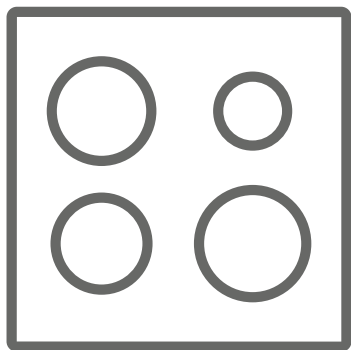


NORMANDE

HE כיריים / מדריך למשתמש


EN Hob / User Manual



ND 6200B

תודה לך שבחרת במוצר זה.

מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב בנושא בטיחות והוראות הפעלת המכשיר ותחזוקתו.
הקדש זמן לקריאת מדריך למשתמש זה לפני שתשתמש במכשיר ושמור ספר זה לשימוש בעתיד.

משמעות	סוג	סמל
סכנת פציעה חמורה או סכנת מוות	אזהרה	
סכנת מתח מסוכן	סכנת התחשמלות	
סכנת שריפה	שריפה	
סכנת פציעה או נזק לרכוש	זהירות	
הפעלת המערכת בצורה נכונה	חשוב	

תודה לך שבחרת במוצר זה.

מדריך למשתמש זה מכיל מידע חשוב בנושא בטיחות והוראות הפעלת המכשיר ותחזוקתו.
הקדש זמן לקריאת מדריך למשתמש זה לפני שתשתמש במכשיר ושמור ספר זה לשימוש בעתיד.

4.....	1. הוראות בטיחות.....
4.....	1.1 אזהרות בטיחות כלליות.....
6.....	1.2 אזהרות התקנה.....
6.....	1.3 במהלך השימוש.....
7.....	1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה.....
9.....	2. התקנה והכנה לקראת שימוש.....
9.....	2.1 הוראות למתקין.....
10.....	2.2 התקנת הכיריים.....
11.....	2.3 חיבור הגז.....
12.....	2.4 המרת גז (אם אפשרות זו זמינה).....
13.....	2.5 חיבור לחשמל ובטיחות (אם קיים).....
15.....	3. תכונות המוצר.....
16.....	4. השימוש במוצר.....
16.....	4.1 שימוש במבערי גז.....
16.....	4.2 פקדי הכיריים.....
17.....	5. ניקוי ותחזוקה.....
17.....	5.1 ניקוי.....
18.....	5.2 תחזוקה.....
19.....	6. איתור תקלות והובלה.....
19.....	6.1 איתור תקלות.....
19.....	6.2 הובלה.....
20.....	7. מפרטים טכניים.....
20.....	7.1 סולם אנרגיה.....

משמעות	סוג	סמל
סכנת פציעה חמורה או סכנת מוות	אזהרה	
סכנת מתח מסוכן	סכנת התחשמלות	
סכנת שריפה	שריפה	
סכנת פציעה או נזק לרכוש	זהירות	
הפעלת המערכת בצורה נכונה	חשוב	

תוכן העניינים

1. הוראות בטיחות

לפני השימוש במכשיר, קרא בעיון את כל ההוראות, והחזק את חוברת ההוראות במקום נוח לצורך עיון בעת הצורך. מדריך זה הוכן ליותר מדגם אחד. לכן, ייתכן שלמכשיר שלך לא יהיו חלק מהתכונות המתוארות בו. לכן, חשוב לשים לב במיוחד לאיורים כלשהם בעת קריאת מדריך הפעלה.

1.1 אזהרות בטיחות כלליות

ילדים בגיל 8 ומעלה ואנשים עם מגבלות גופניות, חושיות ומנטליות או חוסר ניסיון וידע יכולים להשתמש במכשיר לאחר פיקוח או הדרכה בקשר לשימוש במכשיר בצורה בטוחה ולאחר הבנת הסיכונים האפשריים. אין להרשות לילדים לשחק במכשיר. אסור לתת לילדים לבצע ניקיונות או פעולות תחזוקה ללא השגחה.

⚠️ אזהרה: המכשיר והחלקים הנגישים שלו מתחממים במהלך השימוש. יש להימנע ממגע בגופי החימום. יש להרחיק מהמכשיר ילדים בני 8 ומטה, אלא אם כן הם נמצאים בהשגחה מתמדת.

⚠️ ⚠️ אזהרה: בישול בשומן או בשמן על כיריים ללא השגחה יכול להיות מסוכן ועלול לגרום לשריפה. אל תנסה לכבות שריפה במים, אלא כבה את המכשיר ולאחר מכן כסה את הלהבה, לדוגמה במכסה או בשמיכת אש.

⚠️ זהירות: יש להשגיח על תהליך הבישול. על תהליך בישול קצר יש להשגיח ברציפות.

⚠️ ⚠️ אזהרה: סכנת שריפה: אין לאחסן פריטים על משטחי הבישול.

⚠️ ⚠️ אזהרה: אם המשטח סדוק, כבה את המכשיר מחשש להתחשמלות.

בדגמים הכוללים מכסה למבערים, נקה לפני השימוש שאריות מזון שגלשו על המכסה והנח לכיריים להתייבש לפני סגירת

המכסה.

