

TEKA



EN User Manual
FR Manuel d'Utilisation

www.teka.com

EFX SERIE

Models / Modèles

EFX 70.1 5G AI AL DR - EFX 60.1 4G AI AL DR

EFX 60.1 2G 2H AI AL - EFX 60.1 4G AI AL

EFX 90.1 5G AI AL DR - EFX 90.1 5G AI AL DR LEFT

EFX 90.1 4G 1H AI AL DR - EFX 90.1 4G 2H AI AL

EFX 30.1 2H - EFX 30.1 2G AI AL



EN	Installation instructions and recommendations for using und maintaining	7
FR	Instructions pour l'installation et conseils d'utilisation et d'entretien	21

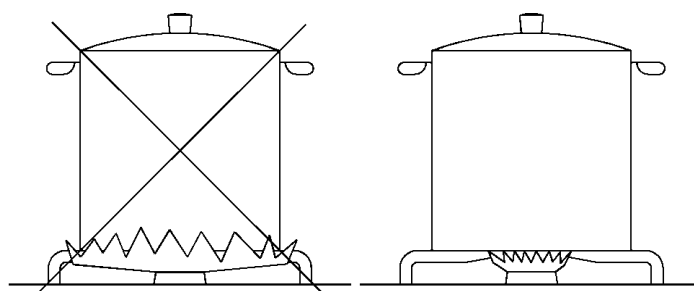


FIG. 1

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

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

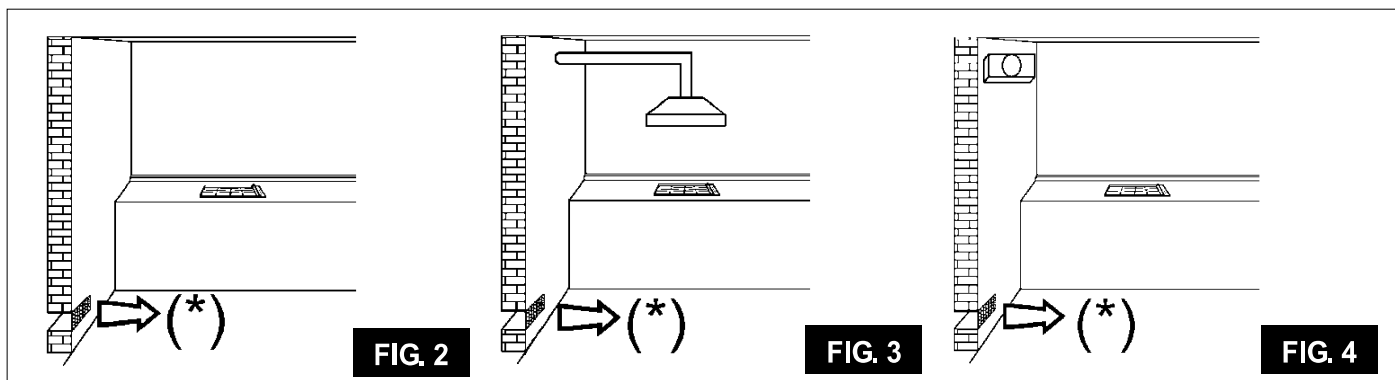


FIG. 2

FIG. 3

FIG. 4

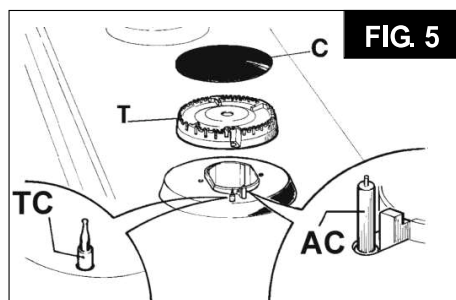


FIG. 5

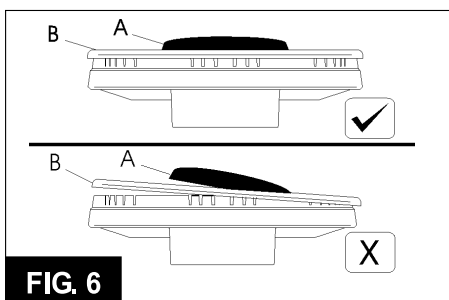


FIG. 6

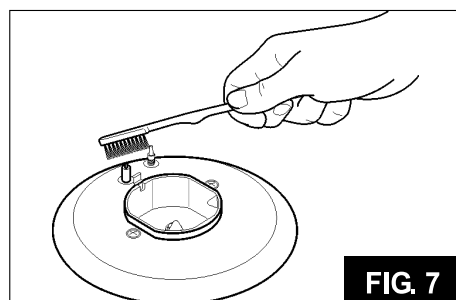


FIG. 7

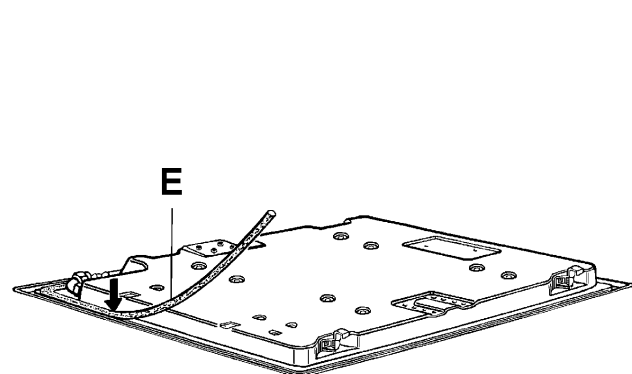


FIG. 8

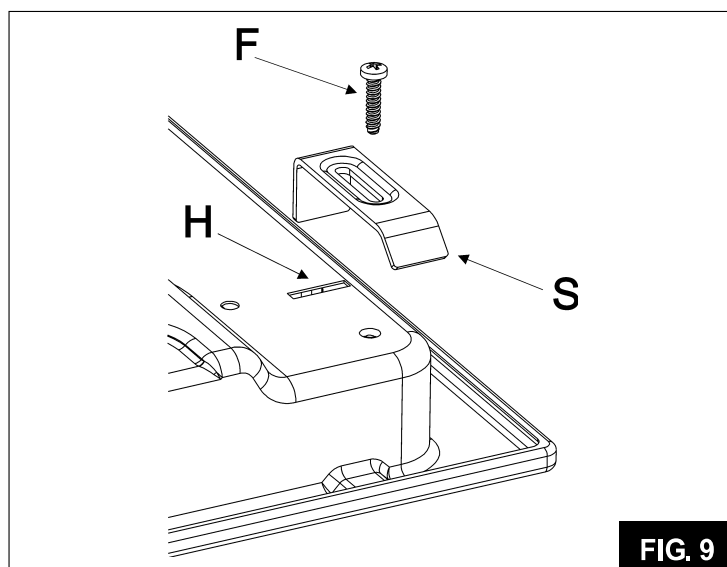


FIG. 9

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

comply with the dimensions (in mm)
dimensions a respecter (en mm)

For fully electric model
Pour le modèle entièrement électrique

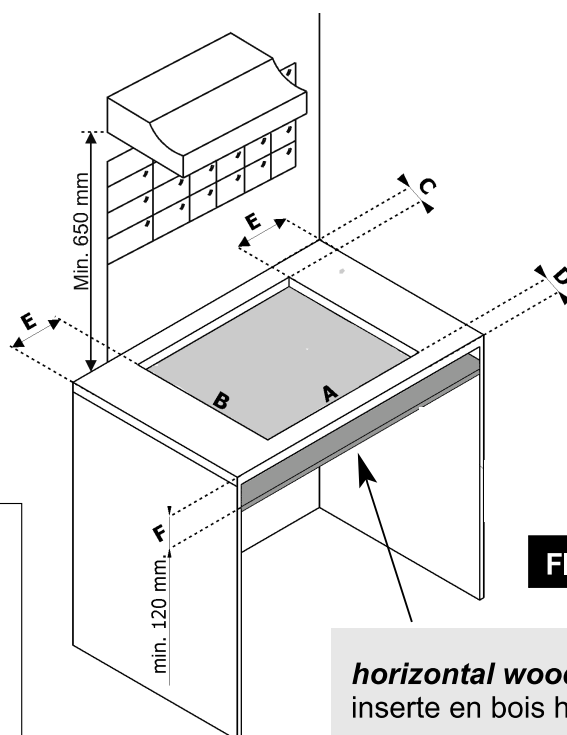


FIG. 11

horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal

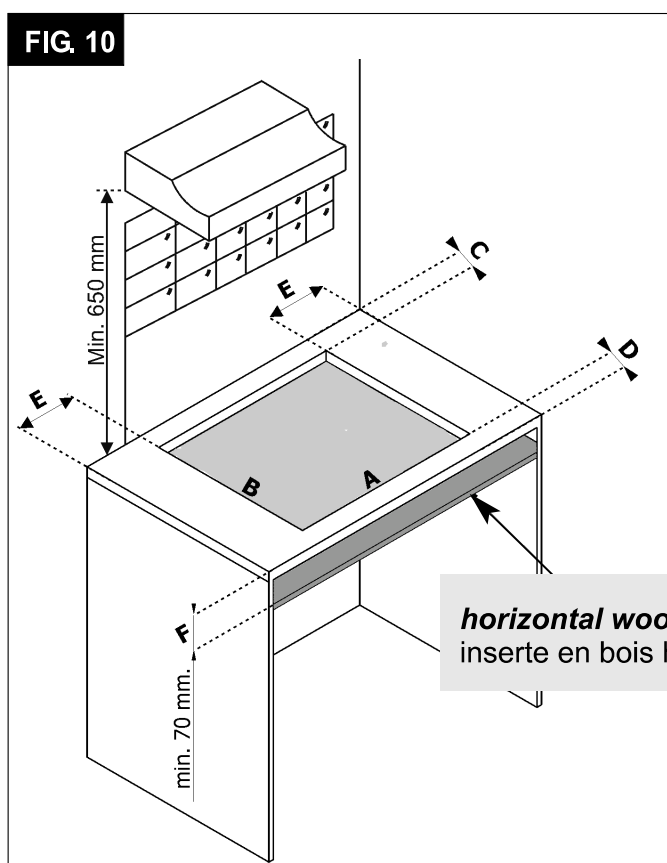


FIG. 10

horizontal wooden insert
inserte en bois horizontal

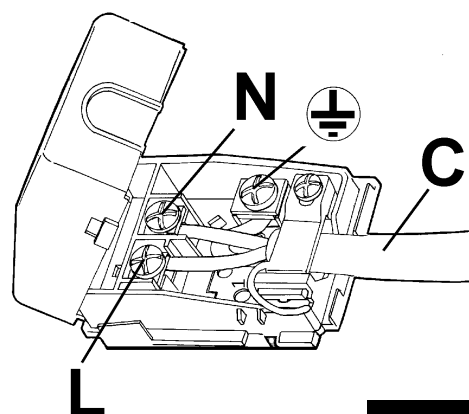


FIG. 12

FIG. 13

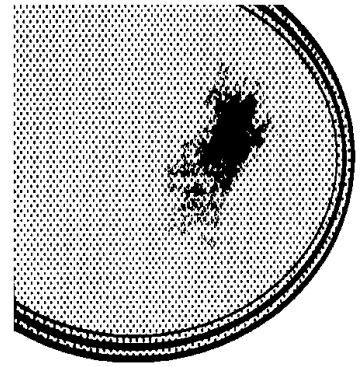
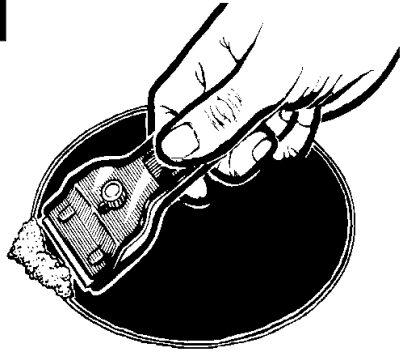


FIG. 14

FIG. 15

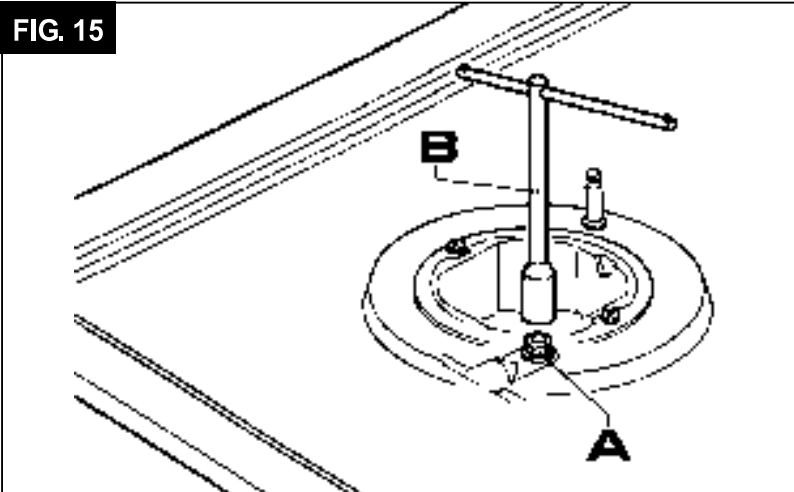


FIG. 16

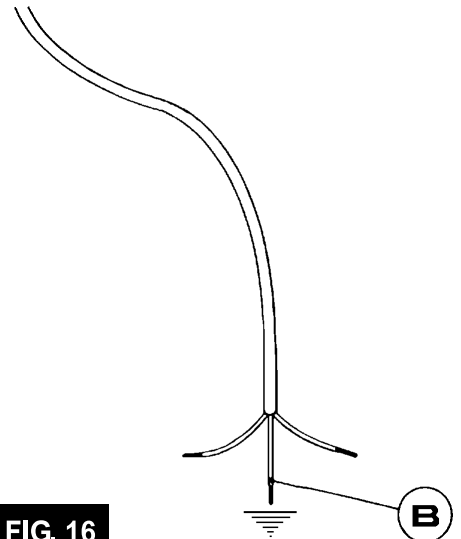


FIG. 17

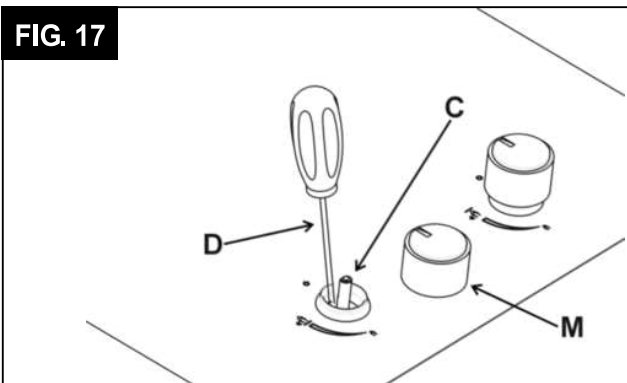


FIG. 18

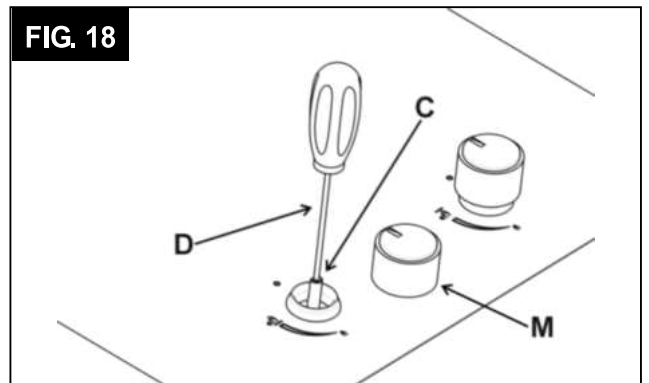
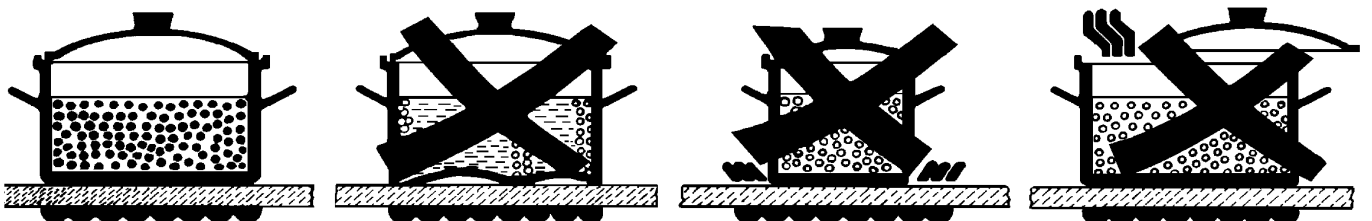


FIG. 19



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

Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

Children shall not play with the appliance.

