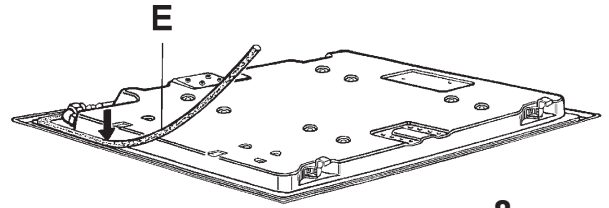
بواسطة منظم ضغط مطابق للأحكام المعمول بها، ويجب توصيله:
أنبوب نحاسي: يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من توصيلات مزودة - بأختام ميكانيكية.
أنبوب مرن من الفولاذ المقاوم للصدأ بدون لحام: يجب ألا يزيد طول هذا - الأنبوب عن مترين، ويجب أن تتوافق الأختام مع المعايير. من المستحسن تركيب المحول الخاص على الأنبوب المرن، وهو متوفر بسهولة في الأسواق. ويسهل التوصيل بصنوبر منظم الضغط على الأسطوانة.

السطح الساخن مزود بمائع تسرب خاص يمنع تسرب السوائل إلى داخل الخزانة. يجب الالتزام بدقة بالتعليمات التالية لتطبيق هذا المانع بشكل صحيح:

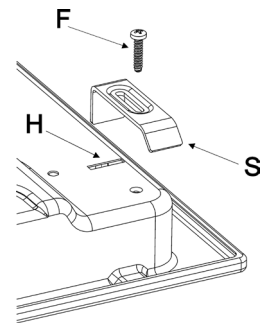
انزع جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الموقد -
افصل أشرطة المانع عن الغلاف الخلفي، مع التأكد من أن الطبقة الشفافة -
الواقية لا تزال ملتصقة بالمانع نفسه
(الشكل 8) بشكل صحيح تحت حافة الموقد "E" اقلب الموقد وضع المانع - بحيث يتطابق الجانب الخارجي من المانع تماماً مع الحافة الخارجية المحيطة للموقد. يجب أن تلتقي أطراف الشرائط دون تداخل
ثبّت المانع على الموقد بشكل متساوٍ ومحكم، واضغط عليه بأصابعك لتثبيته - في مكانه، ثم أزل الشريط الورقي الواقي من المانع وضع اللوح في الفتحة المخصصة له في الخزانة
وأدخل الجزء البارز في "S" ثبّت الموقد باستخدام الأقواس المناسبة -
حتى يلتصق القوس "F" الموجودة في الأسفل، ثم أدر المسمار "H" الفتحة (بالسطح العلوي) (الشكل 9 "S")
لتجنب ملامسة الجزء السفلي الساخن من الموقد أثناء التشغيل، يجب وضع - قطعة خشبية وتثبيتها بالبراغي على مسافة لا تقل عن 70 مم من السطح (العلوي) (انظر الشكل 10)
فيجب ألا تقل المسافة عن 120 مم EFX 30.1 2H أما بالنسبة لطراز ((انظر الشكل 11).

تحذير:

إذا تم وضع الجهاز على قاعدة، يجب اتخاذ التدابير اللازمة لمنع انزلاق الجهاز عن القاعدة.
يُمنع تركيب الجهاز خلف باب زخرفي لتجنب ارتفاع درجة الحرارة الزائد.



8



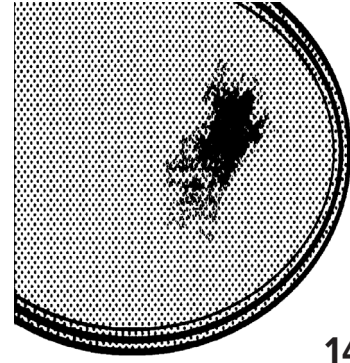
9

تعليمات مهمة للتركيب

يجب على الفني أن يلاحظ أن الجدران الجانبية للجهاز يجب ألا تكون أعلى من سطح الموقد نفسه. علاوة على ذلك، يجب أن تكون الجدران الخلفي والأسطح المحيطة والمجاورة للجهاز قادرة على تحمل درجة حرارة تصل إلى 90°C.
يجب أن يكون اللاصق المستخدم لتثبيت الصفيحة البلاستيكية على الخزانة والإلا قد تنفصل، C، قادراً على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150°C.
يجب تركيب الجهاز وفقاً للأحكام المعمول بها. هذا الجهاز غير متصل بأي



13



14

التركيب

معلومات فنية للتركيب

في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بالأشخاص المؤهلين لا تترك أبدًا مواد التغليف (الكرتون، الأكياس، الفوم البوليسترين، المسامير، إلخ) في متناول الأطفال لأنها قد تشكل مصادر محتملة للخطر. أبعاد الفتحة المصنوعة في الجزء العلوي من الخزانة المعيارية والتي سيتم تركيب اللوحة فيها موضحة في الشكلين 10 - 11. يجب دائمًا الالتزام بالأبعاد المحددة للفتحة التي سيُركن فيها الجهاز (انظر الشكلين 10 - 11).