- אל תפעיל את המכשיר באמצעות קוצב זמן חיצוני או מערכת נפרדת לשליטה מרחוק.
- אל תשתמש בתכשירי ניקוי גסים הגורמים לשריטות או בכלי קרצוף לניקוי משטחי התנור. הם עלולים לשרוט את המשטחים ולגרום להתנפצות הזכוכית של הדלת או לגרום נזק למשטחים.
- אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי המכשיר.
- המכשיר מיוצר בהתאם לכל התקנים והתקנות המקומיים והבינלאומיים החלים.
- עבודות תחזוקה ותיקונים יבצעו טכנאי שירות מורשים בלבד. עבודות תחזוקה ותיקון שיבוצעו על ידי טכנאים בלתי מורשים עלולות להיות מסוכנות. אל תתקן ואל תשנה באופן כלשהו את מפרטי המכשיר. מגנים בלתי ראויים עלולים לגרום לתאונות.
- לפני חיבור המכשיר ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז (סוג הגז ולחץ הגז או מתח החשמל והתדר) לבין מפרטי המכשיר. המפרטים עבור מכשיר זה מצוינים בתווית.
- ⚠ **זהירות:** מכשיר זה נועד אך ורק לבישול מזון, והוא מיועד לשימוש ביתי בלבד. אין להשתמש בו לכל מטרה אחרת או בכל שימוש אחר, כמו שימוש מחוץ לבית או בסביבה מסחרית או לצורך חימום החדר.
- מכשיר זה אינו מחובר להתקן אוורור. יש להתקין ולחבר אותו בהתאם לתקנות ההתקנה הנוכחיות. תשומת לב מיוחדת יש להקדיש לדרישות הרלוונטיות בנושא אוורור.
- אם המבער לא נדלק תוך 15 שניות, הפסק להפעיל את ההתקן ופתח את דלת התא. המתן לפחות דקה אחת לפני שתנסה להצית שוב את המבער.
- הוראות אלה תקפות רק אם סמל המדינה הנכון מופיע על המכשיר. אם הסמל אינו מופיע על המכשיר, עיין בהוראות הטכניות שבהן מתואר אילו שינויים יש לבצע במכשיר באופן שיתאים לתנאי השימוש במדינה.
- למען בטיחותך, ננקטו כל האמצעים האפשריים. מאחר שהזכוכית עלולה להישבר, יש להיזהר במהלך הניקוי כדי

למנוע שריטות. הימנע מפגיעה בזכוכית או מנקישה עליה באביזרים.

ודא שכבל החשמל לא נתקע או ניזוק במהלך ההתקנה. אם נגרם נזק לכבל החשמל, יש להחליף אותו על ידי היצרן, סוכני השירות שלו או על ידי אנשים מוסמכים כדי להימנע מסכנה. אם במכשיר מותקן מבער חשמלי לבישול העשוי מזכוכית או מזכוכית קרמית:

⚠️ **זהירות:** "במקרה של שבירת זכוכית משטח הכיריים":

- כבה מיד את כל המבערים וכן כל גוף חימום חשמלי, ובודד את המכשיר ממערכת אספקת החשמל,
 - אין לגעת במשטח המכשיר,
 - אין להשתמש במכשיר.
- הרחק ילדים ובעלי חיים ממכשיר זה.

1.2 אזהרות התקנה

אין להפעיל את המכשיר אם לא הותקן במלואו.

טכנאי מורשה יתקין את המכשיר. היצרן אינו אחראי לנזק כלשהו שעלול להיגרם על ידי הצבה לקויה או התקנה לקויה שבוצעה על ידי גורמים בלתי מורשים.


בעת הוצאת המכשיר מאריזתו, ודא שהוא לא נפגם במהלך ההובלה. במקרה של פגם, אל תשתמש במכשיר וצור קשר מייד עם נציג שירות מורשה. החומרים המשמשים לאריזה (ניילון, מהדקים, קלקר, וכו') עלולים לגרום נזק לילדים, ולכן יש לאסוף אותם ולסלקם באופן מייד.


הגן על המכשיר מפני תופעות אטמוספיריות. אין לחשוף את המכשיר לשמש, גשם, שלג, אבק או לחות גבוהה מדי. החומרים שמסביב למכשיר (כלומר, ארונות) חייבים להיות עמידים בטמפרטורה של מינימום 100°C .

הטמפרטורה של המשטח התחתון של הכיריים עשויה לעלות במהלך השימוש, לכן יש להתקין לוח מתחת למוצר.

1.3 במהלך השימוש

כשהמכשיר פועל, אין להניח עליו או בתוכו חומרים מתלקחים או דליקים.

 אין להשאיר את הכיריים ללא השגחה בעת בישול עם שמנים מוצקים או נוזליים. הם עלולים להתלקח בתנאי חום קיצוניים. אין לשפוך מים על להבות שהתלקחו משמן. במקום זאת, כבה את הכיריים וכסה את הסיר במכסה או בשמיכת אש.

- הנח תמיד את הסירים במרכז אזור הבישול, וסובב את הידיות למקום בטוח, כך שהסיר לא ייפו או ייגרר.
 - אם המוצר לא יהיה בשימוש במשך זמן רב, כבה את מתג הבקרה הראשי. סגור את שסתום הגז כשמכשיר הגז אינו בשימוש.
 - ודא שכפתורי הבקרה של המכשיר יהיו במצב "0" (עצירה) כשהמכשיר אינו בשימוש.
-  **זהירות:** השימוש במכשיר לבישול בגז גורם לייצור חום, לחות ותוצרי בעירה בחדר שבו הוא מותקן. ודא שהמטבח מאוורר היטב, במיוחד כשהמכשיר נמצא בשימוש. השאר את פתחי האוורור הטבעי פתוחים או התקן מכשיר אוורור מכאני (קולט אדים מכאני).
- שימוש אינטנסיבי ממושך במכשיר עלול להצריך אוורור נוסף, כמו למשל, פתיחת חלון או אוורור יעיל יותר, כמו למשל, הגברת עצמת האוורור המכאני לפי הצורך.

1.4 במהלך ניקוי ותחזוקה

- ודא שהמכשיר מנותק משקע החשמל לפני שתבצע פעולות ניקוי או תחזוקה.
- אין להסיר את כפתורי הבקרה לצורך ניקוי לוח הבקרה.
- כדי לשמור על היעילות והבטיחות של המכשיר שלך, מומלץ להשתמש תמיד בחלפים המקוריים שלו ובמקרה הצורך לפנות לנציגי השירות המורשים שלנו.

סילוק המכשיר הישן לאשפה

סמל זה המופיע על המוצר או על אריזתו מציין שאין להתייחס אליו כאל פסולת ביתית. אלא, יש להביא אותו אל נקודת האיסוף הרלוונטית למחזור ציוד חשמלי ואלקטרוני. כאשר אתה מוודא שמוצר זה מסולק בצורה נכונה, אתה עוזר למנוע השלכות פוטנציאליות שליליות



על הסביבה ועל בריאות האדם, אשר עלולות להיגרם עקב טיפול בלתי הולם במוצר זה כפסולת. למידע מפורט נוסף על מחזור מוצר זה, צור קשר עם העירייה במקום מגוריך, עם השירות לסילוק אשפה ביתית או עם המפיץ שממנו רכשת את המוצר הזה.

