

(GB)
pag. 2

**INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLATION, MAINTENANCE
AND USE OF FIXED HOBS WITH GAS OR MIXED SUPPLY
59X50 cm (TYPE P61/P61V)
86X50 cm (TYPE P91/P91V)**

(FR)
page. 6

**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'ENTRETIEN ET
L'UTILISATION, DESTABLES DE CUISSON ENCASTRABLES
GAZ ET MIXTES
59X50 cm (MODELE P61/P61V)
86X50 cm (MODELE P91/P91V)**

Küppersbusch				GAS	BUTANE	PROPANE	NATURAL	TOWN
				W	ambat	mbar	mbar	mbar
COMM. CODE: GMS 6031E				28	28	20	//	//
MODEL: P61/P61V 59X50 Y/R KL				g/h	g/h	l/h	l/h	l/h
SERIAL: 1108 15485				100	80	1048	//	//
230V ~ 50 Hz 1 W				kW/11		CAT. II 23		

USE OF THE FLAME SAFETY DEVICE

How to achieve the maximum performance out of your new appliance with flame safety device.
A magnet **automatically** stops the gas flow if the flame for any reason goes out.
Pls follow **carefully** the instructions below.

IGNITION:

Rotate to **max position** and make **sure** to apply a firm and constant pressure on **the knob** for **5 seconds**.
You need these few seconds to **allow** the safety system to operate.

DO!	DON'T!
<ul style="list-style-type: none"> • Check that the burners cap is properly fitted in its seating • If ignition is not taking place move slightly the burner cap or the spark plug slightly outward 	<ul style="list-style-type: none"> • Operate burners when burner cap is out of place • Touch hot burner with your bare hand • Touch burner when igniting
CLEANING	
DO!	DON'T!
<p>Wipe dirt with a damp sponge and detergent</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remove excess water with a sponge • Clean thermocouple and ignitor with a soft brush • Remove excess dirt from ignitor and thermocouple with a toothpick an then with a soft brush 	<ul style="list-style-type: none"> • Splash too much water when deaning • Leave spilled water for long time • Use steel wool to clean the burner and ignitor: the left-over particles will impede ignitor sparking • Use screw driver or other metallic tool to clean the burners and the ignitor
GENERAL ADVICE	
DO!	DON'T!
<ul style="list-style-type: none"> • For installation call only Authorized Service Personnel • Only Authorized Service Personnel can intervene on inner parts 	<ul style="list-style-type: none"> • Install or convert appliance yourself • Use screw driver and open burners and control panel • Bump pots on thermocouple or ignitor

UTILISATION DU DISPOSITIF DE SECURITE THERMOCOUPLE

Comment optimiser la performance de votre nouvelle plaque équipée du dispositif de sécurité thermocouple.
L'arrivée de gaz est automatiquement coupée dans le cas où la flamme s'éteint.
Veuillez vous conformer aux instructions suivantes :

Allumage :

Tournez la **manette** jusqu'à sa position maximale tout en la pressant pendant 5 secondes. Ceci correspond au temps nécessaire pour activer le système de sécurité.

QUE FAIRE	NE PAS FAIRE
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler que le chapeau du brûleur soit bien assis sur le brûleur • En cas de non allumage, vérifiez la bonne assise du chapeau de brûleur et déplacer légèrement la bougie d'allumage 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser les brûleurs sans leurs chapeaux. • Ne pas toucher les brûleurs lorsque ceux-ci sont encore chauds • Ne pas toucher les brûleurs pendant l'allumage
Nettoyage	
<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer l'appareil avec une éponge humide et du détergent • Ôter l'excès d'eau à l'aide d'une éponge • Nettoyer avec précaution le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'une douce brosse • Ôter l'excès de saleté sur le thermocouple et la bougie d'allumage à l'aide d'un cure-dent puis d'une douce brosse 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas répandre trop d'eau lors du nettoyage • Ne laisser pas d'eau sur l'appareil • Ne pas utiliser de matériel à base de fibres métalliques ni de tournevis pour le nettoyage du brûleur et de la bougie d'allumage
Remarques générales	
<ul style="list-style-type: none"> • Faire appel à un installateur autorisé pour l'installation de l'appareil • Faire appel à un technicien autorisé pour toute réparation de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas installer ou modifier l'appareil soi-même • Ne pas utiliser de tournevis, ne pas ouvrir le panneau de commande, ne pas démonter les brûleurs • Ne pas laisser tomber de casserole sur le thermocouple ou la bougie d'allumage

ቋንቋ ለማንበብ

- ቋንቋውን ለማንበብ ለማቅረብ ለማለት ማጠቃለያ ማድረግ
- ለማንበብ ለማቅረብ ለማለት ማጠቃለያ ማድረግ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

አ

• ማጠቃለያ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

አ

• ማጠቃለያ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

አ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

• ማጠቃለያ

ማንበብ ለማቅረብ

- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ
- ለቋንቋው ስም ማጠቃለያ ማድረግ

• ማጠቃለያ

(GB) READ THE INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These **instructions** are valid only for those **countries** which are indicated by their identification **symbol** on the front **cover of the instruction booklet** and on the **label** on the appliance.

The manufacturer cannot be held **responsible** for any damage to things or persons **caused** by an **incorrect installation** or by incorrect use of the appliance.

The manufacturer cannot be held **responsible** for any **inaccuracies** due to **errors** in printing or **writing contained** in this **booklet**. The appearance of the figures shown is also only approximate.

The manufacturer reserves the right to make changes to his **products** when it is considered **necessary** and **useful without effecting** the essential features regarding **safety** and **function**.

INDEX:

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER pag. 2
Inserting the hob pag. 2
Fixing the hob – Advice about installation pag. 2
Ventilation and airing of the premises – Connection to the gas supply pag. 3
Adaptation to different types of gas pag. 3
Regulation of the burners pag. 3
Connection to the electricity supply pag. 3-4
MAINTENANCE OF THE APPLIANCE – Replacing parts pag. 4
USE AND MAINTENANCE MANUAL pag. 4
Description of types of hobs pag. 4
Use of the burners pag. 5
Use of the electric plates pag. 5
Cleaning of the appliance pag. 5-6
Figures pag. 11
Electrical Diagram pag. 13

THIS APPLIANCE HAS BEEN DESIGNED FOR NON PROFESSIONAL USE IN HOUSEHOLDS.

TECHNICAL MANUAL FOR THE INSTALLER

INFORMATION FOR THE INSTALLER

The installation, **all** regulations, changes and maintenance referred to in this part must only be carried out by qualified **staff**. A wrong installation can cause **damage** to persons, animals or things which the manufacturer cannot be held responsible for. The **safety** and automatic regulation devices on the appliances can **only** ever be changed by the manufacturer or **by** the **supplier** which has been authorised to do so.

INSERTING THE HOB

When you have removed the various **adjustable** parts from their **internal** and **external** packaging, check that the hob is intact. If you are in doubt do not use the appliance and contact the **qualified** staff.

The **parts** which make up the packaging (**polystyrene, bags, boxes, nails** etc.), are dangerous **objects** and must be kept **out of children's reach**.

Taking into **consideration** the **specific** dimensions of the appliance (see **table N°1**), make an opening in the **work surface** (see figure):

- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50cm) with right angle corner Fig. 1A.
- Hobs type P61/P61V (59x50 cm) P91/P91V (86x50 cm) with curved corner Fig. 1B using the measurements indicated in **table N°.1**

The appliance must be **classified** in **class 3** and thus **it is subject** to **all** the regulations indicated by the norms regarding these appliances.

Table No.1

	Square Version		Rounded version		
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)
P6	57	48	57	48	13.5
P9	84	48	84	48	13.5

L1 min (cm)	6
U min (cm)	4
L3 min (cm)	10
L4 min (an)	70

FIXING THE HOB

In **order** to prevent **liquids from accidentally leaking** into the kitchen unit underneath the **appliance** is equipped with a **special seal**. To **put** on this seal **follow** the **instructions** below **very carefully**.

- 1) Stretch out the seal along the edge of the opening, **taking care to overlap** the **joining points**. (fig. 2).
- 2) Insert the hob into the opening in the kitchen **unit**.
- 3) With a **screwdriver** assemble the 4 plates A with the special screw B (fig. 3).
- 4) Move the **plates along** and fix them using screw B.
- 5) Reinsert the part of the seal on the outside of the hob.

IMPORTANT INFORMATION CONCERNING THE INSTALLATION OF THE APPLIANCE

We **inform** the **installer** that this hob is of the Y type and **thus it** can be **installed** by **itself**, in an isolated **position** or **inserted** between **two** kitchen **units** or **between** one kitchen unit and a **wall**. Furthermore the back wall and surrounding surfaces must resist a temperature of 65 K.

To prevent the **plastic** layer which **covers** the kitchen **unit** from ungluing, the glue used to **join the two** surfaces together **must** resist **temperatures of up to 150 °C**

The installation of the appliance must be carried out **according** to the norms in force of the country concerned and the appliance must be **installed** in a **well ventilated place**.

This appliance is not equipped with devices to **remove** the products of combustion. The appliance must **therefore** be connected **following** the **norms** for installation **mentioned** above. Special attention must be paid to the information below regarding **aeration** and **ventilation** of the **premises**.

VENTILATION OF THE PREMISES

To guarantee that the appliance works correctly it is necessary that the place where the appliance is installed is continuously ventilated. The volume of the premises must not be less than 25 m³ and the quantity of air needed must be based on the regular combustion of gas and on the ventilation of the premises. The natural flow of air will take place through permanent openings made in the wall of the premises to be ventilated: these openings will be connected to the outside and must have a minimum section of 100 cm² (see Fig. 4). These openings must be made in such a way that they cannot be obstructed.

POSITION AND VENTILATION

The cooking appliances that use gas must always remove the products of combustion via a hood linked to chimneys, chimney flues or via a direct connection to the outside (see Fig. 5A). If it is not possible to fit a hood it is possible to use a fan, fitted on the window or facing directly outside, which operates when the appliance is in use. (see Fig. 5B). In this way the norms in force of the country concerned regarding the ventilation of premises are strictly followed.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

Before connecting the appliance to the gas supply you first need to remove the plastic protective plug for the gas supply which is inserted under pressure in the gas inlet connection. To remove the plug simply unscrew it.

Then make sure that the details shown on the label on the lower part of the case are compatible with those of the gas supply. A label on the last page of this manual and on the lower part of the case indicates the conditions for regulating the appliance: type of gas and pressure used.

IMPORTANT: This appliance must be installed in accordance with the norms in force of the country concerned and it must only be used in a well-ventilated place.

ATTENTION: Remember that the gas inlet connection for the appliance is threaded 112 gas cylindrical male in accordance with the norms UNI-ISO 228-1. (Fig. 6)

ADAPTING TO DIFFERENT TYPES OF GAS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the gas and electric supply.

- CHANGING THE NOZZLES FOR USE WITH OTHER TYPES OF GAS:

To change the nozzles of the burners use the following procedure:

Lift up the burners and unscrew the nozzles (Fig. 7) using an adjustable spanner of 7 mm and change the nozzles with those designed for the new gas supply according to the information given in TABLE N° 2 shown below.

ATTENTION: After carrying out the changes described above, the technician must put the label corresponding to the new gas supply on the appliance to take the place of the old label. This label is found in the bag containing spare nozzles.

TABLE N°2: Adapting to different types of gas APPLIANCE CATEGORY: I12H3+

Burner	Type of Gas	Pressure mbar	Nozzle diameter 1/100mm	Nominal Charge				Reduced Charge		Diameter by-pass 1/100mm	
				g/h	l/h	Kw	kcal/h	kw	kcal/h	No saf.	safety
Auxiliary	Natural G20	20	72	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi- Rapid	Natural G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapid	Natural G20	20	115	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	85	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Fish	Natural G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	65	60
	Butane G30	28	85	211	-	2,9	2494	1,4	1204	65	60
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494	1,4	1204	65	60
Ultra Rapid	Natural G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	70	70
	Butane G30	28	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	70	70
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	70	70

REGULATION OF BURNERS:

1) Regulation of the "MINIMUM" on the burners

To regulate the minimum on the burners carry out the following procedure indicated below:

- 1) Turn on the burner and put the knob onto position MINIMUM (small flame).
- 2) Remove the knob (Fig. 8) of the tap which is set for standard pressure. The knob is found on the bar of the tap itself.
- 3) Beside the tap bar on the work top, use a small screwdriver that fits the screw (gold) found on the lower part of the tap (Fig. 8) and turn the fixing screw to the right or left until the flame of the burner is regulated in the most suitable way to MINIMUM.
- 4) Make sure that the flame does not go out when changing the position quickly from MAXIMUM to the MINIMUM position.