الجدران المجاورة (اليسرى أو اليمنى) التي تتجاوز ارتفاع سطح العمل من "E" يجب أن تكون على مسافة دنيا من الفتحة كما هو مذكور في العمود المخطط.

يجب أن يتم التركيب وضبط التحكم والصيانة بواسطة مهندس مؤهل فقط. يجب أن يتم تركيب الجهاز بشكل صحيح وفقًا للقوانين السارية وتعليمات الشركة المصنعة. قد يؤدي التركيب غير الصحيح إلى إلحاق الضرر بالأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات، ولن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن ذلك. خلال عمر النظام، لا يجوز تعديل أجهزة الأمان أو أجهزة التنظيم التلقائية في الجهاز إلا بواسطة الشركة المصنعة أو وكيلها المفوض رسميًا.

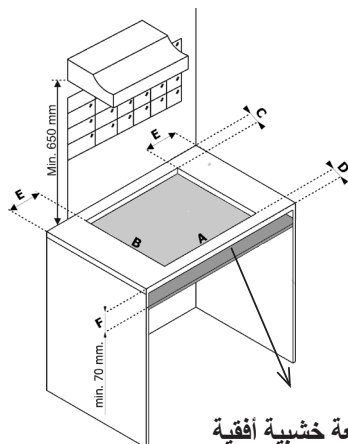
تركيب اللوحة الساخنة 4)

تأكد من أن الجهاز في حالة جيدة بعد إزالة التغليف الخارجي والتغليف الداخلي للأجزاء المفككة المختلفة.

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3، وبالتالي يخضع لجميع الأحكام المنصوص عليها للأجهزة من هذا النوع.

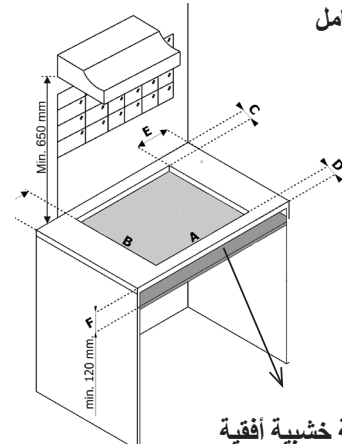
الامتثال للأبعاد (بالمليمتر)

F	E	D	C	B	A	
دقيقة 120	دقيقة 100	59	59	482	282	(30) 30.1 1H - 2H
دقيقة 70	دقيقة 300	59	59	482	282	(30) 1 - 2 Gas
دقيقة 70	دقيقة 173.5	63.5	63.5	473	553	(60)
دقيقة 70	دقيقة 173.5	63.5	63.5	473	553	(75)
دقيقة 70	دقيقة 300	62.5	62.5	475	833	(90)



10

قطعة خشبية أفقية



11

قطعة خشبية أفقية

للطراز الكهربائي بالكامل

التنظيف

ملاحظة:

الاستخدام المستمر قد يتسبب في تغير لون الشعلات بسبب درجة الحرارة العالية.

هام: افصل الجهاز دائمًا عن مصدر الغاز والكهرباء قبل القيام بأي عملية تنظيف.

اللوحة الساخنة (3)

و "A" اغسل سطح الطهي، حامل القدور، أغطية الشعلات المطلوبة بالمينا (انظر الشكل 5 - 6) دوريًا بماء فاتر) "T" وروؤوس الشعلات "C" و "B" "TC" وجهاز كشف اللهب "AC" وصابون. يجب أيضًا تنظيف السدادات (انظر الشكل 5). نظفها بلطف باستخدام فرشاة نايلون صغيرة كما هو موضح (انظر الشكل 7) واتركها لتجف تمامًا. لا تغسل في غسالة الصحون.

بعد ذلك، يجب شطف جميع الأجزاء جيدًا وتجفيفها. لا تغسلها أبدًا وهي لا تزال دافئة ولا تستخدم المساحيق الكاشطة يجب عدم ترك الخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المملح أو عصير الليمون أو عصير الطماطم على الأسطح المطلوبة بالمينا لفترات طويلة.

