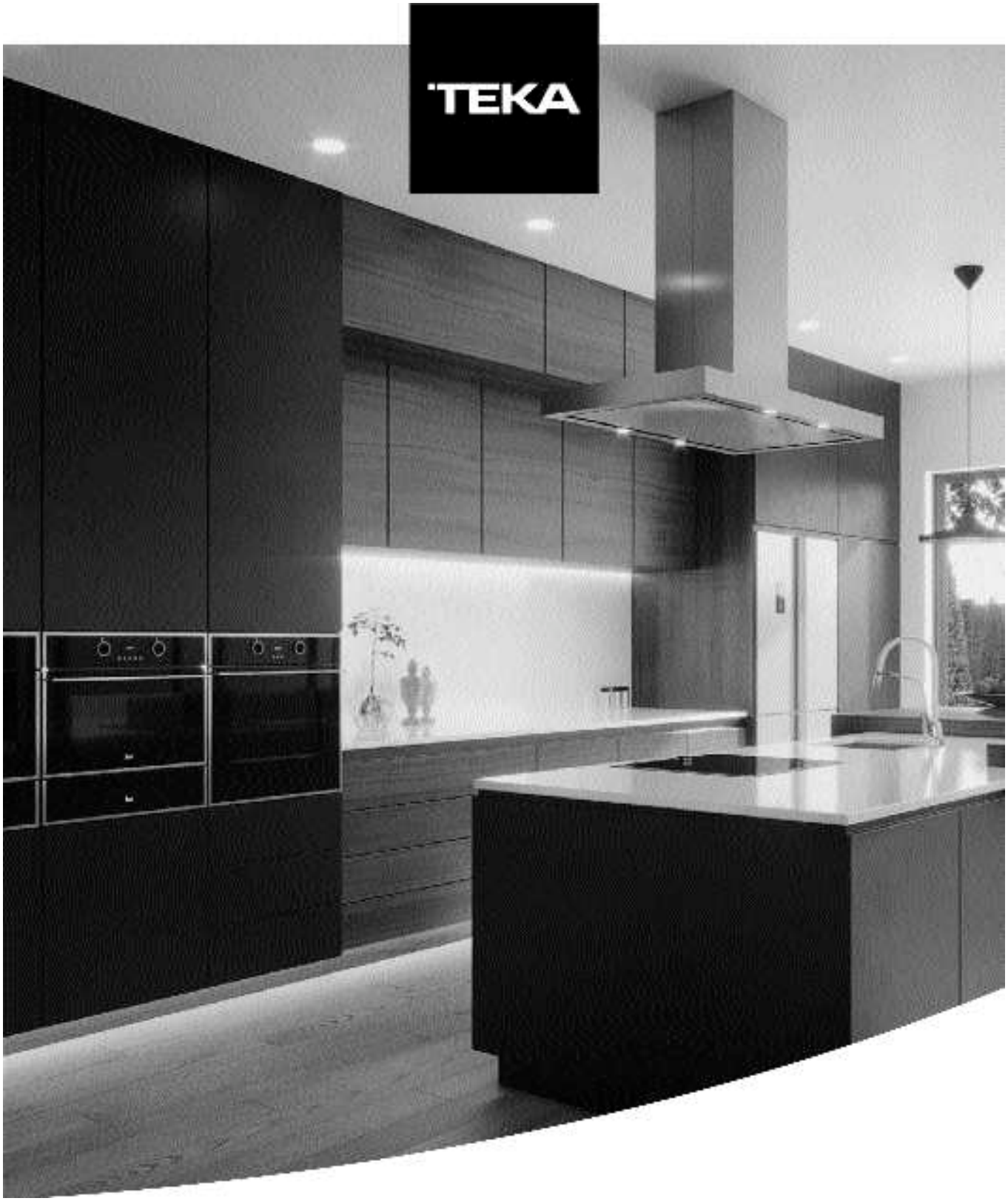


EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation

EX 60.1 / EX 70.1 / EX 90.1

www.teka.com

Models / Modèles:

EX 60.1 4G AI CI

EX 60.1 3G 1P AI AL CI

EX 60.1 4G AI AL CI

EX 60.1 4G AI AL DR CI

EX 70.1 5G AI AL DR CI

EX 90.1 5G AI AL DR CI

EX 90.1 5G AI DR CI - EX90.1 5G AI AL PC CI

EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

USE - UTILISATION

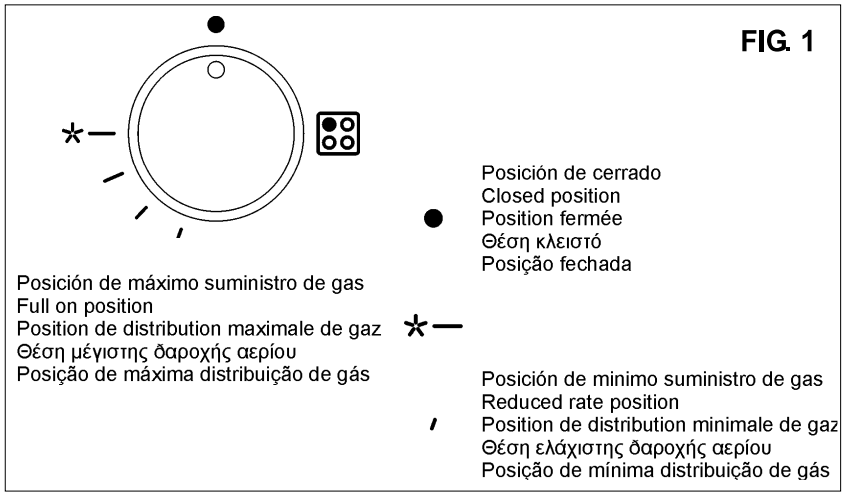


FIG. 1

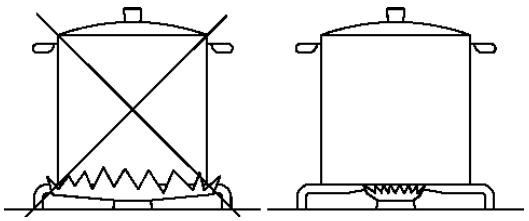


FIG. 2

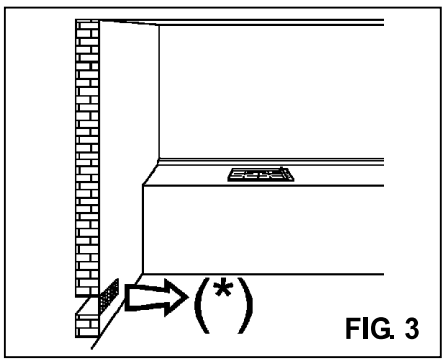


FIG. 3

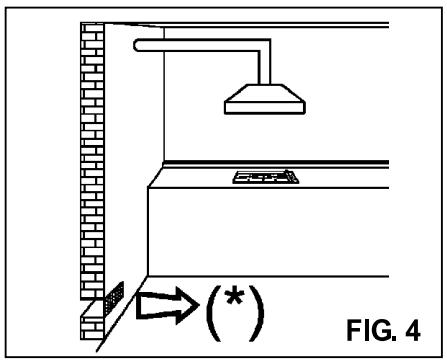


FIG. 4

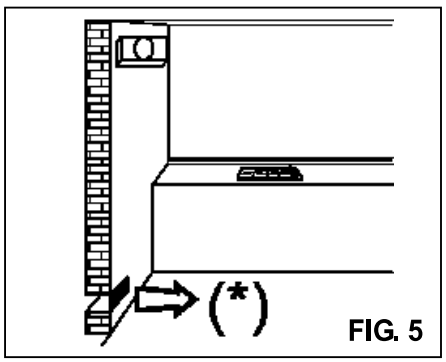


FIG. 5

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 7 AND 8)
(*) ENTREE D'AIR: VOIR CHAPITRE INSTALLATION (PARAGRAPHS 7 ET 8)

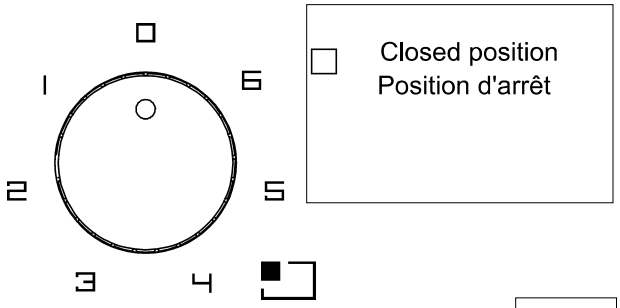


FIG. A

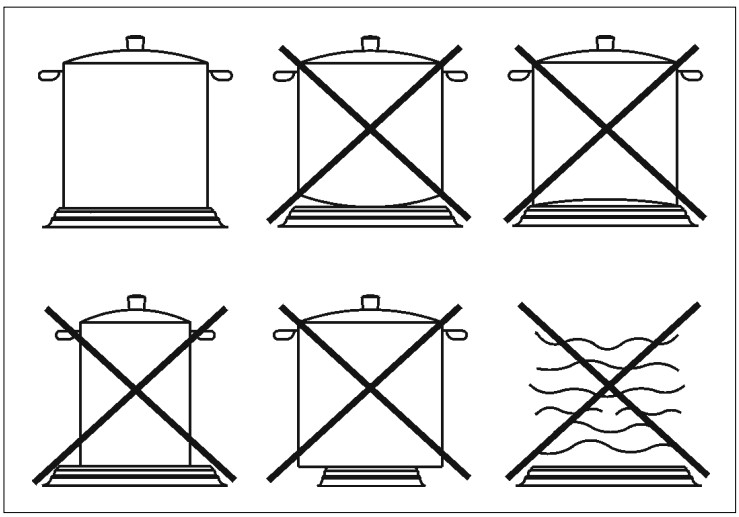


FIG. B

CLEANING - NETTOYAGE

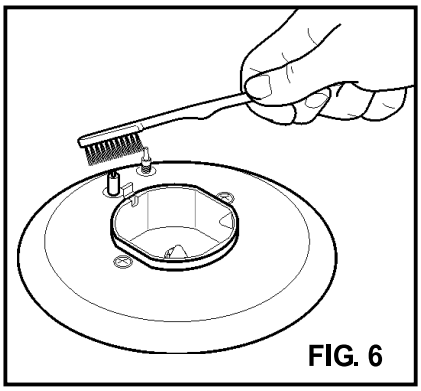
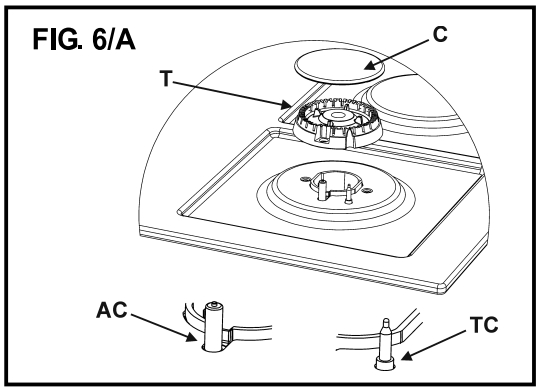


FIG. 6



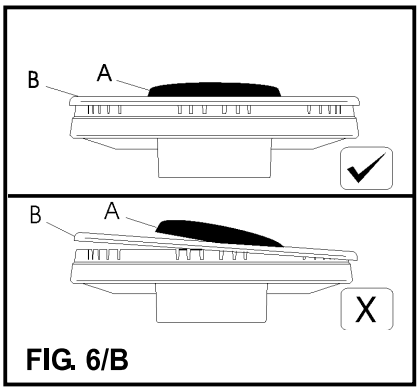


FIG. 6/B

INSTALLATION - INSTALLATION

	A	B	C	D	E	F
EX 60.1 (60)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	Min. 70 mm
EX 70.1 (70)	553	473	63.5	63.5	173.5 min.	Min. 70 mm
EX 90.1 (90)	833	475	63.5	63.5	173.5 min.	Min. 70 mm