ATTENTION: The regulation described above can be carried out only with burners using methane gas and city gas (where available), while with burners using liquid gas the screw must be fully screwed in, in a clockwise direction.

CONNECTION OF THE APPLIANCE TO THE ELECTRICITY SUPPLY:

Connection to the electricity supply must be carried out according to the norms and indications of the law in force.

Before carrying out the connection check that:

- The electric charge of the system and the sockets are suitable for the maximum power of the appliance (see label on the lower part of the case).
- The socket or system is equipped with an efficient earth connection according to the norms and indications of the law currently in force. No responsibility can be held if these indications are not respected.

When the connection to the electricity supply is made with a socket.

Fit onto the electric cable a standard plug (if it is not provided) which is appropriate for the charge indicated on the label. Connect up the wires according to the diagram in Fig. 9 taking care to respect the corresponding pairs listed below:

letter L (phase) = brown coloured wire;

letter N (neutral) = blue coloured wire;

symbol " \perp " earth = green-yellow coloured wire;

- The electric cable must be positioned so that it cannot reach a temperature of over 75 K at any point.

- Do not use **reducers, adapters** or **shunts** for the connection as **they could cause false contacts** and **subsequent dangerous overheating**.

When the connection is made **directly** with the **electricity** supply:

- **Place a single-pole** switch between the appliance and the **electricity supply**. The switch must be of a **suitable charge** for the appliance with a minimum opening between the **contacts** of 3 mm.
- **Remember** that the earth wire must not be **interrupted** by the switch.
- **Alternatively** the **electrical** connection can also be **protected** by a **differential** switch of high **sensitivity**.
- You are **strongly** advised to fix the special yellow-green earth **wire** to an efficient **earthing system**

ATTENTION:

The appliance conforms to the EEC indication 901396 regarding gas cooking appliances for domestic use.

All our appliances are designed and **produced** according to the European **norms** EN 60 335-1 and EN 60 **335-2-6** and **additional** relative amendments. The appliances **conform** with the **indications** of the European Low Tension **Directive** 73/23 and 93/168 **as well as conforming** with the indications of the European **directive** 89/336 regarding **electromagnetic compatibility**.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

CHANGING THE PARTS

Before carrying out any maintenance work, disconnect the appliance from the **gas** and electric supply.

To **replace** different components such as **burners, taps** and **electrical parts** you must take **out** the hob from the kitchen unit by **releasing the fixing hooks**, unscrew the fixing screws of the **burners** on the **work top**, unscrew the fixing nuts of the **electric** plates which are visible on the **lower part** of the hob and remove the worktop in order to **carry out the replacement** of the **defective parts**.

NOTE: If the taps need replacing you also need to unscrew the two fixing screws of the **gas ramp** at the bottom of the hob which are found on the **upper** part of the latter.

For appliances equipped with automatic 'ON' switches you must **dismantle** the 'ON' switch chain before replacing the taps.

You are advised to **change** the **seal** on the tap **every time** you replace a tap in order to ensure a **perfect** hold between the **body** and ramp.

WARNING: The **electric cable** which is provided with the appliance is **connected** to the appliance with a type X connection (in accordance with the norms EN 60335-1, EN 60335-2-6 and **successive** variations) and thus can be **replaced** with the **same** type of cable as that **installed** without using special tools.

In the event of wear or damage to the mains **cable**, **replace it** following the indications shown below in table n°3:

TABLE N° 3: Types and sections of the electric mains cable for hobs

Dimensions of hob	Type of hob	Type/ section of mains cable
59 x 50 cm.	gas burners	H05RR-F 3x0,75 mm ²
86 x 50 cm.	gas burners + 1 electric plate.	H05RR-F 3x1 mm ²

WARNING: If you replace the electric mains cable the **installer** must have the earth conductor **about 2 cm longer** than the phase **conductors** and must also take heed of the warnings regarding electric connection.

Oiling the taps: (This must be **carried out** by **qualified staff** from a **technical assistance** centre)

If a tap becomes difficult to move you must oil the tap. without **delay**, following the instructions given below:

- 1) **Dismantle** the main part of the tap by unscrewing the two screws that can be found on the bar of the tap **itself**. (Fig. 10)
- 2) Take out and clean the holding **cone** and its setting with a **cloth soaked** in diluent.
- 3) Oil the **cone** lightly with the special oil.
- 4) Insert the **cone**, move it a few **times**, take it out again. remove the **excess** oil and make **sure** that the areas where the **gas flows** are not **obstructed**.
- 5) Reassemble **all** the pieces in the reverse order to that **followed** for the dismantling and check that the tap is **working properly**.

USE AND MAINTENANCE MANUAL


DESCRIPTION OF HOBS

- GAS HOB TYPE **P640**, see Fig. 11A - Electrical Diagram A
- GAS HOB TYPE **P680**, see Fig. 11B - Electrical Diagram A
- MIXED SUPPLY HOB **P631**, see Fig. 11C - Electrical Diagram C
- GAS HOB N P E **P650**, see Fig. 11D - Electrical Diagram E
- GAS HOB TYPE **P910**, see Fig. 11E - Electrical Diagram B
- GAS HOB TYPE **P950**, see Fig. 11F - Electrical Diagram E
- GAS HOB TYPE **P980**, see Fig. 11G - Electrical Diagram A
- GAS HOB TYPE **P990**, see Fig. 11H - Electrical Diagram B
- MIXED SUPPLY HOB **P981**, see Fig. 11L - Electrical Diagram D

DESCRIPTIVE CAPTION FOR HOB (Figs. 11A..11L)

- 1 Auxiliary burner
- 2 Semi-rapid burner
- 3 Rapid burner
- 4 Double **crow**n burner
- 5 Electric plate
- 6 Fish burner
- 7 Front **left** burner knob
- 8 Front right burner knob
- 9 Back right plate switch knob
- 10 Back **left** burner knob
- 11 Back right **burner** knob
- 12 Side burner knob
- 13 **Central** plate switch knob
- 14 **Ignition** button (if provided)
- 15 **Electric** plate indicator light

CAPTION FOR ELECTRICAL DIAGRAM (Diagrams A..E)

- 1 Electric panel
- 2 Lighter button
- 3 Ignition device
- 4 Lighting plugs
- 5 **Indicator lights**
- 6 **Electric** plate
- 7 Electric plate switch (6+0)
- L **Brown** (phase)
- N **Blue** (neutral)
- '' **Yellow/Green** (earth)

USE OF M E BURNERS

On the **control panel** above every knob there is a **diagram which indicates** which burner the knob in question **refers to**. The burners can be **turned on** in **several** ways **according** to the type of **appliance** and its individual features:

- Manual "On" **switch** (this is always possible **even if the electric current is cut off**): Turn **the knob** corresponding to the selected burner in an **anticlockwise direction** so that the knob is at **MAXIMUM** (this **corresponds to a large flame**) and then put a **lit match to the burner**.

- Electric "On" switch: Turn the knob **corresponding to the selected burner** in an **anticlockwise direction** so that the knob is at **MAXIMUM** (this corresponds to a large flame) and then press **the lighter button** and let it go as **soon** as the burner **is** alight..

- **Automatic** Electric "On" switch: Turn the knob corresponding to **the selected burner** in an **anticlockwise direction** so that the knob is at **MAXIMUM** (this corresponds to a large flame) and then press **in the knob**. Let it go as soon as the burner is alight.

- "On " switch for burners with **safety device (thermocouples)** : Turn **the knob** corresponding to the selected burner in an **anticlockwise direction** so that **the knob** is at **MAXIMUM** (this **corresponds to a large flame**) and then use one of **the lighting devices described above**. When the burner is **lit** keep the knob **pressed in for about 10 seconds** in order to **allow the flame to heat up the thermocouple**. **If the burner goes out when letting the knob go, repeat the operation all over again.**

NB: You **are** advised not to try and light a burner if its flame **divider is not correctly** in place.

Advice for the best use of the burners:

- Use **suitable** pans for **each burner** (see tab. n° 4 and Fig. 12).
- When boiling point is reached turn **the knob** on to **MINIMUM**.
- Always **use pans** with a lid.

TABLE N°4: **Recommended pan diameters.**

BURNER	PAN DIAMETERS recommended (cm.)
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Double crown -	ZZ - ZS

ATTENTION: use **containers** with a flat bottom

ATTENTION: If there is no electric current you **can** light the burners with **matches**.

Lighting the burners with **safety thermocouples** can only **be** carried out when the knob **is** on **MAXIMUM** (large flame) .**When** cooking food with oil or **t t** which can easily **set** alight, the **user** must not leave the appliance.

Do not use sprays near the appliance when it is in **use**. When using **the burners** make **sure** that the pan handles are in the **correct** position. Keep children away. **If the hob has a lid**, before **closing** it, make **sure** that the surrounding **work** surface is cleaned of any food that has **k e n** left there.

NOTE: The use of a gas cooking appliance produces heat and **humidity** in the place **where it is installed**. Therefore you need to ensure that the place **is well** ventilated, keeping clear the natural ventilation openings (Fig. 4) and using **the mechanical ventilation device/** flue or electric **fan** (Fig. 5A and 5B). Intensive or prolonged **use** of the appliance **may** require additional entilation such as by opening a window or an increased ventilation efficiency obtained by increasing **the power of the echanical ventilators if it is present.**

USE OF THE ELECTRIC PLATES

The plates are **controlled** by a switch with 6 positions (Fig. 13).

The plates can be **inserted** by rotating the knob onto the desired position. On the front of the appliance there is a **design** showing which plate the knob refers to. The insertion of the plate is **shown** by the **indicator** light which **is** also found on the **front panel** of the appliance.

How to **use** an electric plate:

When you use **the plate** for the first time or after a long period over which the plate has not been used, you **are** advised to use the plate on position 1 for **about 30 minutes** in order to eliminate any **humidity** absorbed by the isolating material **inside**. As an indication we give a **table with the necessary rules to follow** for the best use of the electric **plates**.

WARNING: When using the plate for the first time or **after a long period** over which the plate has not been used. in order to eliminate any **humidity** absorbed by **the** isolating material **it is necessary** to use the plate for **about 30 minutes** on position 1 of the switch.

PLATE 1500W	Watt	COOKING POSSIBILITIES
0	0	Plate switched off
1	135	To melt butter, chocolate etc. - To heat up small quantities of liquid
2	165	To heat up larger quantities of liquid - to prepare creams/sauces with long cooking times
3	250	To thaw foods, cooking boiling temperatures
4	500	To cook roasts of delicate meat and fish
5	750	For roast of chops and steaks , for large boiled foods
6	1500	To boil large quantities of water, to fry

For a **correct** use **remember** the following:

- Dry **the bottom of the pan** before **putting** it on the plate.
- Use pans with a flat bottom and in thick meta1(see Fig. 14).
- Never use **pans** which **are smaller** than the plate.
- **Switch** on the current after you have **put** the **pan** on the plate.
- **After** use, to keep the plate in good condition, always **treat** the plate with normal products for electric plates which are available on the **market** so that the surface is always clean; doing this **will avoid** any eventual **oxidisation (rust)**.
- **Even** after use the plates **stay** hot for a long **time** and so do not put your hands or other **objects** on the plates so as to prevent possible **bums**.
- When the plates are in use make **sure** that the **pan handles** **are positioned correctly**. Keep children away. - When cooking **foods with oil** and fat, which **can** easily **set** alight. the **user** must not leave the appliance.

WARNING: As soon as you **see a crack** in the **surface** of the plate **immediately** disconnect the **appliance** from the mains.

CLEANING OF THE APPUANCE

Before carrying out any cleaning operation disconnect the **appliance** from the **electric** mains and turn off the main tap which **supplies** the appliance with gas.

Cleaning the worktop: Periodically **the burner heads, enamelled steel grills, enamelled lids and flame dividers** must be cleaned with **warm soapy water, rinsed and dned well.**

Any liquid which **overflows** from the pan must always **be removed** with a cloth.

If opening or closing any **tap is** difficult do not force **it** but ask for an urgent check from the technical assistant.