تحذيرات:

الالتزام بالتعليمات التالية قبل إعادة تركيب الأجزاء:

انظر الشكل (5) لم تنسد "T" تحقق من أن فتحات رأس الشعلات - بأجسام غريبة

"C" و "B" و "A" تحقق من أن أغطية الشعلات المطلوبة بالمينا -

انظر الشكل (5 - 6) قد تم وضعها بشكل صحيح على رأس الشعلة. (يجب أن تكون ثابتة)

يتم تحديد الموضع الدقيق لحامل القدور بواسطة الزوايا المستديرة، والتي -

يجب أن تكون متجهة نحو حافة سطح الطهي الجانبية

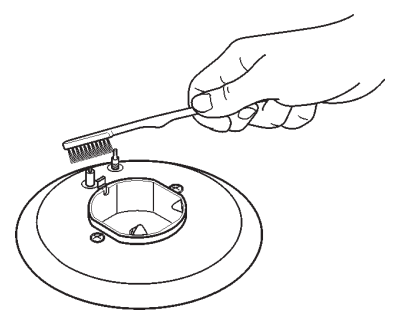
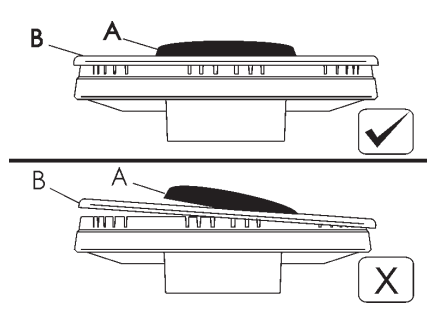
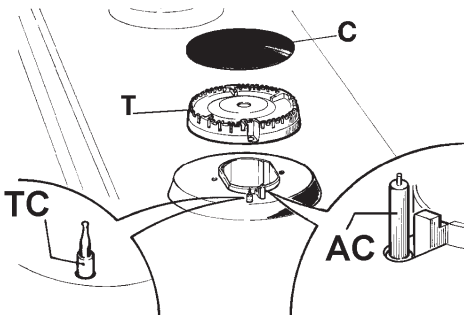
لا تجبر الصمامات إذا كانت صعبة الفتح أو الإغلاق. اتصل بخدمة الصيانة -

الفنية لإجراء الإصلاحات

للحفاظ على حالة جيدة، يجب معالجة المكواة الكهربائية بمنتجات تنظيف -

مناسبة ومنع الصدأ

لا تستخدم بخاخات البخار لتنظيف الجهاز -



5

6

7

عمليات الطهي الممكنة	وضعية ضبط مفاتيح التحكم
لإذابة الزبدة، الشوكولاتة، إلخ. لتسخين كميات صغيرة من السوائل	0 - 2
لتسخين كميات أكبر من السوائل. لتحضير الكريما والصلصات التي تتطلب أوقات طهي طويلة و ببطء	2 - 4
لإذابة الأطعمة المجمدة وتحضير اليخنات، التسخين حتى نقطة الغليان أو الطهي على نار هادئة	4 - 6
لتسخين الأطعمة حتى نقطة الغليان. لتحمير اللحوم والأسماك الرقيقة	6 - 8
لشرائح اللحم والستيك. لطهي كميات كبيرة من الطعام على نار هادئة	8 - 10
لغلي كميات كبيرة من السوائل. للقلي	10 - 12

تحذيرات:

للاستخدام الصحيح، يُرجى مراجعة الشكل 19 وتذكر ما يلي

اطبخ باستخدام غطاء كلما أمكن لتوفير الكهرباء -
يُظهر ضوء مؤشر بالقرب من المفتاح متى تم تشغيل الألواح الكهربائية -

تحذير:

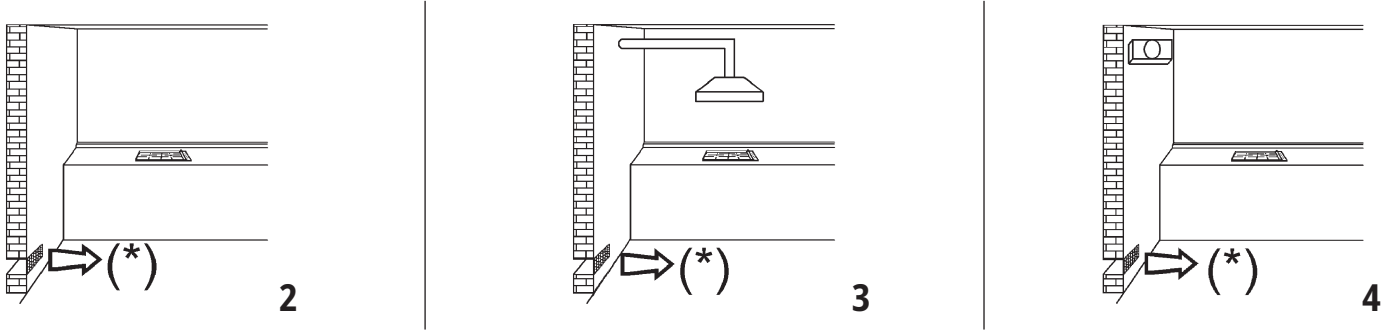
في حالة تكسر زجاج الموقد

- أوقف فوراً جميع الشعلات وأي عنصر تسخين كهربائي وافصل الجهاز -
- عن مصدر الطاقة؛
- لا تلمس سطح الجهاز؛ -
- لا تستخدم الجهاز -