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

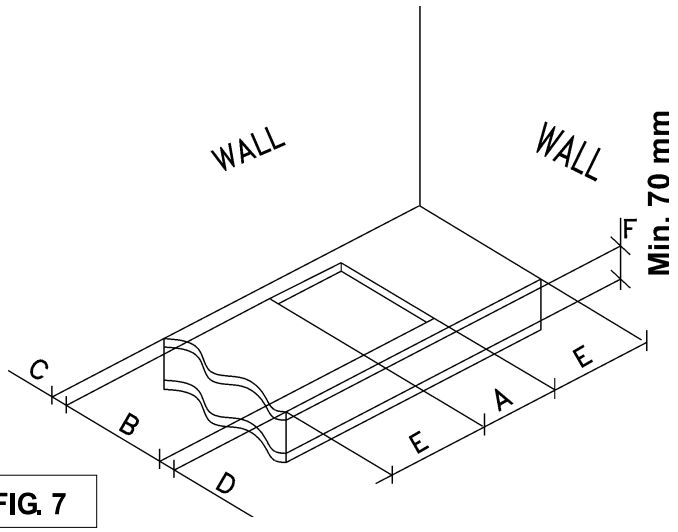


FIG. 7

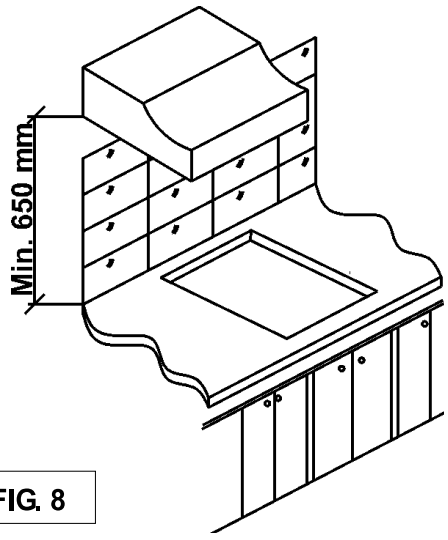


FIG. 8

INSTALLATION - INSTALLATION

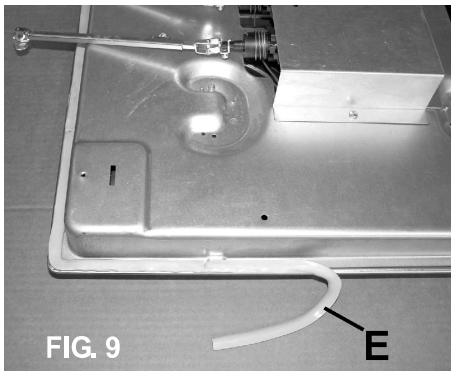


FIG. 9

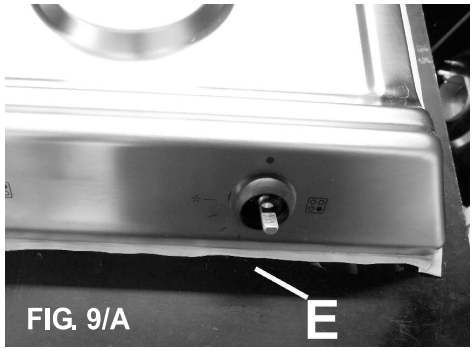


FIG. 9/A

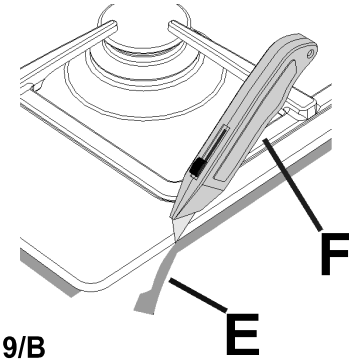


FIG. 9/B

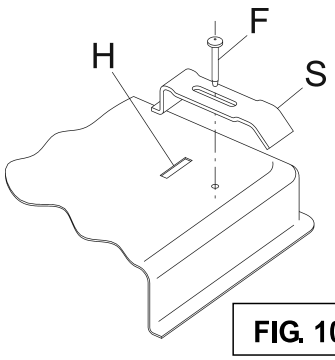


FIG. 10

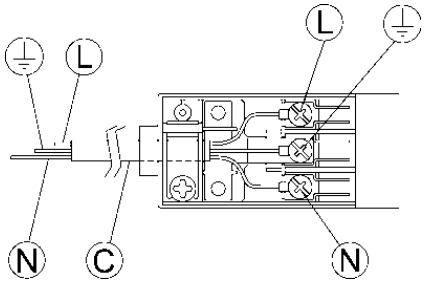


FIG. 11

INSTALLATION

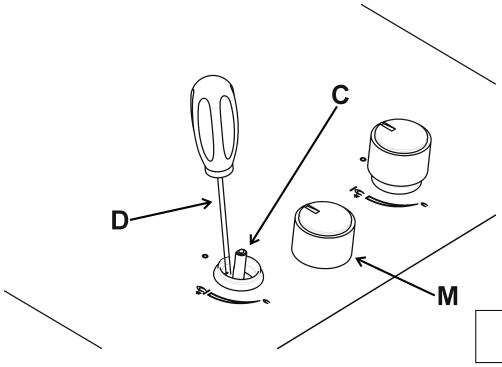


FIG. 12

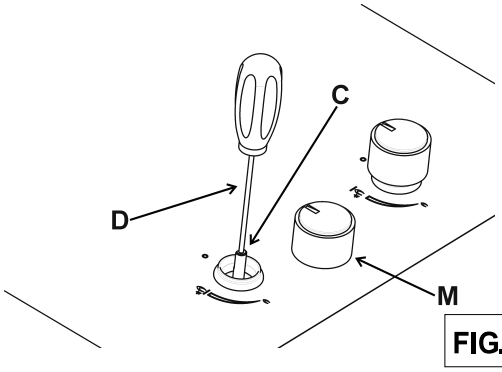


FIG. 12/A

CONVERSION - TRANSFORMATIONS

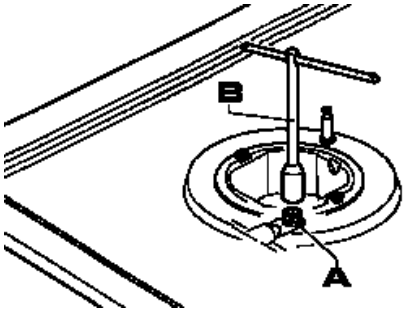


FIG. 13

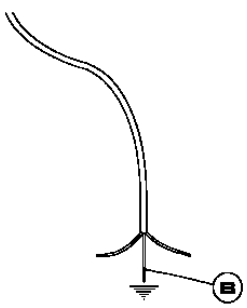
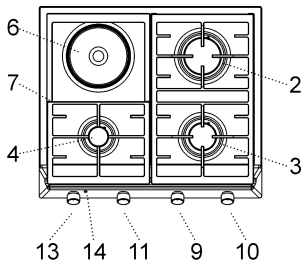


FIG. 14

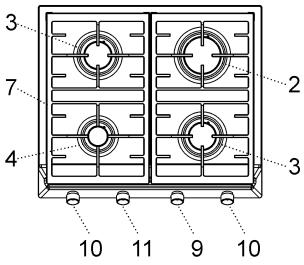
DESCRIPTION OF HOBS
DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

EX 60.1 3G 1P AI AL CI

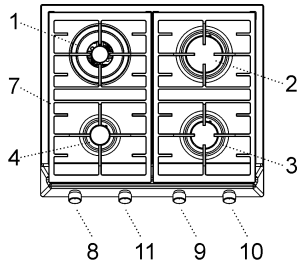


EX 60.1 4G AI CI

EX 60.1 4G AI AL CI

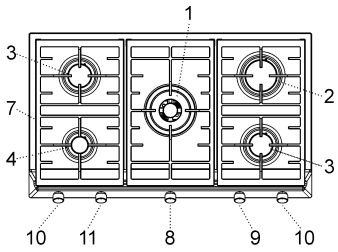


EX 60.1 4G AI AL DR CI

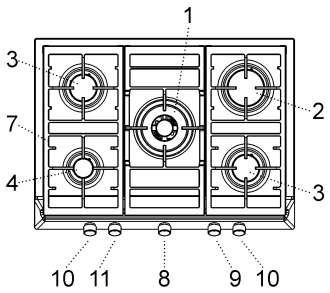


EX 90.1 5G AI AL DR CI

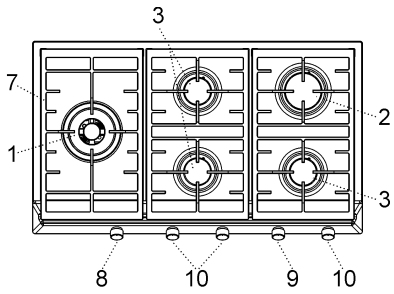
EX 90.1 5G AI DR CI



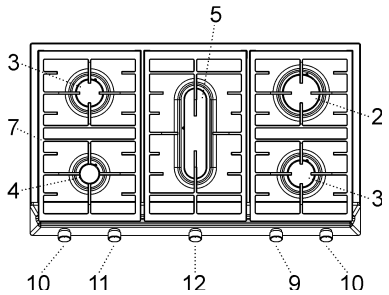
EX 70.1 5G AI AL DR CI



EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI



EX 90.1 5G AI AL PC CI



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

1 Double crown burner	of 4000 W
2 Rapid gas burner	of 2800 W
3 Semirapid gas burner	of 1750 W
4 Auxiliary gas burner	of 1000 W
5 Fish burner	of 2800 W
6 Electric heating element Ø 14,5 cm	of 1500 W

7 Pan support
8 Burner n° 1 control knob
9 Burner n° 2 control knob
10 Burner n° 3 control knob
11 Burner n° 4 control knob
12 Burner n° 5 control knob
13 Electric heating element control knob n° 6
14 Electric ignition button (Residual heat indicator)

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: If the surface is cracked, switch of the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

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.1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

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

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

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. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom and in thick metal.

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. 1).***
- ***Matches can be used to ignite the burners in a blackout.***
- ***Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.***
- ***Never use aerosols near the appliance when it is operating.***
- ***Containers wider than the unit are not recommended.***

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. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).***
- ***Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.***
- ***Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.***
- ***If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.***

Burners	*Power ratings (W)*	*Pan Ø in cm*
Double crown	4000	24 ÷ 26
Rapid	2800	20 ÷ 22
Semirapid	1750	16 ÷ 18
Auxiliary	1000	10 ÷ 14
Fish Pot	2800	Width 16 Length 28

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

USE

- ***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

The hobs may be equipped with two types of electric plates: normal and rapid plates indicated by a red mark. The normal plates and the rapid plates are controlled by a 7 - position switch (see fig. A). Switch on the plates by turning the knob to the required position.
A diagram is screen-printed on the front panel. This diagram indicates to which electric plate the knob in question corresponds (see fig. A).
A red warning light will come on to indicate that the plate has been ignited.

HOW TO USE THE ELECTRIC PLATES

A purely indicative plate regulation chart is given below.

TABLE

NORMAL AND RAPID PLATE	HEAT INTENSITY	POSSIBLE COOKING PROCESSES
0	Off	
1	Weak	To dissolve butter, chocolate, etc... To heat small amounts of liquid.
2	Low	To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and suces requiring long slow cooking times.
3	Slow	To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.
4	Medium	To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.
5	Strong	For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.
6	High	To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

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.

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 B).
Cook with the lid on to also save energy. Turn down the heating element when it reaches boiling point.

USE

WARNINGS:
when the plate is switched on for the first time, or if it has remained unused for a long period, it should be dried for 30 minutes on switch position n° 1. This will eliminate any moisture that may have been absorbed by the insulating material.
To correctly use the appliance, remember:
- ***to place a pan on the plate before switching it on.***
- ***To always use pans with flat and very thick bottoms (see fig. B).***
- ***To never use pans that are smaller than the plate diameters.***
- ***To dry the bottom of the pan before placing it on the plate.***
- ***Never leave the appliance unattended when the plates are being used. Particularly make sure that the pan handles are safely positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook, since these products can easily catch fire.***
- ***The plates will remain hot for a period of time after use. Never touch them with the hands or other objects in order to prevent burns.***
- ***Immediately disconnect the appliance from the electricity main if cracks are noted on the surfaces of the plates.***
- ***If the built-in hot plate has a lid, any spilt food should be immediately removed from this before it is opened.***
- ***If the appliance has a glass lid, this could shatter when the hot plate becomes hot. Always switch off all the burners before closing the lid.***
- ***The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.***

CORRECT USE OF THE ELECTRIC PLATES
When using the electric plates, you must:
- ***absolutely not operate them empty (without a container);***
- ***try not to pour liquids on the plates when they are hot;***
- ***cook with a cover whenever possible to save electricity;***
- ***an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.***

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

WARNINGS:
comply with the following instructions, before remounting the parts:
- ***check that burner head slots “T” (fig. 6/A) have not become clogged by foreign bodies.***
- ***Check that enamelled burner cap “A”, “B” and “C” (fig. 6/A - 6/B) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.***
- ***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.

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. 7. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig.7 and minimun distance for fig. 8).
The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentionned 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 putty which prevents liquid from infiltrating into the cabinet. Strictly comply with the following instructions in order to correctly apply this putty:
- take off all the movable parts of the hob.
- Detach the putty from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the putty itself.
- Overturn the cooktop and correctly position putty "E" (fig. 9) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the putty perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the putty to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the putty and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Carefully trim the edge excess putty with a tool (fig. 9/A - 9/B).
- 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. 10).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 7).