Cleaning of the enamelled **parts**: To maintain the **features** of the **enamelled parts** they must be **cleaned frequently** with soapy **water**. Never use abrasive powders. Avoid leaving acid or **alkaline substances** on the **enamelled parts** (vinegar, lemon **juice**, salt, **tomato juice etc.**) and **washing** the enamelled **parts** when they **are still warm**.

Cleaning of the **stainless steel parts**: Clean the parts with soapy **water and then dry them with a soft cloth**. The shininess is maintained by **periodically cleaning** with the **special products normally available** on the **market**. Never use abrasive **powders**.

Cleaning of the burner **flame dividers**: as they are not **fixed**, the **flame dividers can be** cleaned by simply **removing** them and cleaning with soapy water. After drying them **well and** checking that the **holes are not blocked**, **put** them back into their **correct position**.

(FR) **LISEZ ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.**

Les instructions **contenues** dans **cette** notice ne sont **valables** que pour **les pays dont le sigle d'identification est reporté sur la couverture** de la notice et sur **la plaquette** de l'appareil.

Le **fabricant décline** toute **responsabilité** en cas de **dégâts** à **des personnes** ou à des biens **provoqués par une** mauvaise **installation** ou **une utilisation** impropre de l'appareil.

Le fabricant n'est **pas** responsable des **inexactitudes éventuelles** présentes dans cette notice, dues à des **erreurs** d'impression ou de **transcription**. Les dessins et les **illustrations** aussi ne sont donnés qu'à **titre indicatif**.

Le **fabricant se réserve** le droit d'effectuer toutes les **modifications** qu'il jugera **nécessaire** et **utile**, sans toucher **néanmoins** aux **principales caractéristiques** de sécurité et de fonctionnement.

TABLE DES MATIERES :

NOTICE TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR.....	page 6
Encastrement de la table de cuisson.....	page 6
Fixation de la table de cuisson - Conseils sur l'installation.....	page 6-7
Ventilation et aération de la pièce - Raccordement au réseau du gaz.....	page 7
Adaptation aux différents types de gaz.....	page 7
Réglage des brûleurs.....	page 8
Branchement électrique.....	page 8
ENTRETIEN DE LA TABLE - Changement des composants.....	page 8
NOTICE DE MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN.....	page 9
Descriptions des modèles de tables de Cuisson.....	page 9
Utilisation des brûleurs.....	page 9
Utilisation des plaques électriques.....	page 10
Nettoyage de la table.....	page 10
Dessins.....	page 11
Schema Electrique.....	page 13

CETTE TABLE DE CUISSON A ETE CONÇUE POUR UN USAGE DOMESTIQUE NON PROFESSIONNEL.

NOTICE TECHNIQUE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR

INFORMATIONS DESTINÉES A L'INSTALLATEUR

L'installation, les réglages, les transformations et les opérations d'entretien décrits dans **cette section** doivent **être exclusivement effectués** par un **personnel qualifié**. Une mauvaise installation **peut** provoquer des **dégâts** à des **personnes**, animaux ou biens pour **lesquels** le fabricant **décline** toute **responsabilité**. Les **dispositifs** de **sécurité** ou de **réglage automatique** des **appareils** pendant la **durée** de l'installation ne **pourront être** **modifiés** que **par** le fabricant ou le **fournisseur** **expressément autorisé**.

ENCASTREMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Après avoir **déballé** les différentes pièces, **contrôlez** le **parfait état** de la table. En cas de doute ne **la montez pas** et faites appel à un **personnel qualifié**.

Les composants de **l'emballage** (**polystyrène expansé**, **sachets**, **carton**, clous, etc.), doivent être **tenus** loin de **la portée** des **enfants** car **ils représentent** une **source potentielle** de **danger**.

En tenant **compte** des dimensions de la table (cfr. tableau N°1), pratiquez une **ouverture** dans la table (cfr. dessins):

- Tables **modèle P61/P61V** (59x50 cm) **P91/P91V** (86x50 cm) à angle **droit** FIG. 1A.
- Tables **modèle P61/P61V** (59x50 cm) **P91/P91V** (86x50 cm) à angle **arrondi** FIG. 1B

en **vous basant** sur les **mesures** reportées dans le tableau N°1

La table doit se **classer** en 3 **et elle** est donc **soumise** à toutes les **prescriptions** prévues **par la réglementation** en vigueur.

Tableau N°1

	Version à angle droit		Version arrondi		
	W (cm)	D (cm)	W (cm)	D (cm)	R (cm)
P6	57	48	57	48	13.5
P9	84	48	84	48	13.5

L1 min (cm)	6
L2 min (cm)	4
W min (cm)	10
L4 min (cm)	70

FIXATION DE LA TABLE DE CUISSON

Afin de **prévenir** toute **infiltration** de liquide dans le **meuble en-dessous**, la table est **équipée** d'un **joint spécial**. Pour appliquer ce joint, **suivez scrupuleusement** les **opérations** décrites ci-dessous :

- 1) Étalez le joint **tout le long** du **bord** de l'ouverture en **ayant soin** de **superposer** les **points de jonction** (FIG.2).

- 2) Introduisez la table dans l'ouverture du meuble.
- 3) A l'aide d'un tournevis, montez les 4 plaquettes A avec la vis spéciale B (FIG.3).
- 4) Faites glisser les plaquettes et fixez-les avec la vis B.
- 5) Ebarbez ensuite la partie du joint dépassant de la table.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'INSTALLATION DE LA TABLE

L'installateur est informé que cette table de cuisson est de type Y. Elle peut donc être montée individuellement ou intégrée entre deux meubles de cuisine ou entre un meuble et une cloison en maçonnerie. La cloison et les surfaces qui l'entourent doivent être en mesure de résister à une température de 65 K.

Pour prévenir le décollement du laminé en plastique qui recouvre le meuble, la colle qui les assemble doit être en mesure de résister à une température de 150 °C au moins.

La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.

La table n'est pas branchée à des dispositifs d'évacuation des produits de la combustion. Elle devra donc être conformément à la réglementation d'installation citée cidessus. Une attention particulière doit être prêtée aux consignes en matière de ventilation décrites ci-dessous.

VENTILATION DE LA PIECE

Pour garantir un bon fonctionnement de la table, il faut que la pièce où elle sera installée soit continuellement ventilée. Le volume de la pièce doit être de 25 m³ minimum et la quantité d'air nécessaire proportionnelle à la combustion régulière de gaz et à la ventilation de la pièce. L'afflux naturel d'air s'effectuera à travers des ouvertures permanentes pratiquées dans les cloisons de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent être raccordées avec l'extérieur et avoir une section minimum de 100 cm² (cfr. FIG.4). Ces ouvertures devront être conçues de façon à ce qu'elles ne puissent pas être obstruées.

EMPLACEMENT ET AERATION

Les appareils de cuisson au gaz doivent toujours évacuer les produits de combustion au moyen de hottes reliées à des cheminées, des conduits de fumée ou directement vers l'extérieur (cfr. FIG.5A). Si l'installation d'une hotte est impossible, on pourra utiliser un ventilateur sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur qui devra être mis en fonction en même temps que l'appareil (cfr. FIG.5B), à condition que la réglementation nationale en vigueur en matière de ventilation soit obligatoirement respectée.

RACCORDEMENT DE LA TABLE AU RESEAU DU GAZ

Avant de raccorder la table au réseau du gaz, il faut avant tout enlever le bouchon de protection en plastique introduit sous pression dans le raccord d'entrée du circuit du gaz. Il suffit simplement de le dévisser.

Vérifiez si les données reportées sur la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson sont compatibles avec celles du réseau de distribution du gaz.

La plaquette appliquée sur la dernière page de cette notice et au bas du caisson reporte les conditions de réglage de la table, le type de gaz et la pression d'exercice.

IMPORTANT : La table doit être installée conformément à la réglementation nationale en vigueur dans un endroit bien ventilé.

ATTENTION : Il est rappelé que le raccord d'arrivée du gaz de la table est fileté 1/2 BSP. cylindrique mâle conformément à la norme UNI-ISO 228-1. (FIG.6)

ADAPTATION AUX DIFFERENTS PIPES DE GAZ

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.

- CHANGEMENT DES BUSES POUR FONCTIONNER AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ :

Pour changer les buses des brûleurs, procédez de la façon suivante :

Soulevez les brûleurs et dévissez les buses (FIG.7) à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm. et remplacez-les par celles prévues pour le nouveau gaz en vous basant sur le TABLEAU N° 2 ci-dessous.

ATTENTION : Après avoir effectué les modifications cidessus, le technicien devra les signaler en remplaçant la plaquette existante par une nouvelle reportant le nouveau réglage effectuée. Cette plaquette se trouve dans le sachet des buses de rechange.

TABLEAU N°2: Adaptation aux différents types de gaz.

APPAREIL DE CATEGORIE : I1ZE+3+

Brûleur	Type de Gaz	Pression	Diamètre Buse	Débit Nominal				Débit Réduit		Diamètre By-pass 1/100mm	
		mbar	1/100mm.	g/h	l/h	Kw	kcal/h	kW	kcal/h	Non sécurité	sécurité
Auxiliaire	Naturel G20	20	72	-	95	1	860	0,3	258	27	27
	Naturel G25	25	72	-	111	1	860	0,3	258	27	27
	Butane G30	28	50	73	-	1	860	0,3	258	27	27
	Propane G31	37	50	71	-	1	860	0,3	258	27	27
Semi-Rapide	Naturel G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Naturel G25	25	97	-	194	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Butane G30	28	65	127	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
	Propane G31	37	65	125	-	1,75	1505	0,44	378	34	31
Rapide	Naturel G20	20	115	-	286	3	2580	0,75	645	44	42
	Naturel G25	25	115	-	332	3	2580	0,75	645	44	42
	Butane G30	28	85	218	-	3	2580	0,75	645	44	42
	Propane G31	37	85	214	-	3	2580	0,75	645	44	42
Poissonnière	Naturel G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	65	60
	Naturel G25	25	120	-	321	2,9	2494	1,4	1204	65	60
	Butane G30	28	85	211	-	2,9	2494	1,4	1204	65	60
	Propane G31	37	85	207	-	2,9	2494	1,4	1204	65	60
Ultra Rapide	Naturel G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	70	70
	Naturel G25	25	135	-	388	3,5	3010	1,8	1548	70	70
	Butane G30	28	95	254	-	3,5	3010	1,8	1548	70	70
	Propane G31	37	95	250	-	3,5	3010	1,8	1548	70	70

REGLAGE DES BRULEURS :

1) Réglage de la flamme minimale des brûleurs

Pour le réglage de la flamme minimale des brûleurs, procédez de façon et dans l'ordre suivants :

1) Allumez le brûleur et tournez la manette sur la position de MINIMUM (petite flamme).

2) Enlevez la manette (FIG.8) du robinet qui est fixée par simple pression sur la tige de ce dernier.

3) Enfoncez la pointe d'un petit tournevis à côté de la tige du robinet de la table en correspondance de la vis dorée située sur la partie inférieure du robinet (FIG.8) et tournez la vis B droite ou B gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée correctement au MINIMUM.

4) Contrôlez qu'en passant rapidement de la position de MAX à la s de MINIMUM la mi ne s'éteigne pas.

ATTENTION: Le réglage ne s'effectue : des brûleurs fonctionnant au gaz méthane ou au gaz de ville. Pour les brûleurs fonctionnant au gaz liquide, la vis doit être vissée à fond à droite.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE DE LA TABLE:

Le branchement électrique doit être exécuté conformément aux normes et à la législation en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, vérifiez si :

- Le débit électrique de l'installation et des prises de courant est adapté à la puissance maximale de la table (cfr. la plaquette d'identification appliquée au bas du caisson).

- La prise ou l'installation est dotée d'une mise à la terre efficace et conforme à la réglementation en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non respect de ces dispositions.

Si le branchement au secteur s'effectue par travers une prise :

- Montez une fiche normalisée sur le cordon d'alimentation (si ce dernier n'en est pas pourvu), adaptée à la puissance reportée sur la plaquette d'identification. Branchez les fils en vous basant sur le schéma du dessin 9 en ayant soin de respecter les indications suivantes :

lettre L (phase) = fil marron,

lettre N (neutre) = fil bleu,

symbole " \perp " terre = fil jaune-vert.