- شغل الكهرباء فقط بعد وضع الإناء على منطقة الطهي -
- استخدم الأواني والمقالي ذات القاع المسطح والصلب -
- استخدم الأواني بنفس قطر مناطق الطهي -
- جفف قاع الإناء قبل وضعه على مناطق الطهي -
- لا تحك الإناء على الزجاج حتى لا تتلفه -
- أثناء استخدام مناطق الطهي، أبق الأطفال بعيداً عن الألواح الساخنة. تأكد -
- من توجيه مقابض الأواني نحو الداخل بشكل صحيح
- كن على علم بأن الدهون والزيوت الساخنة قد تشتعل -
- تبقى مناطق الطهي دافئة بعد الاستخدام؛ لا تترك أي أشياء عليها ولا -
- تضع يديك لتجنب الحروق حتى ينطفئ ضوء المؤشر
- إذا تصدع الزجاج، افصل الجهاز فوراً عن الكهرباء -
- لا تستخدم أواني بلاستيكية أو صوانٍ من الألمنيوم -
- لا تستخدم الموقد كسطح إضافي -
- لا يجب تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد -
- منفصل
- لا تحاول تغيير الخصائص الفنية للمنتج لأنه قد يكون خطيراً -
- إذا كنت لن تستخدم هذا الجهاز بعد الآن (أو استبدال نموذج قديم)، قبل -
- التخلص منه، اجعله غير قابل للاستخدام وفقاً للقوانين الحالية المتعلقة
- بحماية الصحة ومنع التلوث البيئي، عن طريق جعل أجزائه الخطرة غير
- ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون على جهاز مهجور

تحذيرات ونصائح للمستخدم

- لا تلمس الجهاز بيدين أو قدمين مبللتين أو رطبتين -
- لا تستخدم الجهاز حافي القدمين -
- لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي أضرار ناتجة عن استخدام -
- غير صحيح، خاطئ أو غير معقول
- أثناء التشغيل، ومباشرة بعده، تكون بعض أجزاء الموقد شديدة السخونة؛ -
- تجنب لمسها
- بعد استخدام الموقد، تأكد من أن المفتاح في وضع الإغلاق -



2

3

4

كيفية استخدام مناطق الطهي

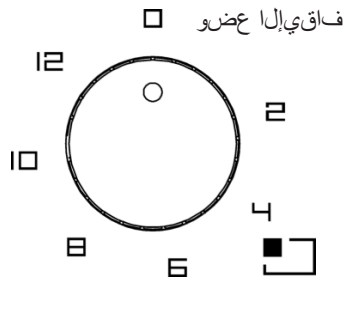
يتم التسخين فقط في الجزء الداخلي من الدوائر المرسومة على الزجاج الخاص. يجب تغطية الدوائر بالكامل بالأواني.

لكي يتم الطهي باستخدام عنصر التسخين بكفاءة وبأقل استهلاك للطاقة، استخدم أواني سميكة وذات قاع مسطح وبعرض مناسب لعنصر التسخين ((انظر الصورة 19).

اطبخ مع وضع الغطاء على الأواني لتوفير الطاقة أيضًا. اخفض درجة حرارة عنصر التسخين عند الوصول إلى نقطة الغليان.

تحذير: أثناء التشغيل تصبح أسطح العمل في منطقة الطهي شديدة السخونة؛ أبقِ الأطفال بعيدًا

أمثاد لب، أي ابهرمكل ح اول أا دلع قرش ا ب م د اعطلا خب طت ال
ء ا ن ا و ا ع و ي ف



B

“Hi-Lights” تشغيل الألواح الكهربائية 2)

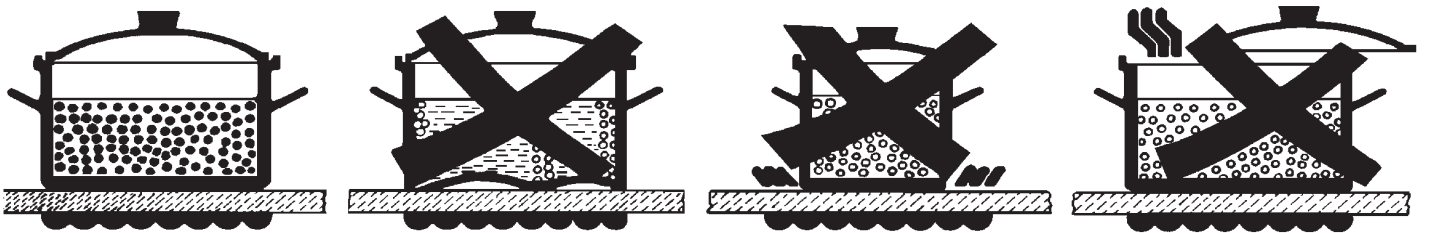
بأحجام وقدرات مختلفة “Hi-Light” تحتوي الأسطح على موقدين كهربائيين مع منظمتين ذات 12 وضعية. يتم توضيح مناطق الطهي بوضوح على السطح من خلال دوائر (انظر الصورة والقسم الوصفي)، ويتم الإشارة إلى قدرات الطاقة الخاصة بها في الجدول 1