2. התקנה והכנה לקראת שימוש

⚠️ אזהרה: מכשיר זה יותקן על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

התקנה שגויה עלולה לגרום לפגיעה ולנזק, שהיצרן לא ייקח על עצמו את האחריות להן, והאחריות לא תהיה בתוקף.

לפני ההתקנה ודא שקיימת התאמה בין תנאי חלוקת הגז באזור מגוריך (מתח החשמל והתדר ו/או סוג הגז ולחץ הגז) לבין כוונני המכשיר. תנאי הכוונון של מכשיר זה מצוינים בתווית.

יש לציית לחוקים, לתקנות, להנחיות ולתקנים התקפים במדינה שבה משתמשים במכשיר (תקנות בטיחות, מחזור נכון, בהתאם לתקנות, וכו').

2.1 הוראות למתקין

דרישות אזור

לחדרים בעלי נפח קטן מ-5 מ"ק, דרוש אזור קבוע של שטח פנוי בגודל 100 סמ"ר.

לחדרים בעלי נפח בין 5 מ"ק ל-10 מ"ק, דרוש אזור קבוע של שטח פנוי בגודל 50 סמ"ר, אלא אם כן יש בחדר דלת הנפתחת ישירות לאוויר הפתוח, במקרה זה אין צורך באזור קבוע.

לחדרים בעלי נפח גדול מ-10 מ"ק, אין צורך באזור קבוע.

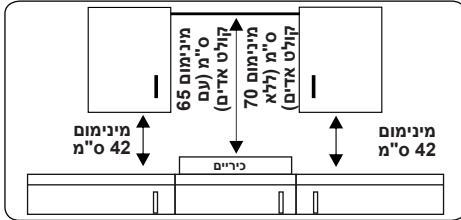
⚠️ חשוב: בלי קשר לגודל החדר, בכל החדרים שבהם מותקן המכשיר חייבת להיות גישה ישירה לאוויר הפתוח דרך חלון נפתח או כל דבר דומה.

פינוי גזים שרופים מהסביבה

מכשירים הפועלים על גז פולטים החוצה פסולת של גז שרוף, בין אם ישירות לחדר או דרך קולט אדים עם ארובה. אם אין אפשרות להתקין קולט אדים, התקן מאורר על החלון או על קיר, שיש בהם גישה לאוויר נקי. למאורר חייבת להיות יכולת להחליף את נפח האוויר במטבח לפחות 4-5 פעמים בשעה.

משטח העבודה והרהיטים שמסביב למכשיר חייבים להיות עשויים מחומרים עמידים בפני טמפרטורות מעל 100°C.

אם יש להתקין קולט אדים או ארון מעל המכשיר, יש להקפיד על מרחק בטיחות בין הכיריים לבין הארון/קולט אדים, כפי שמוצג להלן.



אין להתקין את המכשיר ישירות מעל מדיח כלים, מקרר, מקפיא, מכונת כביסה או מייבש כביסה.

אם ניתן לגשת לבסיס המכשיר ביד, יש להתקין מחסום עשוי מחומר מתאים מתחת לבסיס המכשיר, ולהקפיד שלא תהיה גישה לבסיס המכשיר.

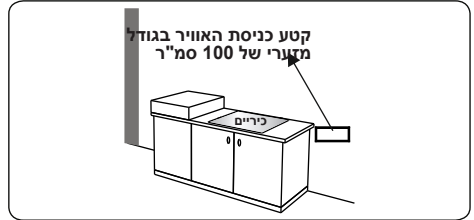
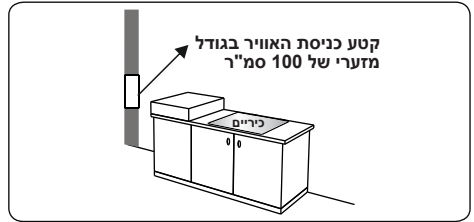
ניתן להציב את המכשיר קרוב לרהיט אחר בתנאי שגובה הרהיט במקום שבו מותקן המכשיר לא יעלה על גובה משטח הכיריים.

2.2 התקנת הכיריים

למכשיר מצרפת ערכת התקנה הכוללת חומר איטום דביק, תפסי התקנה וברגים.

חנוך את ממדי הפתח כפי שמצוין באיור. מקם את הפתח על משטח העבודה כך שלאחר התקנת הכיריים ימולאו הדרישות הבאות:

