

عربي، **AR**

## تعليمات التشغيل رف تسخين

### المحتويات

تعليمات التشغيل،	1
تحذيرات،	3
المساعدة،	4
وصف الجهاز،	5
التركيب،	17
بدء التشغيل والاستخدام،	21
وسائل الحذر والنصائح،	21
استكشاف المشاكل وحلها،	20
الصيانة والعناية،	20

**GB**  
English

## Operating Instructions HOB

### Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,9
Precautions and tips,9
Maintenance and care,10
Troubleshooting,10

**FR**  
Français

## Mode d'emploi TABLE DE CUISSON

### Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l'appareil,5
Installation,11
Mise en marche et utilisation,15
Précautions et conseils,15
Nettoyage et entretien,16
Anomalies et remèdes,16

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

**CAUTION:** the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

**FR**

## Avertissements

**ATTENTION :** Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

**ATTENTION :** Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

**ATTENTION :** Risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

**ATTENTION :** l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

## تحذيرات

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين. قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.

يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قبل شخص مسئول عن سلامتهم وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: قد يكون ترك شحم وزيوت بالموقد دون مراقبة مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق. لا يجب أبداً محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطهي.

لا تقم أبداً بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف البخار أو آلات تنظيف تعمل بالضغط العالي.

تخلص من أي سائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخناً.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

GB

## Assistance

### Communicating:

- Type of trouble
- Appliance model (Mod.)
- Serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

FR

## Assistance

### Indiquez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

AR

## المساعدة

### الاتصال:

- نوع اشكال بوجود أمده.
  - مدل دستگاه (Mod.).
  - شماره سريال آن (S/N).
- هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز أو على العبوة.

## Description of the appliance

### Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. Ignition for **GAS BURNERS**
5. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** for flame adjustment.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

### نظرة عامة

1. شبكة دعم لأواني الطهي
2. مشاعل عاملة بالغاز
3. مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز
4. شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز
5. جهاز الأمان

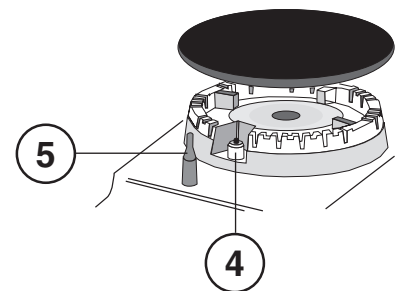
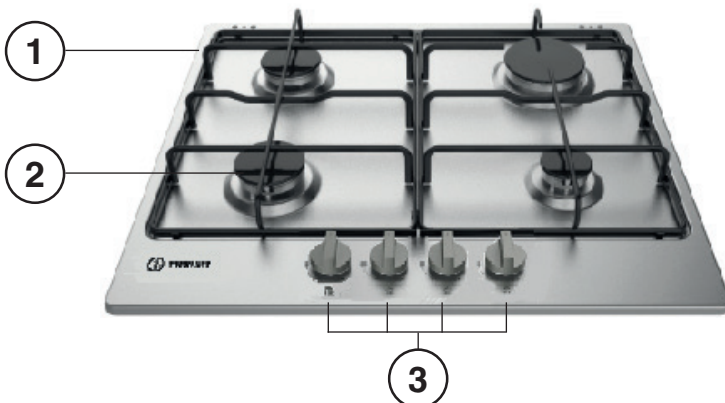
- مشاعل عاملة بالغاز تختلف من حيث الأبعاد والقدرة. يجب اختيار المشعل الأكثر ملائمة لقطر الأواني التي يتم استخدامها.
- مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز تقوم بضبط الشعلة.
- شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز تسمح بالإشعال الذاتي للمشعل السابق اختياره.
- جهاز الأمان يقطع خروج الغاز في حالة إيقاف التشغيل العرضي للشعلة.

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

1. Grilles support de **CASSEROLES**
2. **BRÛLEURS À GAZ**
3. Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4. Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5. **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.



## Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

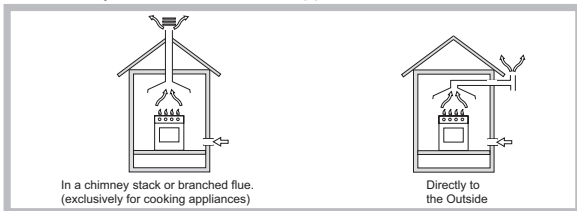
### Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

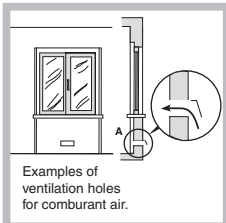
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations. The following requirements must be observed:

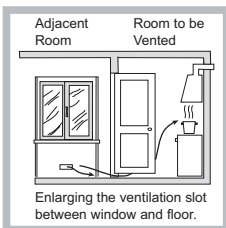
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



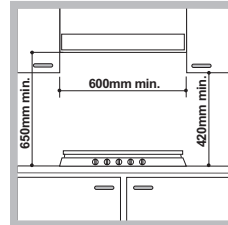
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

### Fitting the appliance

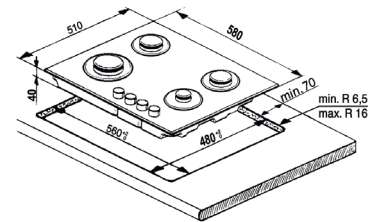
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).