على الجانب، توجد صورة بجانب كل مفتاح تشير إلى منطقة الطهي لبعض النماذج، يوجد أيضًا مؤشر في منطقة كل (B) المرجعية (الشكل صورة يضئ عند تجاوز درجة حرارة منطقة الطهي 60 درجة مئوية ينطفئ المؤشر فقط عندما تنخفض درجة حرارة منطقة (B) (انظر الشكل الطهي عن هذه القيمة، ولهذا يُسمى مؤشر الحرارة المتبقية

النماذج الأخرى تحتوي على مؤشر واحد فقط من هذا النوع موجود في موقع (آخر) (انظر القسم الوصفي

تفعيل المنطقة المزدوجة

لتفعيل المنطقة المزدوجة، ببساطة قم بتحريك مفتاح التحكم إلى الوضع “0”، من الممكن ضبط درجة الحرارة عندما “B” كما هو موضح في الصورة تكون المنطقة المزدوجة مفعلة لتفعيل منطقة الطهي، ببساطة أعد المفتاح إلى الوضع “0” وقم بتشغيل المنطقة المختارة، عندها يمكن ضبط درجة الحرارة



19

الجدول 1

ي ه ط ل ا ق ط ا ن م د ا ع ب أ و ق ر د ق		
1200 W	Ø 14,0 “Hi-light”	المنطقة رقم 17
1800 W	Ø 18,0 “Hi-light”	المنطقة رقم 18
2100/1400 W	Ø 17,0*26,5 “Hi-light”	المنطقة رقم 24

الاستخدام

الشعلات 1)

تحذيرات:

- لا يُسمح بإشعال الشعلات المزودة بخاصية إطفاء اللهب إلا بعد ضبط - (مقبض التشغيل على وضع التشغيل الكامل (شعلة كبيرة، الشكل ٢٠). يمكن استخدام أعواد الثقاب لإشعال الشعلات في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء استخدامه. تأكد من عدم وجود أطفال بالقرب منه. تأكد بشكل خاص من وضع مقابض الأواني بشكل صحيح، وراقب الأطعمة التي تتطلب زيتها أو شحماً للطهي، لأنها قد تشتعل بسهولة.
- لا تستخدم البخاخات بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
- استخدم أواني ذات قاع مسطح فقط.
- لا ينصح باستخدام أوعية أوسع من الجهاز.

تحذيرات ونصائح للمستخدم:

- استخدام جهاز طهي يعمل بالغاز ينتج حرارة ورطوبة في الغرفة التي يُركب فيها. لذلك، يجب تهوية الغرفة جيداً عن طريق إبقاء فتحات التهوية الطبيعية خالية (الشكل 2) وتشغيل جهاز التهوية الميكانيكي (شفاط أو مروحة كهربائية الشكل 3 والشكل 4).
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والطول للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك بفتح نافذة أو زيادة قوة نظام الشفط الميكانيكي إذا كان مركباً.
- لا تحاول تغيير الخصائص الفنية للمنتج لأنه قد يكون خطيراً.
- إذا كنت لن تستخدم هذا الجهاز بعد الآن (أو استبدال نموذج قديم)، قبل التخلص منه، اجعله غير قابل للاستخدام وفقاً للقوانين الحالية المتعلقة بحماية الصحة ومنع التلوث البيئي، عن طريق جعل أجزائه الخطرة غير ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون على جهاز مهجور.
- لا تلمس الجهاز ببيدين أو قدميين مبلتين أو رطبتين.
- لا تستخدم الجهاز حافي القدمين.
- لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن استخدام غير صحيح أو خاطئ أو غير معقول.
- أثناء التشغيل وفور الانتهاء منه مباشرة، بعض أجزاء الموقد تكون شديدة السخونة؛ تجنب لمسها.
- بعد استخدام الموقد، تأكد من أن المفتاح في الوضع المغلق وأغلق صمام الغاز الرئيسي أو صمام أسطوانة الغاز.
- إذا كانت صمامات الغاز لا تعمل بشكل صحيح، اتصل بخدمة العملاء.
- لا يجب تشغيل الجهاز باستخدام مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

تم طباعة مخطط فوق كل مفتاح على اللوحة الأمامية. يشير هذا المخطط إلى أي موقد يتوافق مع المفتاح المعني. بعد فتح صمام الغاز الرئيسي أو صمام قارورة الغاز، أشعل الموقد كما هو موضح أدناه.