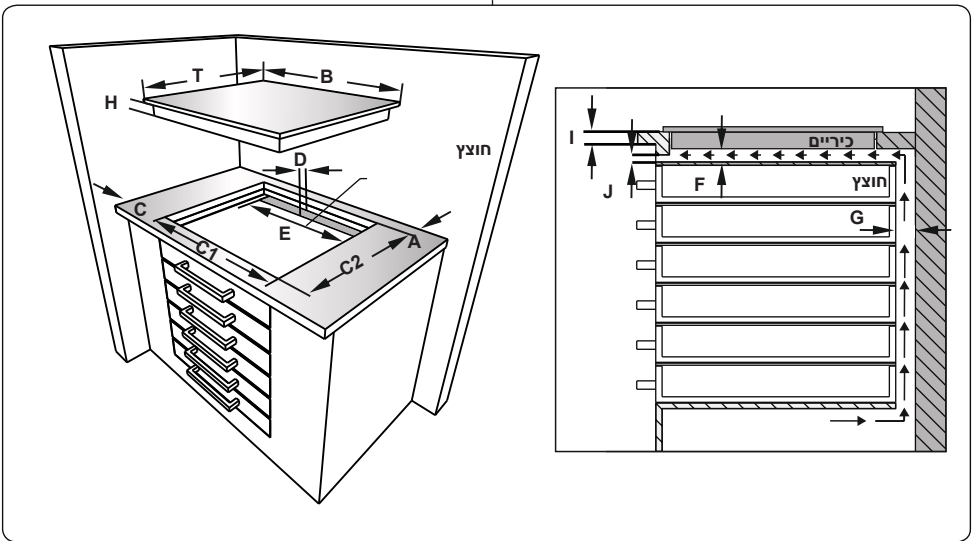
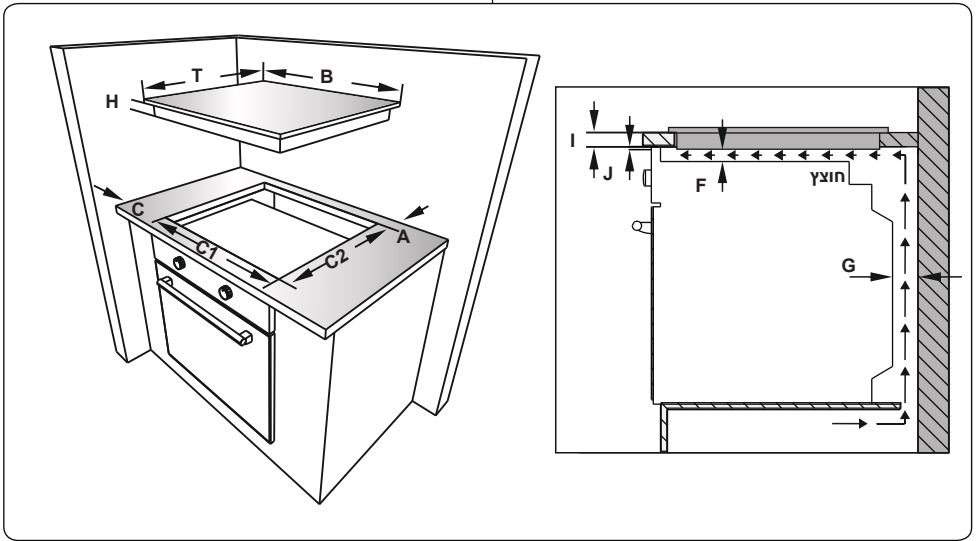
50	מינימום A (מ"מ)	580	B (מ"מ)
100	מינימום C (מ"מ)	510	T (מ"מ)
500	מינימום E (מ"מ)	40	H (מ"מ)
10	מינימום F (מ"מ)	560	C1 (מ"מ)
20	G (מ"מ)	490	C2 (מ"מ)
25	I (מ"מ)	50	D (מ"מ)
		5	J (מ"מ)



הוראות כלליות

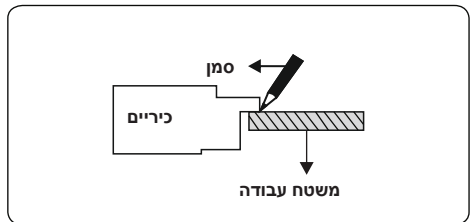
לאחר הסרת חומר האריזה מהמכשיר ומהאביזרים, ודא שלא נגרם נזק למכשיר. אם אתה חושש שנגרם נזק, אל תשתמש במכשיר, אלא צור קשר מייד עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.

ודא שאין בקרבת מקום חומרים מתלקחים או דליקים, כמו וילונות, שמן, מטלית, וכו', שעלולים להתלקח במהירות.



- הסר את הכיריים. הנח את חומר האיטום על הקו שסימנת. הקפד שהקו יעבור במרכז חומר האיטום. הקפד שהחיבורים יהיו חופפים בקירות ושלא יישאר רווח לאורך חומר האיטום.

- הנח את הכיריים בחתך. סמן את מיקום הכיריים על משטח הכיריים.



המותקן על פתח כניסה הגז של הכיריים, יש לקבע אותו על ידי קולר צינור.

חבר למכשיר צינור גמיש קצר ועמיד קרוב ככל האפשר למקור הגז.

אורך הצינור המרבי המותר הוא 1.5 מ'.

יש לחבר את ההתקן בהתאם לתקני הגז המקומיים הרלוונטיים.

יש להרחיק את הצינור הגמיש מאזורים שעשויים להגיע לטמפרטורה גבוהה של מעל 90°C .

אין לסדוק, לקרוע, לכופף או לקפל את הצינור הגמיש.

יש להרחיק את הצינור הגמיש מפינות חדות ומחפצים שיכולים לזוז.

לפני הרכבת החיבור, יש לוודא שהצינור הגמיש אינו פגום. השתמש במי סבון או בנוזל לבדיקת דליפה כדי לבצע את הבדיקה. אין להשתמש בלהבה חשופה לבדיקת דליפת גז.

כל פריטי המתכת המשמשים במהלך חיבור הגז חייבים להיות נקיים מחלודה. בדוק את תאריך התפוגה של רכיבים כלשהם המשמשים לחיבור.

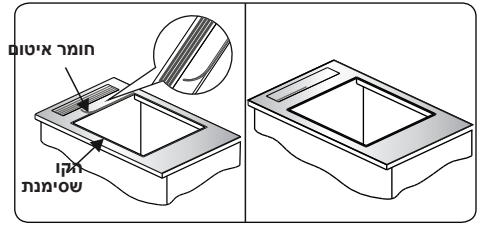
נקודות שיש לבדוק במהלך הרכבת חיבור גז קבוע:

השיטה המשמשת להרכבת חיבור גז קבוע (חיבור גז הנעשה על ידי תברגים, כמו אום) משתנה בהתאם למדינה שבה אתה מתגורר. החלקים הנפוצים ביותר למדינה שבה אתה מתגורר יסופקו עם רכישת המכשיר. אם נדרשים חלקים אחרים ניתן לספקם כחלקי חילוף.