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

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.

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

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

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

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

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

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 m^3. 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 cm^2 (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

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. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

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 65 K.***
- ***The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tughtly 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.

INSTALLATION

10) ELECTRICAL CONNECTION

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

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

Before connecting the appliance, check that:

- the voltage matches the value shown on the specification plate and the section of the wires of the electrical system can support the load, which is also indicated on the specification plate.
- The electrical capacity of the mains supply and current sockets suit the maximum power rating of the appliance (consult the data label applied to the underside of the 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. 11) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 11, making sure to respect the undermentioned respondences:

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol ⏚ = green - yellow wire.

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

When the appliance is connected straight to the electricity main:

- install an omnipolar circuit-breaker between the appliance and the electricity main. This circuit-breaker should be sized 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 Directivesin force relating to:
- compatibility electromagnetic (EMC);
- electrical security (LVD);
- restriction of use of certain hazardous substances (RoHS);
- EcoDesign (ERP).

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

ADJUSTMENTS AND CONVERSIONS

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.

11) TAPS

"Reduced rate" adjustment

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

The flame should not be too low: the lowest small flame should be continuous and steady. Re-assemble the several components.
It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 gas (turn clockwise).

12) 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. 13) 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 11. 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 Customer 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.

TAPS LUBRIFICATION

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

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

DISPOSITION OF THE BURNERS

EX 90.1 5G AI AL DR CI
EX 90.1 5G AI DR CI

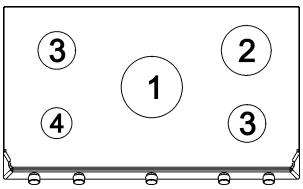
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 11.3 kW
Σ Qn GPL = 822 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 807 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,1%



EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

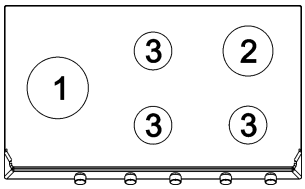
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 12.05 kW
Σ Qn GPL = 876 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 861 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,3%



EX 70.1 5G AI AL DR CI

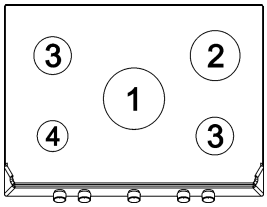
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 11.3 kW
Σ Qn GPL = 822 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 807 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,1%



EX 60.1 3G 1P AI AL CI

CAT. = II_{2H3+}

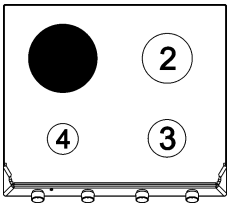
G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 5.55 kW
Σ Qn GPL = 404 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 396 g/h (G31)

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

Tot. pow. el. heating 1500W

$EE_{gas\ hob}$ 56,6 %



EX 60.1 4G AI CI
EX 60.1 4G AI AL CI

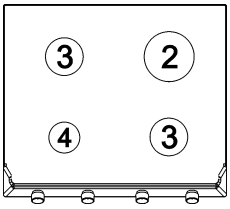
CAT.=II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 7.3 kW
Σ Qn GPL = 531 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 521 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,7%



EX 60.1 4G AI AL DR CI

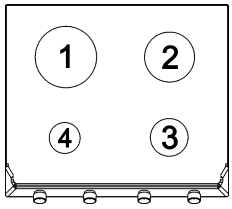
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 9.55 kW
Σ Qn GPL = 694 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 682 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 55,9 %



CONVERSIONS

TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER	NOMINAL HEAT INPUTA (W)		
No.	DESCRIPTION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgas burner*
1	DOUBLE CROWN	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	54,4%
2	RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	56,3%
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,9%
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
5	FISH PAN	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	58,9%

In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.

EX 90.1 5G AI AL PC CI

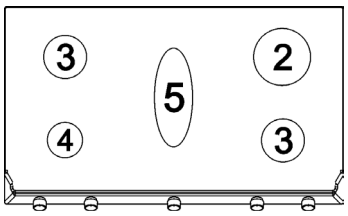
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 10.10 kW
Σ Qn GPL = 734 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 721 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 57,25 %



WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm^2
Mixed hot plate with 1 electric 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 (B) longer than the phase conductors (fig. 14) and comply with the recommendations given in paragraph 10.

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.

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

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

DENOMINATIONS	Ø (cm)	POWER (W) 220-240 V~	$EC_{electric\ cooking}$* (Wh/kg)
Electric heating element	14,5	1500	201,6

****ECelectric cooking: Energy consumption per kg calculated according to Regulation (EU) 66/2014 and standard EN 60350-2 in the final revision.***

TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE GAS REGULATION

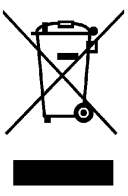
TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

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: .....



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

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 fabriquant 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.

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

1	Brûleur double couronne WOK	de 4000 W
2	Brûleur rapide	de 2800 W
3	Brûleur semi-rapide	de 1750 W
4	Brûleur auxiliaire	de 1000 W
5	Pot brûleur de poisson	de 2800 W
6	Foyer électrique Ø 14,5 cm	de 1500 W
7	Grille	
8	Bouton de commande du brûleur n° 1	
9	Bouton de commande du brûleur n° 2	
10	Bouton de commande du brûleur n° 3	
11	Bouton de commande du brûleur n° 4	
12	Bouton de commande du foyer n° 5	
13	Bouton de commande de l'élément de chauffage électrique n° 6	
14	Bouton d'allumage électrique (Indicateur de chaleur résiduelle)	

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

1) BRULEURS

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

- ***Allumage électrique automatique***

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

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

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

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

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

- utiliser pour chaque brûleur des casseroles adéquates (voir le tableau suivant et la fig. 2).
- Lorsque l'ébullition a été atteinte, amener le bouton sur la position Minimum (petite flamme fig. 1).
- Toujours utiliser des casseroles avec un couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.

Brûleurs	*Puissances W*	*Ø Casseroles (cm)*
Double couronne	4000	24 ÷ 26
Rapide	2800	20 ÷ 22
Semi-rapide	1750	16 ÷ 18
Auxiliaire	1000	10 ÷ 14
Pot brûleur de poisson	2800	Longueur 28 cm Largeur 16 cm

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. 1).***
- ***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.***
- ***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. 3) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 4 et fig. 5).***
- ***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.***
- ***L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.***

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 B). Faites cuire avec le couvercle pour plus d'économies. Adaptez la puissance de l'élément chauffant après ébullition.

UTILISATION

2) INSERTION DES FOYERS ELECTRIQUES

Les tables électriques peuvent être équipées de deux types de foyers de cuisson: foyers de cuisson normales et rapides (disque rouge au centre). Les foyers de cuisson normales et rapides sont commandés par un commutateur à 7 positions (voir fig. A). Pour les faire fonctionner, tournez la manette jusqu'à la position désirée.
Sur le bandeau, vous trouverez gravé, à côté de chaque manette, un schéma qui indique le foyer à lequel la manette se réfère (voir fig. A).
Un voyant lumineux rouge indique le fonctionnement d'un ou plusieurs foyers de cuisson.

3) COMMENT UTILISER LES FOYERS ELECTRIQUES

À titre purement indicatif, dans le tableau ci-dessous, nous expliquons comment utiliser les foyers de cuisson.

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.

FOYERS NORMALES ET RAPIDES	INTENSITÉ DE CHALEUR	TYPES DE CUISSON POSSIBLES
0	Éteinte	
1	Délicat	Faire fondre le beurre, le chocolat, etc.; chauffer de petites quantités de liquide.
2	Feu doux	Chauffer des quantités moyennes de liquide; préparer des crèmes et des sauces à longue cuisson.
3	Lent	Décongeler les aliments surgelés et mijoter, cuire à la température d'ébullition ou à peine plus basse.
4	Moyen	Faire cuire des aliments nécessitant l'ébullition, rôtis de viandes delicates et poissons.
5	Fort	Rôtis, côtelettes, bifteck et pot-au-feu.
6	Feu vif	Faire bouillir de grandes quantités de liquide et frire.

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

UTILISATION

AVERTISSEMENTS:
lors de la première utilisation ou si vous n'avez pas utilisé le foyer depuis longtemps, faitez fonctionner le foyer pendant 30 minutes (position 1 du commutateur) pour éliminer l'humidité absorbée par le matériau isolant.
Pour utiliser correctement votre table de cuisson rappelez-vous de:

- ***mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur le foyer.***
- ***Utiliser des casseroles à fond plat et épais (voir fig. B).***
- ***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 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, le foyer reste chaud longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet pour éviter de vous brûler.***
- ***Si la table de cuisson est doté d'un couvercle, avant de l'ouvrir, éliminer tous les résidus d'aliments debordés sur sa surface.***
- ***Si l'appareil reviendra doué d'un couvercle en verre, il pourrait éclater lorsqu'il est chauffé. Éteindre et laisser refroidir les foyers avant de fermer le couvercle.***
- ***Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du foyer de cuisson.***
- ***On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.***

EMPLOI CORRECT DES PLAQUES ÉLECTRIQUES
Lorsqu'on utilise les plaques électriques, il faut:

- ***éviter à tout prix le fonctionnement à vide (sans récipient);***
- ***faire son possible pour ne pas verser de liquide surles plaques quand elles sont chaudes;***
- ***cuire si possible avec un couvercle pour économiser l'électricité;***
- ***le fonctionnement des plaques électriques est signalé par un témoin lumineux près du bouton.***

NETTOYAGE

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

4) 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. 6/A - 6/B) des répartiteurs de flamme et les injecteurs "T" (voir fig. 6/A).
Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 6/A).
Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 6) 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. Eviter que le vinaigre, le café, le lait, l'eau salée, le jus de citron ou de tomate ne restent trop longtemps au contact des surfaces.

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

- ***vérifier que les trous de sortie de gaz des répartiteurs de flamme "T" (fig. 6/A) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.***
- ***S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 6/A - 6/B) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.***
- ***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.

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.

5) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

On doit pratiquer, sur le plan du meuble à éléments, une ouverture pour l'encastrement ayant les dimensions exprimées en millimètres indiquées dans les fig. 7, en veillant à respecter les distances critiques entre la table, les parois latérales, postérieure et supérieure (voir fig.7 et la distance minimale représentée sur la fig.8).

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

6) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- détacher les bandes de la stuc de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la stuc.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la stuc "E" (fig. 9) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de stuc coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la stuc à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la stuc et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- Couper avec précaution le bord excès de stuc avec un outil (fig 9 / A -. 9 / B).
- 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. 10).
- 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. 7).

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.

INSTALLATION

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 un 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.

7) 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 m^3 L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm^2 (voir fig. 3) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

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

ATTENTION: si les brûleurs de la table de cuisson sont dépourvus du thermocouple de sécurité, l'ouverture de ventilation doit avoir une surface minimale de 200 cm^2.

8) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

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

9) 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.

Une étiquette sur ce manuel et sur le produit indique le type de réglage de gaz et de pression.

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 métres.

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).

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.

- L'appareil est conforme aux prescriptions des Directives Européennes suivantes:

- Règlement (UE) 2016/426 concernantes la sécurité gaz.

INSTALLATION

10) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

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

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

- appliquer au câble d'alimentation "C", s'il en est dépourvu (voir fig. 11), une fiche normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette signalétique.
- Raccorder les fils d'après le schéma de la fig. 11 en ayant soin de respecter les correspondances suivantes:

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre ⏚ = fil verte - jaune.

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

Lorsque le raccordement est directement réalisé sur le réseau électrique:

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

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

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

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

AVERTISSEMENTS :
tous nos produits sont conformes aux normes européennes et aux amendements correspondants.Le produit est donc conforme aux exigences des Directives européennes en vigueur en ce qui concerne :
- la compatibilité électromagnétique (CEM) ;
- la sécurité électrique (directive basse tension) ;
- la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses ;
- l'écoconception

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.