If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.



**NOTE:** In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

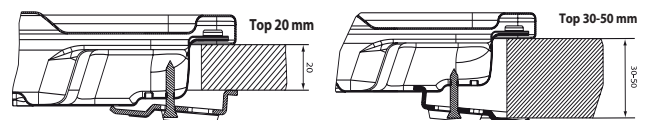
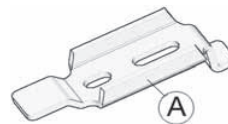
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.



Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

**NOTE:** the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

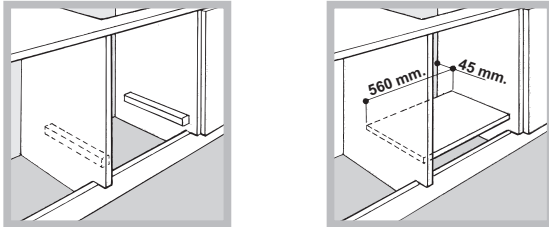
To secure the hob, use the brackets (A) provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).



- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

### Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



! The hob can only be installed above built-in ovens with a cooling ventilation system.

### Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

#### Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

### Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

**Attention!** Before connection remove a transport plug from the connecting hole of the cooker gas pipeline

#### Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

#### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

#### Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

#### Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

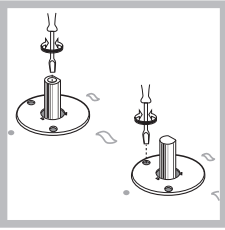
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.



- Setting the burners to minimum

1. Turn the tap to the low flame position;



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
<b>Electrical connections</b>	see data plate
<b>ECODESIGN</b>	
This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

### Burner and nozzle specifications

Refer to the injector table of you Country




## Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

### Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
-  Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

Models are equipped with an ignition button incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the button. To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

### Practical advice on using the burners

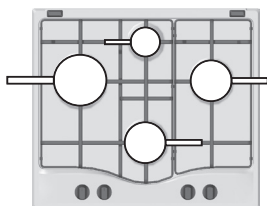
To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	8 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



greatest stability.

The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the

## Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

### General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

### Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol

on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

### Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

## Maintenance and care

### Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

### Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

### Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

**! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.**

### Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

**! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.**

## Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

### The burner does not light or the flame is not even around the burner.

*Check whether:*

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

### The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

### The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

### The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

## Installation

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

### Conditions réglementaires d'installation

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur et règlement sanitaire départemental.

### Positionnement

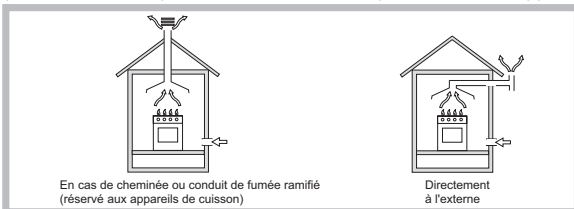
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

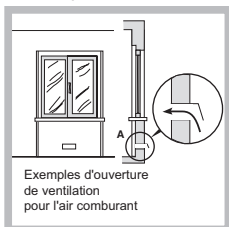
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

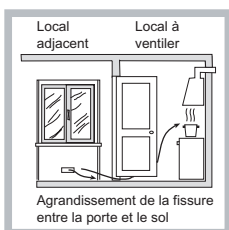
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre

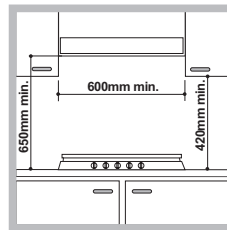
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

- Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

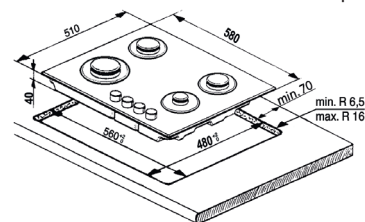
### Encastrement

Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure).
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.



- La cavité d'installation doit avoir les dimensions indiquées dans la figure.

**REMARQUE:** En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

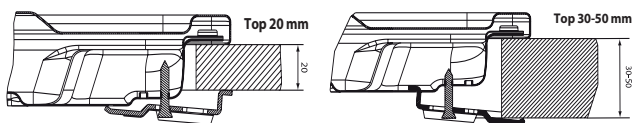
- Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.



Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions correspondent à celles figurant dans le mode d'emploi.

**REMARQUE:** le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

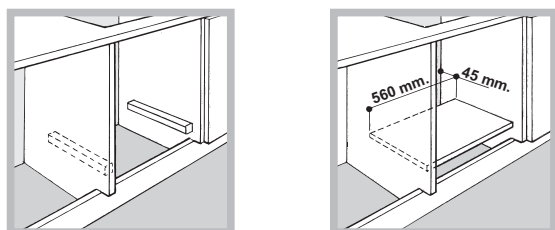
Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (A) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).



- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

### Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



! La table ne peut être installée qu'au-dessus de fours encastrables équipés de ventilation de refroidissement.

### Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

### Raccordement gaz

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

**Attention!** Avant le branchement, retirez le bouchon pour le transport sur la prise du tube du gaz du plan de cuisson.

### Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.

La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

### Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

### Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

### Adaptation aux différents types de gaz

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de taille appropriée et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

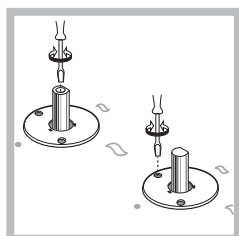
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

• Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

• Réglage minimum

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;
3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.



5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

<b>PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE</b>	
<b>Raccordements électriques</b>	voir plaquette signalétique
<b>ÉCOCONCEPTION</b>	
Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1	

## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

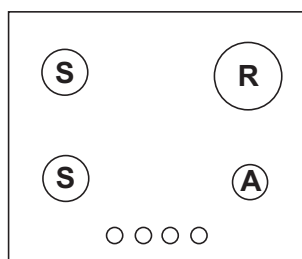
Tableau 1

CATÉGORIE II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) <b>G20</b>	Rapide	115Y	3.00	286 l/h	0.75	17	20	25
	Semi Rapide	95Z	1.65	157 l/h	0.40			
	Auxiliaire	72X	1.00	95 l/h	0.40			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Butane) <b>G30</b>	Rapide	85	3.00	214 g/h	0.75	20	28-30	35
	Semi Rapide	63	1.65	120 g/h	0.40			
	Auxiliaire	50	1.00	71 g/h	0.40			
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Propane) <b>G31</b>	Rapide	85	3.00	218 g/h	0.75	25	37	45
	Semi Rapide	63	1.65	118 g/h	0.40			
	Auxiliaire	50	1.00	73 g/h	0.40			

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m <sup>3</sup> ) à la combustion de 1 m <sup>3</sup> de gaz
<b>G20</b> 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
<b>G30</b> 28-30 mbar	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94
<b>G31</b> 37 mbar	1R - 2S -1A	7.30	521 g/h	23.80

ALIMENTATION ELECTRIQUE : 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



THP 642 IX/I  
THP 642 IX/I EX



## Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou correspondante est indiquée sur chaque manette.

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette. Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

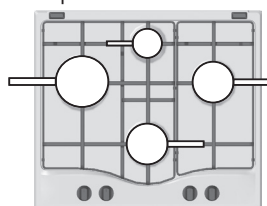
Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- D'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- De toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- De tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 24
Auxiliaire (A)	8 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- Pour un maximum de stabilité, assurez-vous systématiquement que les supports de la poêle soient bien fixés et que chaque poêle soit centrée sur son brûleur.
- Les poignées des poêles doivent être alignées avec les barres de support.
- Les poignées des poêles doivent être positionnées de façon à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière.



L'aspect le plus variable en termes de stabilité des casseroles peut être la casserole elle-même (ou son positionnement durant son utilisation). Des casseroles correctement équilibrées, avec des fonds plats, centrées sur le brûleur, avec les poignées positionnées en ligne avec l'un des fers de la grille offrent bien sûr le maximum de stabilité.

## Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

### Sécurité générale

- Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.
- Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.
- Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "•"/"o" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.

### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter



les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d'eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d'énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d'utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l'énergie.

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

### Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Éliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche.
- Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Éliminez les résidus carbonisés à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.
- Nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.
- Lavez-les à la main, à l'eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d'aliments et assurez-vous qu'aucune des ouvertures des brûleurs n'est obstruée.
- Rincez et séchez.
- Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
- Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que celles-ci sont alignées par rapport au brûleur.
- Sur les modèles équipés de bougies d'allumage électriques et de dispositif de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l'extrémité de la bougie pour garantir son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l'état de ces éléments et nettoyez-les à l'aide d'un chiffon humide, si nécessaire. Éliminez tout résidu d'aliment à l'aide d'un cure-dent ou d'une aiguille.

**! Pour ne pas endommager le dispositif d'allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.**

### Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

**! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.**

## Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

### Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson

### La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

*Avez-vous contrôlé si :*

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

### Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.

*Avez-vous contrôlé si :*

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n'ont pas bien été réglés.

### Les casseroles sont instables.

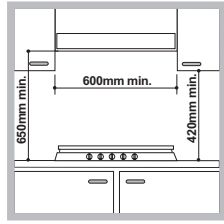
*Avez-vous contrôlé si :*

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

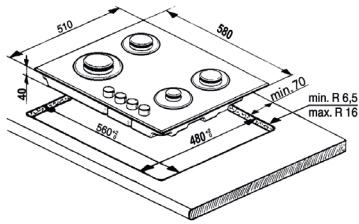
## نصب

- هودها باید مطابق با راهنماهای نصب مربوطه نصب شده و حداقل 650 میلیمتر از اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند (شکل را ببینید).
- کابینت های دیواری مجاور هود را حداقل در ارتفاع 420 میلیمتر از اجاق گاز توکار قرار دهید (شکل را ببینید).