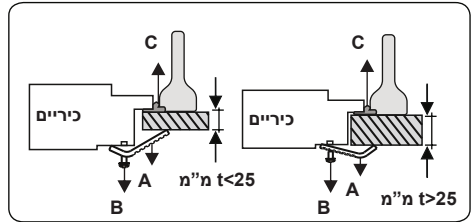
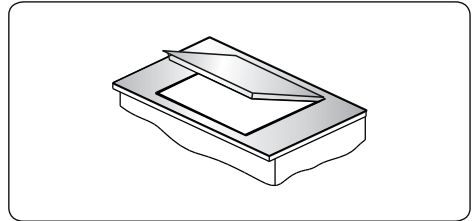
במהלך החיבור, החזק תמיד את האום על סעפת הגז הקבועה תוך סיבוב החלק המקביל. לחיבור בטוח, השתמש במפתחות ברגים בגודל המתאים. למשטחים שבין הרכיבים השונים, השתמש תמיד באטמים המגיעים בערכת חיבור הגז.

האטמים המשמשים במהלך החיבור חייבים גם להיות מאושרים לשימוש בחיבורי גז. אין להשתמש באטמי צינורות לחיבורי גז.

זכור שמכשיר זה מוכן לחיבור לצינור אספקת הגז במדינה שעבורה הוא יוצר. מדינת היעד העיקרית מסומנת במסכה האחורי של המכשיר. אם עליך להשתמש במכשיר במדינה אחרת, ייתכן שיידרשו חיבורים מאלה המוצגים באיור שלהלן. במקרה זה, צור קשר עם הרשויות המקומיות כדי לדעת מהו חיבור הגז הנכון.



הכנס את המכשיר לפתח וקבע אותו למקומו באמצעות תפסים (A) וברגים (B). כוונן את מיקומו של התפסים בהתאם לעובי משטח העבודה, והדק את הברגים החל בצורה שווה. חתוך חומר איטום מיותר (C) שנשאר מסביב למכשיר וזרוק אותו.



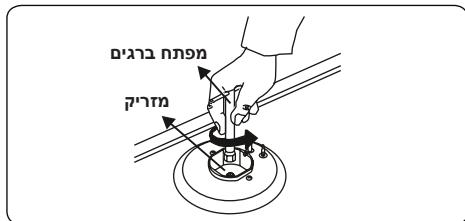
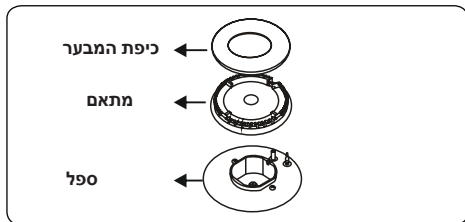
2.3 חיבור הגז

הרכבת אספקת הגז ובדיקת דליפות

חבר את המכשיר בהתאם לכל התקנים והתקנות המקומיים והבינלאומיים החלים. בדוק תחילה איזה סוג גז מותקן בכיריים. מידע זה ניתן למצוא במדבקה המודבקת בגב הכיריים. את המידע הקשור לסוגי הגז המתאימים ולמזריקי הגז המתאימים ניתן למצוא בטבלת הנתונים הטכניים. כדי ליהנות מהשימוש היעיל ביותר ולוודא צריכת גז מזערית, בדוק אם לחץ הגז הנכנס מתאים לערכים המופיעים בטבלת הנתונים הטכניים. אם לחץ הגז שבו אתה משתמש שונה מהערכים המצוינים, או אם הלחץ אינו יציב באזור מגורך, ייתכן שיהיה צורך להרכיב על פתח כניסת הגז וסת לחץ שניתן להשיג. צור קשר עם נציג מרכז מורשה כדי לבצע התאמות אלה.

נקודות שיש לבדוק במהלך הרכבת צינור גמיש:

אם חיבור הגז מבוצע על ידי צינור גמיש

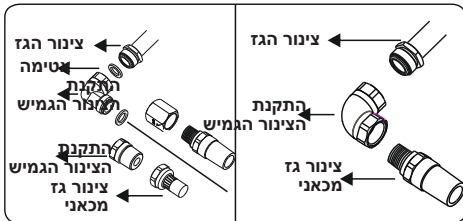
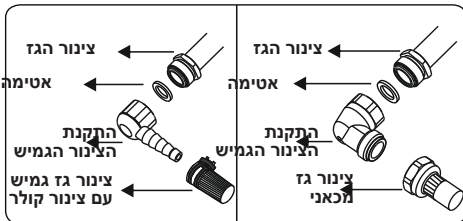
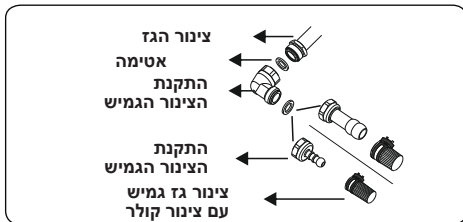


כוונון מצב הלהבה המופחת

ודא תחילה שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהזנת הגז פתוחה. מצב הלהבה המזערי מכוון על ידי בורג שטוח הממוקם על השסתום. לשסתומים עם התקן בטיחות לאיתור תקלות להבה, הבורג ממוקם בצד של כישור השסתום כפי שמוצג באיורים. לשסתומים ללא התקן בטיחות לאיתור תקלות להבה, הבורג ממוקם בתוך כישור השסתום כפי שמוצג באיור. כדי לכוון את מצב הלהבה בקלות רבה יותר, מומלץ להסיר את לוח הבקרה (ואת מתג המיקרו אם יש כזה בדגם שלך) במהלך ביצוע השינויים.

כדי לקבוע את המצב המינימלי, הצת את המעברים והשאר אותם בוערים במצב המזערי. בעזרת מברג קטן, הדק או שחרר את בורג המעקף על ידי סיבובו בכ-90 מעלות. לאחר שהלהבה הגיעה לאורך של כ-4 מ"מ, הגז מתפזר היטב. ודא שהלהבה אינה דועכת מבעבר ממצב מרבי למצב מזערי. נופף בידיך לכיוון הלהבה ליצירת רוח מלאכותית, כדי לראות אם הלהבות יציבות.

יש לשחרר את בורג המעקף לצורך המרת הגז מנוזלי לטבעי. יש להדק בורג המעקף לצורך המרת הגז מטבעי לנוזלי. ודא שהמכשיר מנותק מהחשמל ושהזנת הגז פתוחה.



את הכיריים יתקין ויחזק אך ורק טכנאי גז מוסמך ורשום בהתאם לחוקי הבטיחות.