- Le cordon d'alimentation doit être positionné de façon à ce qu'il n'atteigne jamais tout au long de son parcours une température de 75K

- N'utilisez pas de réductions, adaptateurs ni déviateurs car ils pourraient provoquer de faux contacts et, par conséquent, des surchauffes dangereuses.

Si le branchement se fait directement sur le secteur :

- Interposez entre la table et le secteur un interrupteur unipolaire, proportionné à la charge de la table avec une ouverture minimale entre les contacts de 3 mm.

- Rappelez-vous que le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

- En alternative, le branchement électrique peut aussi être protégé avec un interrupteur différentiel à haute sensibilité.

- Il est vivement recommandé de relier le fil de terre jaune-vert à une mise à la terre efficace.

ATTENTION: La table est conforme aux prescriptions de la directive CEE 90/396 relative aux appareils de cuisson au gaz à usage domestique.

Tous nos appareils ont été conçus et fabriqués conformément aux normes européennes EN 60 335-1 et EN 60 335-2-6 ainsi que leurs amendements relatifs selon les dispositions de la Directive Européenne Basse Tension 73/23 et 93/68. Ils sont aussi conformes aux dispositions de la directive européenne 89/136 concernant la compatibilité électromagnétique.

ENTRETIEN DE LA TABLE

CHANGEMENT DES COMPOSANTS

Avant toute opération d'entretien, débranchez la table du réseau d'alimentation du gaz et électrique.

Pour changer les composants comme les brûleurs, robinets et pièces électriques, il faut extraire la table de cuisson du meuble en débloquent les crochets de fixation. Dévissez ensuite les vis de fixation des brûleurs, les écrous de fixation des plaques électriques visibles dans la partie inférieure de la table, extrayez la table et procédez enfin au remplacement des composants défectueux.

NOTE : Pour changer les robinets, dévissez aussi les deux vis de fixation de la rampe du gaz au fond de la table qui se trouvent dans la partie supérieure.

Sur les tables dotées de l'allumage automatique, démontez d'abord la caténaire des interrupteurs de l'allumage avant de changer les robinets. Il est conseillé de changer le joint du robinet à chaque remplacement de robinet afin de garantir une parfaite étanchéité entre le corps et la rampe.

ATTENTION : Le cordon d'alimentation fourni en dotation est branché à la table à travers un branchement de type X (conformément aux normes EN 60335-1, EN 60335-2-6 et leurs variantes successives). Il peut donc être remplacé sans l'utilisation d'outils spéciaux, par un cordon du même type.

En cas d'usure ou de détérioration du cordon d'alimentation, remplacez-le en suivant les indications reportées dans le tableau n°3 ci-dessous:

TABLEAU N° 3: Types et sections des cordons d'alimentation des tables de cuisson

Dimensions table de cuisson	Modele de table de cuisson	Modele et section du cordon d'alimentation
59 x 50 cm.	brûleurs gaz	H05RR-F 3x0,75 mm ²
86 x 50 cm.	brûleurs gaz + 1 plaque élec.	H05RR-F 3x1 mm ²

ATTENTION: En cas de remplacement du cordon d'alimentation, l'installateur devra prévoir un conducteur de terre plus long de 2 cm environ par rapport aux conducteurs de phase et il devra aussi respecter les consignes concernant le branchement électrique. Graissage des robinets : (cette opération doit impérativement être exécutée par un personnel qualifié d'un centre de service après-vente).

Dès qu'un robinet devient dur à manoeuvrer, il faut le graisser sans plus attendre en suivant les instructions reportées ci-dessous :

1) Démontez le corps du robinet en dévissant les deux vis qui se trouvent sur le corps de ce dernier (FIG. 10)

2) Extrayez et nettoyez le corps d'étanchéité et son logement avec un chiffon imbibé de diluant.

3) Graissez légèrement le corps avec de la graisse spéciale.

4) Introduisez le joint et manoeuvrez-le plusieurs fois. Extrayez-le à nouveau, éliminez la graisse superflue et contrôlez que les zones de passage du gaz ne soient pas obstruées.

5) Remontez toutes les pièces dans l'ordre inverse du démontage et vérifiez le bon fonctionnement du robinet.

MODE D'EMPLOI ET ENTRETIEN

DESCRIPTION DES TABLES DE CUISSON

- | | | |
|--|--------------|-----------------------|
| • TABLE DE CUISSON AU GA2 MODELE P640 , | cfr. FIG.11A | - Schéma Electrique A |
| • TABLE DE CUISSON AU G M MODELE P680 , | cfr. FIG.11B | - Schéma Electrique A |
| • TABLE DE CUISSON MIXTE MODELE P631 , | cfr. FIG.11C | - Schema Electrique C |
| • TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P650 , | cfr. FIG.11D | - Schéma Electrique E |
| • TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P910 , | cfr. FIG.11E | - Schema Electrique B |
| • TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P950 , | cfr. FIG.11F | - Schema Electrique E |
| • TABLE DE CUISSON AU GAZ MODELE P980 , | cfr. FIG.11G | - Schema Electrique A |
| • TABLE DE CUISSON AU G M MODELE P990 , | cfr. FIG.11H | - Schéma Electrique B |
| • TABLE DE CUISSON MIXTE MODELE P981 , | cfr. FIG.11L | - Schema Electrique D |

LEGENDE POUR LA DESCRIPTION DES TABLES ELECTRIQUES (Dessins 11A..11L)

- 1 Brûleur auxiliaire
- 2 Brûleur semi-rapide
- 3 Brûleur rapide
- 4 Brûleur double couronne
- 5 Plaque électrique
- 6 Brûleur poissonniere
- 7 Manette brûleur avant gauche
- 8 Manette brûleur avant droite
- 9 Manette commutateur plaque amere droite
- 10 Manette brûleur amere gauche
- 11 Manette brûleur amere droite
- 12 Manette brûleur lateral
- 13 Manette commutateur plaque centrale
- 14 Bouton d'allumage (s'il est prévu)
- 15 Voyant activation plaque électrique

LEGENDE POUR LES SCHEMAS ELECTRIQUES (Schémas A..E)

- 1 Bomier
- 2 Bouton d'allumage
- 3 Générateur d'étincelles
- 4 Bougies d'allumage
- 5 Voyant
- 6 Plaque électrique
- 7 Commutateur plaque électrique (6+0)
- L Marron (phase)
- N Bleu (neutre)
- ' — | — ' Jaune Vert (terre)

UTILISATION DES BRULEURS

Au dessus de chaque manette sur le bandeau, un schéma est grave qui indique a quel brûleur correspond la manette. L'allumage des brûleurs s'effectue de différentes façons en fonction du modèle de table choisi et de ses caractéristiques :

- Allumage manuel (il est toujours possible même en cas de coupure du courant électrique) : Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme. Approchez une allumette allumée du brûleur.
- Allumage Electrique: Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez ensuite le bouton d'allumage et lâchez-le des que le brûleur s'est allumé.
- Allumage Electrique automatique: Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme et pressez la manette; lâchez-la des que le brûleur s'est allumé.
- Allumage des brûleurs équipés d'un dispositif de sécurité (thermocouple) : Tournez à gauche la manette correspondant au brûleur sélectionné et placez-la sur la position de MAXIMUM en correspondance de la grande flamme, pressez la manette et activez un des dispositifs d'allumage cidessus. Une fois l'allumage intervenu, continuez à presser la manette pendant 10 secondes encore afin de laisser le temps à la flamme de chauffer le thermocouple. Si le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, répétez toute l'opération.

NB: Il est conseillé de ne pas allumer de brûleur si le chapeau n'est pas correctement positionné.

Conseils pour une utilisation optimale des brûleurs:

- Utilisez un récipient d'un diamètre adapté à chaque brûleur (cfr. tab. n° 4 et FIG.12).
- Lorsque l'ébullition est atteinte, tournez la manette sur la position de MINIMUM.
- Utilisez toujours un couvercle.

TABLEAU N°4: Diamètres des récipients conseillés.

BRULEUR	DIAMETRES RECIPIENTS conseillés (cm.)
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Double couronne	22 - 26

ATTENTION: utilisez toujours des récipients a fond plat.

ATTENTION: En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés avec des allumettes. L'allumage des brûleurs avec thermocouple de sécurité n'est possible que si la manette est sur la position de MAXIMUM (grande flamme).

Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson. Il est interdit d'utiliser des sprays a proximité de la table lorsque celle-ci est en fonction.

Pendant l'utilisation des brûleurs, veillez a ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants. Si la table est dotée de couvercle, celle-ci devra être nettoyé avant d'abaisser le couvercle.

NOTE: 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 faudra donc prévoir une bonne ventilation de la pièce en veillant a ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation naturelle. (FIG. 4) et en activant le dispositif mécanique d'aération la hotte d'aspiration ou ventilateur électrique (FIG. 5A et 5B). Une utilisation intensive et prolongée de la table, peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une ventilation plus efficace par augmentation de la puissance d'aspiration mécanique, si elle existe.

UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques sont contrôlées par un commutateur à 6 positions (FIG.13).

L'activation des plaques s'effectue en tournant la manette sur la position souhaitée. Le bandeau de la table reporte par sérigraphie l'indication de la plaque B laquelle la manette se réfère. L'activation de la plaque est signalée par l'allumage d'un voyant situé sur le bandeau.

Comment utiliser une plaque électrique ?

Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne. A titre purement indicatif, le tableau cidessous fournit quelques indications pour une utilisation optimale des plaques électriques.

ATTENTION: Avant la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de faire fonctionner la plaque sur la position 1 du commutateur pendant 30 minutes environ afin d'éliminer l'humidité éventuellement absorbée par l'isolant interne.

PLAQUE 1500 W	Watt	CUISSONS POSSIBLES
0	0	Plaque éteinte
1	135	Pour fondre le beurre, le chocolat, etc. - Pour chauffer de petites quantités de liquides
2	165	Pour chauffer de plus grandes quantités de liquides - Pour préparer des crèmes ou des sauces longue cuisson
3	250	Pour décongeler les aliments et cuire à la température d'ébullition
4	500	Pour cuire des rôtis de viande délicate et poissons
5	750	Pour rôtis de carrés et biftecks - Pour pots au feu
6	1500	Pour porter à ébullition de grandes quantités d'eau - Pour frire

Voici quelques conseils pour une utilisation correcte :

- Sechez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Utilisez des récipients B fond plat et épais (cfr. FIG.14).
- N'utilisez jamais de récipients plus petit que la plaque.
- N'allumez la plaque qu'après avoir posé le récipient dessus.
- Après l'utilisation, nettoyez toujours la plaque avec des produits spéciaux que l'on trouve dans le commerce de façon à ce que sa surface soit toujours propre ce qui permettra de prévenir la formation de l'oxydation.
- Une fois éteinte, la plaque reste enivre chaude pendant quelques temps, par conséquent n'y pour pas les mains ou d'autres objets.
- Pendant l'utilisation des plaques, veillez à ce que les manches des casseroles soient orientés vers l'intérieur. Ne laissez pas approcher les enfants.
- Pendant la cuisson d'aliments avec de l'huile ou de la graisse, facilement inflammables, l'utilisateur ne doit pas s'éloigner de la table de cuisson.

MISE EN GARDE : des que vous constatez une fêlure sur la surface de la plaque, débranchez immédiatement la table de cuisson.

NETTOYAGE DE LA TABLE

Avant toute opération de nettoyage, débranchez la table du réseau d'alimentation électrique et fermez le robinet d'arrivée du gaz.

Nettoyage de la table de cuisson : nettoyez régulièrement les têtes des brûleurs, les grilles en acier émaillé, les couvercles émaillés et les chapeaux avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez-les puis séchez-les bien.

Le liquide éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être recue avec un chiffon.

Si la manoeuvre d'ouverture et de fermeture d'un robinet devenait difficile, ne forcez pas mais faites immédiatement intervenir le service après-vente.

Nettoyage des parties émaillées : pour protéger les parties émaillées, il faut les nettoyer régulièrement avec de l'eau savonneuse, N'utilisez pas de produits abrasifs. Eliminez immédiatement les taches acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomates, etc.) et lavez les parties émaillées lorsqu'elles sont encore chaudes.