الإشعال الكهربائي التلقائي -

قم بدفع وتحريك المفتاح الخاص بالموقد المطلوب في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع التشغيل الكامل (لهب كبير، الشكل 20)، ثم اضغط على المفتاح.

إشعال الموقد المزودة بجهاز إيقاف اللهب -

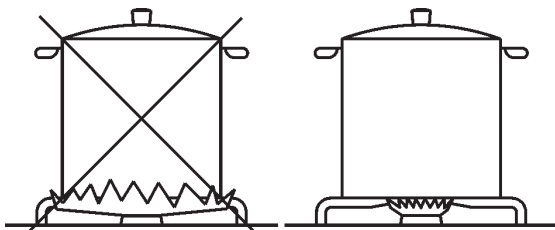
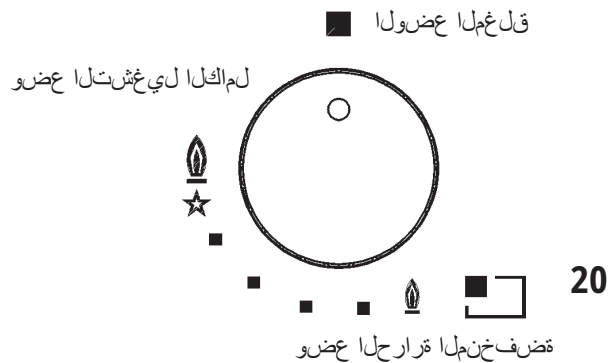
يجب تحريك مفاتيح الموقد المزودة بجهاز إيقاف اللهب في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى تصل إلى وضع التشغيل الكامل (لهب كبير، الشكل 20) وتتوقف. الآن اضغط على المفتاح المعني وكرر العمليات المشار إليها سابقاً. احتفظ بالضغط على المفتاح لمدة حوالي 10 ثوانٍ بمجرد اشتعال الموقد.

في حال انطفأت لهب الموقد عن طريق الخطأ، قم بإيقاف تشغيل مفتاح الموقد ولا تحاول إعادة إشعال الموقد إلا بعد مرور دقيقة على الأقل.

كيفية استخدام الشعلات

ضع في اعتبارك الإرشادات التالية لتحقيق أقصى كفاءة بأقل استهلاك ممكن للغاز:

- (استخدم أواني مناسبة لكل موقد (راجع الجدول والشكل 1 - عندما يبدأ الماء بالغليان، اضبط المفتاح على وضع الحرارة المنخفضة - ((لهب صغير، الشكل 20
- ضع دائماً غطاء على الأواني -
- استخدم فقط الأواني ذات القاع المسطح والمصنوعة من معدن سميك -



1

تال عشل	طاو) قق اطل تاردق	ردقلا رطق رتم ي ت ن س ل اب
جودزم جات	4000	24 ÷ 26
عيرس	3000	20 ÷ 22
عيرس فصن	1750	16 ÷ 18
دعاسم	1000	10 ÷ 14

1. موقد ووك مزدوج التاج بقوة 4000 واط
 2. موقد غاز سريع بقوة 3000 واط
 3. موقد غاز شبه سريع بقوة 1750 واط
 4. موقد غاز مساعد بقوة 1000 واط
 5. حامل الأواني
 6. (حامل ووك) يُستخدم فقط مع الموقد مزدوج التاج
 7. مقبض التحكم في الموقد رقم 3
 8. مقبض التحكم في الموقد رقم 4
 9. مقبض التحكم في الموقد رقم 2
 10. مقبض التحكم في الموقد رقم 1
 16. (زر التشغيل الكهربائي "هاي لايت") مؤشر الحرارة المتبقية
 17. عنصر تسخين كهربائي "هاي لايت" بقطر 14.0 سم وبقوة 1200 واط
 18. عنصر تسخين كهربائي "هاي لايت" بقطر 18.0 سم وبقوة 1800 واط
 20. مقبض التحكم لعنصر التسخين الكهربائي "هاي لايت" رقم 17
 21. مقبض التحكم لعنصر التسخين الكهربائي "هاي لايت" رقم 18
 24. عنصر تسخين كهربائي مزدوج ببيضاوي الشكل "هاي لايت" بقطر 17.0 × 26.5 سم (منطقتان) وبقوة 2100/1400 واط
 27. مقبض التحكم لعنصر التسخين الكهربائي "هاي لايت" رقم 24
- تنبيه:** تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط واستخدامه من قبل أشخاص عاديين

تم تصميم هذا الموقد ليستخدم حصريًا كجهاز للطهي: أي استخدام آخر (مثل تدفئة الغرف) يُعتبر غير صحيح وخطير



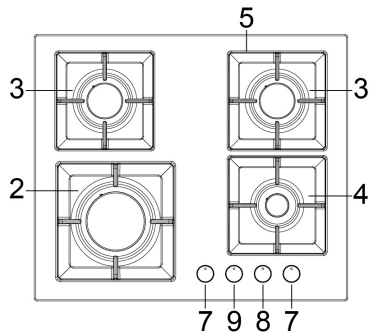
A

استخدم حامل قدر الوك فقط على شعلة الغاز فائقة السرعة. ضعها على حامل القدر الفائقة السرعة وتأكد من ثباتها (انظر الشكل أ).