⚠ אזהרה: אין להשתמש בלהבה חשופה לבדיקת דליפות גז.

2.4 המרת גז (אם אפשרות זו זמינה)

המכשיר מיועד לפעול עם גז נוזלי או טבעי. את מבערי הגז ניתן להתאים לסוגי גז שונים, על ידי החלפת המזריקים המתאימים וכוונון אורך הלהבה המזערי בהתאם לגז שבו משתמשים. לשם כך, יש לבצע את הפעולות הבאות.

החלפת מזריקים מבערי הכיריים

- נתק את אספקת הגז מהצינור הראשי והוצא את תקע המכשיר משקע החשמל.
- הסר את כיפות המבערים ואת המתאמים.
- השתמש במפתח ברגים 7 מ"מ כדי לשחרר את הברגת המזריקים.
- החלף את המזריק במזריקים הנמצאים בערכת המרת הגז, בקוטר המתאים לסוג הגז שבו ייעשה שימוש, בהתאם לטבלת מזריקי הגז.

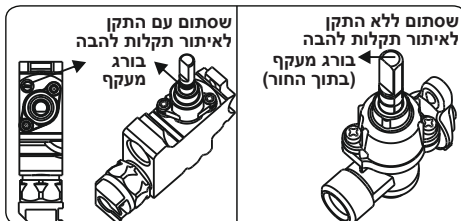
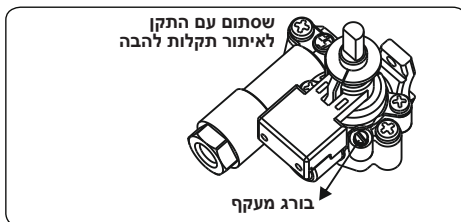
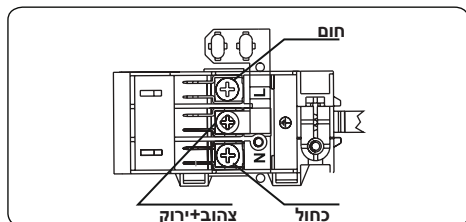
תקע, יש להשתמש במתג ניתוק רב קוטבי (ברוח של פחות 3 מ"מ בין המגעים) כדי לציית לתקנות הבטיחות.

ניתן לגשת ביתר קלות למתג עם הניתך לאחר התקנת המכשיר.

ודא שכל החיבורים הודקו היטב.

קבע את כבל אספקת החשמל במהדק הכבל ולאחר מכן סגור את המכסה.

חיבור קופסת החיבורים נמצאת על קופסת החיבורים.



שינוי פתח כניסת הגז

בחלק מהמדינות, סוג כניסת הגז יכול להיות שונה כשמדובר בגז טבעי או בגז נוזלי. במקרה זה, הסר את רכיבי החיבור הנוכחיים ואת האומים (אם יש) וחבר בהתאם את צינור אספקת הגז החדש. בכל המצבים, כל הרכיבים המשמשים בחיבורי הגז צריכים להיות מאושרים על ידי הרשויות המקומיות ו/או הבינלאומיות. בכל חיבורי הגז, עיין בסעיף "הרכבת אספקת הגז ובדיקת דליפות" המוסבר לעיל.

2.5 חיבור לחשמל ובטיחות (אם קיים)

אזהרה: החיבור לחשמל של מכשיר זה יבוצע על ידי נציג שירות מורשה או חשמלאי מוסמך, בהתאם להוראות שבמדריך זה ובהתאם לתקנות המקומיות הנוכחיות.

אזהרה: יש להאריק מכשיר זה.

לפני חיבור המכשיר לחשמל, יש לבדוק את דירוג המתח של המכשיר (מוטבע על לוחית הזיהוי של המכשיר) אם הוא מתאים למתח החשמל הקיים ואם חוטי החשמל יכולים לעמוד בדירוג ההספק של המכשיר (גם הוא מצוין בלוחית הזיהוי).

במהלך ההתקנה, ודא שנעשה שימוש בכבלים מבודדים. חיבור שגוי עלול לגרום נזק למכשיר. אם כבל החשמל פגום ויש להחליפו, יחליף אותו גורם מוסמך.

אין להשתמש במתאמים, מפצלים או כבלים מאריכים.

יש להרחיק את כבל החשמל מחלקים חמים של המכשיר ואין לכופף או למעוך אותו. זאת כדי למנוע גרימת נזק לכבל או קצר.

אם המכשיר אינו מחובר לחשמל באמצעות

3. תכונות המוצר

חשוב: המפרטים של המוצר יכולים להיות שונים ממכשיר למכשיר, והמכשיר שלך עשוי להיות שונה מזה המוצג באיורים שלהלן.



רשימת הרכיבים

1. מבער הגז
2. לוח בקרה



4. השימוש במוצר

4.1 שימוש במבערי גז

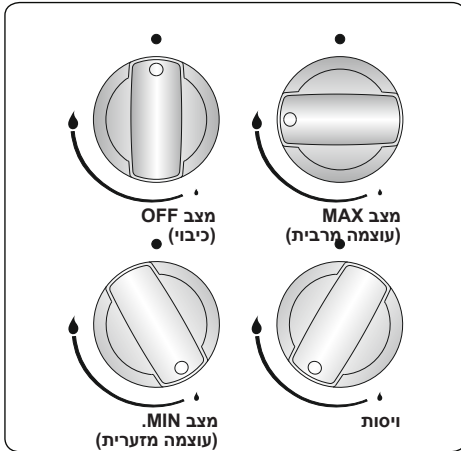
הצתת המבערים

סמל המצב מעל לכל כפתור בקרה מציין מהו המבער שעליו שולט הכפתור.

הצתת ידנית של מבערי הגז

אם במכשיר לא הותקן עזר הצתה, או אם אירעה תקלה ברשת החשמל, פעל בהתאם לפעולות המפורטות להלן.