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

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

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

 **WARNING:** do not use a steam cleaning unit of: **stoves, hobs** and **ovens**.

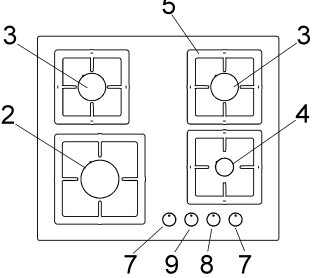
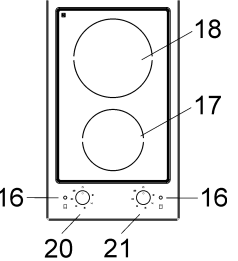
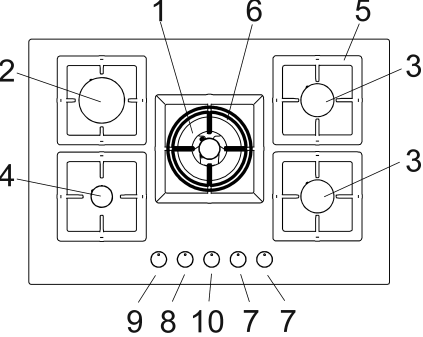
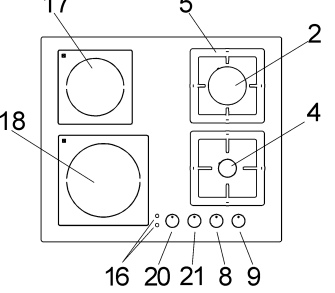
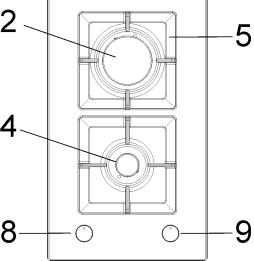
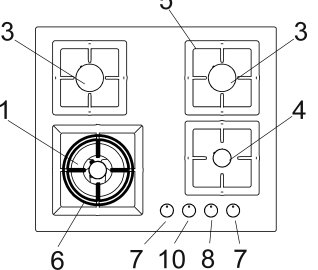
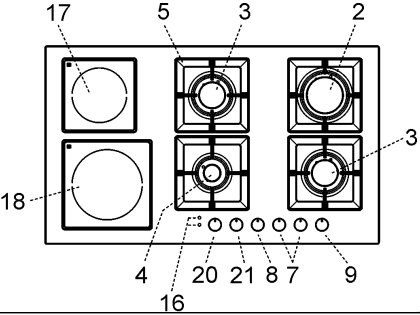
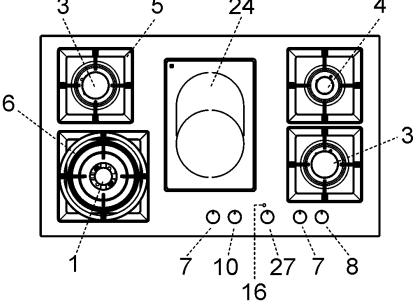
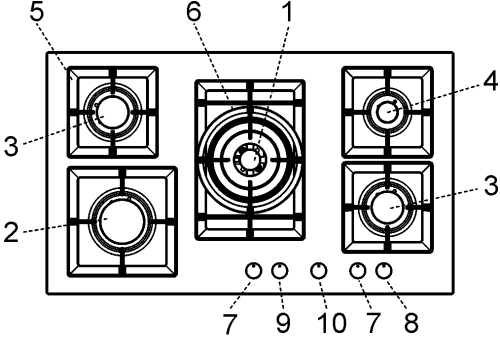
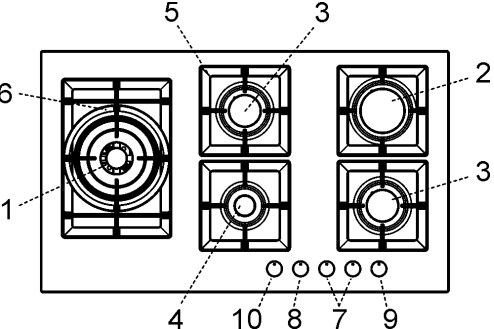
 **WARNING:** the hob is not designed to work with an external timer, or with a remote control system.

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

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

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

MODELS:

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

DESCRIPTION OF THE COOKTOP

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

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

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

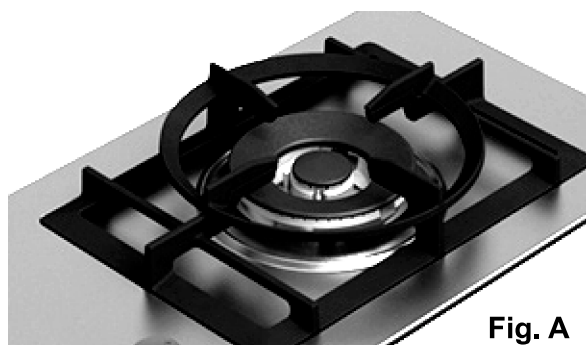


Fig. A

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

DESCRIPTION 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. 20), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

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

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

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

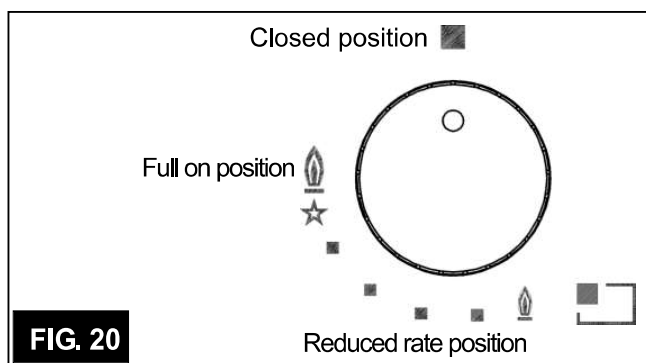
HOW TO USE THE BURNERS

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

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

WARNINGS:

- ***burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 20).***
- ***Matches can be used to ignite the burners in a blackout.***
- ***Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there***



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

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.***
- ***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.***
- ***Utilize pots with flat bottom only.***
- ***Containers wider than the unit are not recommended.***

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

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

USE

- After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.
- If the gas taps are not operating correctly, call the Customer Care Department.
- The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.

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

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

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

ACTIVATION OF THE DOUBLE ZONE

To activate the double zone, simply turn the clock knob to position “0”, as shown in Pic. “A”. It is possible to regulate the temperature when the double zone is switched on.

To activate a cooking zone, simply turn the knob back to position “0” and switch on the selected zone, at which point the temperature can be regulated.

How to use the cooking zones

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

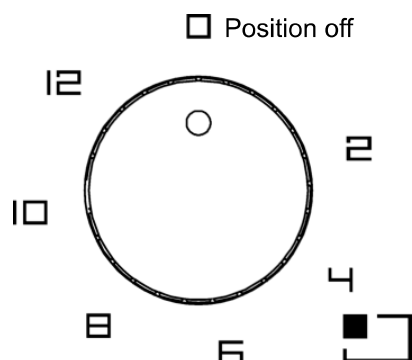


FIG. A

Table 1

Power and size of the cooking zones

Zone n° 17	Ø 14,0	“Hi-light”	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0	“Hi-light”	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5	“Hi-light”	1400 - 2100 W

Adjustment positions knobs control

Possible cooking processes

0 - 2

To dissolve butter, chocolate, etc. To heat small amounts of liquid.

2 - 4

To heat larger amounts of liquid. To prepare cremes and sucs requiring long slow cooking times.

4 - 6

To thaw frozen foods and prepare stews, heat to boiling point or simmer.

6 - 8

To heat foods to boiling point. To brown delicate meats and fish.

8 - 10

For escalopes and steaks. To simmer large amounts of food.

10 - 12

To bring large amounts of liquid to the boil. For frying.

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

Warning:

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

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

USE / CLEANING

WARNINGS:

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

- *switch on the electricity only after having placed the pot on the cooking zone.*
- *Use pots and pans with flat solid bottoms.*
- *Use pots with the same diameter of the cooking zones.*
- *Dry the bottom of the pot before put in on the cooking zones.*
- *Do not scrape the pot against the glass so to not damage it.*
- *During the use of the cooking zones, please, keep the children away from the hot plates. Make sure that the handles of the pots are placed in the right way towards the interior. Be aware that overheated fats and oils may become inflamed.*
- *Cooking zones after using remain warm; don't leave objects, don't lean your hands so to avoid burns, till the indicator light is off.*
- *If the glass cracks, please, disconnect the appliance.*
- *Don't use plastic pots or aluminium sheets.*
- *Don't use hob as a supplementary surface.*
- *The appliance must not be operated with an external timer or a separate remote-control system.*
- *Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.*
- *If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the 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.*

WARNINGS AND ADVICE FOR THE USER:

- *do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.*
- *Do not use the appliance barefoot.*
- *The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.*
- *During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.*
- *After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position.*
- *cook with a cover whenever possible to save electricity;*
- *an indicator light near the knob shows when the electric plates are turned on.*

CAUTION:

In case of hotplate glass breakage:

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

IMPORTANT:

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

3) HOT PLATE

Periodically wash the cooktop, pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 5 - 6) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and flame detection "TC" (see fig. 5). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 7) and allow to dry fully.

Do not wash in the dishwasher.

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

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

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner head slots "T" (fig. 5) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A", "B" and "C" (fig. 5 - 6) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*
- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *To keep in good condition the electric irons should be treated with appropriate cleaning products and prevent rust.*
- *Don't use steam jets for the equipment cleaning.*

Note:

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

CLEANING

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

ELECTRIC ELEMENT Hi-Light™

If you want to preserve the surface clean and bright, we recommend you to use a silicone conditioner. The use of this conditioners, prior to jam-making, helps to protect the surface of the hob.

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

Do not use metallic sponges, powder abrasives or corrosive sprays.

Depending on the dirty level we recommend:

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

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer. The appliance must be correctly installed in conformity with current law and the manufacturer's instructions. Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible.

During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

4) INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

become potential sources of danger.

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the cooktop will be installed are indicated in either fig. 10 - 11. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 10 - 11). The prospective walls (left or right) that exceed the working table in height must be at a minimum distance from the cutting as mentioned both in the columns "E" of the scheme.

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

5) FIXING THE HOT PLATE

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

- take off all the movable parts of the hob.
- Detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the cooktop and correctly position seal "E" (fig. 8) under the edge of the cooktop itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the cooktop. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the cooktop, pressing into place with the fingers and remove the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 9).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 10), for model **EFX 30.1 2H** the minimum distance it must be 120 mm (fig. 11).

INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand 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 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 2). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

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

7) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside (see fig. 3). If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance, so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

8) GAS CONNECTION

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

A label on the appliance indicates the regulating

conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

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

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

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

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

WARNINGS:

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

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

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

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

IMPORTANT:

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

- Regulation (EU) 2016/426.

INSTALLATION

9) ELECTRICAL CONNECTION

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

Before connecting the appliance, check that:

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

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

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

Letter L (live) = brown wire;

Letter N (neutral) = blue wire;

Earth symbol  = green - yellow wire.

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

When the appliance is connected straight to the electricity main:

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

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

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

WARNINGS:

all our products are conform with the European Norms and relative amendments. The product is therefore conform with the requirements of the European Directives in force relating to:

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

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

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In 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.

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

ADJUSTMENTS

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

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

Our burners do not require primary air adjustment.

10) TAPS

“Reduced rate” adjustment

- Switch on the burner and turn the relative knob to the “Reduced rate” position (small flame fig. 20).
- Remove knob “M” (fig. 17 and 18) of the tap, which is simply pressed on to its rod. The bypass for minimal rate regulation can be: beside the tap (fig. 17) or inside the shaft. In any case, to access to regulation, it can be done through the insertion of a small screwdriver “D” beside the tap (fig. 17) or in the hole “C” inside the shaft of the tap (fig. 18). Turn the throttle screw to the right or left until the burner flame has been adequately regulated to the “Reduced rate” position.

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

It is understood that only burners operating with G20 gas should be subjected to the above

mentioned adjustments. The screw must be fully locked when the burners operate with G30 or G31 gas (turn clockwise).

11) REPLACING THE INJECTORS

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

It is advisable to tighten the injector in place.

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

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

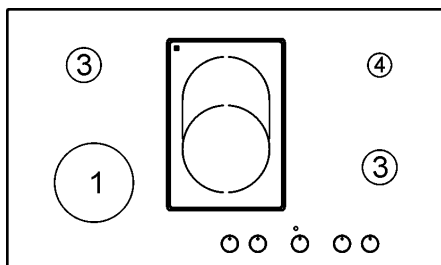
TABLE

BURNERS		GAS	NORMAL PRESSURE mbar	NORMAL RATE		INJECTOR DIAMETER 1/100 mm	NOMINAL HEAT INPUT (W)		E.E Gas Burner*
No.	DESCRIPTION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK 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	56,6 %
2	RAPID	G 30 - BUTANE G 31 - PROPANE G 20 - NATURAL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	900 900 900	3000 3000 3000	58,8 %
3	SEMI RAPID	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	58,6 %
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	----

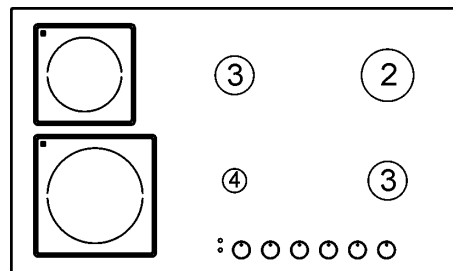
***In accordance with Regulation No. 66/2014 EU measures for the implementation of Directive 2009/125/EC, the performance (EEgas burner) was calculated according to EN 30-2-1 last review with the G20.**

CONVERSIONS

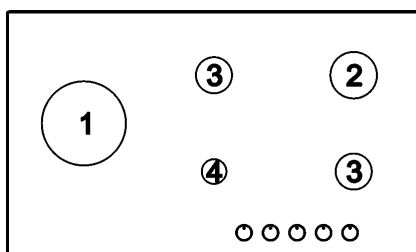
DISPOSITION OF THE BURNERS



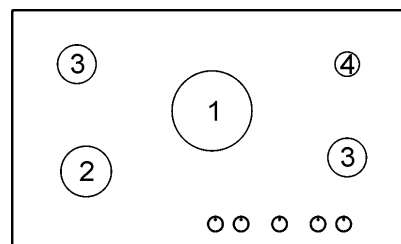
EEGas hob
56,6 %



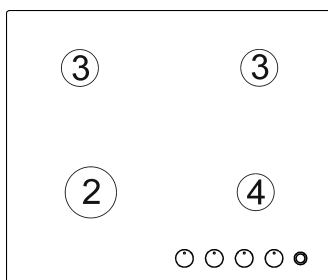
EEGas hob
58,6 %



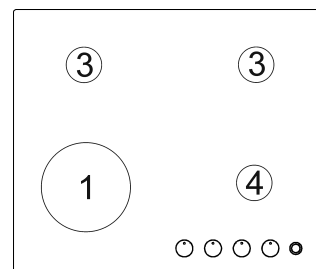
EEGas hob
58,15 %



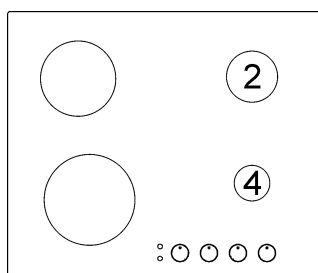
EEGas hob
58,15 %



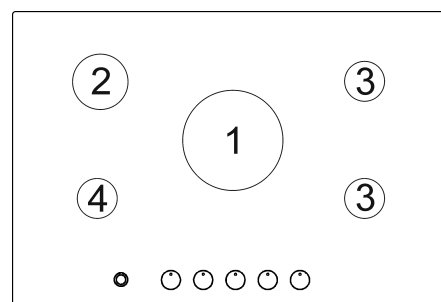
EEGas hob
58,6 %



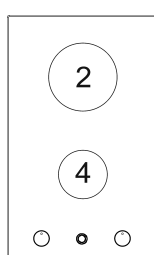
EEGas hob
57,9 %



EEGas hob
58,8 %



EEGas hob
58,15 %



EEGas hob
65,3 %

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 most "Hi-Light" elements	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Mixed hot plate with 1 "Hi-Light" element	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

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

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

POWER RATINGS OF THE ELECTRICAL COMPONENTS

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

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

WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.