اگر اجاق گاز توکار در زیر یک کابینت دیواری نصب می شود، باید حداقل 700 میلیمتر بالای اجاق گاز توکار قرار داشته باشد.



- تجویف التركيب يجب أن أبعاد المبينة في الشكل



**ملاحظة:** في حالة تركيب غطاء فوق الفرن، يرجى الرجوع إلى تعليمات غطاء محرك السيارة لمسافة الصحيحة.

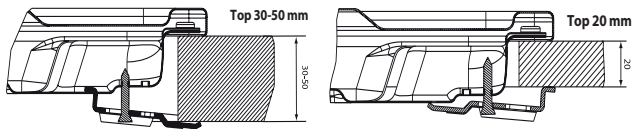
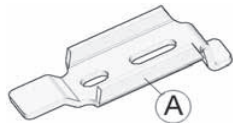
- بعد تنظيف السطح الخارجي لهذا المنتج، ضع مانع التسرب المرفق على الموقد كما هو مبين في الشكل.



ضع الموقد في فتحة سطح العمل المجهزة مع مراعاة الأبعاد المحددة في نشرة التعليمات.

**ملاحظة:** يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بحيث يسمح بتمريره لأعلى.

لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (أ) المرفقة معه. قم بتثبيت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).



- إذا كان رف التسخين ليس مركباً فوق موقد منجم، فإنه يجب تركيب وحدة خشبية كحماية. ويجب أن توضع على بعد 20 ملم على الأقل من الجزء السفلي بالرف.

### التهوئة

للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).

! لطفاً قبل از کار با وسیله این دفترچه راهنما را با دقت مطالعه کنید. این دفترچه حاوی اطلاعات بسیار مهمی درباره نصب صحیح، استفاده و نگهداری از دستگاه است.

! لطفاً این دفترچه راهنما را برای استفاده های آتی نگهداری کنید. لطفاً این دفترچه را به صاحبان جدید وسیله بدهید.

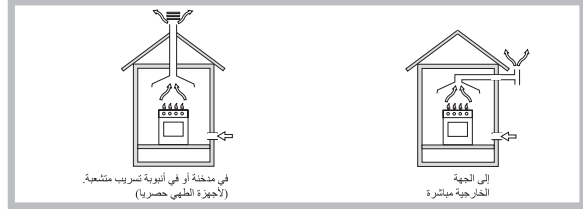
## استقرار

! مواد بسته بندی را دور از دسترس کودکان نگه دارید. این مواد ممکن است خطر خفگی برای کودکان ایجاد کنند (به نکات و موارد احتیاطی رجوع کنید).

! وسیله باید توسط یک فرد حرفه ای و اجازت شرایط مطابق با دستورالعمل های ارائه شده نصب شود. نصب غیر اصولی باعث ایجاد خطر برای افراد و حیوانات شده و حتی ممکن است به اموال صدمه بزند.

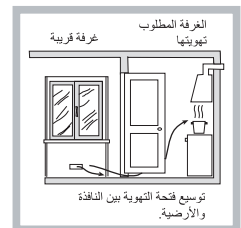
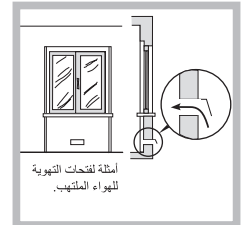
! این واحد ممکن است نصب شود و تنها در اتاق به طور دائم تهویه مناسب مطابق با مقررات ملی در حال حاضر استفاده می شود. الزامات و شرایط زیر باید رعایت شوند:

- اتاق باید مجهز به سیستم هواکش باشد تا گازهای احتراق را از اتاق خارج کند. این سیستم می تواند یک هود یا فن الکتریکی باشد که به محض روشن شدن دستگاه، بطور خودکار روشن شود.



- اتاق باید گردش هوای مناسب داشته باشد، چون هوا برای احتراق لازم است. جریان هوا نباید کمتر از 2 متر<sup>3</sup> ساعت به ازای هر کیلووات توان نصب شده باشد.

سیستم گردش هوا می تواند با یک لوله به سطح مقطع حداقل 100 سانتی متر<sup>2</sup> هوا را مستقیماً از بیرون وارد کند؛ دهانه لوله نباید طوری باشد که چیزی بتواند جلوی آنرا بگیرد.



سیستم همچنین می تواند هوای لازم برای احتراق را بطور غیر مستقیم تامین کند؛ بعنوان مثال می توان اتاق های مجاور را مانند توضیح فوق به لوله های گردش هوا مجهز کرد. البته اینها نباید اتاق های عمومی، اتاق خواب یا اتاق هایی باشند که باید که خطر آتش سوزی در آنها وجود دارد.

- استفاده شدید و طولانی مدت از دستگاه ممکن است باعث نیاز به تهویه هوای بیشتر شود، برای مثال باز کردن یک پنجره یا یک هوادهی موثر تر، بنابراین قدرت مکش مکانیکی افزایش پیدا می کند، در صورتی که از قبل وجود داشته باشد.