REGLAGES

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

11) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 1).
- retirer le bouton « M » (fig. 12 et 12/A) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver : sur le côté du robinet (fig. 12) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis « D » sur le côté du robinet (fig. 12), ou dan le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 12/A).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

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

EX 90.1 5G AI AL PC CI

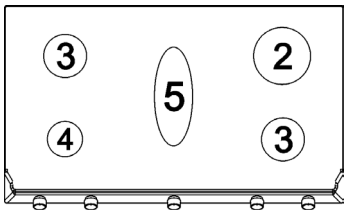
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 10.10 kW
Σ Qn GPL = 734 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 721 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 57,25 %



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALETIQUE

DISPOSITION DES BRULEURS

EX 90.1 5G AI AL DR CI
EX 90.1 5G AI DR CI

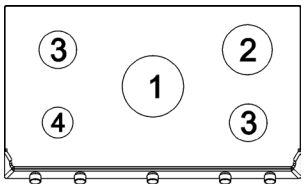
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 11.3 kW
Σ Qn GPL = 822 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 807 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 5612 %



EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

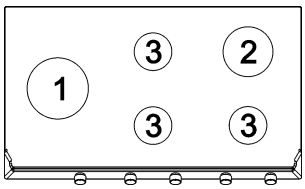
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 12.05 kW
Σ Qn GPL = 876 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 861 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,3 %



EX 70.1 5G AI AL DR CI

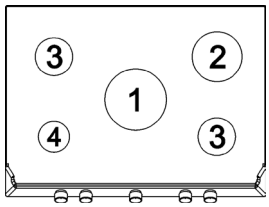
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 11.3 kW
Σ Qn GPL = 822 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 807 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,1 %



EX 60.1 3G 1P AI AL CI

CAT. = II_{2H3+}

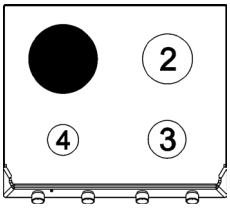
G 30 - BUTANE = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANE = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 5.55 kW
Σ Qn GPL = 403 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 396 g/h (G31)

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

Tot. pow. el. heating 1500W

$EE_{gas\ hob}$ 56,6 %



EX 60.1 4G AI CI
EX 60.1 4G AI AL CI

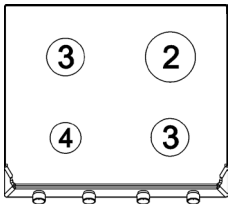
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 7.3 kW
Σ Qn GPL = 531 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 521 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 56,7 %



EX 60.1 4G AI AL DR CI

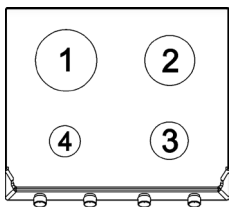
CAT. = II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 9.55 kW
Σ Qn GPL = 694 g/h (G30)
Σ Qn GPL = 682 g/h (G31)

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

$EE_{gas\ hob}$ 55,9 %



TRANSFORMATIONS

12) 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. 13) 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 11, sceller les organes de réglage ou de préréglage 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 dotazion 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	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR	DEBIT THERMIQUE (W)		
N°	DENOMINATION		mbar	g/h	l/h	1/100 mm	Min.	Max.	EEgas burner*
1	DOUBLE COURONNE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	54,4%
2	RAPIDE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	56,3%
3	SEMI-RAPIDE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	56,9%
4	AUXILIAIRE	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	N.A.
5	POT BRÛLEUR DE POISSON	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATUREL	28 - 30 37 20	204 200	267	83 83 117 S	800 800 800	2800 2800 2800	58,9%

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
Table de cuisson au gaz	H05 RR - F	Section 3 x 0,75 mm^2
Table de cuisson mixtes au une foyer électrique	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 (B) soit plus long que les conducteurs de phase (voir fig. 14) et il devra en outre respecter les avertissements du paragraphe 10.

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

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

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DÉNOMINATIONS	Ø (cm)	PUISSANCE (W) 220-240 V~	$EC_{electrique\ coisson*}$ (Wh/Kg)
Foyer électrique	14,5	1500	201,6

****ECelectrique cuisson: la consommation d'énergie calculée par kg conformément au Règlement (UE) 66/2014 et norma EN 60350-2 dans la révision finale.***

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

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.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIECES DE RECHANGE

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

MARQUE:.....

MODELE:.....

SERIE:.....

www.teka.com

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

المساعدة التقنية وقطع الغيار

قبل مغادرة المصنع، سيكون هذا الجهاز قد خضع للاختبار والتنظيم على يد طاقم خبير ومتخصص لضمان أفضل أداء.
أي إصلاحات أو تعديلات قد يتطلبها الجهاز بعد ذلك، يجب أن تُنفذ فقط عن طريق أفراد مؤهلين مع توخي أقصى درجات الحرص والانتباه.
لهذا السبب، اتصل دائماً بالتاجر الذي اشتريت منه أو بأقرب مركز لخدمات ما بعد البيع كلما كانت هناك حاجة لإجراء إصلاحات أو تعديلات، مع تحديد نوع العطل وموديل الجهاز الذي بحوزتك. يُرجى أيضاً ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط لدى مراكز خدمات ما بعد البيع ومنافذ البيع بالتجزئة المعتمدة.
البيانات السابقة مطبوعة على ملصق بيانات على الجزء السفلي على الجهاز وعلى ملصق العبوة.
تمنح المعلومات السابقة للمساعد التقني إمكانية الحصول على قطع الغيار المناسبة والتدخلات المرجوة. نقترح ملئ الجدول أدناه.

العلامة المميزة والتعليق:.....
الموديل: .....
رقم المسلسل: .....

تم تمييز هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي EC/96/2002 بشأن
نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)
يعد هذا التوجيه إطاراً لصلاحية الإعادة وإعادة التدوير المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية في جميع أنحاء أوروبا.

البيانات التقنية على ملصق البيانات

EX 90.1 5G AI AL DR CI

EX 90.1 5G AI DR CI

II_{2H3+}

ملي بار30 –28 - البوتان = 30 G

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

822 غرام/ساعة= ΣQn GPL

كيلوواط =11.30

الشد = 240-220

التردد= 60/50 هرتز

EX 60.1 4G AI AL CI

EX 60.1 4G AI CI

II_{2H3+}

ملي 30 –28 - البوتان = 30 G بار

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

531 غرام/ساعة= ΣQn GPL

كيلوواط =7.30

الشد = 240-220

التردد= 60/50 هرتز

EX 60.1 3G 1P AI AL CI

II_{2H3+}

ملي بار30 –28 - البوتان = 30 G

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

404 غرام/ساعة = ΣQn GPL

كيلوواط =5.55

التوتر= 220-240

التردد= 60/50 هرتز

القدرة الإجمالية لعنصر التسخين 1500 وات

EX 70.1 5G AI AL DR CI

II_{2H3+}

ملي بار30 –28 - البوتان= 30 G

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

822 غرام/ساعة= Σ Qn GPL

كيلوواط =11.30

الشد = 240-220

التردد= 60/50 هرتز

EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI

II_{2H3+}

ملي 30 –28 - البوتان= 30 G بار

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

876 غرام/ساعة= Σ Qn GPL

كيلوواط = 12.05

الشد = 240-220

التردد= -60/50 هرتز

EX 60.1 4G AI AL DR CI

II_{2H3+}

ملي بار30 –28 - البوتان = 30 G

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي 20 - طبيعي = 20 G بار

694 غرام/ساعة= ΣQn GPL

كيلوواط =9.55

الشد = 240-220

التردد= 60/50 هرتز

EX 90.1 5G AI AL PC CI

II2H3+

ملي بار30 -28 - البوتان= 30 G

ملي بار37 - البروبان = 31 G

ملي بار20 - طبيعي = 20 G

734 غرام/ساعة= Σ Qn GPL

كيلوواط = 10.10

الشد = 240-220

التردد= -60/50 هرتز

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

الصيانة

أنواع ومقاطع الكابلات

نوع لوحة التسخين	نوع الكابل	مصدر طاقة أحادي الطور
لوحة تسخين تعمل بالغاز	H05 RR – F	المقطع 3 × 0.75 مم^2
لوحة تسخين مختلطة مع عنصر كهربائي واحد	H05 RR – F	المقطع 3 × 1 مم^2

تنبيه!!!

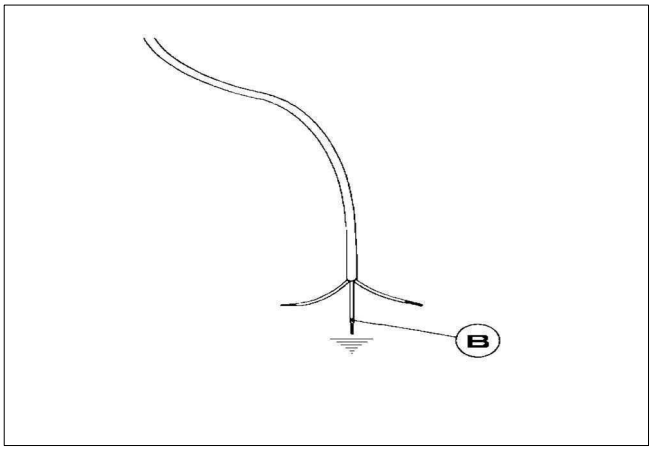
إذا أُستبدل كابل مصدر الطاقة، يجب على القائم على التركيب ترك السلك الأرضي أطول من موصلات المرحلة (الشكل 13) والامتثال للتوصيات المدرجة في الفقرة 9.

تقديرات الطاقة للمكونات الكهربائية

الأبعاد	الجهد الكهربي	الطاقة (وات)	*الطهي باستخدام الكهرباء (كيلو واط ساعي/كجم)
لوحة كهربائية سريعة 14,5 Ø سم	240-220 فولت ~	1500	غير متوفر

***الطهي باستخدام الكهرباء: تم حساب استهلاك الطاقة لكل كجم وفقاً للائحة الاتحاد الأوروبي 66/2014 والمعيار EN 60350-2 في المراجعة النهائية.**

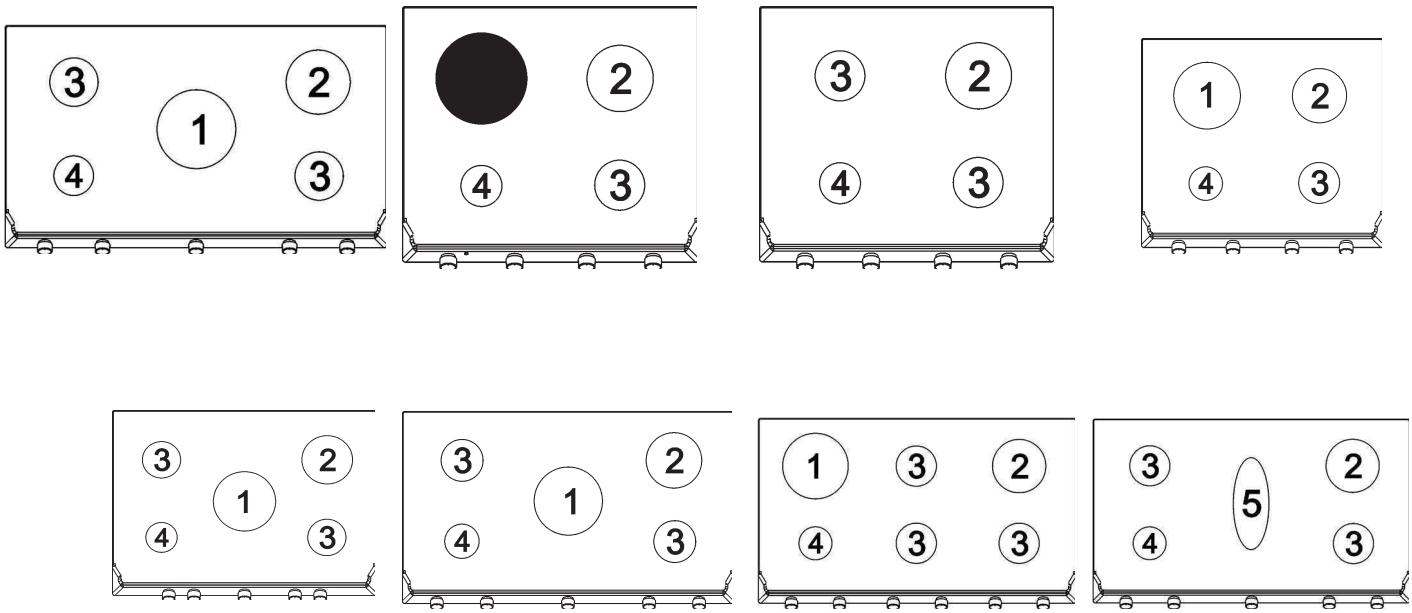
في حالة الإخفاق أو وجود قطع بالكابل، يُرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسه.
بالإضافة إلى ذلك، يجب فصل الجهاز عن الكهرباء وعدم تشغيله.
اتصل بأقرب مركز خدمات معتمد لإصلاح المشكلة.