Nettoyage des parties en acier Inox: Nettoyez ces pièces avec de l'eau savonneuse en les séchant bien ensuite avec un chiffon doux. Leur brillant se conserve en passant dessus un produit spécial pour Inox que l'on trouve dans le commerce. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage des chapeaux de brûleurs: Etant donné qu'ils sont simplement posés, il suffit de les extraire de leur logement et de les laver avec de l'eau savonneuse. Après les avoir bien séchés et vérifié que les trous ne sont pas obstrués, remplacez-les dans leur position.

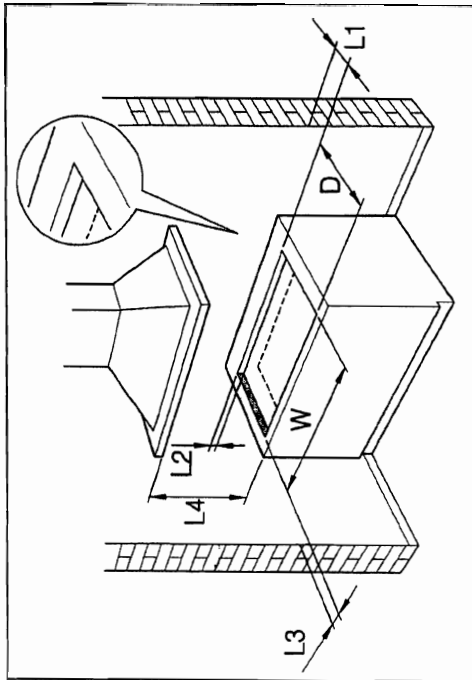


Fig.1A

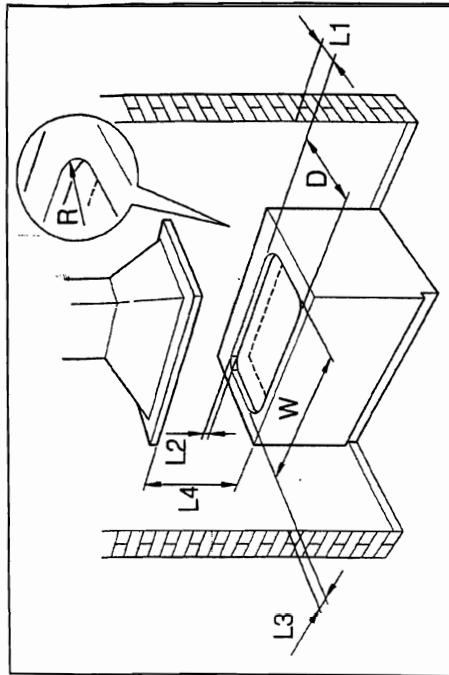


Fig.1B

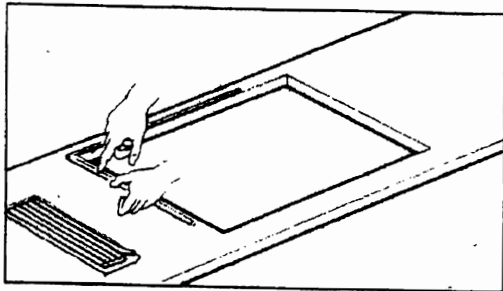


Fig.2

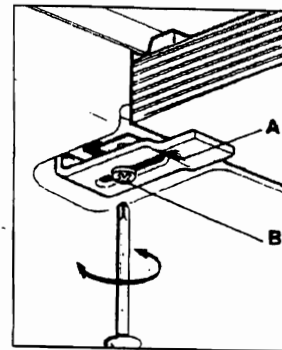


Fig.3

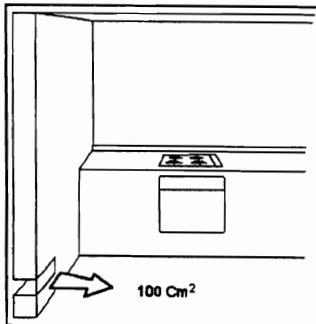


Fig.4

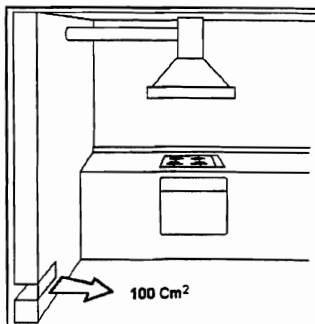


Fig.5A

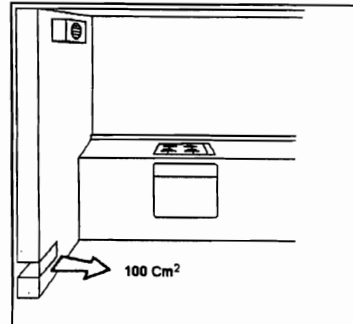


Fig.5B

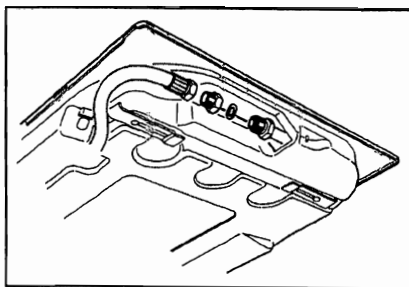


Fig.6

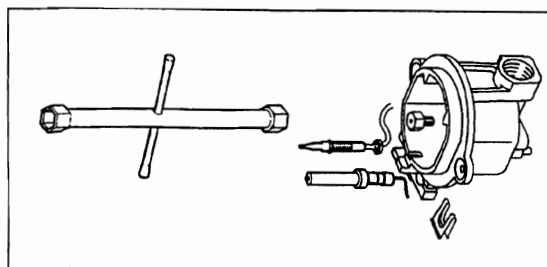


Fig.7

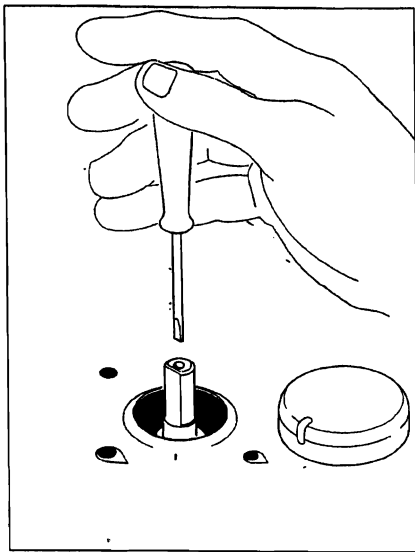


Fig. 8

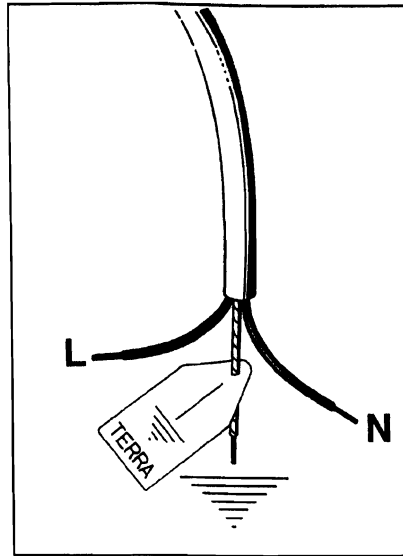


Fig.9

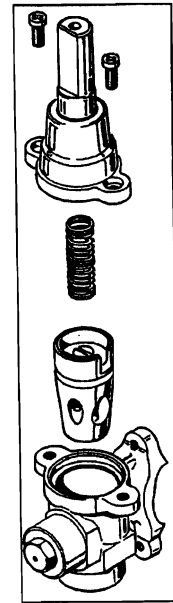


Fig.10

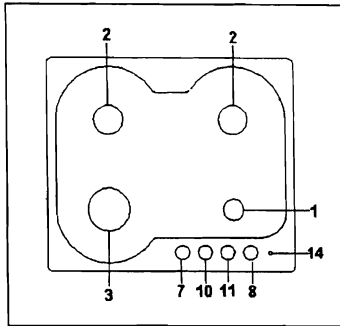


Fig.11A

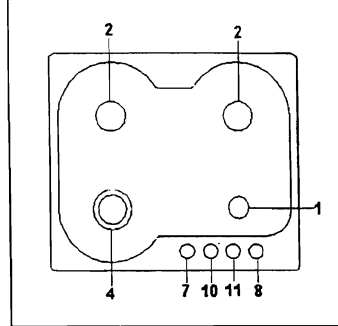


Fig.11B

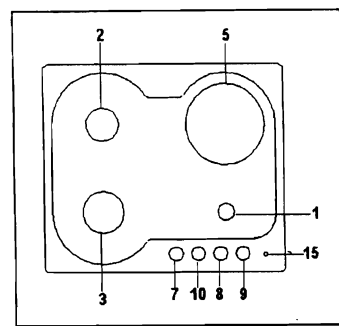


Fig.11C

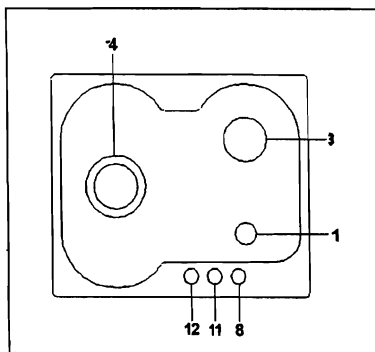


Fig.11D

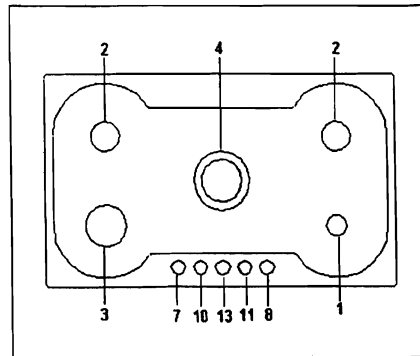


Fig. 11E

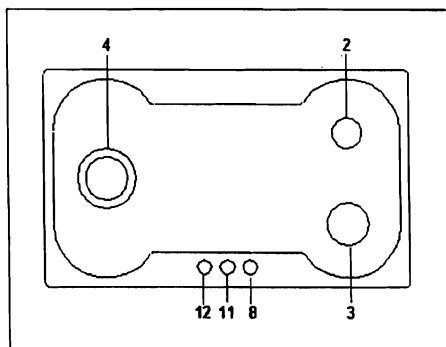


Fig.11F

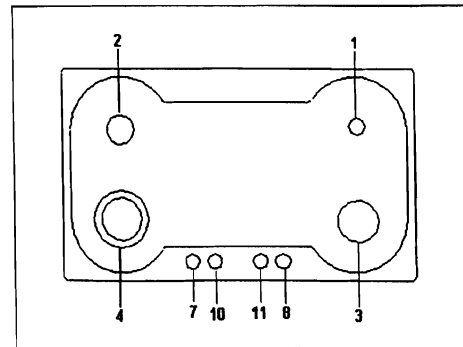


Fig.11G

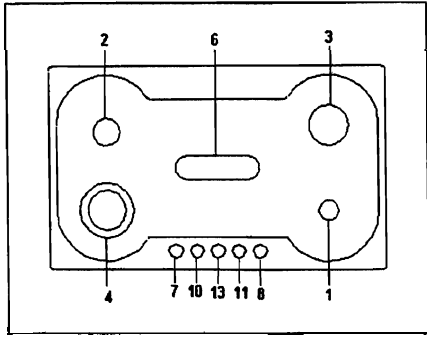


Fig. 11H

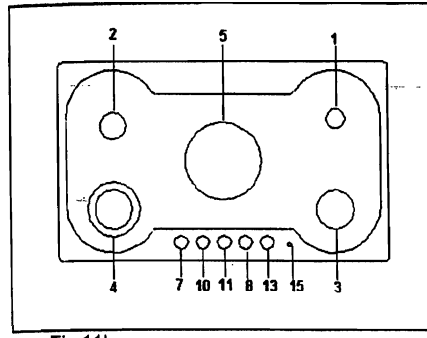


Fig. 11L

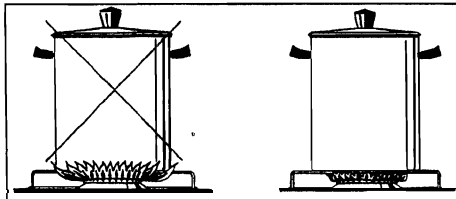


Fig. 12

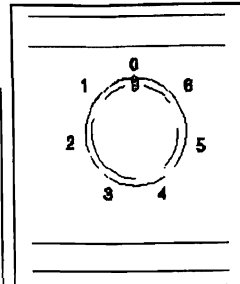


Fig. 13

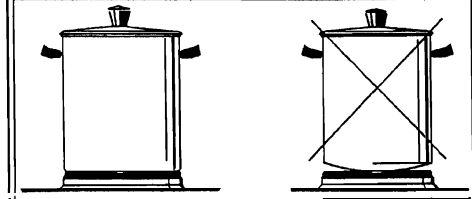
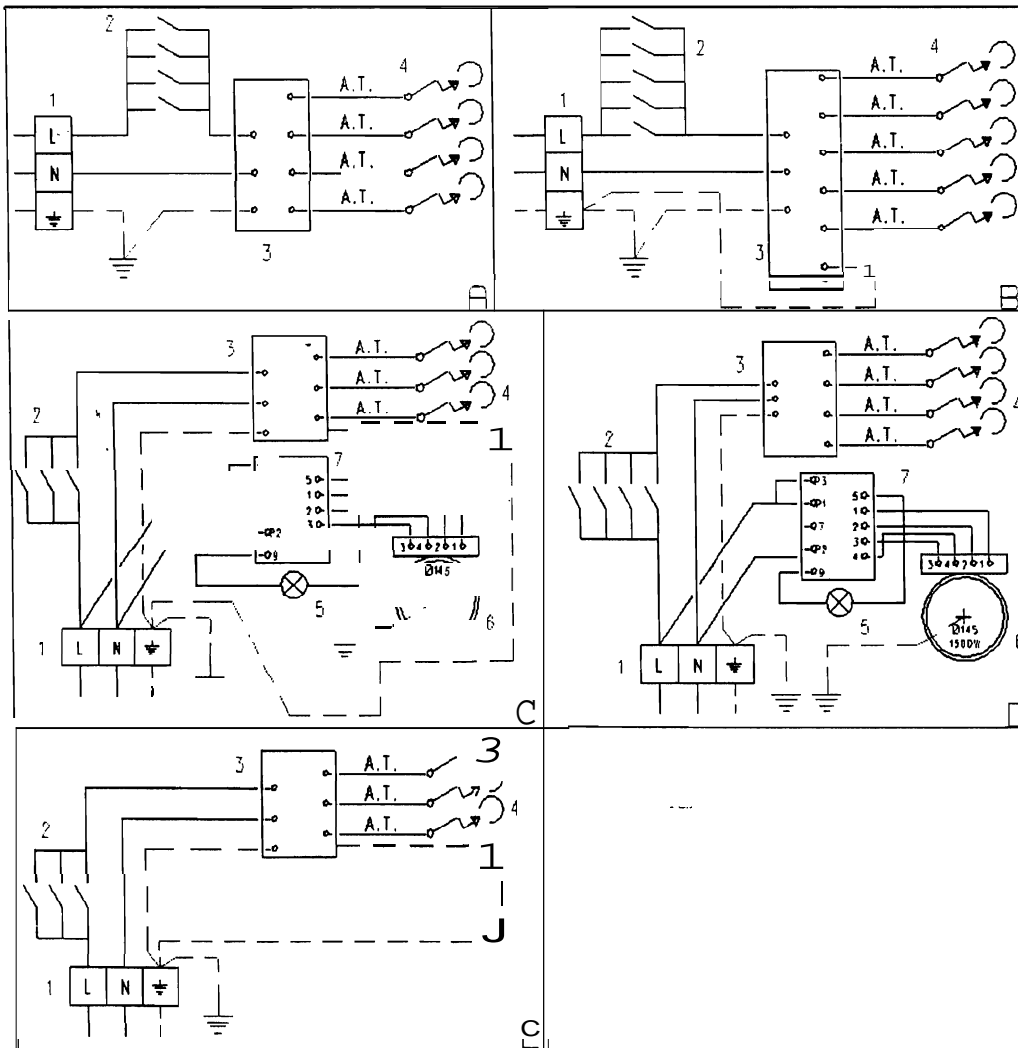


Fig. 14



(الشكل 5A و 5B). قد يتطلب الاستخدام المكثف أو الطويل للجهاز قهوة إضافية مثل فتح نافذة أو الحصول على فعالية قهوة زائدة من خلال طاقة مرواح ميكانيكية إذا كان ذلك متاحاً.

استخدام عيون الطهي الكهربائية

يتم التحكم في عيون الطهي بواسطة مفتاح ذو ٦ أوضاع (الشكل ١٣). يمكن تشغيل عين الطهي عن طريق إدارة المفتاح وضبطه على الوضع المطلوب. يوجد على واجهة الجهاز تصميم يبين أي عين طهي يمكن تشغيلها بواسطة المفتاح الخاص بها. عن طريق إشارة مضيئة يتم بيان أن عين الطهي تعمل، وهي توجد كذلك على لوحة واجهة الجهاز. كيفية استخدام عيون الطهي الكهربائية:

عندما تستخدم عين الطهي لأول مرة أو بعد انقضاء فترة طويلة لم تستخدم فيها العين، فإننا ننصح باستخدام عيون الطهي على الوضع ١ لمدة حوالي ٣٠ دقيقة من أجل التخلص من أية رطوبة تكون ممتصة داخل مادة العزل الداخلية. وقد أضفنا فيما يلي جدول بياني يتضمن القواعد الضرورية التي يجب اتباعها لاستخدام عيون الطهي بأفضل طريقة.

تحذير: عند استخدام عيون الطهي لأول مرة أو بعد مرور فترة طويلة دون استخدام لعين الطهي، فمن الضروري استخدام عيون الطهي على الوضع ١ لمفتاح التشغيل لمدة حوالي ٣٠ دقيقة وذلك من أجل التخلص من أية رطوبة تكون ممتصة داخل مادة العزل.

إمكانات الطهي	وات	عين طهي ١٥٠٠ وات
عين الطهي مغلقة	0	0
لإذابة الزبد والشكولاته وما إلى ذلك - لتسخين كميات قليلة من السوائل	135	1
لتسخين كميات كبيرة من السوائل - لإعداد الكريمات/الصلصة في أوقات طهي طويلة	165	2
لإذابة الأطعمة، الطهي بدرجة حرارة الغليان	250	3
لطهي المشويات من اللحوم الفاحرة والسّمك	500	4
لشواء اللحم المفروم وشرائح اللحم، لطهي الطعام بدرجة الغليان لفترة طويلة	750	5
لغليان كميات كبيرة من الماء، وللقلي	1500	6

تذكر التبيبات التالية من أجل الاستخدام الصحيح:

- جفف قاعدة أواني الطهي قبل وضعها على عين الطهي الكهربائية.
- استخدم أواني طهي ذات قاعدة مسطحة ومعدن سميكة (أنظر الشكل ١٤).
- لا تستخدم على الإطلاق أية أواني طهي أصغر من عين الطهي.
- أدر المفتاح على وضع التشغيل بعد أن تكون قد وضعت الإناء على عين الطهي.