למבערי הכיריים: לחץ על כפתור המבער שברצונך להצית והמשך ללחוץ עליו תוך כדי סיבובו נגד כיוון השעון, עד שהכפתור יגיע למצב 'עוצמה מרבית'. המשך ללחוץ על הכפתור והחזק גפרור או קיסם בוער או כל עזר ידני אחר כלפי ההיקף העליון של המבער. הרחק את מקור ההצתה מהמבער מיד לאחר שאתה רואה להבה יציבה.



לאחר ההצתה, הסתכל על הלהבות ובדוק אם הן תקינות. אם אתה רואה קצה להבה צהוב, להבה מורמת או בלתי יציבה, הפסק את זרימת הגז, ולאחר שהכיפות והכתרים התקררו, בדוק הם הורכבו בצורה נכונה. ודא שלא הצטברו נוזלים בכיפות המבערים. אם הלהבות המבער כובות בטעות, כבה את המבערים, אורר את המטבח באוויר צח והמתן לפחות 90 שניות לפני שתנסה להצית שוב את המבער.

הצתת חשמלית על ידי כפתור הבקרה

לחץ על כפתור המבער שברצונך להצית והמשך ללחוץ עליו תוך כדי סיבובו נגד כיוון השעון, עד שהכפתור יגיע למצב של 90 מעלות. המתג הזעיר שמתחת לכפתור ייצר ניצוץ באמצעות המצת כל עוד כפתור הבקרה לחוץ. לחץ על הכפתור עד שתראה להבה יציבה על המבער.

התקן בטיחות מפני להבה

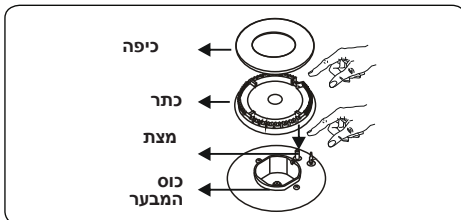
מבערי הכיריים

כיריים שבהם מותקן התקן לאיתור תקלות להבה מספקים אבטחה במקרה של כיבוי להבה בטעות. במקרה זה, ההתקן יחסום את מעברי הגז וימנע הצטברות של גז בלתי שרוף. המתן 90 שניות לפני שתצית שוב מבער גז שכבה.

4.2 פקדי הכיריים

מבער הכיריים

לכפתור 3 מצבים: כבוי (0), עוצמה מרבית (סמל של להבה גדולה) ועוצמה מזערית (סמל של להבה קטנה). הצת את המבער כאשר הכפתור במצב 'עוצמה מרבית'; תוכל לכוונן את אורך הלהבה בין מצב של 'עוצמה מרבית' למצב של 'עוצמה מזערית'. אין להפעיל את המבערים כאשר הכפתור נמצא בין מצב 'עוצמה מרבית' למצב 'עוצמה מזערית'.




כדי לכבות את מבערי הכיריים, סובב את כפתור מבערי הכיריים בכיוון השעון למצב '0' או למצב שבו הסמן על כפתור מבערי הכיריים יצביע כלפי מעלה. בכיריים קיימים מבערים בעלי קטרים שונים. תיווכח שהדרך החסכונית ביותר להשתמש בגז היא לבחור את מבער הגז בגודל הנכון המתאים לגודל סיר הבישול ולהביא את הלהבה למצב של 'עוצמה מזערית' לאחר שהבישול עבר את נקודת הרתיחה. מומלץ תמיד לכסות את סיר הבישול כדי למנוע אובדן חום.

לקבלת ביצועים מרביים של המבערים הראשיים, אנו מציעים להשתמש בסירים בעלי תחתית שטוחה ובקטרים הבאים. שימוש בסירים בעלי קוטר קטן כמו אלה המוצגים להלן יגרמו לבזבז אנרגיה.


מבער מהיר / מבער ווק	22-26 ס"מ
מבער בעל מהירות חימום בינונית	14-22 ס"מ
מבער עזר	12-18 ס"מ

ידי היצרן לפני שתשתמש בהם במכשיר.

יש להשתמש בתכשירי ניקוי בצורת משחה או נוזל שאינם מכילים גרגרים. אין להשתמש במשחות קאוסטיות (גורמות לשריטות), אבקות ניקוי שורטות, צמר פלדה גס או כלים קשים וחדים, מכיוון שאלה עלולים לגרום נזק למשטחי הכיריים.

 אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים גרגרים, מכיוון שהם עלולים לשרוט את הזכוכית, וכן חלקים מצופים באמייל ו/או בצבע.

אם גולשים נוזלים על הכיריים, נקה אותם מיד כדי לא לגרום נזק.

 אין להשתמש בקיטור לצורך ניקוי חלק כלשהו של המכשיר.

ניקוי כיריים הפועלים על גז

• נקה בקביעות את הכיריים הפועלים על גז.


הרם את הרשתות התומכות בסיר, וכן את הכיפות והכתרים של מבערי הכיריים.


נגב את משטח הכיריים במטלית רכה הטבולה במי סבון. לאחר מכן, נגב שוב את משטח הכיריים במטלית רטובה, ויבש אותם.

שטוף בסבון ובמים את כיפות מבערי הכיריים. אין להשאיר אותם רטובים. יבש אותם מיד במטלית יבשה.

הקפד להרכיב מחדש בצורה נכונה את כל החלקים לאחר הניקוי.

משטחי רשתות התמיכה בסירים עלולים להישרט עם הזמן עקב השימוש בכיריים. זאת אינה תקלת ייצור.

 אין להשתמש בספוג מתכת לצורך ניקוי חלק כלשהו של הכיריים.

 הקפד שלא ייכנסו מים למבערים, שכן הם עלולים לסתום את מזריקי הגז.

ניקוי חלקי הזכוכית (אם קיימים)

• נקה בקביעות את חלקי הזכוכית של המכשיר.

השתמש בנוזל לניקוי זכוכית כדי לנקות את הצד הפנימי והחיצוני של חלקי הזכוכית. לאחר מכן, שטוף אותה ויבש אותה ביסודיות במטלית יבשה.

ודא שקצות הלהבות אינם מתפשטים מעבר להיקף החיצוני של הסיר, כדי למנוע פגיעה באביזר פלסטיק, כמו ידיות.