الشكل 13

الصيانة

تنظيم عيون التسخين



الجدول

الشعلات		الغاز	ضغط عادي ملي بار	معدل طبيعي		قطر الحاقن	معدل التسخين الأسمي (واط)		
الرقم	الوصف			غرام / ساعة	لتر / ساعة	100/1 ملم	الحد الأدنى	الحد الأقصى	شعلة غاز E.E*
1	شعلة ثلاثية ذات رأس مزدوجة	G 30 - البوتان G 31 - البروبان G 20 - طبيعي	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 H3 150	1800 1800 1800	4000 4000 4000	54,4 %
2	سريعة	G 30 - البوتان G 31 - البروبان G 20 - طبيعي	28 -30 37 20	200	286	83 83 S 117	800 800 800	2800 2800 2800	56,3 %
3	متوسطة السرعة	G 30 - البوتان G 31 - البروبان G 20 - طبيعي	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 Z 98	550 550 550	1750 1750 1750	59,6 %
4	إضافية	G 30 – البوتان G 31 - البروبان G 20 - طبيعي	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 X 72	450 450 450	1000 1000 1000	----
	مقلاة السمك	G 30 – البوتان G 31 - البروبان G 20 - طبيعي	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 H3 150	1800 1800 1800	4000 4000 4000	58,9 %

***وفقاً للائحة الاتحاد الاوروبي رقم EU 2014/66 لتدابير تنفيذ التوجيه EC/125/2009، تم حساب أداء (عين التسخين التي تعمل بالغاز والكهرباء) وفقاً للمراجعة الأخيرة للمعيار EN 30-2-1 مع غاز 20.**

في الأدوات، أو تحت تصرف قسم رعاية العملاء المعتمد.

حرصاً على راحة المستخدم، يدرج جدول المعدل الاسمي مدخلات الحرارة لعيون التسخين، وقطر المحاقن وضغوط العمل لأنواع الغاز المختلفة.

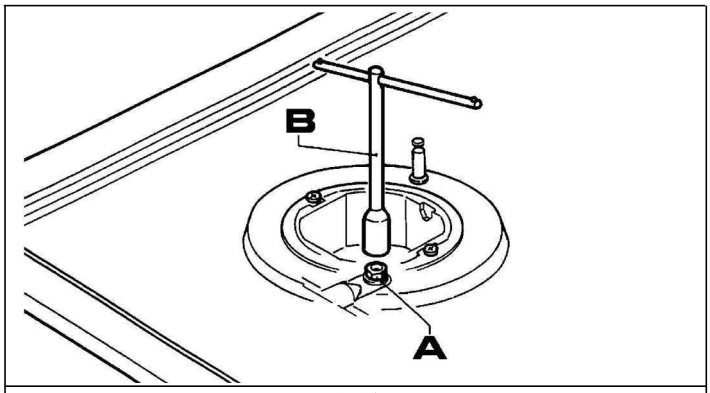
10) استبدال المحاقن

يمكن مواءمة عيون التسخين مع أنواع غاز مختلفة بتركيب محاقن مناسبة لنوع الغاز المطلوب. لتنفيذ ذلك افصل أولاً قمم عيون التسخين بمفتاح الربط "B". الآن قم بفك المحقن "A" (انظر الشكل 12) وركب المحقن المقابل لنوع الغاز المطلوب.

يُنصح بإحكام تثبيت المحقن في موضعه.

يجب على الفني إعادة ضبط جميع موانع التسرب على الأجهزة المنظمة أو قبل المنظمة ووضع الملصق المقابل لتنظيم الغاز الجديد على الجهاز بدلاً من الملصق الموجود بالفعل. يُزود هذا الملصق في العبوة التي تحتوي المحاقن الإضافية.

يمكن تضمين المغلف الذي يحتوي المحاقن والملصقات



الشكل. 12

تحذير: يجب إجراء أعمال الصيانة من قبل أشخاص معتمدين فقط.

التركيب

بقاطع الدائرة الكهربائية.
- يمكن أيضاً حماية الوصلة الكهربائية بقاطع دائرة كهربائية تفاضلي شديد الحساسية.

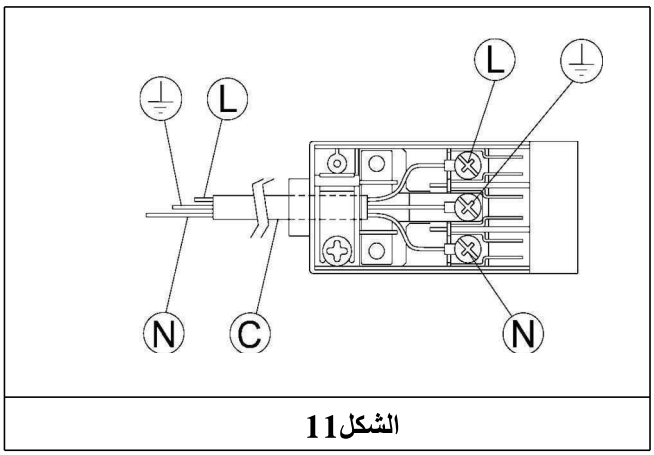
يُنصح بشدة بتثبيت سلك التأريض الأصفر في أخضر ذي الصلة بنظام تأريض كفء.

تنبيه: لسوق المملكة العربية السعودية، يمكن تزويد الأجهزة فقط بنظم أحادية الطور، لذا تأكد أن مقبس الكهرباء هذا مؤرض بالشكل الصحيح. انظر الرسوم التوضيحية لأسلاك التوصيل (انظر الشكل 11).

إذا تطلب التركيب إجراء تعديلات على النظام الكهربائي بالمنزل أو كان المقبس غير متوافق مع قابس الجهاز، قم بإجراء التغييرات أو الاستبدالات بالاستعانة بشخص مؤهل مهنياً. وبصفة خاصة، يجب على هذا الشخص التأكد أن مقاطع أسلاك المقبس مناسبة للطاقة التي يمتصها الجهاز.

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

تحذيرات:
جميع منتجاتنا تتوافق مع المعايير الأوروبية والتعديلات النسبية. لذا يتوافق المنتج مع متطلبات التوجيهات الأوروبية السارية فيما يتعلق بـ:
- **التوافق الكهرومغناطيسي ((EMC؛**
- **الأمن الكهربائي (توجيهات الجهد المنخفض)؛**
- **تقييد استخدام مواد خطرة معينة ((RoHS؛**
- **التصميم البيئي (منتجات متعلقة بالطاقة).**



الشكل11

9) الوصلة الكهربائية

هام: يجب تركيب الجهاز باتباع تعليمات الشركة المُصنعة. لن تتحمل الشركة المُصنعة المسؤولية عن الإصابات التي تلحق بالأشخاص، أو الحيوانات، أو تلف الممتلكات الناتج عن التركيب غير الصحيح.

يجب تنفيذ الوصلات الكهربائية للجهاز بالامتثال للأحكام والمعايير السارية.
قبل توصيل الجهاز، تأكد أن:
- الجهد الكهربي يتوافق مع القيمة الموضحة على لوحة المواصفات وأن مقاطع أسلاك النظام الكهربائي يمكنها دعم الحِمل الموضح أيضاً على لوحة المواصفات.
- السعة الكهربائية لمصدر الكهرباء ومقابس التيار تناسب أقصى طاقة مقدرة للجهاز (ارجع إلى بطاقة البيانات الملصقة على الجانب السفلي للموقد).
- المقبس أو النظام يتضمن وصلة أرضية فعالة تتوافق مع الأحكام والمعايير السارية. ترفض الشركة المصنعة تحمل أي مسؤولية عن الإخفاق في الامتثال لهذه الأحكام.

عند توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي من خلال المقبس:
- صله بكابل المدخل "C"، إن لم يتوفر (انظر الشكل 11) قابس معايير ملائم للحِمل الموضح على ملصق التعريف. صل الكابلات وفقاً للمخطط بالشكل 11، واحرص على مراعاة الرموز المذكورة أدناه:

الحرفL (حي) = سلك بني، الحرف N

(متعادل) = سلك أزرق،

رمز الأرض = سلك أخضر في أصفر.

- يجب وضع سلك إمداد الطاقة بحيث لا يمكن لأي جزء منه الوصول إلى درجة حرارة 90 مئوية.
- لا تستخدم على الإطلاق التحويلات، أو مهايئات تحويل للوصلات حيث يمكن أن تتسبب في تماس زائف وتؤدي إلى فرط سخونة خطير.
- يجب أن يكون من السهل الوصول للمخرج خلف الجزء المدمج.

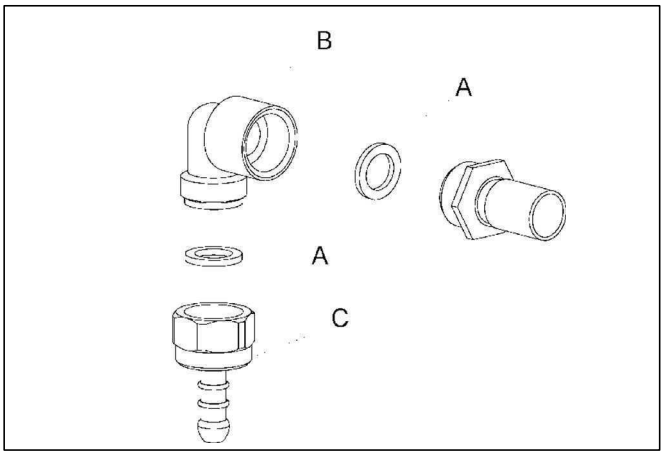
عندما يكون الجهاز موصولاً مباشرة بمصدر التيار الكهربائي:
- ركب قاطع دائرة كهربائية مزود بمفتاح ثنائي القطب بين الجهاز ومصدر الكهرباء. يجب تعديل حجم قاطع الدائرة الكهربائية وفقاً للحمل المقدر للجهاز ويكون به فراغ لا يقل عن 3 مم بين وصلاته.
- تذكر أنه يجب عدم مقاطعة سلك التأريض

التركيب

تحذيرات:
تذكر أن وصلة مدخل الغاز للجهاز 2/1 بوصة وهي وصلة ذكرية متوازية تتوافق مع معايير الأيزو 1- 228. يجب أن يضمن تركيب الماسورة الفولاذ المقاوم للصدأ وأنبوب الخرطوم المطاطي عدم قدرتهما مطلقاً على ملامسة الأجزاء المتحركة للكابينة الداخلية (مثل الأدراج). بالإضافة إلى ذلك، يجب ألا يمر خلال الحجيرات التي يمكن استخدامها في أغراض التخزين.
عند استخدام أنبوب خرطوم مطاطي، من الضروري الامتثال للتعليمات التالية:
- يجب ألا يكون أي جزء من الأنبوب قادراً على ملامسة الأجزاء التي ترتفع درجة حرارتها عن 90 درجة مئوية.
- يجب عدم سحب الأنبوب، أو ليّه، أو خنقه، أو ثنيه بقوة.
- يجب ألا يلامس الأركان أو الحواف الحادة.
- يجب أن يكون من السهل فحص الأنبوب بكامل طوله لتفقد مدى بليه.
- يجب استبدال الأنبوب ضمن التاريخ المطبوع على الأنبوب نفسه.
- يمتثل الجهاز لأحكام المعايير السعودية التالية:
142/2009.

لذا يجب أن يكون الجدار الخلفي، والأسطح المجاورة والمحيطة قادرة على تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية.

تعليمات بشأن توصيل الغاز
بمجرد تركيب كوع وصلة الغاز، وكنت تحتاج لإزالتها أو تغيير موضعها، فمن المهم أن تضع الحشية (A) ما بين الكوع (B) ونبل أسطوانة الغاز النفطي المسال (C) قبل ربطها بإحكام.



8) وصلة الغاز

قبل التوصيل بالجهاز، تأكد أن القيم على بطاقة البيانات الملصقة على الجانب السفلي من الموقد تتوافق مع تلك الخاصة بأنابيب الغاز والكهرباء بالمنزل.
يوضح الملصق الذي على الجهاز الشروط التنظيمية: نوع الغاز وضغط العمل. يجب أن تتوافق وصلة الغاز مع المعايير ذات الصلة والأحكام السارية.
عندما يُمد الغاز عبر الأنابيب يجب وصل الجهاز بنظام إمداد الغاز:
• بماسورة صلبة من الفولاذ. يجب أن تتكون وصلات هذه الماسورة من قطع ملولبة مطابقة للمعايير.