DOMINO 2E

TOTAL RATING 3000 W
TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz

TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

4 Burners (60)

CAT.: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

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

4 Burners (60) (WOK sx)

CAT.: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATURAL = 20 mbar

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

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

2 Burners + 2 "Hi-light"

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
Σ Qn GPL = 291 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 286 gr/h (G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCY = 50/60 Hz
Power nominal Elem.E 3000 W

5 Burners (75) (WOK central)

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

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

5 Burners (90) (WOK central)

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

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

5 Burners (90) (WOK sx)

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h (G31)

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

4 Burners (90) (2 elem.Hi-light)

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 7.5 kW
Σ Qn GPL = 545 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 536 gr/h (G31)

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

Pow.Nom Elem.Hi-Light 3000 W

4 Burners (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 8.5 kW
Σ Qn GPL = 618 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 607 gr/h (G31)

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

Pow.Nom Elem.Hi-Light 1400/2100

2 Burners (30)

CAT.: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Natural = 4.0 kW
Σ Qn GPL = 291 gr/h (G30)
Σ Qn GPL = 286 gr/h (G31)

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

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.

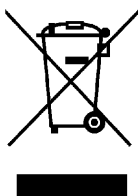
The above informations give to the technical assistant the possibility to get fit spare parts and a heaven-sent intervention. We suggest to fill the table below.

MARK:

MODEL:

SERIES:

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



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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



AVERTISSEMENT: L'appareil et ses éléments accessibles

FR

deviennent chauds durant l'utilisation.

Prenez soin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent jamais s'approcher de l'appareil sans être constamment supervisés. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissances spécifiques à condition qu'il soient supervisés ou qu'ils aient reçu des directives pour l'utilisation de l'appareil dans des conditions de sécurité et compris les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas effectuer sans supervision les opérations de nettoyage et d'entretien par l'utilisateur.



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



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



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



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



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



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



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



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

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

MODELS:

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

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

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

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

N'utilisez la grille WOK que sur le brûleur ultrarapide.

Montez-la sur la grille du brûleur ultrarapide, en vérifiant sa stabilité (voir fig. A).

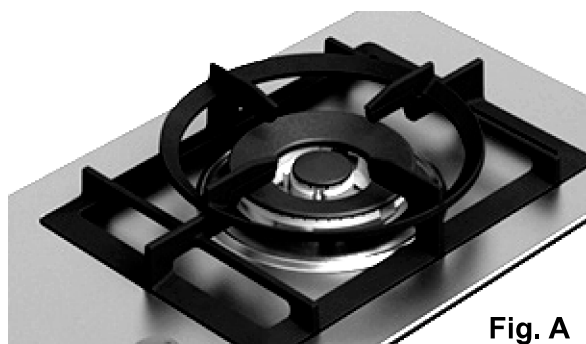


Fig. A

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

UTILISATION

1) BRÛLEURS

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

- Allumage électrique automatique

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

- Allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité

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

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

COMMENT UTILISER LES BRÛLEURS

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

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

AVERTISSEMENTS:

- on ne peut procéder à l'allumage des brûleurs dotés d'un thermocouple de sécurité que lorsque le bouton est sur la position Maximum (grande flamme fig. 20).
- En cas de coupure de courant, on peut allumer les brûleurs avec des allumettes.
- Durant l'utilisation des brûleurs, ne pas laisser l'appareil sans surveillance et en

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

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.
- Si la table de cuisson est dotée d'un couvercle, avant de le soulever, éliminer tous les résidus d'aliments qui ont débordé sur la surface. Si l'appareil est doté d'un couvercle en verre, ce dernier peut éclater lorsqu'il est chauffé. Eteindre et laisser refroidir tous les brûleurs avant de refermer le couvercle.
- Utilisez seulement récipients avec fond plat.
- On conseille d'utiliser des récipients qui dépassent du bord du plan de cuisson.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

- l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il est donc nécessaire d'assurer une bonne aération de la pièce en veillant à ne pas obstruer les ouvertures pour la ventilation naturelle (fig. 2) et en mettant en marche le dispositif mécanique d'aération (hotte aspirante ou électro-ventilateur fig. 3 et fig. 4).
- En cas d'utilisation intensive ou prolongée de l'appareil, une aération supplémentaire peut s'avérer nécessaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou bien une aération plus efficace en augmentant la puissance de l'aspiration mécanique si elle est prévue.
- Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.
- Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil (ou de remplacer un ancien modèle) avant de le porter à la démolition, il est recommandé de le rendre inutilisable comme le prévoient les réglementations en vigueur en matière de protection de la santé et de pollution de l'environnement.
- Pour ce faire, il faut rendre inoffensives les parties dangereuses, spécialement pour les enfants, qui pourraient vouloir jouer avec l'appareil hors d'usage.

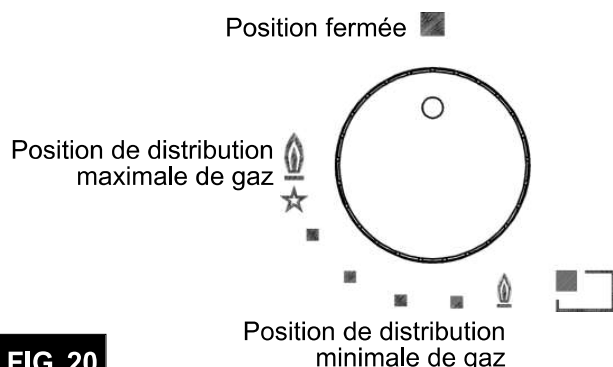


FIG. 20

UTILISATION

- **Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.**
- **Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.**
- **Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.**
- **Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.**
- **Après avoir utilisé la plaque de cuisson, s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.**
- **En cas de problèmes de fonctionnement des robinets de gaz, appeler le Service après-vente.**

2) MISE EN SERVICE DE PLAQUE ELECTRIQUE

Les tables sont équipées de deux foyers électriques "hi-light" de diamètres différents et fonctionnant à des puissances différentes avec régulateurs d'énergie à 12 positions

Les zones de cuisson sont indiquées clairement sur la table par des cercles (voir figure, paragraphe de la description) et leur puissance sont indiquées dans **le tableau 1**.

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

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

ACTIVATION DE LA ZONE DOUBLE

Afin d'activer la zone double, il suffit de tourner le bouton horloge jusqu'en position "0", comme montré sur l'image "A".

Lorsque la double zone est activée, la régularisation de la température peut se faire.

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

Comment utiliser les zones de cuisson

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

Table 1

Puissance et dimensions des zones de cuisson

Zone n° 17	Ø 14,0	"Hi-light"	1200 W
Zone n° 18	Ø 18,0	"Hi-light"	1800 W
Zone n° 24	Ø 17,0*26,5	"Hi-light"	2100/1400 W

Positions de réglage des manettes de commande

Types de cuisson possibles

0 - 2

Pour faire fondre le beurre, le chocolat et autre.

2 - 4

Pour chauffer de petites quantités de liquide et pour maintenir les plats au chaud.

4 - 6

Pour chauffer des plats consistants, décongeler les aliments surgelés et faire cuire fruits et légumes.

6 - 8

Cuisson de la viande, du poisson, de légumes en sauce et de préparations liquides.

8 - 10

Rôtis de viande, poissons, bifteck et oeufs.

10 - 12

Frيره à l'huile et chauffer de grandes quantités d'eau.

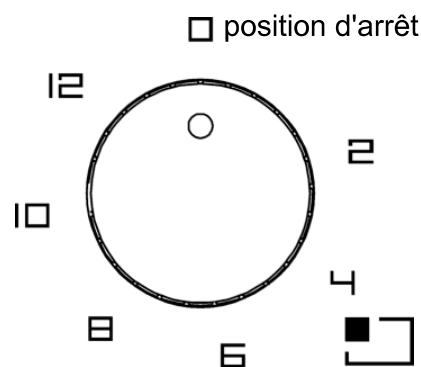


FIG. A

Pour obtenir des performances optimales avec une consommation minimale d'énergie lors de la cuisson avec l'élément chauffant, utilisez : des casseroles à fond plat, de grande épaisseur et de diamètre adapté à l'élément chauffant (voir figure 19).

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

UTILISATION / NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS:

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

- *mettre l'appareil sous tension uniquement après avoir posé la casserole sur la zone de cuisson.*
- *Utiliser des casseroles à fond plat et épais.*
- *Ne pas utiliser de casseroles plus petites que le foyer.*
- *Essuyer le fond de la casserole avant de la poser sur le foyer.*
- *Ne pas traîner les casseroles sur le plan en verre pour ne pas le rayer.*
- *Ne pas s'éloigner de l'appareil pendant la cuisson et faire attention que les enfants ne s'en approchent pas. Assurez-vous que les manches des casseroles sont tournés vers l'intérieur et surveillez la cuisson lorsque vous utilisez de l'huile et des graisses qui sont facilement inflammables.*
- *Après l'utilisation, les foyers restent chauds longtemps; ne posez pas les mains ou tout autre objet tant que le voyant de chaleur résiduelle ne s'est pas éteint pour éviter de vous brûler.*
- *Débrancher l'appareil dès que vous remarquez des fêlures sur la surface du verre.*
- *Ne poser ni aluminium ni récipients en plastique sur la surface chaude.*
- *Ne pas utiliser la table de cuisson comme plan d'appui.*
- *L'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.*
- *Ne jamais tenter de modifier les caractéristiques techniques du produit: cela pourrait s'avérer dangereux.*
- *Si vous ne devez pas utiliser cet appareil, pas plus (ou remplacer un ancien modèle), avant de s'en débarrasser, le rendre inopérant en conformité avec la législation actuelle sur la protection de la santé et de la prévention de la pollution de l'environnement en faisant ses parties dangereuses sans danger, en particulier pour les enfants qui pourraient jouer sur un appareil abandonné.*
- *Cuire avec un couvercle à chaque fois que possible pour économiser de l'électricité;*
- *un voyant lumineux près du bouton indique lorsque les plaques électriques sont sous tension.*

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS D'UTILISATION:

- *ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.*
- *Ne pas utiliser l'appareil avec les pieds nus.*
- *Le fabricant ne peut être tenu pour responsable d'éventuels dommages imputables à des emplois incorrects, erronés ou irraisonnables.*
- *Pendant le fonctionnement, ou immédiatement après, certaines parties de la plaque de cuisson atteignent des températures très élevées: ne pas y toucher.*
- *Après avoir utilisé la plaque de cuisson,*

s'assurer que l'index des boutons soit en position de fermeture et fermer le robinet principal du conduit de gaz ou le robinet de la bouteille.

ATTENTION:

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

3) PLAN DE TRAVAIL

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

Aussi nettoyez les bougies d'allumage "AC" ainsi que les capteurs des thermocouples "TC" (voir fig. 5). Nettoyez-les délicatement avec une petite brosse en nylon comme indiqué (voir fig. 7) et laisser sécher complètement. Ne les lavez pas au lave-vaisselle. Le nettoyage doit être effectué lorsque la table et les composants ne sont pas chauds et on ne doit pas utiliser d'éponges abrasives ni de produits abrasifs en poudre ni de sprays corrosifs. 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. 5) ne sont pas bouchés par des corps étrangers.*
- *S'assurer que le couvercle émaillé du répartiteur de flamme "A", "B" et "C" (fig. 5 - 6) est correctement positionné sur le répartiteur de flamme, c'est à dire qu'il est dans une position parfaitement stable.*
- *La position exacte de la grille est définie par des coins arrondis qu'il faut positionner vers le bord latéral de la table.*
- *Si l'ouverture ou la fermeture d'un robinet devait s'avérer difficile, ne pas forcer, mais demander l'intervention urgente du Service d'Assistance Technique.*
- *Pour maintenir en bon état les fers à repasser électriques doivent être traités avec des produits de nettoyage appropriés et éviter la rouille.*
- *Ne nettoyez pas le plan avec de jets de vapeur.*

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

NETTOYAGE

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

PLAQUE ELETRIQUE "Hi-Light"

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

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

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

Nettoyez la table en fonction du degré de saleté:

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

INFORMATIONS TECHNIQUES A L'ATTENTION DES INSTALLATEURS

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

L'appareil doit être convenablement installé, selon les normes en vigueur et les instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut provoquer des accidents de personnes et d'animaux ainsi que des dégâts matériels qui ne sont pas imputables au constructeur. Les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils pour la durée de vie de l'installation pourront être modifiés

uniquement par le constructeur ou par le fournisseur dûment autorisé.

4) MISE EN PLACE DE LA TABLE DE CUISSON

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

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

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

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

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.

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.

ATTENTION!

En cas de rupture du verre du plan de cuisson:

- **éteindre immédiatement tous les feux et les éléments chauffants électriques, puis mettre l'appareil hors tension;**
- **ne pas toucher la surface de l'appareil;**
- **ne pas utiliser l'appareil.**

INSTALLATION

5) FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

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

- détacher les bandes de la garniture de leur support en veillant à ce que la protection transparente reste fixée à la garniture.
- Renverser la table de cuisson et positionner correctement la garniture "E" (fig. 8) sous le bord de la table, de manière à ce que le côté externe de garniture coïncide parfaitement avec le bord périmétral externe de la table. Les extrémités des bandes doivent coïncider sans se chevaucher.
- Faire adhérer la garniture à la table de cuisson, de manière uniforme et sûre, en la pressant avec les doigts, puis retirer la bande de protection en papier de la garniture et positionner la table dans le trou pratiqué sur le plan de travail.
- La bloquer au moyen des brides "S", en ayant soin d'enfiler la partie saillante dans la fente "H" réalisée sur le fond et en serrant la vis "F" jusqu'à ce que la bride ne bloque plus la table de cuisson sur le plan de travail (voir fig. 9).
- Il est nécessaire d'éviter le contact accidentel avec le fond de surchauffe de la fraise-mère, pendant le fonctionnement, de mettre une insertion en bois, fixée par des vis, à une distance minimum de 70 millimètres du dessus (voir la fig. 10) pour le model EFX 30.1 2H INOX la distance doit être de 120 millimètres (fig. 11).

PRESCRIPTIONS IMPORTANTES D'INSTALLATION

Avis à l'installateur: les parois latérales ne doivent pas dépasser la hauteur de la table de cuisson. Le panneau arrière et les surfaces adjacentes entourant la table de cuisson doivent résister à une température de 90 °C.

Le collant qui fixe le revêtement plastique au meuble doit résister à une température d'au moins 150 °C pour éviter que le revêtement se décolle.

L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil n'est pas relié à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il faut donc le raccorder dans le respect des normes d'installation ci-avant. Faites très attention aux dispositions applicables en matière d'aération.

6) AERATION DE LA PIECE

Le local où est installé l'appareil doit être ventilé en permanence pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil. La quantité d'air nécessaire est celle utilisée par la combustion des gaz et par la ventilation de la pièce dont le volume devra être au moins de 20 m³. L'aération naturelle directe doit être assurée par des ouvertures permanentes d'une section minimum de 100 cm² (voir fig. 2) aménagées sur les parois extérieures de la pièce. Il ne doit pas être possible d'obstruer ces ouvertures.