- من أجل المحافظة على عين الطهي في حالة جيدة يجب دائماً بعد الانتهاء من استخدامها معالجة عين الطهي بالمنتجات العادية المخصصة لتنظيف عيون الطهي الكهربائية والمتوفرة بالأسواق، وذلك بحيث يكون سطح عين الطهي دائماً نظيف، إن هذا الإجراء سوف يمنع كذلك تكون أي تآكسد (صدأ) على عين الطهي.
- حتى بعد الاستخدام تظل عيون الطهي ساخنة لفترة طويلة ولذلك لا تضع يدك أو أية أشياء أخرى على عيون الطهي وبهذا تتجنب أية حروق محتملة.
- تأكد من أن مقابض إناء الطبخ في الوضع الصحيح أثناء استخدام عيون الطهي. لا تسمح للأطفال بالاقتراب من الجهاز.
- لا يجب أن يترك المستخدم الجهاز دون رقابة عند طهي الطعام باستخدام الزيت أو الدهن الذي يمكن اشتعاله بسهولة.
- تحذير: إذا لاحظت تصدع في سطح عين الطهي فيجب على الفور فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

تنظيف الجهاز

يجب قبل القيام بأية عمليات تنظيف فصل التيار الكهربائي من المصدر الرئيسي عن الجهاز وإغلاق صنوبر الإمداد الرئيسي الذي يمد الجهاز بالغاز. تنظيف مسطح العمل: يجب بصفة دورية تنظيف كل من رؤوس الموقد، الشبك المعدن المطلي بالنيون والأغطية المطلية بالنيون ومقسمات الشعلة وذلك بواسطة ماء دافئ مخلوط بمادة تنظيف ثم شطفها وتجفيفها جيداً.

وكذلك يجب دائماً إزالة أية سوائل تفيض من آنية الطهي وذلك بواسطة قطعة من القماش.

إذا كان فتح أو إغلاق أي صنوبر يتم بصعوبة فلا تستخدم القوة واطلب من شخص تقني متخصص القيام بفحص عاجل.

تنظيف الأجزاء المطلية بالنيون: يجب تنظيف الأجزاء المطلية بالنيون مراراً بماء مخلوط بالصابون وذلك من أجل الحفاظ على مظهرها. لا تستخدم أبداً مساحيق كاشطة على الإطلاق. تجنب ترك أية أحماض أو مواد قلوية على الأجزاء المطلية بالنيون (مثل الخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم وما إلى ذلك) واغسل الأجزاء المطلية بالنيون عندما تكون ما زالت دافئة.

تنظيف الأجزاء المصنوعة من الصلب الفاحر: نظف هذه الأجزاء بماء مخلوط بالصابون وجففها بواسطة قطعة قماش ناعم. يمكن المحافظة على المعادن عن طريق التنظيف الدوري باستخدام المنتجات الخاصة والمتوفرة عادة في الأسواق. لا تستخدم أبداً مساحيق كاشطة.

تنظيف مقسمات شعلة الموقد: إذا لم تكن مقسمات الشعلة ثابتة فيمكن تنظيفها عن طريق نزعها من مكانها ببساطة ثم تنظيفها بالماء والصابون. بعد تجفيفها جيداً والتأكد من عدم انسداد فتحاتها يتم تركيبها مرة أخرى في موضعها الصحيح.

إرشادات وصفية لجهاز الطهي (الأشكال 11A ... 11L)

١	موقد إضافي
٢	الموقد شبه السريع
٣	الموقد السريع
٤	الموقد ذو التاج المزدوج
٥	عين الطهي الكهربائية
٦	موقد تراكي (فيس)
٧	مفتاح تشغيل الموقد الأمامي يساراً
٨	مفتاح تشغيل الموقد الأمامي يميناً
٩	مفتاح تشغيل عين الطهي الخلفية يميناً
١٠	مفتاح تشغيل الموقد الخلفي يساراً
١١	مفتاح تشغيل الموقد الخلفي يميناً
١٢	مفتاح تشغيل الموقد الجانبي
١٣	مفتاح تشغيل عين الطهي المركزية
١٤	مفتاح الإشعال (في حالة وجوده)
١٥	ضوء بيان عين الطهي الكهربائية

"= أبيض/أخضر (أرضي)
N أزرق (محايد)
L بني (فاز)
٧ عول عين الطهي الكهربائية (٦+٠)
٦ عين الطهي الكهربائية
٥ إشارات البيان المضئية
٤ مقاييس الإشعاع
٣ أداة الإشعال
٢ زر الإشعاع
١ اللوحة الكهربائية
(المخططات E ... A)

استخدام المواقد

يوجد على لوحة التحكم فوق كل مفتاح تشغيل رسم بياني يبين أي موقد يعمل بواسطة المفتاح المعني. يمكن تشغيل المواقد بعدة طرق مختلفة حسب طراز الجهاز والتجهيزات الخاصة به:

- مفتاح "ON" اليدوي (هذا متاح دائماً حتى لو كان التيار الكهربائي منقطعاً): أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم قرب عود ثقاب مشتعل من الموقد.
- مفتاح "ON" الكهربائي: أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم اضغط على زر الإشعال ثم اتركه مرة أخرى فور أن يشتعل الموقد.
- مفتاح "ON" الكهربائي الأوتوماتيكي: أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم اضغط المفتاح للدخول. اترك المفتاح فور أن يشتعل الموقد.
- مفتاح "ON" للمواقد ذات تجهيزات الأمان (مزدوجات حرارية): أدر المفتاح المخصص للموقد الذي تم اختياره في عكس اتجاه دوران عقارب الساعة بحيث يصل المفتاح إلى الحد الأقصى (وهذا يعني شعلة كبيرة) ثم استخدم إحدى وسائل الإشعال المذكورة سابقاً. عندما يشتعل الموقد استمر في الضغط على المفتاح إلى الداخل لمدة ١٠ ثوان تقريباً من أجل السماح للشعلة بتسخين المزيج الحراري. في حالة انطفاء الموقد عند ترك المفتاح حراً، يجب إعادة العملية كلها بالكامل.