• بماسورة نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذه الماسورة من وصلات مع موانع تسرب ميكانيكية.
• بماسورة مرنة عديمة الوصلات من الفولاذ المقاوم للصدأ. يجب أن يكون طول هذه الماسورة مترين كحد أقصى ويجب أن تتوافق موانع التسرب مع المعايير.
عندما يُمد الغاز عبر أسطوانة، يجب تزويد الوقود للجهاز من خلال منظم ضغط يتوافق مع الأحكام السارية ويجب وصله:
• بماسورة نحاسية. يجب أن تتكون وصلات هذه الماسورة من وصلات مع موانع تسرب ميكانيكية.
• بماسورة مرنة عديمة الوصلات من الفولاذ المقاوم للصدأ. يجب أن يكون طول هذه الماسورة مترين كحد أقصى ويجب أن تتوافق موانع التسرب مع المعايير. ينصح بتركيب مهايئ خاص للماسورة المرنة. هذا متوفر بسهولة من المتاجر ويُسهل التوصيل بنبل خرطوم منظم الضغط للأسطوانة.
• بأنبوب خرطوم مطاطي بالامتثال للمعايير. يجب أن يكون قطر أنبوب الخرطوم هذا 8 مم ويجب ألا يقل طوله عن 400 مم ولا يزيد عن 1500مم. يجب تثبيته بإحكام بنبل الخرطوم بواسطة مشبك الأمان الذي حددته المعايير.
في حالة إمداد الغاز المعبأ السائل، قم بتركيب منظم ضغط يتوافق مع اللوائح السارية.
لوصل الموقد بمنظم ضغط الأسطوانات المعبأة، استخدم أنبوباً مرناً بطول 95 سم، ويثبت بمشبك خرطوم.

التركيب

جدران الغرفة المعنية. يجب أن تُصرف هذه الفتحات الأبخرة إلى الخارج، ويجب ألا يقل مقطعها عن 100 سم^2 (انظر الشكل 3). يجب أن يضمن بناء الفتحات أن الفتحات نفسها لن تنسد أبداً. كما يُسمح أيضاً بالتهوية غير المباشرة بسحب الهواء من غرف مجاورة، وذلك بالامتثال الصارم للأحكام السارية.

7) الموقع والتهوية

يجب التخلص دائماً من أدخنة الاحتراق الناتجة عن أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز عبر الشفاطات. يجب أن تكون هذه الشفاطات موصولة بأنابيب مداخن، أو مداخن، أو إلى الخارج مباشرة. إذا كان من غير الممكن تركيب شفاط، يمكن تركيب مروحة كهربائية على نافذة أو على جدار مواجه للجهة الخارجية (انظر الشكل 4). يجب تفعيل ذلك في نفس الوقت الذي يعمل به الجهاز (انظر الشكل 5)، طالما يتم الامتثال بصرامة بالمواصفات الواردة في الأحكام السارية.

مواصفات هامة للتركيب

يجب على القائم على تركيب الجهاز ملاحظة أنه يجب ألا تعلو الجدران الجانبية عن الموقد نفسه. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي، والأسطح المحيطة والمجاورة للجهاز قادرة على تحمل درجة حرارة 90 مئوية.
يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة في لصق الصفيحة البلاستيكية قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية، عدا ذلك قد تنفصل الصفيحة البلاستيكية.
يجب تركيب الجهاز بالامتثال للأحكام السارية.
هذا الجهاز غير متصل بجهاز قادر على التخلص من أبخرة الاحتراق. لذا يجب توصيله وفقاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. يجب إيلاء عناية خاصة للأحكام التالية المنظمة للتهوية وتجديد الهواء.

6) تهوية الغرفة

من الضروري ضمان التهوية المستمرة للغرفة التي رُكب بها الجهاز وذلك لتمكين الجهاز نفسه من العمل بشكل صحيح. يجب ألا يقل حجم الهواء المطلوب لاحتراق الغاز العادي وتهوية الغرفة المعنية عن 20 م^3. يجب أن يتدفق الهواء بشكل طبيعي من خلال الفتحات الثابتة في

إذا تم وضع الجهاز على قاعدة ، فيجب اتخاذ تدابير لمنع الجهاز من الانزلاق عن هذه القاعدة.
يجب عدم تركيب الجهاز خلف باب مزخرف لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.

التركيب

(F) (الشكل 9/A- الشكل 9/B).

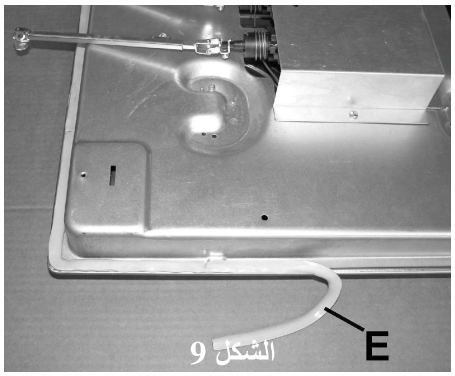
- ثبت الموقد بالمساند المناسبة "S" وركب الجزء البارز في الفتحة "H" في القاع؛ وقم بتدوير البرغي "F" حتى يثبت المسند "S" في القمة (الشكل 10).
- تجنباً للمس العرضي لقاع الموقد شديد السخونة أثناء العمل، من الضروري وضع حشوة خشبية، وتثبيتها بالبراغي على مسافة لا تقل عن 70 مم من القمة (انظر الشكل 7

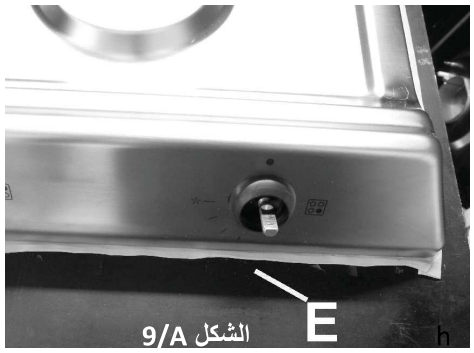
ملحوظة: مدرج أدناه قياسات المسافات الفارغة المقترحة. يختلف التركيب الفعلي وفقاً لاختلاف ظروف المطابخ.

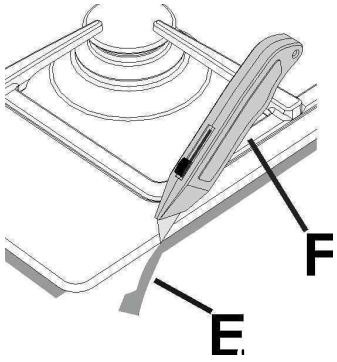
5) تثبيت لوحة التسخين

يوجد بالموقد معجون خاص يمنع السوائل من التسرب إلى داخل الكابينة. امتثل حرفياً للتعليمات التالية لتطبيق هذا المعجون بشكل صحيح:

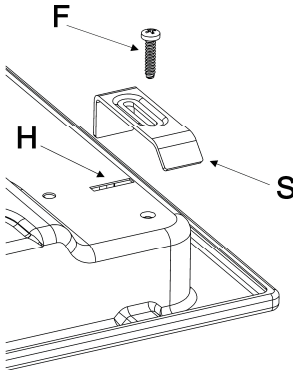
- أبعد جميع الأجزاء المتحركة من الموقد.
- افصل المعجون من دعامته، وتأكد أن الواقي الشفاف لا يزال يلتصق بالمعجون نفسه.
- اقلب الموقد وضع المعجون بالشكل الصحيح "E" (شكل 9) تحت حافة الموقد نفسه، بحيث يتطابق الجانب الخارجي للمعجون تماماً مع الحافة المحيطة بالموقد. يجب أن تتوافق نهايات الشرائط معاً دون أن تتداخل.
- ثبت المعجون بشكل متساو ومُحكم على الموقد بضغطه في مكانه بالأصابع وقم بإزالة شريط الورق الواقي من المعجون وضع اللوحة في الفجوة التي صُنعت في الكابينة.
- شذب بحرص المعجون الفائض عن الحافة بأداة.







الشكل 9/B



الشكل

10

التركيب

4) تركيب لوحة التسخين

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

لا تترك مواد التغليف (الكرتون، الأكياس، رغوة البوليسترين، المسامير، إلخ) في متناول الأطفال حيث يحتمل أن تكون مصدراً محتملاً للخطر.

قياسات الفتحة التي تصنع في قمة كابينة الوحدة التي سيُركب بها الموقد موضحة في الشكل7. امتثل دائماً للقياسات الموضحة للفجوة التي سيوضع بها الجهاز (انظر الشكلين 7 و8).

يجب أن تكون الجدران المحتملة (اليسار أو اليمين) التي تتجاوز منضدة العمل من حيث الارتفاع على مساقة دنيا من الفتحة كما هو موضح في كلِ من العامودين "E" من المخطط.

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

معلومات تقنية لعامل التركيبات

يجب تنفيذ عمليات التركيب، وتعديلات مفاتيح التحكم والصيانة عن طريق مهندس مؤهل فقط.

يجب تركيب الجهاز بشكل صحيح بما يتوافق مع القانون الحالي وتعليمات الشركة المُصنعة.

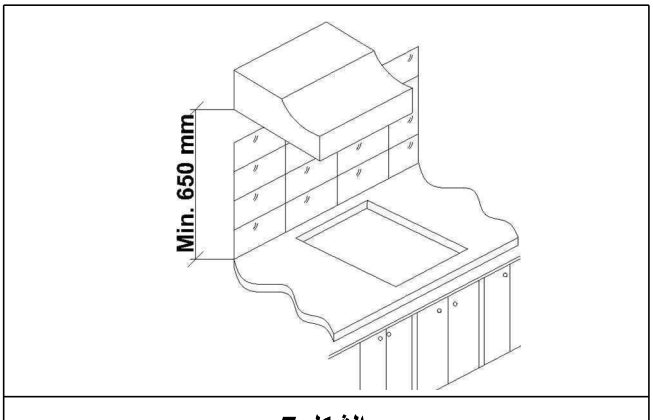
قد يتسبب التركيب غير الصحيح في إلحاق الضرر بالأشخاص أو الحيوانات، أو الممتلكات، والتي لن تكون الشركة المُصنعة مسؤولة عنها. خلال دورة حياة النظام، يمكن تعديل الأمان الآلي أو الأجهزة التنظيمية على الجهاز فقط لدى الشركة المُصنعة أو وكيلها المعتمد حسب الأصول.

هام:

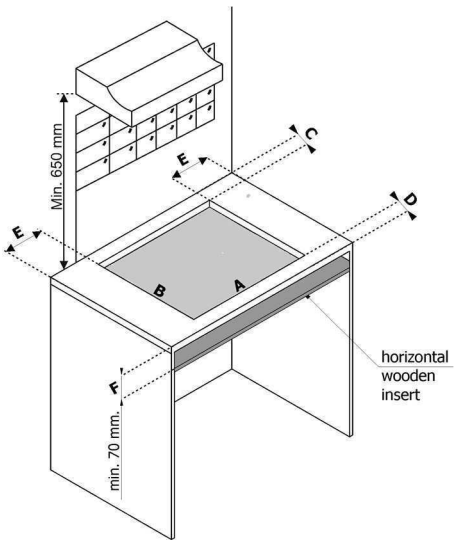
يتطلب التركيب الدقيق، أو التعديل، أو تحويل الموقد لاستخدام غازات أخرى عامل تركيبات مؤهل: الإخفاق في اتباع هذه القاعدة يؤدي إلى إلغاء الضمان.

امتثل للأبعاد (مم)

	A	B	C	D	E	F
(60)	553	473	63.5	63.5	173.5 بحد أدنى بحد أدني 70 مم	
(70)	553	473	63.5	63.5	173.5 بحد أدنى بحد أدني 70 مم	
(90)	833	475	63.5	63.5	173.5 بحد أدنى بحد أدني 70 مم	



الشكل 7



الشكل 8

- تأكد أن فتحات رؤوس عيون التسخين"T" (شكل A6) غير مسدودة بأجسام غريبة.

- تأكد أن غطاء عين التسخين المطلي بالميناء "C" (شكل 6 A6-) مركب في موضعه بشكل صحيح على رأس عين التسخين. فهو يجب أن يكون ثابتاً.

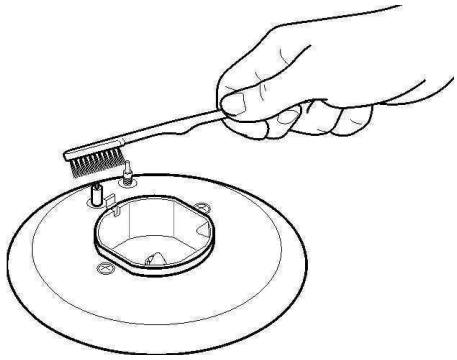
- الموضع الصحيح لحامل القدور محدد بالزوايا الدائرية، والتي يجب ضبطها تجاه الحافة الجانبية للموقد.