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

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

7) EMPLACEMENT ET EVACUATION DES PRODUITS DE LA COMBUSTION

Les tables de cuisson doivent toujours évacuer les produits de la combustion dans des hottes reliées à des conduits ou débouchant directement à l'extérieur (voir fig. 3). Lorsqu'il n'est pas possible de monter une hotte, vous pouvez utiliser un ventilateur installé sur la fenêtre ou sur une paroi donnant vers l'extérieur, dans le respect des normes en vigueur sur l'aération de la pièce. Ce dispositif sera mis en marche en même temps que l'appareil (voir fig. 4).

8) RACCORDEMENT AU GAZ

Avant de raccorder l'appareil assurez-vous que les données indiquées sur l'étiquette signalétique, apposée sur la partie basse du caisson, correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

Le raccordement au gaz doit être effectué conformément aux règlements en vigueur.

Raccordement pour les gaz distribués par canalisation:

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

INSTALLATION

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.**

IMPORTANT:

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

- Règlement (UE) 2016/426.

9) RACCORDEMENT ELECTRIQUE

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

Avant de procéder au raccordement, vérifier que:

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

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

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

lettre L (phase) = fil marron;

lettre N (neutre) = fil bleu;

symbole de terre  = fil 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.

AVERTISSEMENT:

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.**

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

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

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.

10) ROBINETS

Réglage du "Minimum":

- allumer le brûleur et placer le bouton sur la position "Minimum" (petite flamme fig. 20).
- retirer le bouton « M » (fig. 17 et 18) du robinet fixé par une simple pression sur le pivot de celui-ci. Le régulateur de la capacité minimale peut se trouver : sur le côté du robinet (fig. 17) ou à l'intérieur du pivot. En tous les cas, pour le réglage, on y accède en insérant un petit tournevis « D » sur le côté du robinet (fig. 17), ou dans le trou « C » à l'intérieur du pivot du robinet (fig. 18).
- tourner le régulateur vers la droite ou vers la gauche en réglant de façon appropriée la flamme dans la position de capacité réduite.

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

Remonter correctement les différents composants.

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

11) REMPLACEMENT DES INJECTEURS

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

Il est conseillé de bloquer énergiquement l'injecteur.

Après avoir effectué les remplacements indiqués ci-dessus, le technicien devra procéder au réglage des brûleurs, suivant la description du paragraphe 10, 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 dotazione autrement 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.

ROBINETS LUBRIFICATION

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

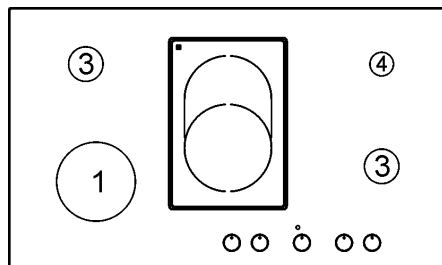
TABEAU

BRULEURS		GAZ	PRESSION D'EXERCICE mbar	DEBIT THERMIQUE		DIAMETRE INJECTEUR 1/100 mm	DEBIT TERMIQUE (W)		E.E Gaz Brûleurs*
N°	DENOMINATION			gr/h	l/h		Min.	Max.	
1	WOK DOUBLE COURONNE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	291 286	381	100 100 150 H3	1800 1800 1800	4000 4000 4000	56,6 %
2	RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	218 214	286	85 85 115 Y	900 900 900	3000 3000 3000	58,8 %
3	SEMI-RAPIDE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	127 125	167	65 65 98 Z	550 550 550	1750 1750 1750	58,6 %
4	AUXILIAIRE	G30 - BUTANE G31 - PROPANE G20 - NATUREL	28 - 30 37 20	73 71	95	50 50 72 X	450 450 450	1000 1000 1000	----

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

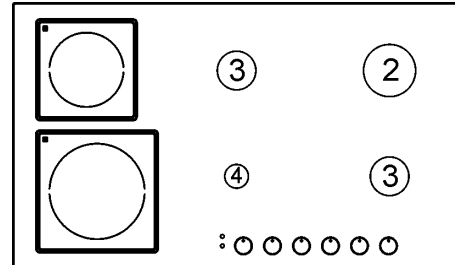
TRANSFORMATIONS

DISPOSITION DES BRULEURS



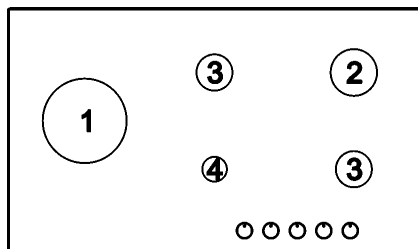
EEplaque de cuisson au gaz

56,6 %



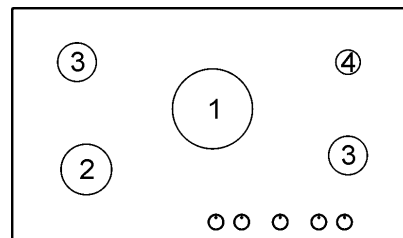
EEplaque de cuisson au gaz

58,6 %



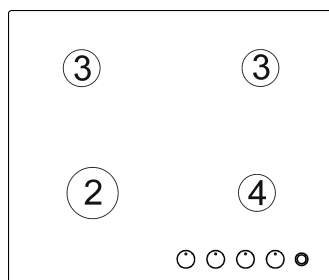
EEplaque de cuisson au gaz

58,15 %



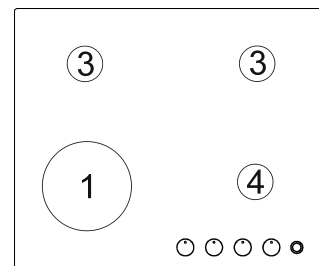
EEplaque de cuisson au gaz

58,15 %



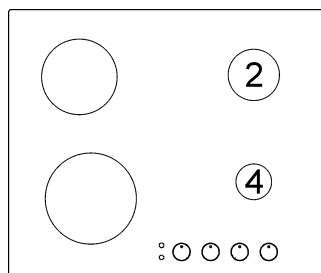
EEplaque de cuisson au gaz

58,6 %



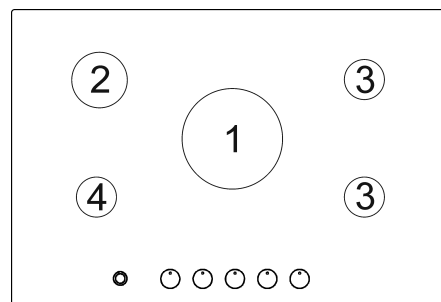
EEplaque de cuisson au gaz

57,9 %



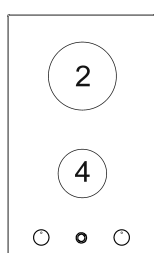
EEplaque de cuisson au gaz

58,8 %



EEplaque de cuisson au gaz

58,15 %



EEGas hob

65,3 %

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 plus foyer électrique "Hi-light"	H05 RR - F	Section 3 x 1.5 mm ²
Table de cuisson mixtes au une foyer électrique "Hi-light"	H05 RR - F	Section 3 x 1 mm ²

ATTENTION!!!

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

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

PUISSANCES DES COMPOSANTS ELECTRIQUES

DÉNOMINATIONS	Ø (cm)	PUISSANCE (W)	E _{Electrique cuisson*} (Wh/Kg)
Foyer électrique "Hi-light"	14,0	1200	187,0
Foyer électrique "Hi-light"	18,0	1800	188,5
Foyer électrique "Hi-light" "Hi-Light" double zone	17,0*26,5	2100/1400	183,3

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

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

DOMINO 2E (30)

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

PUISS. TOTAL 3000 W

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES REPORTEES SUR L'ETIQUETTE SIGNALÉTIQUE

4 FEUXS (60)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 7.5 kW
Σ Qn GPL = 545 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 536 gr/h(G31)

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

4 FEUXS (60) (WOK sx)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

G 30 - BUTANO = 28 - 30 mbar
G 31 - PROPANO = 37 mbar
G 20 - NATUREL = 20 mbar

Σ Qn Gas Naturel = 8.5 kW
Σ Qn GPL = 618 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 607 gr/h(G31)

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

2 FEUXS + 2 "Hi-light"

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 4.0 kW
Σ Qn GPL = 291 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 286 gr/h(G31)

TENSION = 220 - 240 V ~
FREQUENCE = 50/60 Hz
PUISS. NOM. TOT. 3000 W

5 FEUXS (75) (WOK central)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

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

5 FEUXS (90) (WOK central)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

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

5 FEUXS (90) (WOK sx)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 11.5 kW
Σ Qn GPL = 836 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 821 gr/h(G31)

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

4 FEUXS (90) (2 elem. Hi-light)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 7.5 kW
Σ Qn GPL = 545 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 536 gr/h(G31)

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

PUISS. NOM. TOT. 3000 W

4 FEUXS (90) (1 elem. Oval Hi-light) WOK sx

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 8.5 kW
Σ Qn GPL = 618 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 607 gr/h(G31)

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

PUISS. NOM. TOT. 1400/2100 W

2 FEUXS (30)

CATEGORÍA: II_{2H3+}

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

Σ Qn Gas Naturel = 4.0 kW
Σ Qn GPL = 291 gr/h(G30)
Σ Qn GPL = 286 gr/h(G31)

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

DONNEES TECHNIQUES DE LA RÉGULATION GAZ DE L'APPAREIL

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.

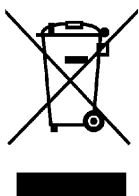
Les pièces de rechange originales ne sont disponibles que dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les magasins autorisés. Toute réparation ou mise au point nécessaire par la suite devra être effectuée avec le plus grand soin par du personnel qualifié. C'est pour cette raison que nous vous recommandons 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:.....

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



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

البيانات الفنية لضبط الغاز للجهاز

الخدمة الفنية وقطع الغيار

قبل مغادرة المصنع، سيكون قد تم اختبار الجهاز وضبطه من قبل أشخاص خبراء ومتخصصين لضمان أفضل أداء. يجوز تنفيذ أي تصليحات أو تعديلات قد تكون مطلوبة في وقت لاحق فقط بواسطة شخص مؤهل مع أقصى قدر من العناية والاهتمام. لهذا السبب، اتصل دائماً بموزعك المعتمد أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع تابع لنا عندما تحتاج لعمل تصليحات أو تعديلات، مع تحديد نوع الخطأ وموديل الجهاز الذي تمتلكه.

كما يُرجى ملاحظة أن قطع الغيار الأصلية متوفرة فقط لدى مراكز خدمة ما بعد البيع التابعة لنا ومنافذ البيع بالتجزئة المعتمدة من جانبنا. يتم طباعة البيانات الواردة على ملصق البيانات الموجود في الجزء السفلي من الجهاز وعلى ملصق التغليف. تتيح المعلومات الواردة للمساعدة الفنية إمكانية الحصول على قطع غيار مناسبة والتدخل في الوقت المناسب. نقترح ملء الجدول التالي.

العلامة التجارية:

الموديل:

الإصدار:



يتم وضع علامة على هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي 2012/19/EC بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. يُعد هذا الدليل إطاراً للصلاحيات الأوروبية الواسعة لإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية.

(30) 2 حرائق

التصنيف: II_{2H3}+

G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار

G 31 - البروبان = 37 ملي بار

G 20 - طبيعي = 20 ملي بار

Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 4.0 كيلو واط

Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز البترول المسال = 291

(G30)

Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز البترول المسال = 286

(G31)

الجهد = 240-220 فولت

التردد = 60/50 هرتز

في حالة حدوث عطل أو قطع في الكابل، فيرجى الابتعاد عن الكابل وعدم لمسه. وعلاوة على ذلك، يجب فصل الجهاز عن التيار الكهربائي وعدم تشغيله. اتصل بأقرب مركز خدمة معتمد لحل هذه المشكلة.

البيانات الفنية على ملصق البيانات

2 شعلات + 2 شعلة "مميزة"

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 4.0 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 291 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 286 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز
 معدل الطاقة 3000 واط

4 شعلات (60) (شعلة ثلاثية sx)

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 8.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 618 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 607 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز

4 شعلات (60)

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 7.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 545 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 536 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز

5 شعلات (75) (شعلة ثلاثية مركزية)

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 11.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 836 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 821 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز

5 شعلات (90) (شعلة ثلاثية مركزية)

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Qn غاز طبيعي = 11.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 836 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 821 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز

5 شعلات (90) (شعلة ثلاثية بالجانب الأيسر)

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 11.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 836 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 821 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز

EFX 30.1 2H INOX

الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز
 معدل الطاقة للشعلات المميزة
 3000 واط

4 شعلات (90) (2 مجموعة مميزة)

التصنيف: II_{2H3} CAT
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 7.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 545 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 536 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز
 معدل الطاقة للشعلات المميزة 3000 واط

4 شعلات (90) (1 مجموعة تسخين بضاوية مميزة) شعلة ثلاثية بالجانب الأيسر

التصنيف: II_{2H3}
 G 30 - البوتان = 28-30 ملي بار
 G 31 - البروبان = 37 ملي بار
 G 20 - طبيعي = 20 ملي بار
 Σ القدرة الحجمية الساعية للغاز الطبيعي = 8.5 كيلو واط
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 618 (G30)
 Σ القدرة الحجمية الساعية لغاز البترول المسال = 607 (G31)
 الجهد = 240-220 فولت
 التردد = 60/50 هرتز
 معدل الطاقة للشعلات المميزة 1400 / 2100 واط

الصيانة

أنواع الكابلات والمقاطع

نوع سطح الطهي	نوع الكابل	تيار كهربائي أحادي المرحلة
سطح الطهي بالغاز	H05 RR - F	مقطع 3×0.75 ملم ²
سطح طهي مختلط مع معظم المجموعة "مميزة".	H05 RR - F	مقطع 3×1.5 ملم ²
سطح طهي مختلط مع 1 مجموعة طهي "مميزة".	H05 RR - F	مقطع 3×1 ملم ²

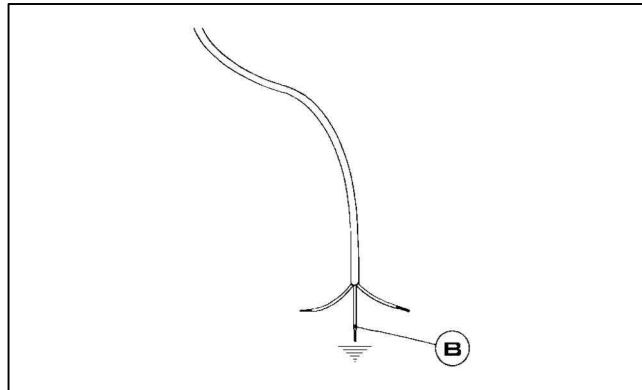
تنبيه!!!

إذا تم استبدال كابل إمداد الطاقة، فيجب على القائم بالتركيب ترك سلك أرضي أطول من موصلات المرحلة (الشكل 14) والامتثال للتوصيات الموضحة في الفقرة 9.