• گاز مایع (LPG) چون از هوا سنگین تر است به سمت کف اتاق می رود. در نتیجه اتاق هایی که سیلندر گاز مایع LPG در آنها قرار دارد باید مجهز به هواکش باشند تا در صورت بروز نشتی گاز از آنجا خارج شود. در نتیجه نباید هرگز سیلندرهای گاز مایع LPG را چه پر باشند و چه نیمه پر در اتاق ها یا انباری هایی نصب یا نگهداری کرد که پایین تر از کف زمین هستند (زیرزمین و غیره). توصیه می شود فقط سیلندری که از آن استفاده می کنید را در اتاق نگهداری و آنرا در جایی قرار دهید که در معرض گرمای تولید شده از منابع دیگر (فر، شوینده، اجاق گاز و غیره) نباشد چون این کار باعث می شود دمای سیلندر از 50 درجه سانتیگراد فراتر رود.

## نصب دستگاه

- در هنگام نصب اجاق گاز های توکار باید الزامات و شرایط زیر رعایت شوند:
- کابینت های مجاور دستگاه و بلندتر از بالای اجاق گاز توکار باید حداقل 200 میلیمتر از لبه اجاق گاز توکار فاصله داشته باشند.

پلاک دستگاہ	
اتصالات برقی	به پلاک دستگاہ مراجعه کنید
طراحی متناسب با محیط	بیانیه اتحادیه اروپا به شماره 66/2014 ، بیانیه یکپارچه 2009/125/EC قانون به شماره 1-2-30-EN.

## مواصفات المحارق والفوهات

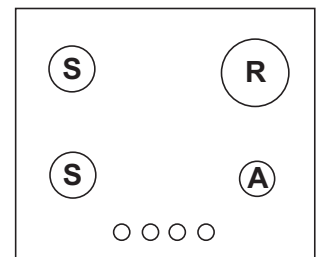
## الجدول 1

## تینفلا 3H2I+3

نوع الغاز المستخدم			نوع من الموقد		فوهة	إسمي الحراري معدل التدفق	الاسمي الاستهلاك	كيلوواط ضفخ قرارحلا تمقاط	ضغط الغاز مللي بار
أقصى	الاسمي	الحد الأدنى	كيلوواط	كيلوواط					
25	20	17	0.75	286 لتر/ساعة	3.00	115Y			
			0.40	157 لتر/ساعة	1.65	95Z			
			0.40	95 لتر/ساعة	1.00	72X			
35	30-28	20	0.75	218 غرام/ساعة	3.00	85			
			0.40	120 غرام/ساعة	1.65	63			
			0.40	73 غرام/ساعة	1.00	50			
45	37	25	0.75	214 غرام/ساعة	3.00	85			
			0.40	125 غرام/ساعة	1.65	63			
			0.40	71 غرام/ساعة	1.00	50			

نوع الغاز المستخدم	نموذج التكوين 4 الشعلات	إسمي الحراري معدل التدفق كيلوواط	الاسمي الاستهلاك المجموع	الجو المطلوبة (m³) لحرق 1m³ للغاز
G20 20 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	695 لتر/ساعة	9.52
G30 30-28 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	531 غرام/ساعة	30.94
G31 37 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	521 غرام/ساعة	23.80

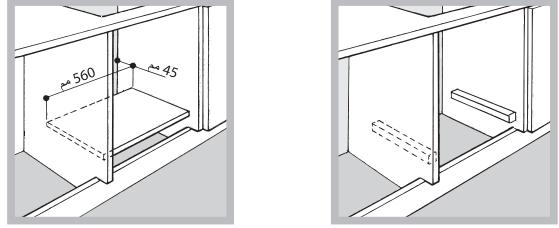
عبرهكلا دالما ردمص 220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هرتز 0.6 واط



THP 642 IX/I  
THP 642 IX/I EX

### اتصال بالولہ غیر منعطف (مسی یا فولادی)

! اتصال به گاز باید طوری انجام شود که هیچگونه فشاری به دستگاه وارد نکند.  
یک اتصال L شکل قابل تنظیم در بخش ورودی دستگاه قرار دارد و برای جلوگیری از نشتی مجهز به درزگیر نیز هست. این درزگیر را باید بعد از هر بار چرخاندن اتصال لوله عوض کرد (درزگیر همراه دستگاه ارائه شده است). اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.



! لا يمكن تركيب رف التسخين إلا فوق موقد مدمج مجهز بنظام تبريد للتهدية.

### وصل کردن یک لوله منعطف بدون بند فولادی به اتصال رزوه دار

اتصال لوله تغذیه از نوع نری به قطر 1/2 اینچ و گازی رزوه دار است.  
این لوله ها باید طوری نصب شوند که در صورت باز شدن کامل هرگز بیش از 2000 میلیمتر طول نداشته باشند. بعد از اجرای اتصال، مطمئن شوید که لوله فلزی منعطف با هیچ یک از بخشهای متحرک در تماس نبوده و تحت فشار قرار نمی گیرد.  
! فقط از لوله و درزگیرهایی استفاده کنید که با مقررات معتبر محلی سازگاری دارند.