- لا تستخدم القوة مع الصمامات إذا صعُب فتحها أو إغلاقها. اتصل بخدمات المساعدة التقنية لإجراء الإصلاحات.

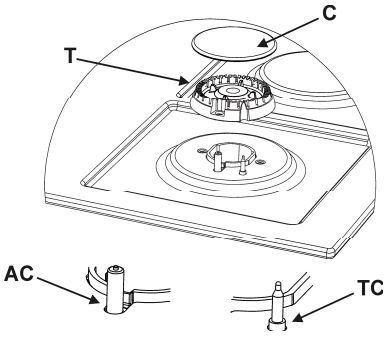
- <u>لا تستخدم منافث البخار لتنظيف المعدات.</u>

- ●يجب إزالة الطعام المحروق من على اللوحة الكهربائية عندما يكون جافاً.

●بعد الاستخدام، اسكب القليل من الزيت الفاتر على اللوحة وامسحها بقطعة قماش.



الشكل 6/B



الشكل A/6

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

3) الموقد

نظّف الموقد وحامل القدور، وأغطية عيون التسخين المطلية بالمينا "C" ورؤوس المواقد "T" (انظر الشكل 6 و6 أ) بشكل دوري بماء فاتر وصابون. كما يجب أيضاً تنظيف شمع الإشعال (AC) وكاشف اللهب (TC).

نظفهما برفق بفرشاة نايلون صغيرة كما هو موضح (انظر الشكل 6 B) واتركها لتجف تماماً.

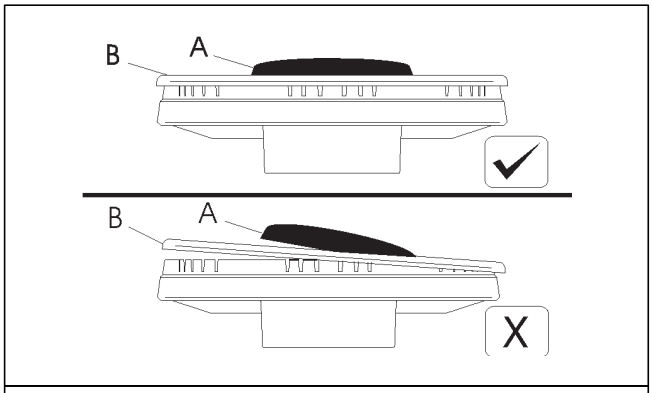
لا تغسلها في غسالة الأطباق.

بعد ذلك، يجب شطف وتجفيف جميع الأجزاء جيداً. لا تغسلها على الإطلاق وهي لا تزال دافئة ولا تستخدم على الإطلاق مساحيق كاشطة.

لا تدع الخل، أو القهوة، أو الحليب، أو الماء المالح، أو عصير الليمون أو الطماطم من فضلات الطعام تلامس الأسطح المطلية بالمينا لفترات طويلة.

تحذيرات:
امتثل للتعليمات التالية قبل إعادة تركيب الأجزاء:

ملاحظة:
يمكن للاستخدام المتواصل أن يتسبب في تغيّر لون عيون التسخين بسبب ارتفاع درجات الحرارة.



الشكل 6

- يجب عدم تشغيل الجهاز بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.
- لا تحاول تغيير المواصفات الفنية للمنتج حيث يمكن أن يكون ذلك خطراً.
- إذا كان يجب عليك التوقف عن استعمال الجهاز (أو استبدال موديل قديم)، فقبل التخلص منه، قم بتعطيله بما يتوافق مع القانون الحالي المعني بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي بجعل أجزائه الخطرة غير ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون بالأجهزة المهملة.

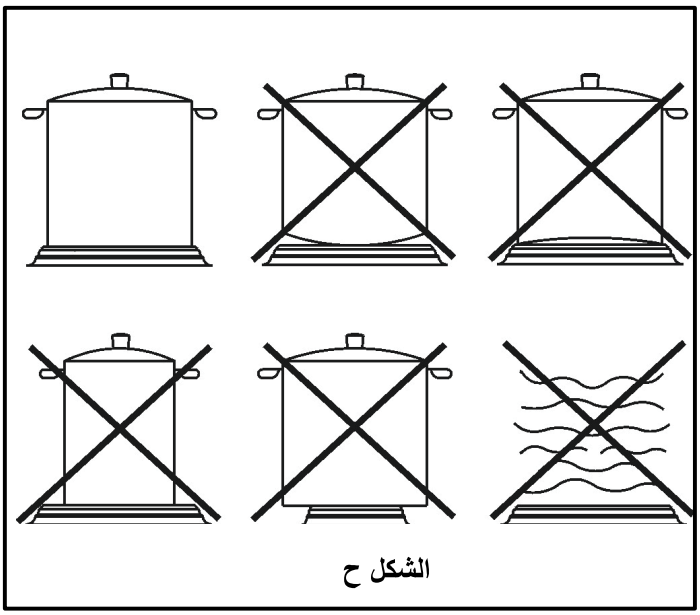
2) الاستخدام الصحيح للصفائح الكهربائية

عند استخدام اللوحة الكهربائية، يجب عليك الالتزام بالتالي:

- عدم تشغيلها فارغة على الإطلاق(بدون وعاء)؛
- حاول عدم سكب أي سوائل على اللوحة عندما تكون ساخنة؛
- احرص على تغطية القدور عند الطهي كلما كان ذلك ممكناً لتوفير الكهرباء؛
- يوضح ضوء المؤشر القريب من المقبض متى تكون اللوحة الكهربائية على وضع التشغيل.

تحذيرات:
عند تشغيل اللوحة لأول مرة، أو عند عدم استخدامها لفترة طويلة، يجب تجفيفها لـ 30 دقيقة على وضع التشغيل رقم 1. سيزيل ذلك أي رطوبة قد تكون امتصتها المادة العازلة.

- لاستخدام الجهاز بشكل صحيح، تذكر:
- وضع القدر على اللوحة قبل تشغيلها.
- استخدام قدور ذات قاع مسطح شديد السُمك (انظر الشكل ح) على الدوام.
- عدم استخدام قدور ذات أقطار أقل من أقطار الصفائح على الإطلاق.
- تجفيف قعر القدر قبل وضعه على اللوحة.
- عدم ترك الجهاز على الإطلاق بدون مراقبة عند استخدام اللوحة. وتأكد بشكل خاص أن مقابض القدور ثابتة في موضع آمن وداوم على تفقد الطعام الذي يتطلب طهيه الزيوت والدهون حيث يمكن لهذه المنتجات أن تشتعل بسهولة.
- ستبقى اللوحة ساخنة لفترة بعد استخدامها. فلا تلمسها على الإطلاق بيديك أو أي غرض آخر تجنباً للحروق.
- افصل الجهاز على الفور من التيار الكهربائي إذا لاحظت وجود تشققات على أسطح الصفائح.
- إذا كان للوحة التسخين المدمجة غطاء، يجب إزالة أي طعام مسكوب عليها على الفور قبل فتحها.
- إذا كان للجهاز غطاء زجاجي، قد ينكسر هذا الغطاء عندما تسخن لوحة التسخين. اطفئ دائماً جميع عيون التسخين قبل غلق الغطاء.



الشكل ح

لا تطه الطعام مطلقاً مباشرةً على الصفائح الكهربائية،
لكن ضعه دائماً في قدر أو وعاء.

الاستخدام

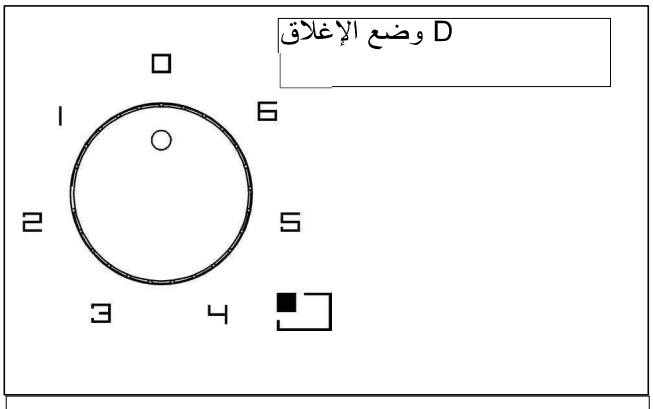
كيفية استخدام اللوحة الكهربائية

مدرج أدناه جدول تنظيم دلالي بحت لاستخدام الصفائح

2) تشغيل اللوحات الكهربائية

قد تكون المواقد مجهزة بلوحتين سريعتين
يُشار إليهما بعلامة حمراء. يتم التحكم في اللوحة بمفتاح تحكم بـ 7 مواضع **(انظر الشكل ب)**. قم بتشغيل اللوحة بتدوير المقبض إلى الموضع المطلوب.
يوجد رسم توضيحي مطبوع على اللوحة الأمامية. يشير هذا الرسم التوضيحي إلى أي صفيحة كهربائية تقابل المقبض المطلوب **(انظر الشكل ب)**.
سيومض ضوء أحمر تحذيري للإشارة إلى أن اللوحة قد أُشعلت.

اللوحة العادية والسريعة	الكثافة الحرارية	عمليات الطهي الممكنة
0	مطفأة	
1	ضعيفة	لإذابة الزبدة، والشوكولاتة، إلخ. لتسخين كميات قليلة من السوائل.
2	منخفضة	لتسخين كميات أكبر من السوائل لإعداد أنواع الكريمات والصلصات التي تتطلب أوقاتًا طويلة للطهي البطيء.
3	بطيئة	لإذابة الأطعمة المجمدة وإعداد الطواجن، سخّن إلى درجة الغليان أو اطه على نار هادئة.
4	متوسطة	لتسخين الأطعمة إلى درجة الغليان لتحمير الأسماك واللحوم الطرية
5	قوية	لأنواع الإسكالوب وشرائح اللحم. لطهي كميات ضخمة من الطعام على نار هادئة.
6	عالية	لغلي كميات ضخمة من السوائل. للقلي.



الشكل B

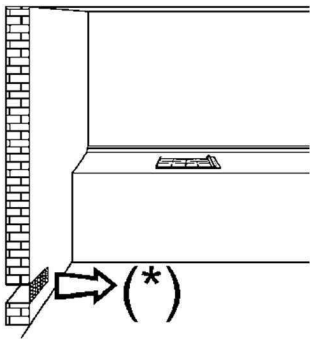
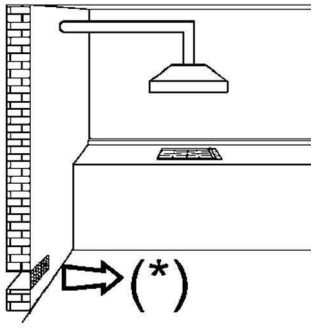
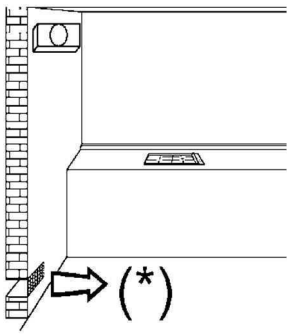
الاستخدام

تحذير ونصيحة للمستخدم:

- **تنتج الحرارة والرطوبة عن استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز في الغرفة المُركبة بها. لذا يجب تهوية الغرفة جيداً بالحفاظ على نظافة فتحات التهوية الطبيعية (شكل 3) وبتفعيل جهاز التهوية الميكانيكية (شفاط أو مروحة كهربائية شكل 4 وشكل 5).**
- **قد يتطلب الاستخدام الكثيف والطويل للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك من خلال فتح نافذة أو بزيادة طاقة النظام الميكانيكي للتخلص من العادم إذا كان مُركباً.**
- **لا تحاول تغيير المواصفات الفنية للمنتج حيث يمكن أن يكون ذلك خطراً.**
- **إذا كان يجب عليك التوقف عن استعمال الجهاز (أو استبدال موديل قديم)، فقبل التخلص منه، قم بتعطيله بما يتوافق مع القانون الحالي المعني بحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي بجعل أجزائه الخطرة غير ضارة، خاصة للأطفال الذين قد يلعبون بالأجهزة المهملة.**
- **لا تلمس الجهاز بيدين أو قدمين رطبتين أو مبللتين.**
- **لا تستخدم الجهاز وأنت عاري القدمين.**
- **لن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي ضرر ناتج عن الاستخدام غير المناسب، أو غير الصحيح، أو المفرط.**
- **أثناء التشغيل، وبعده مباشرة، تكون بعض أجزاء الموقد شديدة السخونة: فتجنب لمسها.**
- **بعد استخدام الموقد، تأكد أن المقبض في وضع الإغلاق، وأغلق الصمام الرئيسي لإمداد الغاز أو أسطوانة الغاز.**
- **إن لم تكن صمامات الغاز تعمل بشكل صحيح، اتصل بقسم رعاية العملاء.**
- **يجب عدم تشغيل الجهاز بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد منفصل.**

تحذير:
أثناء التشغيل، تصبح أسطح العمل لمنطقة الطهي شديدة السخونة: ابعِد الأطفال عنها!