تصنيف الطاقة للمكونات الكهربائية

الفئات	المقاس Ø	الطاقة (واط)	EC الطهي الكهربائي ** (واط ساعة / كجم)
مجموعة تسخين كهربائية "مميزة"	14,0	1200	187,0
مجموعة تسخين كهربائية "مميزة"	18,0	1800	188,5
مجموعة تسخين كهربائية "مميزة" ذات منطقتين تسخين	17,0 * 26,5	2100 / 1400	188,3

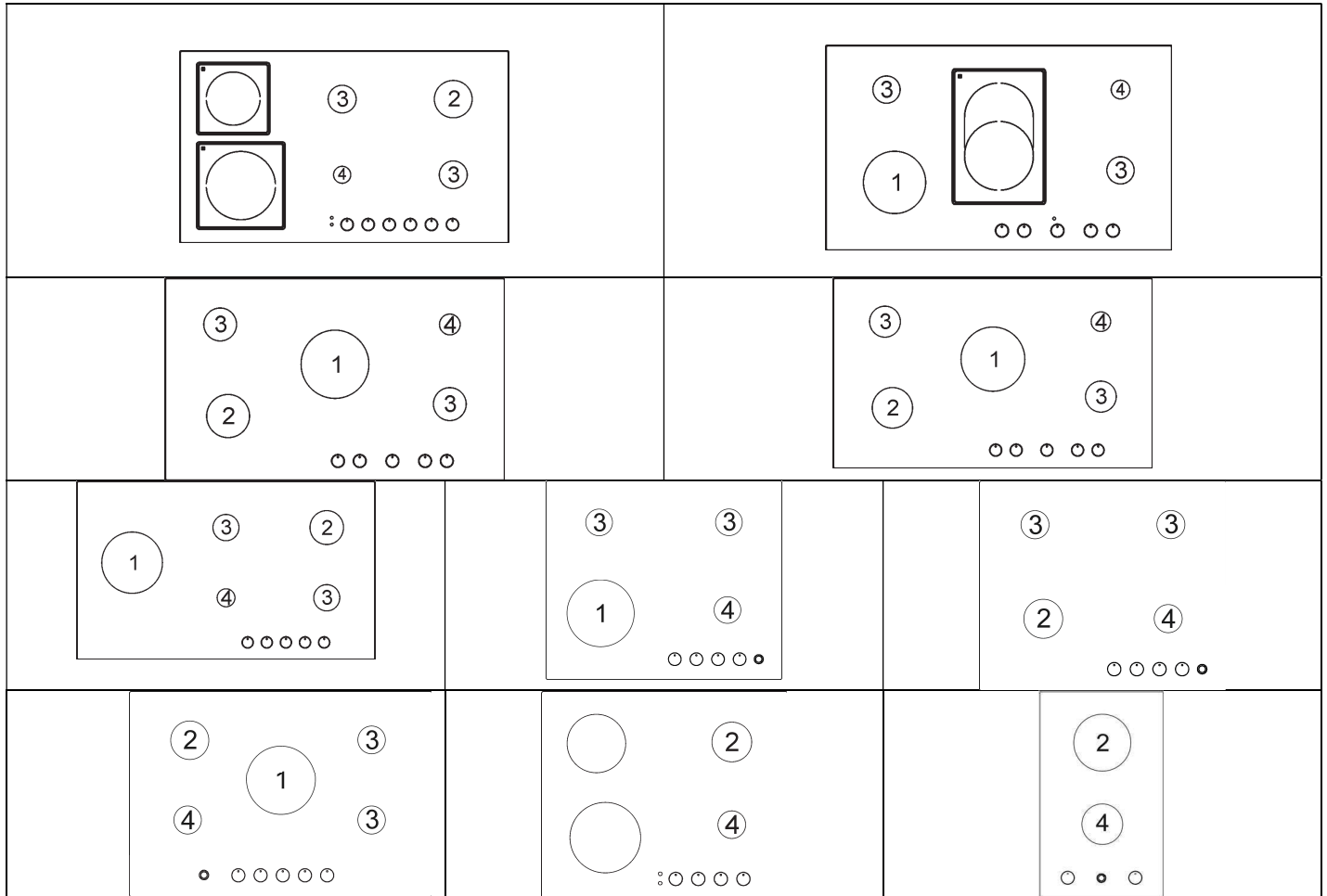
** الطهي الكهربائي: يتم حساب استهلاك الطاقة لكل كيلو جرام وفقاً للائحة (EU) 66/2014



الشكل 14

محولات الغاز

ترتيب الشعلات



تحذير: يجب تنفيذ عمليات الصيانة فقط من خلال أشخاص مصرح لهم.

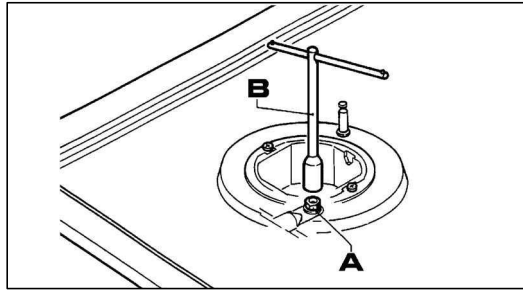
محولات الغاز

من أجل الراحة، يحتوي أيضًا الرسم البياني الأسمي للمعدلات على وحدات التسخين للشعلات و قطر الحاقن وضغط العمل للأنواع المختلفة من الغاز.

11) استبدال الحاقن

يمكن تكيف الشعلات مع الأنواع المختلفة من الغاز عن طريق تركيب حاقن مناسب لنوع الغاز المطلوب. للقيام بهذا، أزل أولاً رأس الشعلة باستخدام مفتاح الربط "B". الآن فك الحاقن "A" (انظر الشكل 13) وضع حاقن موافق لنوع الغاز المطلوب.

من المستحسن ربط الحاقن بإحكام في مكانه. بعد استبدال الحاقن، يجب ضبط الشعلات كما هو موضح في الفقرة 10. يجب على الفني إعادة ضبط أي موانع للتسرب على أجهزة ضبط أو الضبط المبدئي للوحدات ووضع ملصق مقابل جهاز الضبط الجديد للغاز على الجهاز بدلاً من الموجود بالفعل. يتم توفير هذا الملصق في العبوة التي تحتوي على قطع غيار الحاقن. يمكن إدراج المغلف مع الحاقن والملصقات التعريفية في المجموعة، أو تحت تصرف قسم خدمة العملاء المعتمد.



الشكل 13

الجدول

الشعلات	الرقم	الوصف	الغاز	ضغط عادي ملي بار	معدل طبيعي		قطر الحاقن 100/1 ملم	معدل التسخين الأسمي (واط)		شعلة غاز **E.E
					غرام / ساعة	لتر / ساعة		الحد الأدنى	الحد الأقصى	
1	شعلة ثلاثية ذات رأس مزدوجة		G 30 - البوتان	28 - 30	291		100	1800	4000	% 56,6
			G 31 - البروبان	37	286		100	1800	4000	
			G 20 - طبيعي	20		381	150 H3	1800	4000	
2	سريعة		G 30 - البوتان	28 - 30	218		85	800	3000	% 58,8
			G 31 - البروبان	37	214		85	800	3000	
			G 20 - طبيعي	20		286	115 Y	800	3000	
3	متوسطة السرعة		G 30 - البوتان	28 - 30	127		65	550	1750	% 58,6
			G 31 - البروبان	37	125		65	550	1750	
			G 20 - طبيعي	20		167	98 Z	550	1750	
4	إضافية		G 30 - البوتان	28 - 30	73		50	450	1000	----
			G 31 - البروبان	37	71		50	450	1000	
			G 20 - طبيعي	20		95	72 X	450	1000	

** وفقًا للائحة رقم 66/2014 EU وإجراءات تطبيق التوجيه 2009/125 EC، تم حساب الأداء (شعلة الغاز EE) وفقًا لـ EN 30-2-1 الذي تم استعراضه مؤخرًا مع مجموعة العشرين.

الضبط

يجب ألا يكون اللهب منخفض جدًا: ينبغي أن يكون أدنى لهب صغير مستمر وثابت. أعد تجميع المكونات المتعددة.

من المفهوم أن الشعلات التي تعمل بغاز **G20** فقط يجب تخضع لعمليات الضبط المذكورة مسبقًا. يجب إغلاق المسمار اللولبي تمامًا عندما تعمل الشعلات بغاز **G30** أو **G31** (قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة).

أفصل دائمًا الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إجراء أي تعديلات. يجب استبدال مواع التهرب بواسطة فني عند الانتهاء من أي تعديلات أو ضبط.

لا تتطلب شعلاتنا تعديل أولي للهواء.

10) صمامات مفتاح الإشعال

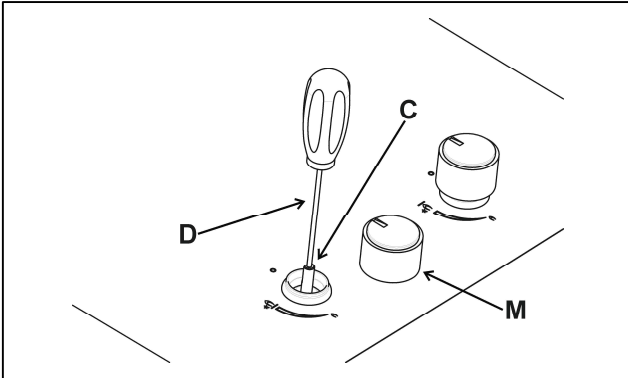
ضبط "وضع اللهب المنخفض"

- قم بتشغيل الشعلة وأدر المقبض على الوضع "المنخفض" (لهب صغير كما هو موضح في الشكل 1).

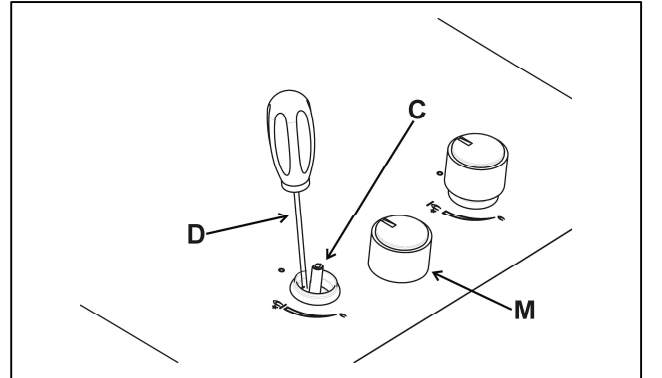
- أزل المقبض "M" (الشكل 12 و A/12) للصمام والذي يتم الضغط ببساطة على القضيبة الخاص به. يُمكن أن يتواجد أنبوب التوصيل لضبط الحد الأدنى: بجانب صمام مفتاح الإشعال (انظر الشكل 12) أو داخل عمود الشعلة. في أي حال، للضبط، يمكن عمل ذلك من خلال إدخال مفك برغي صغير "D" بجانب صمام مفتاح الإشعال (الشكل 12) أو في الفتحة "C" داخل عمود الشعلة (الشكل A/12). أدر المسمار اللولبي للصمام جهة اليمين أو اليسار حتى يتم ضبط لهب الشعلة بشكل مناسب على وضع "اللهب المنخفض".

تشحيم صمامات إشعال الشعلة

إذا كان الصمام مسدودًا فلا تتعامل معه بقوة وأطلب المساعدة الفنية.



الشكل A/12



الشكل 12

التركيب

(9) التوصيل الكهربائي

- تذكر أنه لا يجب قطع السلك الكهربائي الأرضي من خلال قاطع للدائرة الكهربائية.
- يمكن أيضاً حماية التوصيل الكهربائي من خلال قاطع للدائرة تفاضلي عالي الحساسية.
- ننصحك بشدة بتثبيت سلك أرضي أخضر - أصفر نسبي لنظام تأريض فعال.
- قبل تنفيذ أي عملية صيانة للجزء الكهربائي للجهاز، يجب أن يكون مفصول تماماً عن الشبكة الكهربائية.

تحذيرات:

تم تصميم جميع أجهزتنا وتصنيعها بالتوافق مع المعايير الأوروبية EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6 و EN 60 335-2-102 بالإضافة إلى تعديلاتها. يمثل الجهاز لأحكام توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية التالية:

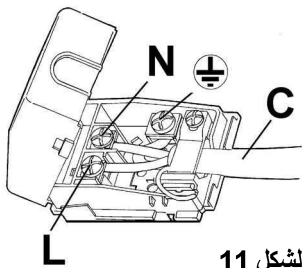
- CEE 2004/108/CE المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي.
- CEE 2006/95/CE المتعلقة بالسلامة الكهربائية.
- CEE 2011/65 / UE بشأن تقييد استخدام مواد خطرة معينة.

- لائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 65/2014 والتوجيه التكميلي EU / 2010/30.

- لائحة (الاتحاد الأوروبي) رقم 66/2014 والتوجيه التكميلي EC / 2009/125.

المعايير EN 30-2-1 و EN 60350-1 و EN 60350-2 و EN 50304.

إذا كان التركيب يتطلب تعديلات في النظام الكهربائي بالمنزل أو إذا كان المقبس لا يتوافق مع قابس الجهاز، فيجب إجراء التغييرات أو الاستبدالات من قبل شخص مؤهل مهنيًا. وعلى وجه الخصوص، يجب على هذا الشخص أيضًا التأكد أن مجموعة أسلاك المقبس مناسبة للطاقة التي يمتصها الجهاز.



الشكل 11

ملحوظة مهمة: يجب تركيب الجهاز وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة. لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي إصابات تلحق بالأشخاص أو الحيوانات أو أي أضرار تلحق بالملامات نتيجة التركيب غير الصحيح.

يجب تنفيذ الوصلات الكهربائية للجهاز بالتوافق مع الأحكام والمعايير السارية.

قبل توصيل الجهاز، تأكد أن:

- الجهد الكهربائي يطابق القيمة الموضحة في لوحة المواصفات وأن مجموعة الأسلاك في النظام الكهربائي قادرة على دعم الحمل الكهربائي المشار إليه أيضًا في لوحة المواصفات.
- القدرة الكهربائية لإمداد التيار الكهربائي والمقبس الحالية تناسب أقصى طاقة محددة للجهاز (اطلع على لوحة البيانات الفنية الموجودة في الجانب السفلي من الموقد).

- المقبس أو النظام الكهربائي لديه توصيل أرضي كافٍ بالتوافق مع الأحكام والمعايير السارية. لا يقع على عاتق الشركة المصنعة أي مسؤولية ناتجة عن عدم الامتثال لهذه الأحكام.

عندما يتم توصيل الجهاز بالكهرباء الرئيسية بواسطة مقبس:

- ضع على كابل الإدخال "C"، إذا لم يكن متواجدًا (انظر الشكل 11) قابس مُنظم مناسب للحمل المشار إليه في الملصق التعريفي. قم بتوصيل الكابلات وفقًا للمخطط البياني للشكل 11، مع التأكد من مراعاة الاستجابات الواردة أدناه:

الحرف L (مكهرب) = السلك البني؛

الحرف N (محايد) = السلك الأزرق؛

رمز الأرض = السلك الأخضر - الأصفر.

- يجب وضع كابل إمداد الطاقة بحيث لا يكون أي جزء منه قادر على الوصول لدرجة حرارة 90 درجة مئوية.

- لا تستخدم مطلقًا توصيلات، مخفضات تيار، ومحولات تحويل التيار للقيام بالتوصيل حيث قد ينشأ عنها توصيلات خاطئة وتؤدي إلى ارتفاع خطير في درجة الحرارة.

- يجب أن يكون المنفذ سهل الوصول إليه بعد الدمج. عند توصيل الجهاز مباشرة بالكهرباء الرئيسية:

- قم بتركيب قاطع للدائرة الكهربائية أحادي القطبين بين الجهاز والمصدر الرئيسي لإمداد الكهرباء. يجب أن يكون حجم هذا القاطع للدائرة الكهربائية وفقًا لقيمة الحمل الكهربائي للجهاز وقم بعمل فجوة بحد أدنى 3 ملم بين التوصيلات.

التركيب

عندما يتم إمداد الغاز من خلال أنابيب، فيجب توصيل الجهاز بنظام لإمداد الغاز:

- بأنبوب من الصلب الجامد. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من تجهيزات مترابطة مطابقة للمعايير.
- بأنبوب من النحاس. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من وحدة توصيل مع موانع تسرب ميكانيكية.
- بأنبوب مرن غير ملحوم من الصلب غير القابل للصدأ. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب 2 متر على الأكثر كما يجب أن تمتلك موانع التسرب للمعايير.
- عندما يتم إمداد الغاز من خلال اسطوانة، فيجب تغذية الجهاز من خلال وحدة التحكم في الضغط وفقاً للأحكام السارية ويجب توصيلها:
- بأنبوب من النحاس. يجب أن تتكون وصلات هذا الأنبوب من وحدة توصيل مع موانع تسرب ميكانيكية.
- بأنبوب مرن غير ملحوم من الصلب غير القابل للصدأ. يجب أن يكون طول هذا الأنبوب 2 متر على الأكثر كما يجب أن تمتلك موانع التسرب للمعايير. من المستحسن وضع محول خاص للأنبوب المرن. يتوفر هذا بسهولة لدى المحلات التجارية ويسهل توصيله بوصلة خرطوم وحدة التحكم في الضغط بالاسطوانة.
- بخرطوم مرن مطاطي مع الامتثال للمعايير. يجب أن يكون قطر هذا الخرطوم المرن 8 ملم ويجب ألا يقل طوله عن 400 ملم ولا يزيد عن 1500 ملم. يجب أن يثبت بقوة بوصلة الخرطوم بواسطة مشبك أمان تحدده المعايير.