### کنترل آب بندی اتصال

! بعد از اجرای اتصال باید آب بندی اتصالات را با محلول آب صابون کنترل کرده و به دنبال نشتی های احتمالی بگردید. هرگز از شعله استفاده نکنید.

### سازگاری گازهای مختلف

برای سازگار ساختن اجاق گاز توکار با انواع مختلف گاز بغیر از نوع پیش فرض (که روی پلاک رده بندی پایه اجاق گاز توکار یا روی بسته بندی قید شده است)، نازل های شعله باید به ترتیب زیر عوض شوند:

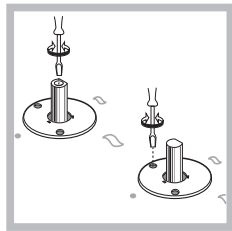
1. شبکه های اجاق گاز توکار و شعله های اجاق گاز توکار را از روی نشیمنگاه آنها بردارید.
2. نازل ها را با استفاده از یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کرده و آنها را با نازل های مخصوص گاز جدید عوض کنید (جدول 1 "مشخصات شعله و نازل" را ببینید).
3. مراحل فوق را به ترتیب عکس انجام داده و قطعات را در جای خود قرار دهید.
4. بعد از انجام این کار، برچسب قنیمی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید. این برچسب ها را می توانید از مراکز خدماتی ما تهیه کنید.

• ضبط التفق الأولي للهواء بالمحرق لا يتطلب الضبط.

• ضبط المحارق على الحد الأدنى

1. افتح الحنفية على وضع اللهب المنخفض؛

2. أخلع المقبض وقم بضبط مسمار الضبط والذي يوجد في قضيبة الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.



3. بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعلاً، قم بتغيير وضع المقبض من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.
4. يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزدوج حراري). إذا فشل الجهاز في العمل عند ضبط المحارق على اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام مسمار الضبط.
5. بمجرد الانتهاء من الضبط، قم باستبدال العوازل الجانبية باستخدام شمع العزل أو مادة مشابهة.

! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر بشير النوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

! إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب على الأنابيب الداخلي (حتى يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة).

### اتصالات برق

اجاق گازهای توکار مجهز به سیم برق سه شاخه دار برای کار با برق متناوب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند (در زیر دستگاه قرار دارد). سیم اتصال زمین داخل کابل دارای غلاف سبز و زرد رنگ است. اگر قرار است دستگاه بالای یک فر الکتریکی توکار نصب شود، اتصال برق اجاق گاز توکار و فر باید جدا از هم اجرا گردد، این کار هم برای تضمین ایمنی و تسهیل بیرون آوردن فر می باشد.

### وصل کردن سیم برق به پریز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید.  
وسيله باید مستقیماً با استفاده از یک مدار شکن همه سونی با حداقل باز شدگی کنتاکت 3 میلی متر بین وسیله و پریز وصل شود. مدار شکن باید برای بار عنوان شده روی وسیله مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معتبر همخوانی داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید توسط مدار شکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دماهای بالاتر از 50 درجه سانتیگراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

! نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات ایمنی را رعایت کرده باشد.

قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همخوانی دارد.
- پریز از عهده تحمل حداکثر توان وسیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است.
- ولتاژ در محدوده مقادیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد.
- پریز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دوشاخه همخوانی ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهید آنرا عوض کند. از سیم های رابط با چند پریز استفاده نکنید.

! بعد از اینکه دستگاه نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در دسترس باشند.

! سیم نباید خم شده یا تحت فشار باشد.

! سیم باید بطور مرتب چک شده و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).

! در صورت عدم رعایت این اقدامات ایمنی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.

### اتصال گاز

دستگاه باید مطابق با مقررات معتبر محلی به لوله کثنی گاز یا سیلندر گاز وصل شود. قبل از برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله دستگاه شما با تغذیه گازی که می خواهید استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر چنین نبود، دستور العمل های بخش "سازگاری برای گازهای مختلف" را دنبال کنید.  
اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید، یک رگولاتور فشار که با مقررات معتبر محلی سازگار باشد نصب کنید.

! فشار گاز تغذیه را با مقادیر نوشته شده در جدول 1 ("مشخصات شعله و نازل") مطابقت دهید. این کار عملکرد ایمن و عمر بالای دستگاه شما را تضمین کرده و در عین حال باعث حفظ اندمان مناسب مصرف انرژی می شود.

تنبیه! قبل از اتصال، ازل الغطاء الخاص بالنقل من فتحة التوصيل بأنبوب الغاز للموقد.

## نگهداری و مراقبت

### خاموش کردن دستگاه

قبل از انجام هر گونه کار بر روی دستگاه، آن را از پریز برق بکشید.