لاحظ كذلك: ننصح بعدم محاولة إشعال الموقد إذا لم يكن مقسم الشعلة الخاص به في موضعه الصحيح.

نصيحة من أجل الاستخدام الأمثل للموقد:

- استخدم أواني الطهي المناسبة لكل موقد (أنظر الجدول رقم ٤ والشكل ١٢).
- عند الوصول إلى درجة الغليان أدر مفتاح التشغيل إلى الحد الأدنى MINIMUM.
- استخدم دائماً أواني ذات غطاء.

الجدول رقم ٤: أقطار دائرة الأواني التي ينصح بها.

الموقد	أقطار دائرة الأواني التي ينصح بها (سم)
الإضافي	١٢ - ١٤
شبه السريع	١٤ - ٢٦
السريع	١٨ - ٢٧
المزدوج التاج	٢٢ - ٢٧

تنبيه: استخدم حاويات ذات قاع مسطح

- ٧- في حالة عدم وجود التيار الكهربائي فيمكنك إشعال المواقد باستخدام عيدان القاب.
- ٧- إشعال المواقد المزودة بمزدوجات حرارية للأمان إلا إذا كان المفتاح & وضع الحد الأقصى MAXIMUM (شعلة كبيرة). عند & الطعام باستخدام الزيت أو الدهن الذي يمكن اشتعاله بسهولة، فلا يجب أن يترك المستخدم الجهاز دون رقابة.
- لا تستعمل رشاشات (سبراي) بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله. تأكد من أن مقابض أواني الطبخ في الوضع الصحيح أثناء استخدام الموقد. ٧ تسمح للأطفال بالاقتراب من الجهاز. إذا كان جهاز الطهي مزود بغطاء فيجب التأكد قبل إغلاقه من أن سطح العمل المحيط قد تم تنظيفه من أية أطعمة تكون قد تركت هناك.

لاحظ أن: ينتج عن استخدام أجهزة الطهي الغازية حرارة ورطوبة 3 المكان الذي تم تركيبها به. لذلك يجب عليك أن تتأكد من غُربة المكان بصورة جيدة، والاحتفاظ بفتحات التهوية الطبيعية بدون انسداد (الشكل ٤) واستخدام جسيماز التهوية الميكانيكية / المدخنة أو المروحة الكهربائية

تنبيه:

يتوافق الجهاز مع إرشادات الاتحاد الأوروبي رقم 90/396 المتعلقة بأجهزة الطهي الغازية للاستخدام المنزلي. جميع أجهزتنا مصممة ومنتجة حسب المعايير الأوروبية EN 60 335-1 و EN 60 335-2-6 والتعديلات الإضافية المتعلقة بها. يتوافق الجهاز مع إرشادات تعليمات الجهد المنخفض الأوروبية رقم 73/23 و ٦٨/٩٣ كما يتوافق كذلك مع إرشادات التعليمات الأوروبية رقم 89/336 والمتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي.

صيانة الجهاز

استبدال الأجزاء

يجب قبل تنفيذ أية أعمال صيانة فصل كل من الغاز والتيار الكهربائي عن الجهاز. لاستبدال المكونات المختلفة مثل المواقد والصنابير والأجزاء الكهربائية يجب أولاً استخراج جهاز الطهي من وحدة المطبخ عن طريق فك كوابل التثبيت وفك مسامير التثبيت اللولبية الخاصة بالمواقد بالسطح العلوي للجهاز. فك صواميل التثبيت الخاص بعيون الطهي الكهربائية والتي يمكن رؤيتها على المقطع السفلي لجهاز الطهي ثم افصل السطح العلوي للجهاز من أجل إجراء عملية استبدال الأجزاء التالية. ملاحظة: إذا كان من الواجب استبدال الصنابير، فيجب عليك كذلك فك مسامير التثبيت اللولبيين الخاصين بوحدة الغاز في أسفل جهاز الطهي الموجودين على الجزء العلوي من هذا الأخير. بالنسبة للأجهزة المزودة بفتح تشغيل أوتوماتيكي "ON" فيجب عليك فصل سلسلة المفتاح 'ON' قبل استبدال الصنابير. ننصحك باستبدال حلقة منع التسرب الخاصة بالصنوبر في كل مرة يتم فيها استبدال الصنوبر وذلك من أجل التأكد من وجود إحكام تام بين الجسم والوصلة. تحمضير: السلك الكهربائي الذي تم إزالته مع الجهاز منصل بالجهاز عن طريق وصلة من الطراز X (طبقاً للمعايير الأوروبية EN 60335-1, EN 60335-2-6 والتعديلات اللاحقة) ولذلك فيمكن استبداله بنفس الطراز من الأسلاك مثل المركب بالجهاز وذلك دون أية أدوات خاصة. 3 حالة حدوث تآكل أو تلف للسلك الكهربائي الرئيسي، فيجب استبداله باتباع الإرشادات الواردة فيما يلي بالجدول رقم ٣:

الجدول رقم ٣: طرازات ومقاطع الأسلاك الكهربائية الرئيسية الخاصة بأجهزة الطهي

طراز/مقطع السلك الكهربائي الرئيسي	طراز جهاز الطهي	جهاز الطهي
HOSRR-F 3x0,75 mm2	مواقد غاز	59 x 50 سم
HOSRR-F 3x1 mm2	مواقد غاز + عين طهي كهربائية واحدة	86 x 50 سم

تحذير: في حالة استبدال السلك الكهربائي الرئيسي يجب أن يكون لدى القائم بالتركيب موصل للأرضي يزيد طوله حوالي ٢ سم عن موصلات الفاز كما يجب عليه أن يراعي التحذيرات المتعلقة بالتوصيل الكهربائي. تزييت الصنابير: (يجب تنفيذ ذلك بواسطة شخص تقني متخصص من مركز دعم تقني) إذا أصبح من الصعب تحريك الصنوبر فيجب عليك تزييت الصنوبر فوراً، وذلك باتباع الإرشادات الواردة فيما يلي: (١) قم بفصل الجزء الرئيسي من الصنوبر عن طريق فك المسامير اللولبيين الموجودين على قضيب الصنوبر نفسه. (الشكل ١٠) (٢) استخراج قطعة التثبيت المخروطية وإطار تثبيتها ونظفهما بقطعة قماش مشبعة بمادة مخففة للزوجة. (٣) قم بتزييت قطعة التثبيت المخروطية قليلاً بزيت التشحيم الخاص. (٤) أدخل قطعة التثبيت المخروطية، وحركها عدة مرات ثم استخراجها مرة أخرى. قم بإزالة الزيت الفائض وتأكد من عدم انسداد الأماكن التي يتدفق منها الغاز. (٥) قم بإعادة تجميع الأجزاء بالترتيب العكسي لخطوات الفك ثم تأكد من أن الصنوبر يعمل بطريقة سليمة.

تعليمات موجزة للاستخدام والصيانة

- جهاز طهي بالغاز طراز P640
- جهاز طهي بالغاز طراز P680
- جهاز طهي بالغاز والكهرباء طراز P631
- جهاز طهي بالغاز طراز P650
- جهاز طهي بالغاز طراز P910
- جهاز طهي بالغاز طراز P950
- جهاز طهي بالغاز طراز P980
- جهاز طهي بالغاز طراز P990
- جهاز طهي بالغاز والكهرباء طراز P981
- أنظر الشكل 11A
- أنظر الشكل 11B
- أنظر الشكل 11C
- أنظر الشكل 11D
- أنظر الشكل 11E
- أنظر الشكل 11F
- أنظر الشكل 11G
- أنظر الشكل 11H
- أنظر الشكل 11L
- المخطط الكهربائي A
- المخطط الكهربائي A
- المخطط الكهربائي C
- المخطط الكهربائي E
- المخطط الكهربائي B
- المخطط الكهربائي E
- المخطط الكهربائي A
- المخطط الكهربائي B
- المخطط الكهربائي D

تصنيف الجهاز: H2H3+

الجدول رقم ٢: التهيئة لأنواع المختلفة من الغاز

الموقد	نوع الغاز	الضغط مللي بار	قطر الفوهة ١٠٠/١ مم	الشحنة الاسمي				الشحنة المخفضة		القطر الزيتا ١٠٠/١ مم
				كيلو وات	كيلو كال/ساعة	كيلو وات	كيلو كال/ساعة	غير آمن	آمن	
إضافي	طبيعي G20	20	72	-	95	1	860	0,3	258	27
	بيوتان G30	28	50	-	73	1	860	0,3	258	27
	بروبان G31	37	50	-	71	1	860	0,3	258	27
شبه السرير	طبيعي G20	20	97	-	167	1,75	1505	0,44	378	34
	بيوتان G30	28	65	-	127	1,75	1505	0,44	378	34
	بروبان G31	37	65	-	125	1,75	1505	0,44	378	34
السرير	طبيعي G20	20	115	-	286	3	2580	0,75	645	44
	بيوتان G30	28	85	-	218	3	2580	0,75	645	44
	بروبان G31	37	85	-	214	3	2580	0,75	645	44
تراكي	طبيعي G20	20	120	-	276	2,9	2494	1,4	1204	65
	بيوتان G30	28	85	-	211	2,9	2494	1,4	1204	65
	بروبان G31	37	85	-	207	2,9	2494	1,4	1204	65
فوق السرير	طبيعي G20	20	135	-	334	3,5	3010	1,8	1548	70
	بيوتان G30	28	95	-	254	3,5	3010	1,8	1548	70
	بروبان G31	37	95	-	250	3,5	3010	1,8	1548	70

ضبط المواقد:

١) ضبط الحد الأدنى لشعلات المواقد

يجب تنفيذ الخطوات المبينة فيما يلي من أجل ضبط الحد الأدنى لشعلات المواقد:

- ١) شغل الموقد واضبط المقبض على وضع الحد الأدنى Minimum (شعلة صغيرة).
 - ٢) انزع مقبض الصنبور (الشكل ٨) الذي تم ضبطه على درجة الضغط القياسية. المقبض موجود على قضيب الصنبور نفسه.
 - ٣) أفضل قضيب الصنبور بالسطح العلوي للجهاز، وذلك باستخدام مفك مسامير لولبية صغير يناسب المسامير (ذات اللون الذهبي) الموجودة على الجزء السفلي من الصنبور (الشكل ٨) وأدر مسامير التثبيت اللولبي إلى اليمين أو إلى اليسار حتى تصبح شعلة الموقد مضبوطة بأنسب طريقة تلائم وضع الحد الأدنى Minimum.
 - ٤) تأكد من أن الشعلة Y تنطفئ عند تغيير الوضع بسرعة من وضع أقصى حد Maximum إلى وضع أدنى حد Minimum.
- Y : يمكن استخدام طريقة الضبط المذكورة أعلاه إلا مع المواقد التي تستخدم غاز الميثان أو غاز الممدن (إذا كان متاحاً) بينما في حالة المواقد التي تستخدم الغاز السائل فيجب أن يكون $\frac{L}{G}$ اللولبي مربوط إلى $\frac{L}{G}$ درجة مع إدارته في دوران $\frac{L}{G}$.

توصيل الجهاز @+ (الكهربائي):

يجب أن يتم تنفيذ توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي طبقاً لمعايير وإرشادات القوانين السارية.

يجب قبل تنفيذ التوصيل مراجعة G يلي:

- يجب أن يكون الشحن الكهربائي للشبكة وماخذ التيار مناسبة للطاقة القصوى للجهاز (أنظر البطاقة على الجزء السفلي من الغلاف).
- يجب أن يكون ماخذ التيار أو تكون الشبكة مزودة بتوصيل أرضي فعال طبقاً لمعايير وإرشادات القوانين السارية 3 حينه. Y يمكن التحمل بالمسؤولية في حالة عدم اتباع تلك الإرشادات.