تحذيرات:

تذكر أن وحدة توصيل مدخل الغاز على الجهاز هي وحدة غاز 1/2 بوصة مخروطية الشكل من النوع الذكر وفقاً لمعايير الأيزو "EN 10226".

يجب أن يضمن تركيب أنبوب من الصلب غير القابل للصدأ والخرطوم المرن أنه لن يمكن ملامسة الأجزاء المتحركة للخرطانة المدمجة (على سبيل المثال الأذراج). علاوة على ذلك، يجب ألا يمر من خلال الأجزاء التي يمكن استخدامها لأغراض التخزين.

عند استخدام خرطوم مرن، من الضروري الامتثال للتعليمات التالية:

- يجب ألا يكون أي جزء من الخرطوم قادراً على ملامسة الأجزاء التي تتجاوز درجة حرارتها 90 درجة مئوية.
- لا يجب سحب الخرطوم أو ثنيه حول نفسه، أو ضغطه أو ربطه بأحكام.
- يجب ألا يتلامس الخرطوم مع الحواف الحادة أو الزوايا.
- يجب أن يكون من السهل فحص طول الخرطوم بالكامل للتحقق من حالة البلى والتلف به.
- يجب استبدال الخرطوم خلال التاريخ المطبوع على الخرطوم ذاته.

IMPORTANT:

الأوروبية للتوجيهات لفرعية اللوائح أحكام مع الجهاز يتوافق:

(2018 أبريل / نيسان 20 حتى) إيك / 2009/142 -

(2018 أبريل 21 من اعتباراً) 2016/426 (الأوروبي الاتحاد) اللائحة -

إرشادات هامة للتركيب

يجب على القائم بالتركيب ملاحظة أن الجدران الجانبية للجهاز يجب ألا تكون أعلى من موقد الطهي ذاته. وعلاوة على ذلك، يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المحيطة بالجهاز والمجاورة له قادرة على تحمل درجة حرارة 90 درجة مئوية.

يجب أن تكون المادة اللاصقة المستخدمة للصلق الطبقة البلاستيكية بخزانة التثبيت قادرة على تحمل درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية وإلا فقد تتفكك الطبقة وتصبح غير ثابتة.

يجب تركيب الجهاز بالتوافق مع الأحكام الحالية.

إن الجهاز غير متصل بجهاز قادر على التخلص من أبخرة الطهي. وبالتالي يجب توصيله بالتوافق مع معايير التركيب المذكورة مسبقاً. ينبغي إيلاء عناية خاصة بالأحكام التالية التي تنظم عملية التهوية.

6) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد أن الغرفة التي يتم تركيب الجهاز بها دائمة التهوية وذلك للسماح للجهاز ذاته بالعمل بصورة صحيحة. إن الكمية الضرورية من الهواء هي تلك اللازمة لاحتراق الغاز العادي وتهوية الغرفة، ويجب ألا يقل حجم الهواء عن 20 م³. يجب أن يتدفق الهواء بصورة طبيعية من خلال فتحات دائمة في جدران الغرفة المقصودة. يجب أن تكون هذه الفتحات منفذ للأبخرة للخروج في الهواء الطلق ويجب ألا تقل مساحة الفتحة عن 100 سم² (انظر الشكل 3). يجب أن يضمن إنشاء الفتحات أن الفتحات ذاتها لن يتم حجبها أو سدها. يتم السماح أيضاً بالتهوية غير المباشرة من خلال الهواء المسحوب من أي غرفة مجاورة، مع الامتثال بدقة للأحكام السارية.

تحذير: إذا كانت شعلات موقد الطهي لا تحتوي على صمام أمان مزدوج حراري، يجب أن يكون منفذ التهوية على بمساحة لا تقل عن 200 سم².

7) الموقع والتهوية

يجب أن تتخلص دائماً أجهزة الطهي بالغاز من أبخرة الطهي الخاصة بها من خلال الشفطات. يجب أن تكون هذه الشفطات متصلة بأنابيب مدخنة أو مداخن أو بالخارج مباشرة (انظر الشكل 4). إذا لم يكن ممكناً تركيب شفط، فيمكن تركيب مروحة كهربائية على أي نافذة أو على جدار مواجه للخارج (انظر الشكل 5). يجب تشغيل هذا في نفس الوقت الذي يتم فيه تشغيل الجهاز، طالما يتم الامتثال بدقة للمواصفات الواردة في الأحكام السارية.

8) توصيل الغاز

قبل توصيل الجهاز، تأكد أن القيم الموجودة على ملصق البيانات المثبت على الجانب السفلي من الموقد تتوافق مع تلك المتعلقة بالوصلات الرئيسية للغاز والكهرباء في المنزل.

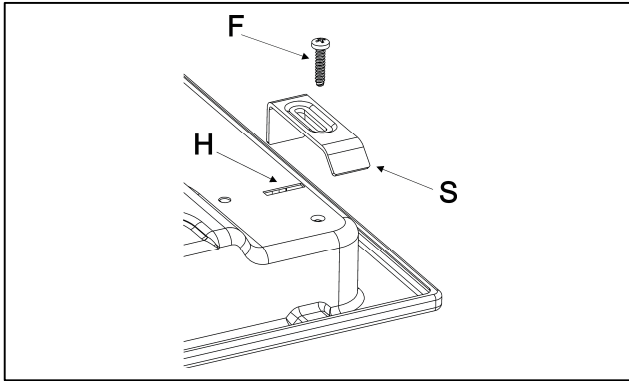
يشير الملصق الموجود على الجهاز إلى شروط المنظمة: نوع الغاز وضغط العمل. يجب أن يمثل توصيل الغاز للمعايير والأحكام السارية المتعلقة بذلك.

التركيب

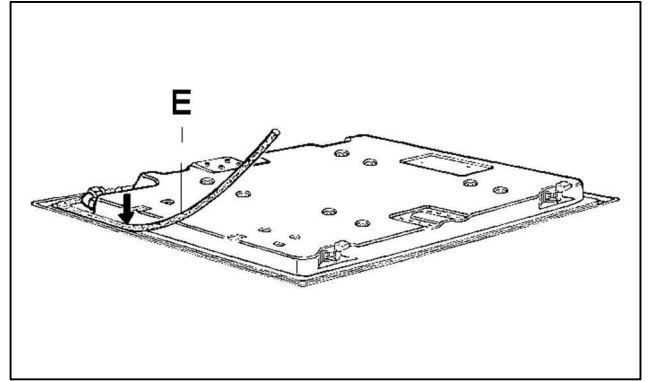
5) تثبيت سطح الطهي

يجنب التلامس العرضي للجزء السفلي مرتفع الحرارة لوحدة الطهي أثناء العمل، فمن الضروري وضع ملحق خشبي وتثبيته باستخدام المسامير اللولبية على مسافة لا تقل عن 70 ملم من الجزء العلوي (انظر الشكل 7-7/A).

- يحتوي هذا الموقد على مانع للتسرب خاص يمنع السوائل من التسرب إلى داخل خزانة التثبيت. التزم بشكل صارم بالتعليمات الواردة لوضع هذا المانع للتسرب بصورة صحيحة:
- أزل جميع الأجزاء المنقولة من وحدة الطهي.
- أنزع مانع التسرب من الجانب الخلفي له وتأكد أن الحماية الشفافة مازالت ملتصقة بالمانع ذاته.
- أقلب الموقد وضع مانع التسرب "E" (الشكل 9) بصورة صحيحة تحت حافة الموقد ذاته، بحيث يلتصق الجانب الخارجي من مانع التسرب تمامًا بالحافة الدائرية الخارجية للموقد. يجب أن تتناسب أطراف الأشرطة مع بعضها البعض دون أن تتداخل.
- ثبت مانع التسرب بالتساوي وبأمان على الموقد من خلال الضغط عليه بأصابعك وإزالة شريط ورقة الحماية من مانع التسرب وضع سطح الطهي داخل الفتحة الخاصة به الموجودة بخزانة التثبيت.
- ثبت وحدة الطهي باستخدام وحدة التثبيت المناسبة "S" وأدخل الجزء البارز في الفتحة "H" في الجزء السفلي؛ أدر المسمار اللولبي "F" حتى تلتصق وحدة التثبيت "S" بالجزء العلوي (الشكل 10).



الشكل 10



الشكل 9

التركيب

4) تركيب سطح الطهي

تأكد أن الجهاز بحالة جيدة بعد إزالة الغلاف الخارجي والأغلفة الداخلية من حول الأجزاء غير الثابتة. في حالة الشك، لا تستخدم الجهاز واتصل بشخص مؤهل.

لا تترك مواد التغليف (الكرتون والأكياس ورغوة البوليسترين والمسامير وغيرهم) مطلقاً في متناول يد الأطفال حيث قد تُشكل مصدر خطر محتمل.

إن قياسات الفتحة الموجودة أعلى حيز خزانة التثبيت والتي سيتم تركيب الموقد بها مشار إليها في الشكل 7-7/A. التزم دائماً بالقياسات المحددة للفتحة التي سيتم تثبيت الجهاز بها (انظر الشكل 7-7/A و 8).

إن الجدران المحتملة (اليسار أو اليمين) التي يتجاوز ارتفاعها سطح العمل يجب أن تكون على الحد الأدنى من المسافة من القطع كما هو موضح في الأعمدة "E" من المخطط.

ينتمي الجهاز إلى الفئة 3 وبالتالي فهو يخضع لجميع القواعد التي وضعتها الأحكام التي تنظم مثل هذه الأجهزة.

المعلومات الفنية للقائم بالتركيب

يجب تنفيذ عمليات التركيب وتعديلات وحدات التحكم والصيانة فقط من قبل مهندس مؤهل.

يجب تركيب الجهاز بصورة صحيحة بالتوافق مع القانون الحالي وتعليمات الشركة المصنعة.

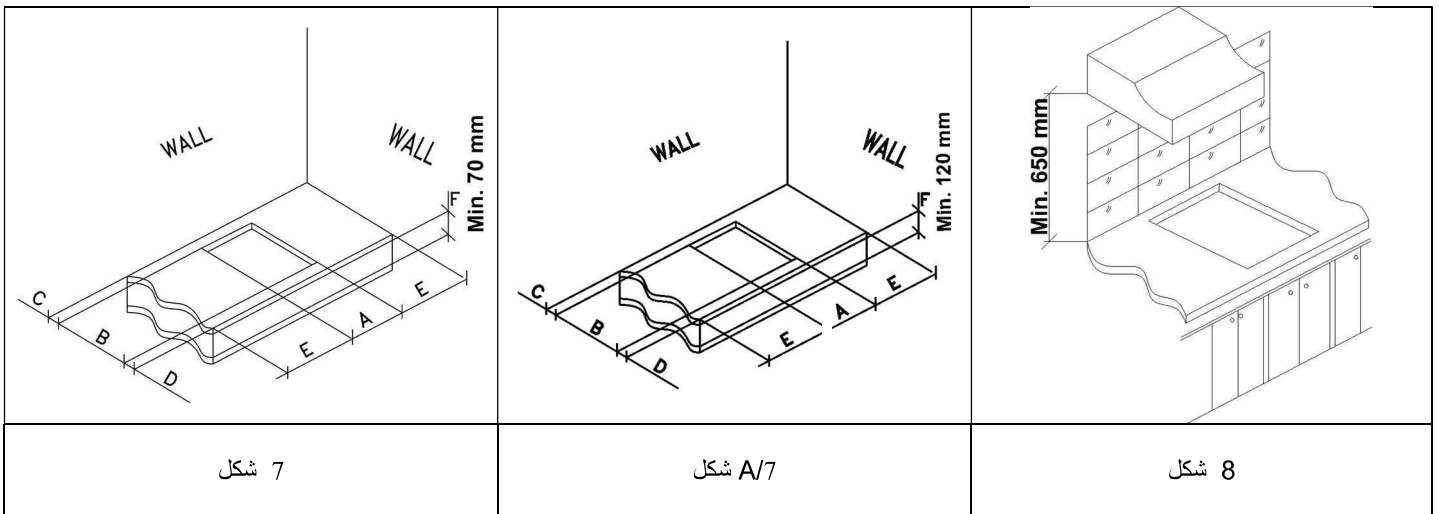
قد يسبب التركيب غير الصحيح إلحاق الضرر بالأشخاص أو الحيوانات أو الممتلكات ولا تُعتبر الشركة المصنعة مسؤولة عن ذلك طوال فترة صلاحية استخدام الجهاز، يجوز تعديل أنظمة الأمان التلقائية أو أجهزة الضبط فقط من خلال الشركة المصنعة أو عن طريق الوكيل المعتمد لها حسب الأصول.

ملحوظة مهمة:

للحصول على تركيب مثالي أو ضبط أو تحويل لموقد الطهي لاستخدام غازات أخرى فيطلب الأمر شخص قائم بالتركيب مؤهل: عدم اتباع هذه القاعدة يبطل الضمان.

الالتزام بالأبعاد (مم)

F	E	D	C	B	A	
120 الحد الأدنى		59	59	482	282	(30)
70 الحد الأدنى	الحد الأدنى	63.5	63.5	473	553	(60)
70 الحد	الحد الأدنى	63.5	63.5	473	553	(75)
70 الحد الأدنى	الحد الأدنى	62.5	62.5	475	833	(90)



التنظيف

- يمكن إزالة علامات السوائل والتي فاضت من الأواني باستخدام الخل أو الليمون.
- انتبه لعدم السماح للسكر أو أي عناصر تحتوي على السكر بالسقوط على سطح الطهي. في هذه الحالة أوقف تشغيل الجهاز ونظف السطح باستخدام المياه الساخنة و المكشطة ذات الشفرة.
- بعد فترة من الوقت قد يظهر انعكاس معدني وخدوش (الشكل B) نتيجة التنظيف بطريقة خاطئة والاستخدام الخاطئ للأواني. إن الخدوش يصعب إزالتها ولكنها لا تؤثر سلبًا على العمل الجيد لوحدة الطهي.
- لا تستخدم البخار النفاث لتنظيف المعدات.

قبل تنفيذ أي عملية تنظيف، أفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

مجموعة تسخين مميزة

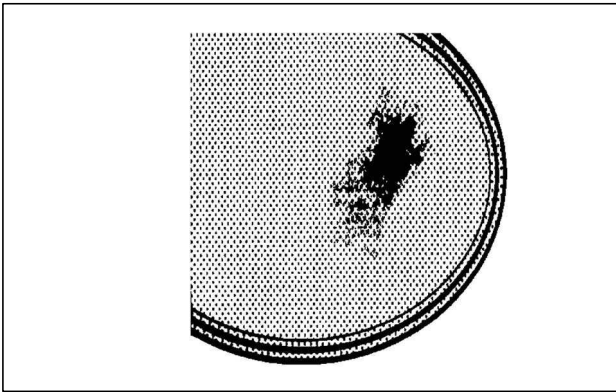
إذا كنت ترغب في الحفاظ على السطح نظيف ولامع، ننصحك باستخدام مادة ملطفة من السليكون. إن استخدام هذه المواد الملطفة قبل صنع المربي يساعد على حماية سطح وحدة الطهي.

من المهم جدًا تنظيف السطح في أسرع وقت بعد كل استخدام عندما يكون الزجاج ما يزال فاترًا.