### تمیزکاری رویه دستگاه

- کلیه قطعات لعابدار و شیشه‌ای باید با آب ولرم و محلول خنثی تمیز شوند.
- آب آهکدار یا مایعات تمیزکننده سابشی می‌توانند در تماس طولانی مدت بر روی سطوح استیل ضد زنگ لکه بیندازند و یا موجب زنگ‌زدگی آن‌ها شوند. ریزش مواد غذایی (آب، سس، قهوه و غیره) بر روی سطوح را باید قبل از اینکه خشک شوند، تمیز کرد.
- آن‌ها را با آب ولرم و محلول خنثی تمیز کرده و با پارچه‌ای نرم یا چرمی خشک کنید. چرک و لکه‌های خشک‌شده بر روی دستگاه را با تمیزکننده‌های ویژه سطوح استیل ضد زنگ تمیز کنید.
- سطوح استیل ضد زنگ را تنها با پارچه‌ای نرم یا اسفنج تمیز کنید.
- از محصولات خورنده یا سابنده، تمیزکننده‌های کلر دار یا ماهیتابه شور [جرم‌گیر] استفاده نکنید.
- از دستگاه‌های بخارشوی استفاده نکنید.
- از محصولات اشتعال‌زا استفاده نکنید.
- مواد اسیدی یا قلیایی از جمله سرکه، سس خردل، نمک، شکر یا آب‌لیمو را بر روی سطح دستگاه رها نکنید.

### تمیزکاری قطعات رویی دستگاه

- کلیه قطعات لعابدار و شیشه‌ای را تنها با پارچه‌ای نرم یا اسفنج تمیز کنید.
- چارچوب فلزی، سر شعله‌ها را می‌توانید برای تمیزکاری از روی دستگاه بردارید.
- آن‌ها را با آب ولرم و محلول غیر سابنده تمیز کرده، و هر گونه باقیمانده غذا را از آن‌ها پاک کنید و بررسی کنید که روزنه هیچ‌کدام از شعله‌های مسدود نشده باشد.
- آن‌ها را آب کثیف کرده و خشک کنید.
- شعله‌ها و سر شعله‌ها را به درستی در محل مناسب خود قرار دهید.
- هنگام قرار دادن چارچوب‌های فلزی، مطمئن شوید که محل قرار گرفتن ظروف با شعله تراز باشد.
- مدل‌های مجهز به فن‌دک الکتریکی و دستگاه ایمنی، به منظور تضمین عملکرد صحیح، انتهای فن‌دک‌ها باید کاملاً تمیز شوند. این قطعات را به طور مکرر بررسی کنید و در صورت نیاز آن‌ها را با پارچه‌ای مرطوب تمیز کنید. هر گونه مواد غذایی خشک‌شده بر روی آن‌ها را می‌توانید با خلال دندان یا سوزن تمیز کنید.

! برای پیشگیری از آسیب زدن به دستگاه فن‌دک برقی، هنگامی که شعله‌ها در محل خود قرار داده نشده‌اند، از آن استفاده نکنید.

### نگهداری شیر گاز

شیرها ممکن است به مرور زمان گیر کرده یا چرخاندن آن دشوار گردد. اگر چنین شد باید شیر را عوض کرد.

! این کار باید توسط تکنسین‌های مجاز سازنده انجام شود.

## راقبت عیب‌یابی

امکان دارد دستگاه درست کار نکند و یا کلاً از کار بیفتد. پس از اینکه برای کمک گرفتن با مرکز خدمات تماس بگیرید، ببینید آیا می‌توانید خونتان مشکل را برطرف سازید. ابتدا بررسی کنید که گاز و یا برق قطع نشده باشد، و بطور خاص کنترل کنید که شیرهای گاز باز باشند.

مشکل شعله روشن نمی‌شود یا شعله یکنواخت نیست.

بررسی کنید:

- سوراخ‌های گاز روی شعله گرفته‌اند.
- کلیه قسمت‌های متحرکی که شعله را تشکیل می‌دهند درست سوار شده‌اند.
- نزدیک دستگاه کوران هوا وجود دارد.

شعله در مدل‌های دارای وسیله ایمنی خاموش می‌شود.

بررسی کرده و مطمئن شوید که:

- دکمه گردان را تا آخر فشار داده‌اید.
- دکمه گردان را آنقدر نگه دارید که وسیله ایمنی فعال شود.
- سوراخ‌های گاز در ناحیه متناظر با وسیله ایمنی دچار گرفتگی نشده باشند.

شعله زمانی که روی حداقل تنظیم شده است روشن نمی‌ماند.

بررسی کرده و مطمئن شوید که:

- سوراخ‌های گاز دچار گرفتگی نشده‌اند.
- نزدیک دستگاه هیچ‌گونه کوران هوا وجود ندارد.
- تنظیم حداقل درست تنظیم شده است.

ظروف پخت و پز فاقد تعادل هستند.

بررسی کرده و مطمئن شوید که:

- کف ظروف پخت و پز کاملاً تخت است.
- ظروف پخت و پز درست در مرکز شعله قرار دارند.
- شبکه‌های حائل ظروف درست قرار داده شده‌اند.

## بدء التشغيل والاستخدام

! موقعیت گاز سوز مربوطه در هر دکمه نشان داده شده است.