عندما يتم توصيل بمصدر التيار الكهربائي عن طريق مقبس أو ماخذ للتيار:

يتم تركيب قابس قياسي (في حالة عدم وجوده) في السلك الكهربائي، بحيث يكون متوافقاً مع الشحنات الكهربائية المبينة في الطاقة. تم بتوصيل الأسلاك طبقاً للرسم البياني بالشكل رقم ٩ مع الانتباه إلى مراعاة تماثل الأزواج كما يلي:

الحرف L (غاز) = السلك ذو اللون البني،

الحرف N (محايد) = السلك ذو اللون الأزرق،

الرمز "PE" أرضي = السلك ذو اللونين الأخضر والأصفر

- يجب أن يكون السلك الكهربائي منتناً في وضع بحيث لا يمكن أن تصل درجة حرارة أي جزء منه إلى أكثر من 70 K.

- لا تستخدم في التوصيل أية وصلات تخفيض أو مهابطة أو لتجزئة التيار، لأن ذلك قد يسبب تلامس خطأ ينتج عنه زيادة خطيرة في درجة الحرارة.

عندما يتم التوصيل مباشرة بمصدر التيار الكهربائي:

- يجب تركيب مفتاح أحادي القطب بين الجهاز ومصدر التيار الكهربائي. ويجب أن يكون المفتاح مناسباً للشحن الكهربائي للجهاز وبه فجوة بين الوصلات قدرها 3 مم كحد أدنى.
- تذكر أنه لا يجب أن يتم فصل سلك الأرضي عن طريق المفتاح.
- من الممكن كبديل كذلك حماية التوصيل الكهربائي عن طريق مفتاح تفاضلي ذو حساسية عالية.
- ننصح بشعلة بتثبيت سلك أرضي خاص ذو لونين أصفر وأخضر بشبكة تأريض فعالة.

تنصيب جهاز الطهي في موضعه

من أجل تجنب تسرب السوائل غير المتعمد إلى وحدة المطبخ فإن أسفل الجهاز مزود بشرائط منع تسرب خاصة. لتركيب شرائط منع التسرب هذه يجب اتباع التعليمات التالية بكل دقة.

- (١) قم بمد شرائط منع التسرب على طول حواف التحوييف، ويجب الانتباه إلى تراكب الشرائط عند نقاط التوصيل. (الشكل ٢).
- (٢) أدخل جهاز الطهي في التحوييف بوحدة المطبخ.
- (٣) يتم باستخدام مفك تجميع قطع التثبيت الأربعة A وذلك باستخدام المسامير اللولبية الخاصة B (الشكل ٣).
- (٤) حرك قطع التثبيت طولياً ثم ثبتهم باستخدام المسامير اللولبية B.
- (٥) أعد إدخال جزء شريط منع التسرب على الجانب الخارجي لجهاز الطهي.

معلومات هامة خاصة بتركيب الجهاز

لمعلومات القارئ بالتركيب فإن جهاز الطهي هذا من الطراز Y وهذا يعني أنه يمكن أن يتم تركيبه بمفرده في مكان معزول أو إدخاله بين وحدتي مطبخ أو بين وحدة مطبخ وحائط. علاوة على ذلك يجب أن يكون كل من الجدار الخلفي والسطح المحيط قادر على تحمل درجة حرارة قدرها ٦٥ K. من أجل تجنب انصهار مادة لصق الطبقة البلاستيكية التي تغطي وحدة المطبق وانفصالها، يجب أن تكون المادة اللاصقة التي تلتصق السطحين معاً قادرة على تحمل درجة حرارة تصل إلى ١٥٠ درجة مئوية.

يجب أن يتم تنفيذ تركيبات الجهاز طبقاً للمعايير المعمول بها في الدولة المعنية كما يجب أن يتم تركيب الجهاز في مكان تم تهيئته بصورة جيدة. الجهاز غير مجهز بتجهيزات خاصة للتخلص من نواتج الاحتراق. ولذلك يجب أن يتم توصيل الجهاز تبعاً لمعايير التركيب المذكورة أعلاه. ويجب أن توجهه عناية خاصة للمعلومات الواردة فيما يلي والمتعلقة بالتهوية وتجديد هواء مكان نصب الجهاز.

قوية مكان نصب الجهاز

من الضروري أن تتم قوية المكان المنصوب فيه الجهاز باستمرار وذلك من أجل ضمان أن يعمل الجهاز بطريقة سليمة. ويجب ألا يقل حجم الغرفة المنصوب بها الجهاز عن ٢٥ متر مكعب وكذلك يجب أن تعتمد كمية الهواء المطلوبة على كمية الغاز المحترق بانتظام وعلى درجة تهوية المكان المنصوب به الجهاز. يحدث تيار طبيعي من الهواء من خلال فتحات دائمة مصنوعة في جدار الحجر المطلوب تهويته؛ ويتم توصيل هذه الفتحات بالخارج ويجب أن يكون الحد الأدنى لقطع هذه الفتحات هو ١٠٠ سم^٢ (أنظر الشكل ٤). ويجب عمل هذه الفتحات بالطريقة التي تحول دون انسدادها.

الموقع والتهوية

في حالة أجهزة الطهي التي تعمل بواسطة الغاز يجب دائماً التخلص من نواتج الاحتراق عن طريق غطاء عملي متصل بمدخنة أو مصرف للغازات أو عن طريق اتصال مباشر بالخارج (أنظر الشكل 5A). إذا لم يمكن من الممكن تركيب مدخنة فمن الممكن استخدام مروحة مثبتة على النافذة أو موجهة مباشرة للخارج، بحيث تعمل تلك المروحة أثناء استخدام جهاز الطهي. (أنظر الشكل 5B). ويراعى في هذه الطريقة اتباع الضوابط المعمول بها في الدولة في هذا المجال والخاصة بتهوية مكان نصب الجهاز.

توصيل الجهاز بمصدر الغاز

قبل توصيل الجهاز بمصدر الغاز يجب عليك أولاً نزع السدادة البلاستيكية الواقية لمصدر الغاز والتي تم إدخالها تحت الضغط في مدخل أنبوب توصيل الغاز. لزع السدادة يجب فكها كما يفك المسامير اللولبية. بعد ذلك تأكد من مطابقة البيانات التفصيلية المبينة في بطاقة الطراز الملصقة على الجزء السفلي من الغلاف مع تلك البيانات المتعلقة بمصدر الغاز. بطاقة الطراز الملصقة على آخر صفحة من هذا الكتيب والملصقة على الجزء السفلي من الغلاف تبين الشروط المطلوبة لضبط الجهاز: نسوع الغاز والضغط المستخدم. تنبيه هام: يجب تركيب هذا الجهاز طبقاً للمعايير المعمول بها في الدولة المعنية كما يجب ألا يتم استخدام الجهاز إلا 3 مكان تم تهيئته بصورة جيدة. تذكر أن مدخل توصيل الغاز الخاص بالجهاز هو وصلة غاز أسطوانية ذكر ملولبة بدرجة 1/2 طبقاً لمعايير المنظمة العالمية للمعايير القياسية JUNI-ISO 228-1 (٦).

قوية الجهاز لأنواع مختلفة من الغاز

يجب قبل تنفيذ أية أعمال صيانة فصل كل من الغاز والتيار الكهربائي عن الجهاز. - استبدال الفوهات للاستخدام مع نوع آخر من الغاز: يجب اتباع الخطوات التالية من أجل استبدال فوهات المواقد: يجب رفع المواقد وفك الفوهات (الشكل ٧) وذلك باستخدام مفتاح صواميل قابل للضغط مقاس ٧ مم، ثم استبدال الفوهات بتلك المصممة للنوع الجديد من الغاز الموصل وذلك طبقاً للمعلومات الواردة في الجدول رقم ٢ الموضح أدناه. تنبيه: بعد تنفيذ أعمال الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب أن يقوم الفني القائم بالأعمال بلصق بطاقة طبقاً لنوع الغاز الجديد على الجهاز لتحل محل البطاقة القديمة. توجد هذه البطاقة في الحقيبة المحتوية على الفوهات المرفقة كقطع غيار.

تسري هذه التعليمات فقط على الدول المشار إليها عن طريق رموز التعريف بما الواردة على الغلاف الأمامي لكتيب التعليمات وكذلك على بطاقة الطراز الملصقة على الجهاز.

لا تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن أية خسائر في الأشياء أو إصابات للأشخاص تنتج عن التركيب غير الصحيح أو بسبب استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة.

لا تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن أية بيانات غير صحيحة ناتجة عن أخطاء مطبعية أو أخطاء إملائية في هذا الكتيب. المناظر الواردة بالأشكال التوضيحية ليست سوى مناظر تقريبية فحسب.

تحتفظ الشركة المنتجة بحقها في إجراء تعديلات على منتجها إذا كان ذلك ضرورياً ومفيداً ودون التأثير على الخصائص الهامة المتعلقة بالأمان وأداء الوظيفة.

الفهرس:

٢	صفحة	تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب
٢	صفحة	إدخال جهاز الطهي في موضعه
٣	صفحة	تثبيت جهاز الطهي - نصائح خاصة بالتركيب
٣	صفحة	هوية وتحديد هواء مكان نصب الجهاز - التوصيل بمصدر الغاز
٣-٤	صفحة	هوية الجهاز لأنواع مختلفة من الغاز
٤	صفحة	ضبط المواقد
٤	صفحة	التوصيل بمصدر التيار الكهربائي
٥	صفحة	صيانة الجهاز - استبدال الأجزاء
٥	صفحة	تعليمات موجزة للاستخدام والصيانة
٦	صفحة	وصف أنواع جهاز الطهي
٦	صفحة	استخدام المواقد
٧	صفحة	استخدام عيون الطهي الكهربائية
٧-٨	صفحة	تنظيف الجهاز
٨	صفحة	الأشكال التوضيحية
١١	صفحة	المخططات الكهربائية

الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي غير الحرفي

تعليمات تقنية موجزة للقائم بالتركيب

معلومات للقائم بالتركيب

لا يجب تنفيذ التركيب وجميع عمليات الضبط والتعديل والصيانة الواردة بهذا الجزء إلا بواسطة عمال تقنيين مؤهلين. من الممكن أن يتسبب التركيب الخاطئ في أضرار للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء، ولن تتحمل الشركة المنتجة بالمسؤولية عن تلك الأضرار. لا يجب على الإطلاق أن يتم تغيير أجزاء الأمان والضبط الأوتوماتيكي بالجهاز إلا عن طريق الشركة المنتجة أو عن طريق الشركة الموردة التي تكون لها صلاحية فعل ذلك.

إدخال جهاز الطهي في موضعه

بعد ما تكون قد استخرجت الأجزاء المختلفة القابلة للضبط من عبواتها الداخلية والخارجية، قم بالتأكد من سلامة جهاز الطهي. في حالة أن يكون لديك شك فلا تستخدم الجهاز واتصل بالتقنيين المتخصصين.

الأجزاء المكونة للأغلفة والعبوات (بوليسترين، أكياس البلاستيك، العلب، المسامير وما إلى ذلك) هي مواد خطيرة ويجب الاحتفاظ بها بعيداً عن متناول الأطفال.

بأخذ المقاييس الخاصة بالجهاز في الاعتبار (أنظر الجدول رقم ١) يتم عمل تجويف في مسطح العمل (أنظر الشكل التوضيحي):

- جهاز الطهي طراز P61/P61V (سم ٥٠×٥٩) P91/P91V (سم ٥٠×٨٦) ذو الحواف قائمة الزوايا - الشكل 1A.
- جهاز الطهي طراز P61/P61V (سم ٥٠×٥٩) P91/P91V (سم ٥٠×٨٦) ذو الحواف دائرية الزوايا- الشكل 1B.

وذلك باستخدام المقاييس الموضحة في الجدول رقم ١.

يجب أن يكون الجهاز مصنفاً في الدرجة الثالثة وبذلك يكون مطابقاً لجميع التعليمات التي تحددها المعايير المتعلقة بهذا الجهاز.

الجدول رقم ١

الحد الأدنى L1 (سم)	الطراز الدائري			الطراز المربع		
	R (سم)	D (سم)	W (سم)	D (سم)	W (سم)	
6	13,5	48	57	48	57	P6
4	13,5	48	84	48	84	P9

تعليمات تركيب وصيانة واستخدام جهاز الطهي المثبت الذي يعمل بالغاز أو
بالغاز والكهرباء معاً

(P61/P61V سم الطراز) ٥٠ × ٥٩

(P91/P91V سم الطراز) ٥٠ × ٨٦

(AR)