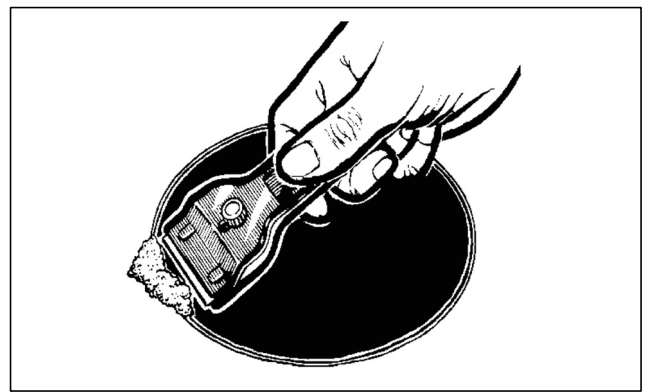
لا تستخدم الإسفنج المعدني أو مسحوق المواد الكاشطة أو البخاخات التي تحتوي على عوامل تآكل.

استنادًا إلى مستوى الأوساخ ننصح بالتالي:

- البقع الخفيفة: يكفي استخدام قطعة قماش نظيفة رطبة.
- يمكن إزالة الحروق والأوساخ باستخدام مكشطة ذات شفرة خاصة (الشكل A)؛ كن على علم أن الشفرة يمكن أن تسبب جروح.



الشكل B



الشكل A

التنظيف

ملحوظة مهمة:

أفصل دائماً الجهاز عن مصادر إمداد الغاز والكهرباء قبل البدء في أي عملية تنظيف له.

تحذيرات:

- التزم بالتعليمات التالية قبل إعادة تركيب الأجزاء:
- تأكد أن فتحات رأس الشعلة "T" (الشكل A/6) لم تتعرض لانسداد نتيجة لدخول أجسام غريبة.
- تأكد أن أغطية الشعلة المطلية "A" و "B" و "C" (الشكل A/6 و B/6) تم وضعه بصورة صحيحة على رأس الشعلة. يجب أن تكون ثابتة.
- يتم تحديد المكان المحدد لحامل الأواني من خلال الجوانب المستديرة، ويجب أن يوضع ناحية الحافة الجانبية للموقد.
- لا تتعامل مع الصمامات بعنف إذا كانت صعبة الفتح أو الإغلاق. اتصل بالخدمة الفنية لإجراء التصليحات.
- للحفاظ على الشعلات الحديدية الكهربائية الحالة جيدة يجب التعامل معها باستخدام منتجات تنظيف مناسبة ومواد تمنع الصدأ.
- لا تستخدم البخار النفاث لتنظيف المعدات.

3) سطح الطهي

أغسل بشكل دوري موقد الطهي وحامل الأواني وأغطية الشعلة المطلية بالمينا "A" و "B" و "C" ورأس الشعلة "T" (انظر الشكل A/6 و B/6) باستخدام مياه فاترة وصابون. يجب أيضاً تنظيف شمعات الإشعال (AC) ووحدة كشف اللهب (TC) (انظر الشكل A/6). نظفهم برفق باستخدام فرشاة صغيرة من النايلون كما هو موضح (انظر الشكل 6) واتركهم حتى يجفوا تماماً.

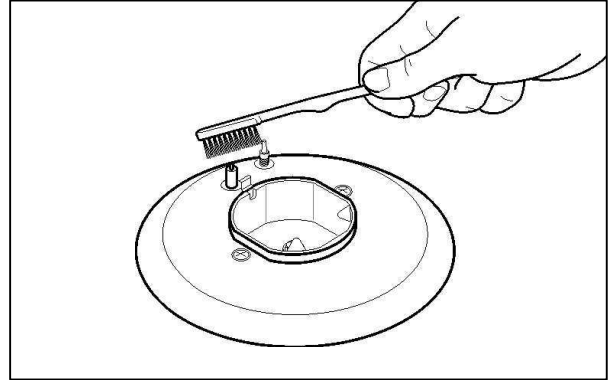
لا تغسل المكونات في غسالة الأواني.

وبعد ذلك، يجب شطف جميع الأجزاء وجفيفها جيداً. لا تغسلها مطلقاً وهي ما تزال دافئة ولا تستخدم أبداً مساحيق كاشطة.

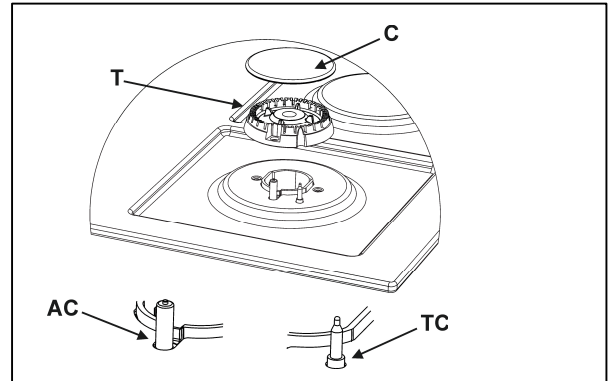
لا تسمح للخل أو القهوة أو الحليب أو الماء المالح أو الليمون أو عصير الطماطم بأن يلامسوا الأسطح المطلية لفترات طويلة من الزمن.

ملحوظة:

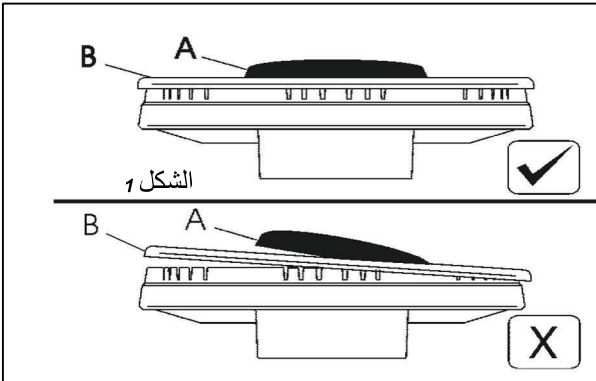
قد يسبب الاستخدام المستمر للشعلات تغير لونها نتيجة لدرجة الحرارة العالية.



الشكل 6



الشكل A/6



الشكل B/6

الاستخدام

تحذيرات:

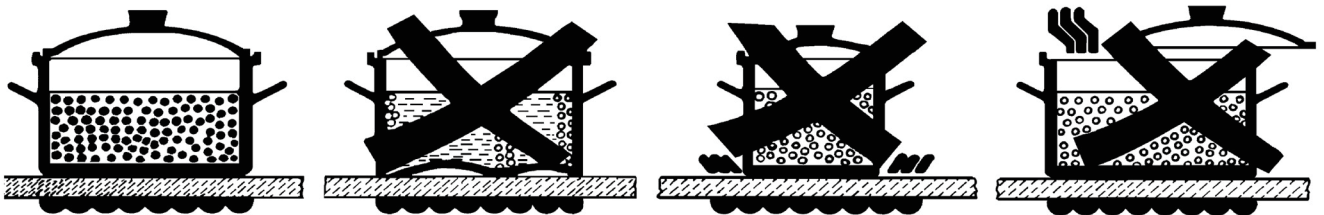
- للاستخدام الصحيح، يُرجى الاطلاع على الشكل A/5 وتذكر:
- قم بتشغيل سطح الطهي الكهربائي فقط بعد وضع إناء في منطقة الطهي.
- استخدم الأواني والمقالي ذات القيعان الصلبة المسطحة.
- استخدم الأواني من نفس قطر مناطق الطهي.
- جفف قاع الإناء قبل وضعه على مناطق الطهي.
- لا تكشف إناء الطهي على الزجاج حتى لا يتضرر.
- أثناء استخدام مناطق الطهي، يُرجى إبعاد الأطفال عن أسطح الطهي. تأكد أن مقابض الأواني يتم وضعها في الاتجاه الصحيح ناحية الداخل. كن على علم أن الدهون والزيوت عندما يتم تسخينها بدرجة كبيرة فقد تصبح محترقة.
- مناطق الطهي بعد الاستخدام تظل دافئة؛ لا تترك الأشياء ولا تتكئ بيديك عليها لتجنب الإصابة بحروق حتى يتوقف ضوء المؤشر.
- إذا تشقق الزجاج، فيُرجى فصل الجهاز.
- لا تستخدم الأواني البلاستيكية أو صواني الألومنيوم.
- لا تستخدم وحدة الطهي كسطح تكميلي.
- يجب عدم تشغيل الجهاز من خلال جهاز ضبط وقت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بُعد.
- لا تحاول تغيير الخصائص التقنية للمنتج لأنه يمكن أن يكون خطيرًا.
- إذا لم تكن ترغب في استخدام هذا الجهاز بعد الآن (أو تستبدل موديل قديم)، فأجعله قبل التخلص منه غير صالح للاستخدام تماشياً مع القانون الحالي لحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي من خلال جعل أجزائه التي تشكل خطر غير ضارة، وخاصة للأطفال الذين قد يعيثون بأي جهاز متروك.

تحذيرات ونصائح للمستخدم:

- لا تلمس الجهاز إذا كانت اليدين أو القدمين مبللة أو رطبة.
- لا تستخدم الجهاز حافي القدمين.
- لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي مخاطر ناجمة عن الاستخدام غير اللائق أو غير الصحيح أو غير المعقول.
- أثناء التشغيل ومباشرة بعد الانتهاء تكون بعض أجزاء موقد الطهي ساخنة جداً: تجنب ملامستهم.
- بعد استخدام موقد الطهي، تأكد أن المقبض على وضع الإغلاق.
- أظهي مع وضع غطاء كلما أمكن لتوفير الكهرباء؛
- يوجد مؤشر ضوء بالقرب من مقبض التشغيل يوضح عندما تكون أسطح الطهي الكهربائية تعمل.

تحذير

لطهي الطعام باستخدام مجموعة التسخين بفاعلية وباستهلاك أقل قدر من الطاقة، استخدم: أواني ذات قاع سميك ومسطح وبعرض يتناسب مع مجموعة التسخين (انظر الصورة). أظهي مع وضع غطاء عليها لتوفير الطاقة. قم بخفض حرارة مجموعة التسخين عندما تصل إلى نقطة الغليان.



الشكل A/5

الاستخدام

تحتوي الموديلات الأخرى على مؤشر واحد فقط يقع في مكان آخر (انظر المقطع مع الوصف).

تشغيل المنطقة المزدوجة: تشغيل منطقة الطهي المزدوجة أدر ببساطة المقبض على الوضع "0" كما هو موضح في الصورة. "A" من الممكن ضبط درجة الحرارة عندما يتم تشغيل منطقة الطهي المزدوجة.

لتفعيل أي منطقة طهي، أدر ببساطة المقبض على الوضع "0" وقم بتشغيل المنطقة المختارة، وعند هذه النقطة يمكن ضبط درجة الحرارة. **كيفية استخدام مناطق الطهي:** يحدث التسخين فقط في الجزء الداخلي من الدوائر المرسومة على الزجاج الخاص. ينبغي أن تكون الدوائر مغطاة بالكامل بأواني الطهي.

2) تشغيل سطح الطهي الكهربائي: تتميز الأسطح بوحدين طهي "مميزة" بأحجام ومعدلات طاقة مختلفة مع وحدات منظمة للطاقة من خلال 12 وضع. يتم الإشارة إلى مناطق الطهي بوضوح على سطح الطهي من خلال دوائر (انظر الصورة والمقطع مع الشرح) كما يشار إلى معدل الطاقة الخاصة بهم في الجدول 1. في الجانب، يوجد صورة بجانب كل مقبض تشير إلى منطقة الطهي المرتبطة به الشكل (A) بتوفر أيضاً في بعض الموديلات مؤشر في مكان كل صورة يعمل عندما تتجاوز درجة حرارة منطقة الطهي 60 درجة مئوية (انظر الشكل A). يتوقف المؤشر عن العمل عندما تصبح درجة حرارة منطقة الطهي أقل من هذه الدرجة المحددة ولهذا نطلق عليه أسم مؤشر الحرارة المتبقية.

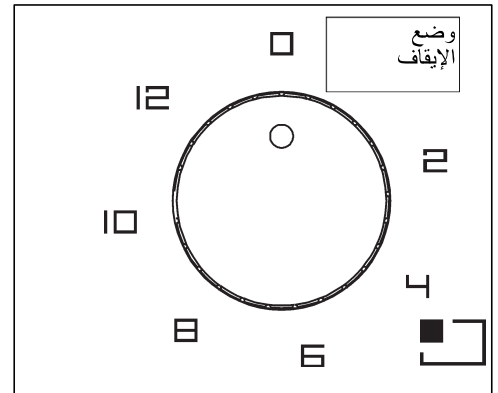
الطاقة وحجم مناطق الطهي

المنطقة رقم 17	Ø 14,0 "مميزة"	1200 واط
المنطقة رقم 18	Ø 18,0 "مميزة"	1800 واط
المنطقة رقم 24	Ø 17,0*26,5 "مميزة"	1400 - 2100 واط

عمليات طهي ممكنة

ضبط أوضاع مقابض التحكم

0- 2	لإذابة الزبد والشيكلاتة وغيرهم. لتسخين كميات صغيرة من السوائل.
2- 4	لتسخين كميات أكبر من السوائل. لإعداد الكريمات والصوصات التي تتطلب أوقات طهي طويلة وبطيئة.
4 - 6	لإذابة الأطعمة المجمدة والإعداد للطهي والتسخين حتى الوصول تحت نقطة الغليان أو عندها تماماً.
6 - 8	لتسخين الأطعمة حتى الوصول إلى نقطة الغليان. لمنح اللحوم والأسماك اللذيذة اللون البني.
8 - 10	للإسكالوب وشرائح اللحم. لتسوية كميات كبيرة من الطعام.
10 - 12	لغلي كميات كبيرة من السوائل. للقلي.



الشكل A

الاستخدام

تحذيرات ونصائح للمستخدم:

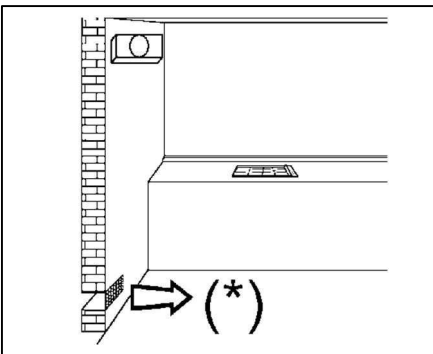
- إن استخدام جهاز الطهي بالغاز ينتج عنه حرارة ورطوبة في الغرفة التي يتم تركيبه بها. وبالتالي يجب أن تكون الغرفة جيدة التهوية عن طريق الحفاظ على فتحات الهواء الطبيعي واضحة (الشكل 3) ومن خلال تشغيل جهاز التهوية الميكانيكي (الشفاط أو المروحة الكهربائية كما هو موضح في الشكل 4 والشكل 5).
- قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز تهوية إضافية. يمكن تحقيق ذلك من خلال فتح نافذة أو زيادة قوة نظام التهوية الميكانيكي إذا كان مثبت.
- لا تحاول تغيير الخصائص التقنية للمنتج لأنه يمكن أن يكون خطيرًا.
- إذا لم تكن ترغب في استخدام هذا الجهاز بعد الآن (أو تستبدل موديل قديم)، فأجعله قبل التخلص منه غير صالح للاستخدام تماشيًا مع القانون الحالي لحماية الصحة والوقاية من التلوث البيئي من خلال جعل أجزائه التي تشكل خطر غير ضارة، وخاصة للأطفال الذين قد يعثون بأي جهاز متروك.
- لا تلمس الجهاز إذا كانت اليدين أو القدمين مبللة أو رطبة.
- لا تستخدم الجهاز حافي القدمين.
- لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي مخاطر ناجمة عن الاستخدام غير اللائق أو غير الصحيح أو غير المعقول.
- أثناء التشغيل ومباشرة بعد الإنتهاء تكون بعض أجزاء موقد الطهي ساخنة جدًا: تجنب ملامستهم.
- تأكد بعد استخدام موقد الطهي أن مقبض التحكم تم إغلاقه وإغلاق صمام إمداد الغاز الرئيسي أو اسطوانة الغاز.
- إذا لم تكن صمامات الغاز تعمل بشكل صحيح، اتصل بقسم خدمة العملاء.
- يجب عدم تشغيل الجهاز من خلال جهاز ضبط وقت خارجي أو نظام مستقل للتحكم عن بُعد.