شعله های گاز هر شعله را می توان با استفاده از دکمه گردان کنترل متناظر روی یکی از تنظیم های زیر قرار داد:

- خاموش
-  حداکثر
- حداقل

برای روشن کردن یکی از شعله ها، یک کبریت یا فندک روشن را نزدیک شعله گرفته و همزمان دکمه گردان متناظر را به پایین فشار داده و در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت بچرخانید و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.

از آنجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، دکمه گردان را باید حدوداً 2 الی 3 ثانیه فشار داد تا وسیله خودکاری که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود.

در صورت استفاده از مدل های دارای دکمه جرقه زن، شعله دلخواه را با فشار دادن دکمه گردان متناظر به پایین تا جایی که امکان دارد روشن کرده و دکمه را در جهت خلاف حرکت عقربه های ساعت چرخانده و روی تنظیم حداکثر قرار دهید.

! اگر شعله اتفاقی خاموش شد، دکمه گردان کنترل را خاموش کرده و قبل از سعی دوباره حداقل 1 دقیقه صبر کنید.

برای خاموش کردن شعله، دکمه گردان را در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا متوقف شود (زمانی که به موقعیت "•" می رسد).

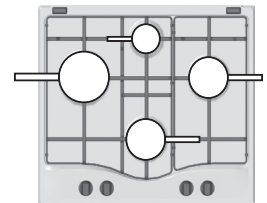
### نصیحة عملیة لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاحة:

- استخدم إناء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللمب الجهة السفلی من إناء الطهي.
- استخدم دائماً إناء طهي له قاعدة مستوية وغطاء.
- عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغلیان، أدر المفتاح إلى الحد الأدنى.

شعله	Ø قطر ظرف (سانتیمتر)
سریع (R)	24-26
نیمه سریع (S)	16-24
کمکی (A)	8-14

- برای حداکثر ثبات مطمئن شوید که پشتیبانی ظروف پختویز به درستی در جای خود قرار داشته باشند و هر ظرف در مرکز شعله قرار بگیرد.
- اطمینان پیدا کنید که دسته های ظروف پخت با یکی از رگه های روی پشتیبانی ظرف تراز باشد.
- دسته های ظروف را به طوری قرار دهید که از قسمت جلوی محل پختویز بیرون نیایند.
- برای ثبات تابه تعییر بیشتر را خود تابه دارد (یا موقعیت تابه در طول استفاده).
- تابه های دارا از تعادل خوب، با ته صاف، وقتی در مرکز شعله و با دسته ها که در راستای یکی از میله های شبکه قرار بگیرند، حداکثر ثبات را ارائه می دهند.



### ایمنی کلی

- این یک دستگاه توکار کلاس 3 است.
- وسایل گازسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز توکار دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.
- این دستورالعمل ها فقط برای کشورهایی است که نشان آنها در دفترچه راهنما و روی صفحه شماره سریال مشاهده می شود.
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعمول از دستگاه نخواهد داشت.
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- باز شدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- همیشه مطمئن شوید زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه های گردان در وضعیت "•"/"○" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دسته ظروف به سمت مرکز اجاق گاز توکار باشند تا از سوختگی اتفاقی جلوگیری گردد.
- زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.
- از ظروف فاقد تعادل و یا تغییر شکل یافته استفاده نکنید.
- افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید حداقل تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد در دستگاه کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- از دستگاه نباید با تایمر بیرونی و یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.

### دور انداختن

- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید تا بتوان مجدداً از مواد بسته بندی استفاده کرد.
- مصوبه اروپایی 2012/19/UE در خصوص تجهیزات از کار افتاده برقی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی برقی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها را بر سلامتی انسان ها و محیط زیست به حداقل ممکن کاهش داد. علامت "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه وسیله است. مصرف کنندگان می توانند لوازم خانگی کهنه و مستعمل خود را به مراکز جمع آوری عمومی زباله، سایر مراکز جمع آوری محلی، یا در صورت وجود نظام قانونی مربوطه در سطح کشور به فروشنده آن بدهند و دستگاه جدیدی خریداری کنند. تمامی سازندگان عمده لوازم خانگی در زمینه ایجاد سیستم های مدیریت جمع آوری و دور انداختن لوازم مستعمل فعالیت دارند.

### احترام و حفاظت از محیط زیست

- خوراکتان را در ظرف ها یا قابلمه های در بسته بپزید به طور که در پوش آنها به راحتی روی ظرف جای بگیرد و تا حد امکان از مقدار کمی آب استفاده کنید. اگر در هنگام پخت غذا درب ظرف بسته باشد، در مصرف انرژی بسیار صرفه جویی می شود.
- تنها استفاده از ظروف و ظروف با صاف بود پایین.
- اگر غذایی می پزید که پخت آن مدت زیادی طول می کشد، بهتر است از زوبیز استفاده کنید که سرعت آن در پخت غذا دو برابر است و سه برابر مصرف انرژی آن نیز کمتر است.

### نکات و موارد احتیاطی

! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی ایمنی طراحی و ساخته شده است. هشدارهای زیر به منظور حفظ ایمنی ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.







---

**195146499.00**

06/2016 - XEROX FABRIANO

**AR**

**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.indesit.com](http://www.indesit.com)