(*) مدخل الهواء: انظر فصل التركيب (الفقرتان 6 و7)

		
الشكل 3	**الشكل 4**	**الشكل 5**

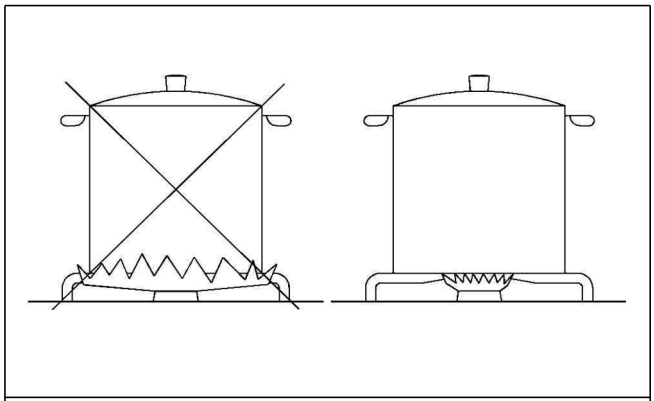
وصف الموقد

- لا يوصى باستخدام الأوعية التي يفوق حجمها حجم الوحدة.

تحذيرات:

- يمكن إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز التحكم في اللهب فقط بعد ضبط المقبض المطلوب على وضع الحرارة القصوى (لهب ضخم شكل 1).
- يمكن استخدام عيدان الثقاب لإشعال عيون التسخين في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تترك الجهاز على الإطلاق بدون مراقبة عند استخدام عيون التسخين. تأكد من عدم وجود أطفال في المحيط القريب. وتأكد بشكل خاص أن مقابض القدور في مواضعها الصحيحة وداوم على تفقد الطعام الذي يتطلب طهيه الزيوت والدهون حيث يمكن لهذه المنتجات أن تشتعل بسهولة.
- لا تستخدم البخاخات على الإطلاق بالقرب من الجهاز عند تشغيله.
- إذا كان الموقد المدمج به غطاء، فيجب على الفور إزالة أي طعام مسكوب من على هذا الغطاء قبل فتحه. إذا كان الجهاز به غطاء زجاجي، قد ينكسر هذا الغطاء عندما يسخن الموقد. اطفئ جميع عيون التسخين دائماً قبل غلق الغطاء.

للطهي بكفاءة باستخدام عنصر التسخين باستهلاك أقل كمية من الطاقة: استخدم قدوراً سميكة مسطحة القاع بعرض مناسب لعنصر التسخين (انظر الصورة). احرص على تغطية القدور عند الطهي لتوفير الطاقة. اخفض درجة حرارة عنصر التسخين عند الوصول إلى درجة الغليان.	



الشكل 2

وصف الموقد

عيون التسخين	استهلاك الغاز المقدر (W/واط)	القدر Ø بالسم
فائقة السرعة	4000	22 ÷ 24
سريعة	2800	20 ÷ 22
شبه سريعة	1750	16 ÷ 18
إضافية	1000	10 ÷ 14
ناسخ الأسماك	2800	طول 28 سنتيمترات الأرغو 16 سنتيمترات

كيفية استخدام عيون التسخين

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

- **استخدم القدور المناسبة لكل عين تسخين(ارجع إلى الجدول التالي والشكل 2).**
- **عند وصول القدور إلى الغليان، اضبط المقبض على وضع الحرارة المنخفضة (لهب صغير الشكل 1).**
- **قم بتغطية القدور دائماً.**
- **استخدم فقط القدور مسطحة القاع والمصنوعة من معدن سميك.**

تحذير: أثناء التشغيل، تصبح أسطح العمل لمنطقة الطهي شديدة السخونة: لذا أبعِد الأطفال عنها!

1) عيون التسخين

يوجد رسم توضيحي مطبوع أعلى كل مقبض

على اللوحة الأمامية. يشير هذا الرسم التوضيحي إلى أي عين تسخين تقابل المقبض المعني. بعد فتح ماسورة الغاز الرئيسية أو أسطوانة الغاز، أشعِل عيون التسخين كما هو موضح أدناه:

- الإشعال اليدوي

ادفع وأدر المقبض المقابل لعين التسخين المطلوبة في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحرارة القصوى (لهب ضخم شكل 1)، ثم ضع عود ثقاب مشتعل بالقرب من عين التسخين.

- الإشعال الكهربائي الذاتي

ادفع وأدر المقبض المقابل لعين التسخين المطلوبة في اتجاه عكس عقارب الساعة حتى يصل إلى وضع الحرارة القصوى (لهب ضخم شكل 1)، ثم اضغط على المقبض.

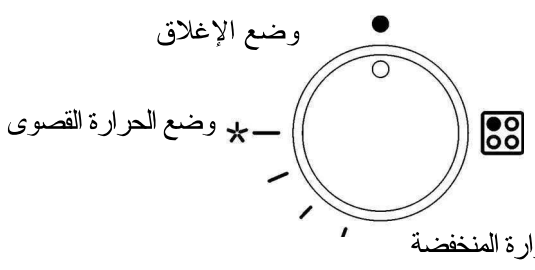
- إشعال عيون التسخين المزودة بجهاز الإشراف على اللهب.

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

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

ملاحظة: لا يُنصح بمحاولة إشعال اي عين تسخين إذا كان مقسم اللهب (غطاء عين التسخين) في غير موضعه الصحيح.

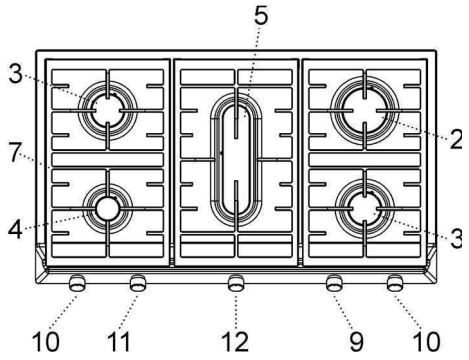
في حال انطفأ لهب عين التسخين بشكل غير مقصود، أطفئ مقبض عين التسخين ولا تحاول إعادة إشعالها على الأقل لمدة دقيقة.



الشكل 1

وصف الموقد

EX 90.1 5G AI AL PC CI



صُمم موقد الطهي هذا ليستخدم بشكل حصري كجهاز طهي: أي استخدامات أخرى (كتدفئة الغرف) تعتبر غير مناسبة وخطيرة.

1 عين تسخين مزدوجة الشعلة	4000 واط
2 عين تسخين سريعة تعمل بالغاز	2800 واط
3 عين تسخين شبه سريعة تعمل بالغاز	1750 واط
4 عين تسخين إضافية تعمل بالغاز	1000 واط
5 ناسخ الأسماك	2800 واط
6 عنصر تسخين كهربائي Ø 14,5 سم	1500 واط

7 حامل القدور (وفقاً للنسخة)

8 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 1

9 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 2

10 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 3

11 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 4

12 مقبض التحكم في عين التسخين رقم 5

13 مقبض التحكم في عنصر التسخين الكهربائي رقم 6

14 زر الإشعال الكهربائي (مؤشر الحرارة المتبقية)

تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وليتم تشغيله من قبل شخص عادي.

تحذير يصبح الجهاز وأجزاؤه التي يمكن الوصول إليها شديد السخونة أثناء الاستخدام.
يجب توخي الحرص لتجنب ملامسة عناصر التسخين.
يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 أعوام عدا في حالة الإشراف المستمر.
يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تجاوزوا الثامنة من العمر والأشخاص الذين يعانون من انخفاض القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو من يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا كان ذلك تحت الإشراف أو بعد تزويدهم بإرشادات حول استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر التي ينطوي عليها.
يجب عدم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
لا يجب أن يقوم الأطفال بالتنظيف وصيانة المستخدم بدون إشراف.

تحذير: قد يكون الطهي بدون إشراف على الموقد بالدهون أو الزيوت خطيراً وقد يتسبب في نشوب حريق. لا تحاول **مطلقاً** إطفاء الحريق بالماء، لكن أطفئ الجهاز وغط اللهب بغطاء أو بطانية حريق على سبيل المثال.

تحذير: خطر نشوب حريق: لا تخزن الأغراض على أسطح الطهي.

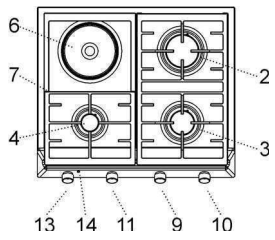
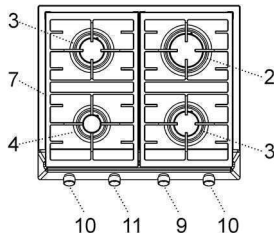
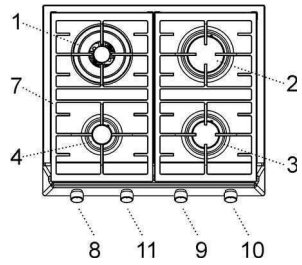
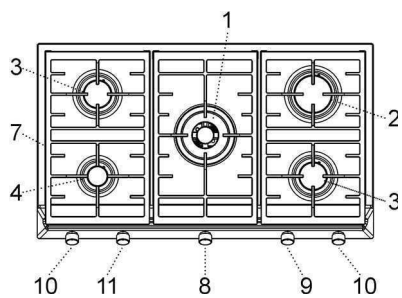
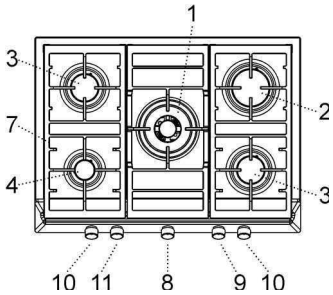
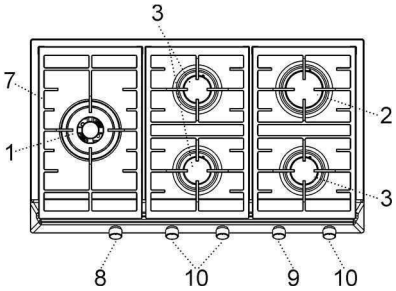
تحذير: إذا كان السطح مشقوقاً، أطفئ الجهاز لتلافي احتمال حدوث صدمة الكهربائية.

تحذير: لا تستخدم وحدة تنظيف بالبخار.

تحذير: الجهاز غير مصمم للعمل بمؤقت خارجي أو بنظام للتحكم عن بعد.

تحذير: استخدم فقط حواجز الوقاية للموقد التي صممتها الشركة المصنعة لجهاز الطهي أو كما توضح الشركة المصنعة للجهاز في تعليمات الاستخدام كما يلزم أو حواجز الموقد المدمجة في الجهاز. يمكن أن يتسبب استخدام الحواجز غير الملائمة في وقوع حوادث.

تحذير: يجب الإشراف على عملية الطهي. يجب الإشراف على عملية الطهي التي تستغرق زمناً قصيراً بشكل مستمر.

EX 60.1 3G 1P AI AL CI	**EX 60.1 4G AI** **EX 60.1 4G AI AL CI**	**EX 60 .1 4G AI AL DR CI**
		
EX 90.1 5G AI AL DR CI **EX 90.1 5G AI DR CI**	**EX 70.1 5G AI AL DR CI**	**EX 90.1 5G AI AL DR LEFT CI**
		

تعليمات التركيب ونصائح للصيانة

EX 60.1 4G Al Cl

EX 60.1 3G 1P Al AL Cl

EX 60.1 4G Al AL Cl

EX 60.1 4G Al AL DR Cl

EX 70.1 5G Al AL DR Cl

EX 90.1 5G Al AL DR Cl

EX 90.1 5G Al DR Cl

EX 90.1 5G Al AL DR LEFT Cl – EX 90.1 5G Al AL PC Cl

دليل التعليمات

EX 60.1 4G Al Cl

EX 60.1 3G 1P Al AL Cl

EX 60.1 4G Al AL Cl

EX 60.1 4G Al AL DR Cl

EX 70.1 5G Al AL DR Cl

EX 90.1 5G Al AL DR Cl

EX 90.1 5G Al DR Cl

EX 90.1 5G Al AL DR LEFT Cl – EX 90.1 5G Al AL PC Cl

AR راهنمای کاربری

04070HG - 26.08.2025 - REV 8.1

www.teka.com