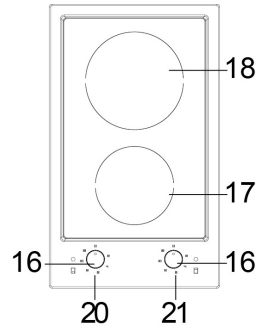
وصف سطح الطهي

النماذج:

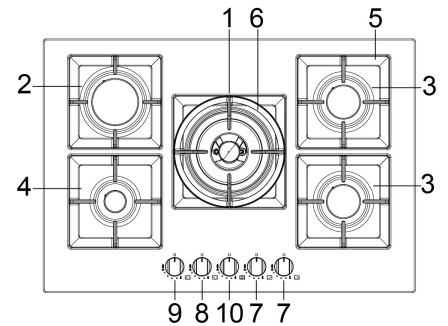
EFX 60.1 4G AI AL



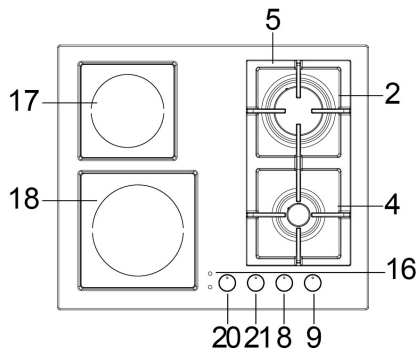
EFX 30.1 2H



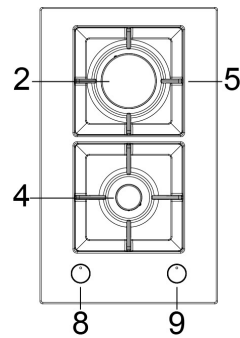
EFX 70.1 5G AI AL DR



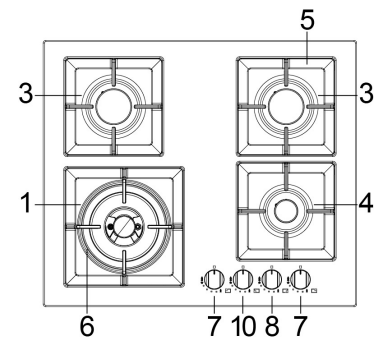
EFX 60.1 2G 2H AI AL



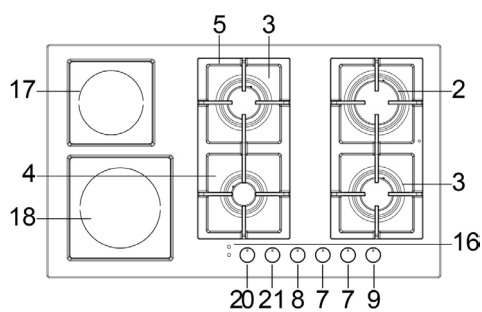
EFX 30.1 2G AI AL



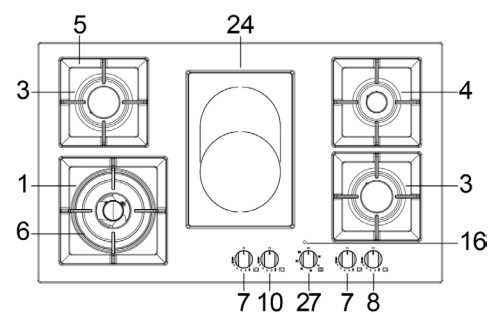
EFX 60.1 4G AI AL DR



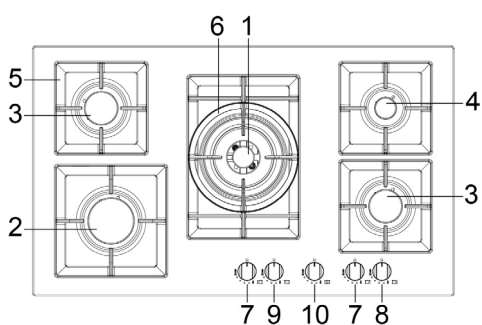
EFX 90.1 4G 2H AI AL



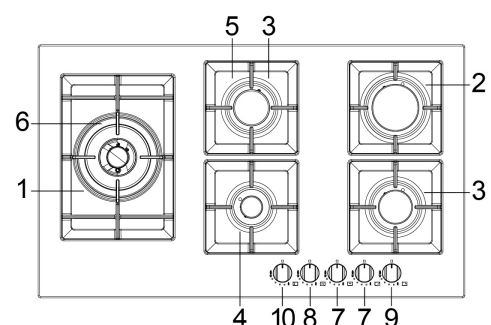
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR



EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT



٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

رضي ان نعلووسم عنصملا كشرشلا نوكت نل
 انثا هتانوكم و اجتنملا رييغت و ليدعت نعتان
 الووسم بيكرتلا نعلووسملا نوكتي سبيكرتلا
 و اعيمجتلل عجي تنشدت لاطع و اررض اي نعل
 نعتان رارض اي ال. حيحصل ريغ بيكرتلا
 دمتعملان فلانم لصاوتلا يجرى، جتنملا بيكرت

حبصت اهيل لوصول انكمي يتلا موازج او زاهجلا
 بنجتل رذجل ايخوت بجي. مادختسالا انثا قنخاس
 نود لافطال اعاب بجي. نيخستلا رصانع سمل
 فارشال متي مل ام زاهجلا نعل اديعب تاونس 8 نس
 مرامع غلبت نيذلا لافطال انكمي. رارمتساب مهيلع
 تاردقلا يوذ صاخشال كلذكو، قوف امف تاونس 8
 صقن و قدودحمل فيلقعلا و اديسحلا و اديندبل
 و مدهي جوت مت اذا زاهجلا اذه مادختسا، قفرعمل او قربخلا
 قنم اقري رطب زاهجلا مادختسا انشب تاميلعت مهواطع
 بعلا لافطال زوجي ال. هب قطبترملا رطاخل مدهفو
 و افيظنملا لامعاب لافطال موقني ان بجي ال. زاهجلاب
 فارشال نود قنايصل

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

و انوهلا مادختساب دقووملا يلع قبقارم نود خبطلا
 عالدنلا يل ديوي دقو اريطخ نوكتي انكمي تي زلا
 مق لب، عاملاب قيرحل دامخا ادبا لواحت ال. قيرح
 لي بس يلع، بهلل اطع مت زاهجلا لي غشت فاقاي اب
 قيرحلل مواقم قيناطب و اعاطغ مادختساب لامل

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

ي هظلا حطس يلع اعاش اي انزخت ال: قيرحل رطخ

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

دقووملا: يلع راخبلا بفيظنت زاهج مدختست ال
 نارفال او، ي هظلا حطس او

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

عم و اجراخ تقووم عم لمعمل ممصم ريغ ي هظلا حطس
 دعب نعل مكحت ماضن

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

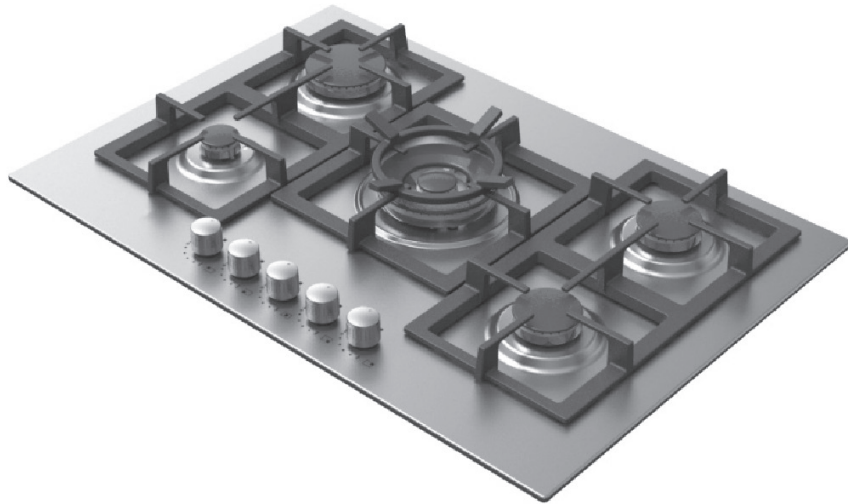
لبق نم طقف ممصملا دقووملا زج او ح مدختسا
 اهيل راشا يتلا و زاهجلل عنصملا كشرشلا
 اهرابتعاب مادختسالا تاميلعت يف عنصملا
 ديوي دق. زاهجلا يف عجمدملا زج او حلا و، قيسانم
 بشاوح عوقو يل قيسانملا ريغ زج او حلا مادختسا

٤٠: ٤٠ سال تاري ذحت

فارشال بجي. ي هظلا فيلمع يلع فارشال بجي
 قنملا قري صقلا ي هظلا تايلمع يلع رارمتساب

النماذج:

EFX 70.1 5G AI AL DR - EFX 60.1 4G AI AL DR
EFX 60.1 2G 2H AI AL - EFX 60.1 4G AI AL
EFX 90.1 5G AI AL DR - EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT
EFX 90.1 4G 1H AI AL DR - EFX 90.1 4G 2H AI AL
EFX 30.1 2H - EFX 30.1 2G AI AL



TEKA



EFX SERIE



www.teka.com

COD. 04042HG - 11.11.2025 - Rev. 01