لا تطهي الطعام على أسطح الطهي مباشرة على الإطلاق ولكن استخدم دائمًا أواني أو أوعية.

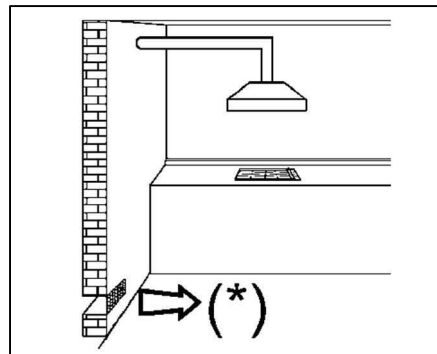
تحذير:

أثناء التشغيل تصبح أسطح العمل لمنطقة الطهي ساخنة جدًا:
أبعد الأطفال عنها!

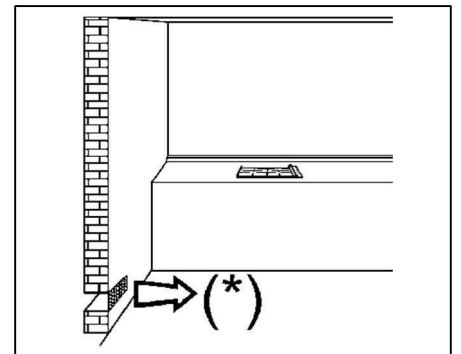
(*) فتحة الهواء: انظر فصل التركيب (الفقرات 6 و 7)



الشكل 5



الشكل 4



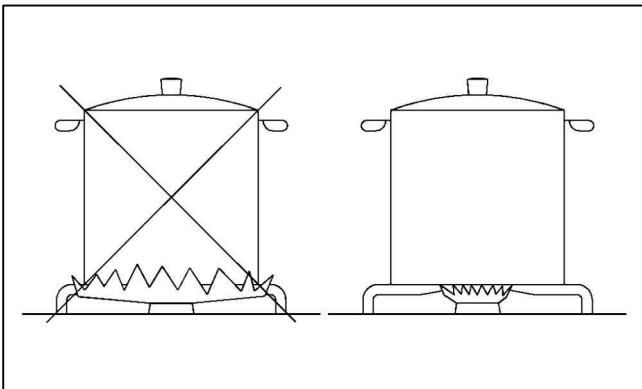
الشكل 3

وصف موقد الطهي

الشعلات	معدل استهلاك الغاز (جالون/ ساعة)	مقاس قطر الأواني بالسنتيمتر
مزدوجة الرأس	4000	24 ÷ 26
سريعة	3000	20 ÷ 22
متوسطة السرعة	1750	16 ÷ 18
إضافية	1000	10 ÷ 14

تحذيرات:

- يمكن إشعال الشعلات التي تحتوي على جهاز أمان ضد انطفاء اللهب فقط عندما يتم ضبط مقبض الشعلة على وضع اللهب المرتفع (لهب كبير كما هو موضح في الشكل 1).
- يمكن استخدام أعواد الثقاب لإشعال الشعلات في حالة انقطاع التيار الكهربائي.
- لا تترك الجهاز مطلقاً دون مراقبة أثناء استخدام الشعلات. تأكد من عدم تواجد أي أطفال بالقرب من محيط الجهاز. تأكد بشكل خاص أن مقابض إناء الطهي تم وضعها بصورة صحيحة وراقب الأطعمة التي تحتاج إلى الزيوت والدهون لطهيها حيث يمكن أن تشتعل فيها النيران بسهولة.
- لا تستخدم مطلقاً الأيروسولات بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله.
- إذا كان سطح الطهي المدمج يحتوي على غطاء، فيجب إزالة أي طعام مسكوب عليه على الفور قبل أن يتم فتحه. إذا كان الجهاز يحتوي على غطاء زجاجي، فقد يتحطم عندما يصبح سطح الطهي ساخناً. أغلق دائماً جميع الشعلات قبل إغلاق الغطاء.
- استخدم فقط الأواني ذات القاع المسطح.
- يجب عدم استخدام الجهاز من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات العقلية أو الجسدية المحدودة، أو دون أن يكون لديهم خبرة في استخدام الأجهزة الكهربائية، إلا إذا تم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات من جانب شخص بالغ خبير مسنول عن رعايتهم وسلامتهم. يجب عدم السماح للأطفال بالعبث بالجهاز.
- يُنصح بعدم استخدام أواني أوسع من وحدة الطهي.



الشكل 2

1) الشعلات

تم طباعة رسم تخطيطي فوق كل مقبض في اللوحة الأمامية. يشير هذا الرسم التخطيطي إلى الشعلة التي تتوافق مع المقبض. بعد فتح أنبوب الغاز أو صمام اسطوانة الغاز، أشعل الشعلات كما هو موضح أدناه:

- الإشعال الكهربائي الذاتي

أضغط على المقبض المقابل للشعلة المطلوبة وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى يصل إلى أقصى درجة (لهب كبير كما هو موضح بالشكل 1)، ثم اضغط على مقبض الإشعال.

- إشعال الشعلات المزودة بجهاز أمان ضد انطفاء الشعلة

يجب تدوير مقابض الشعلات المزودة بجهاز أمان ضد انطفاء الشعلة عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل إلى أقصى درجة (لهب كبير كما هو موضح بالشكل 1-1/A)، ثم توقف. ثم اضغط على المقبض المراد وكرر الخطوات المشار إليها مسبقاً.

استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثواني بمجرد إشعال الشعلة.

في حالة أن لهب الشعلة أنطفأ عن طريق الخطأ، أغلق مقبض التحكم في الشعلة ولا تحاول إعادة إشعالها لمدة 1 دقيقة على الأقل.

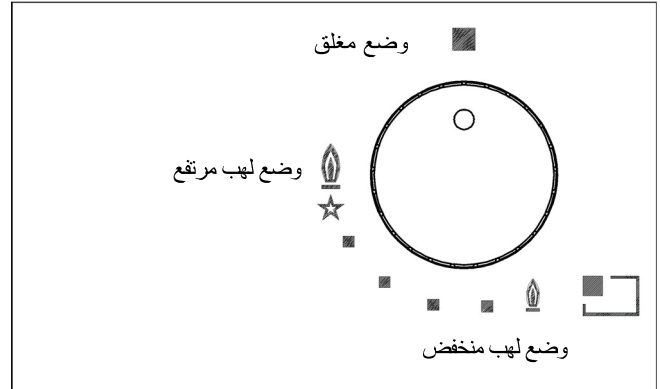
كيفية استخدام الشعلات

ضع في الاعتبار التعليمات التالية لتحقيق أقصى قدر من الكفاءة مع أقل استهلاك ممكن للغاز:

- استخدم أواني مناسبة لكل شعلة (أطلع على الجدول الوارد والشكل 2).
- عندما يصل إناء الطهي إلى مرحلة الغليان، أضبط المقبض إلى وضع منخفض (لهب صغير كما هو موضح في الشكل 1).

- ضع دائماً غطاء على الأواني.

- استخدم فقط الإناء ذو القاع المسطح والمصنوع من معدن سميك.



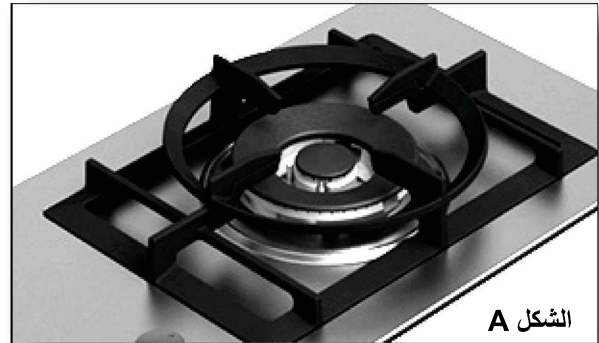
الشكل 1

وصف موقد الطهي

- 1 شعلة ثلاثية ذات رأس مزدوجة بقوة 4000 واط
- 2 شعلة غاز سريعة بقوة 3000 واط
- 3 شعلة غاز متوسطة السرعة بقوة 1750 واط
- 4 شعلة غاز إضافية بقوة 1000 واط
- 5 حامل أواني
- 6 حامل أواني للشعلة الثلاثية (فقط على شعلة ذات رأس مزدوجة)
- 7 مقبض التحكم في الشعلة رقم 3
- 8 مقبض التحكم في الشعلة رقم 4
- 9 مقبض التحكم في الشعلة رقم 2
- 10 مقبض التحكم في الشعلة رقم 1
- 16 زر إشعال كهربائي "مميز" (مؤشر الحرارة المتبقية)
- 17 مجموعة تسخين كهربائية "مميزة" Ø 14,0 بقوة 1200 واط
- 18 مجموعة تسخين كهربائية "مميزة" Ø 18,0 بقوة 1800 واط
- 20 مقبض تحكم في مجموعة التسخين الكهربائية "المميزة" رقم 17
- 21 مقبض تحكم في مجموعة التسخين الكهربائية "المميزة" رقم 18
- 24 مجموعة تسخين كهربائية بيضاوية مزدوجة "المميزة" ذات منطقة تسخين مزدوجة مقاس 17,0*26,5 Ø بقوة 2100/1400 واط
- 27 مقبض تحكم في مجموعة التسخين الكهربائية "المميزة" رقم 24

تنبيه: تم تصنيع هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط وللعمل عليه بواسطة أشخاص عادية.

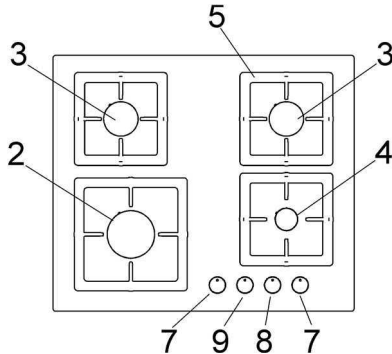
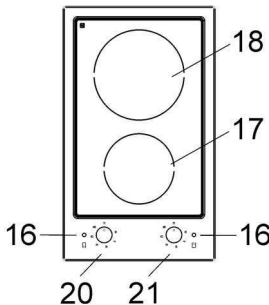
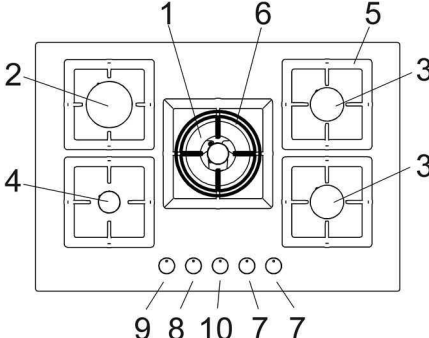
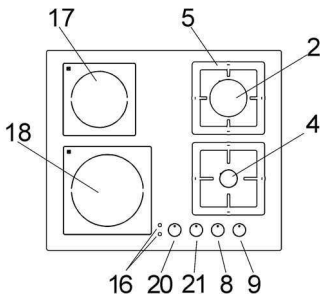
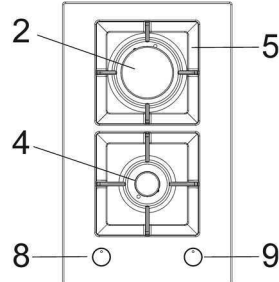
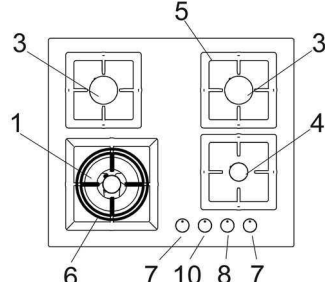
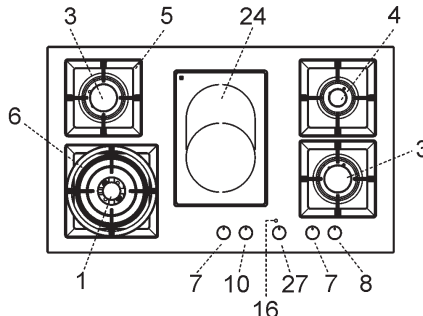
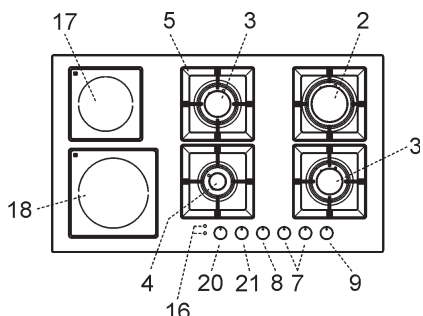
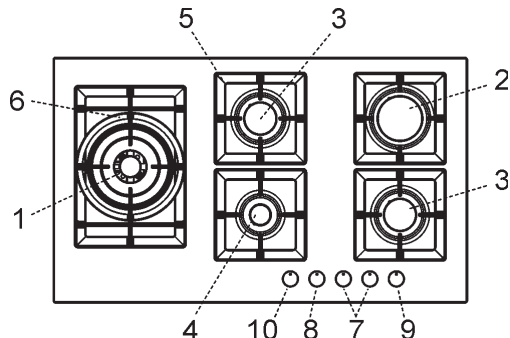
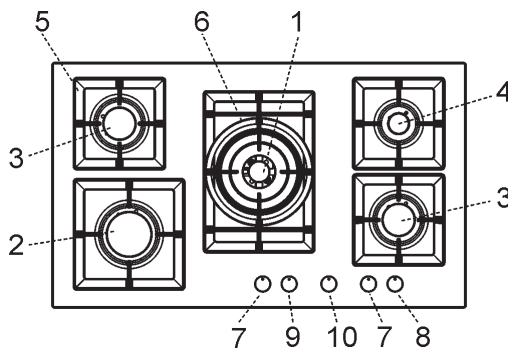
لاستخدام حامل الأواني للشعلة الثلاثية على شعلة الغاز فائقة السرعة فقط.
ضعه على حامل الأواني للشعلة فائقة الساعة وتأكد من ثباته
(أنظر الشكل A).



تم تصميم هذا الموقد لاستخدامه فقط كجهاز للطهي: يُعد أي استخدام آخر (مثل استخدامه لتدفئة الغرف) غير صحيح وخطير.

وصف موقد الطهي

الموديلات:

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

تحذير: يصبح الجهاز وأجزائه التي يسهل الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ينبغي توخي الحذر لتجنب ملامسة مجموعة التسخين. يجب إبعاد الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات عن الجهاز إلا إذا تم الإشراف عليهم بشكل مستمر. يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات أو أكبر وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من قبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز وذلك إذا تم منحهم تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب على الأطفال عدم اللهو بالجهاز. لا يجوز تنفيذ عمليات التنظيف وصيانة المُستخدم للجهاز بواسطة الأطفال دون إشراف.

تحذير: يمكن أن يكون الطهي على وحدة الطهي دون إشراف باستخدام الدهون والزيوت خطيرًا وقد يؤدي إلى نشوب حريق. لا تحاول مطلقًا إخماد النيران باستخدام المياه، ولكن أوقف تشغيل الجهاز ثم غطي اللهب على سبيل المثال باستخدام غطاء أو بطانية حريق.

تحذير: خطر الحريق: لا تخزن المواد على أسطح الطهي.

تحذير: إذا تشقق السطح، أوقف تشغيل الجهاز لتجنب إمكانية حدوث صدمة كهربائية.

يجب أن تشير التعليمات المتعلقة **بالموقد ووحدات الطهي والأفران** إلى أنه لا يجب عليك استخدام أي جهاز للتنظيف بالبخار.

ينبغي أن توضح التعليمات المتعلقة **بوحدات الطهي** أن الجهاز غير مخصص للعمل بواسطة جهاز ضبط وقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.

تعليمات التركيب ونصائح للصيانة

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

دليل التعليمات

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





دليل الاستخدام AR

سلسلة EFX

www.teka.com

04042HG - 05.01.2022