סגור את השסתום הראשי של בקרת הגז כשהמבערים אינם בשימוש במשך פרק זמן ממושך.

⚠ אזהרה:

יש להשתמש אך ורק בסירים בעלי תחתית שטוחה ועבה.

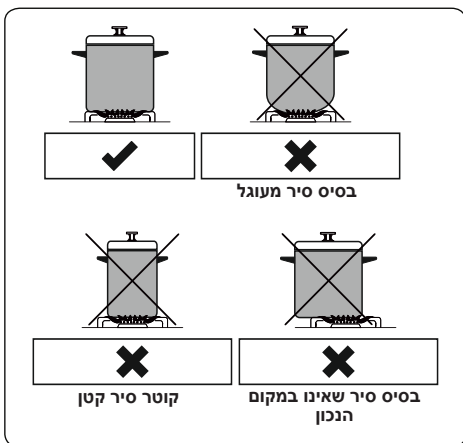
ודא שתחתית הסיר יבשה לפני הנחת הסיר על המבער.

הטמפרטורה של החלקים הנגישים עשויה להיות גבוהה כשהמכשיר פועל. חובה להרחיק ילדים ובעלי חיים מהמבערים בזמן הבישול או אחרי.

לאחר השימוש, הכיריים נשארים חמים מאוד למשך פרק זמן ממושך. אין לגעת בהם ואין להניח עליהם חפץ כלשהו.

אין להניח על הכיריים סכינים, מזלגות, כפות ומסכים, מכיוון הכיריים מתחממים ועלולים לגרום כוויות חמורות.

אין לאפשר לידיות הסיר או לכל כלי בישול אחר לבלוט מעבר לקצה של משטח הכיריים.



5. ניקוי ותחזוקה

5.1 ניקוי

⚠ אזהרה: כבה את המכשיר והנח לו להתקרר לפני שתתחיל בניקוי.


הוראות כלליות


• בדוק אם חומרי הניקוי מתאימים ומומלצים על

ניקוי חלקים המצופים באמייל

נקה בקביעות את חלקי המכשיר המצופים באמייל.

נגב את החלקים המצופים באמייל במטלית רכה הטבולה במי סבון. לאחר מכן, נגב אותם שוב במטלית רטובה, ויבש אותם.


אל תנקה את החלקים המצופים באמייל כשהם חמים עדיין מהבישול. 


אל תשאיר על ציפוי האמייל חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במשך זמן רב. 

ניקוי חלקי פלדת אל-חלד (אם ישנם)


נקה בקביעות את חלקי פלדת האל-חלד של המכשיר.

נגב את חלקי פלדת האל-חלד במטלית רכה הטבולה במים בלבד. לאחר מכן, יבש אותם ביסודיות במטלית יבשה.

אל תנקה את חלקי פלדת האל-חלד כשהם חמים עדיין מהבישול. 

אל תשאיר על פלדת האל-חלד חומץ, קפה, חלב, מלח, מים, לימון או מיץ עגבניות במשך זמן רב. 

5.2 תחזוקה

אזהרה: תחזוקת מכשיר זה תבוצע רק על ידי נציג שירות מורשה או טכנאי מוסמך. 

מקשי בקרה אחרים

בדוק מדי פעם את תאריך התפוגה של הצינור לחיבור הגז

בדוק מדי פעם את הצינור לחיבור הגז. אם נמצא פגם, צור קשר עם נציג שירות מורשה כדי להחליף את הצינור.

אם נמצא פגם בעת הפעלת כפתורי הבקרה של המכשיר, צור קשר עם נציג שירות מורשה.

6. איתור תקלות והובלה

6.1 איתור תקלות

אם יש לך עדיין בעיה עם המכשיר לאחר בדיקת כל השלבים הבסיסיים באיתור התקלות, צור קשר עם נציג שירות מורשה או עם טכנאי מוסמך.

פתרון	סיבה אפשרית	בעיה
בדוק את מצב התנור ו/או את כפתור בקרת המבער של הגריל. בדוק את אספקת הגז ואת לחץ הגז. בדוק אם קיימת אספקת חשמל. ודא גם שמכשירי החשמל האחרים פועלים.	ייתכן שהמבערים במצב 'כבוי'. לחץ הגז המסופק אינו נכון. מתג החשמל (אם יש למכשיר חיבור לחשמל) כבוי.	מבערי הכיריים אינם פועלים.
ודא שחלקי המבער הונחו בצורה נכונה. בדוק את אספקת הגז ואת לחץ הגז. ייתכן שיש צורך להחליף את מכל הגז הנוזלי. בדוק אם קיימת אספקת חשמל. ודא גם שמכשירי החשמל האחרים פועלים.	כיפת המבער וכתר המבער מורכבים בצורה לא נכונה. לחץ הגז המסופק אינו נכון. ייתכן שמכל הגז הנוזלי (אם קיים) התרוקן. מתג החשמל (אם יש למכשיר חיבור לחשמל) כבוי.	מבערי הכיריים אינם נדלקים.
ודא שחלקי המבער הונחו בצורה נכונה. העיצוב של המבער יכול לגרום ללהבה להיראות בצבע כתום/צהוב באזורים מסוימים של המבער. אם אתה מפעיל את המכשיר בגז טבעי, ייתכן שלגז הטבעי של העיר יהיו הרכבים אחרים. אין להפעיל את המכשיר במשך שעותיים.	כיפת המבער וכתר המבער מורכבים בצורה לא נכונה. הרכבי גז שונים.	צבע הלהבה כתום/צהוב.
ודא שחלקי המכשיר יבשים ונקיים.	ייתכן שחלקי המבער אינם נקיים או שהם אינם יבשים.	המבער אינו נדלק או שהוא נדלק בחלקו בלבד.
זוהי תופעה רגילה. הרעש עשוי להיחלש עם התחממות המבער.	-	המבער משמיע רעש.
זוהי תופעה רגילה כאשר חלקי מתכת על הכיריים משמיעים רעש כמשתמשים בהם.	-	רעש

6.2 הובלה

אם אתה צריך להוביל את המוצר, השתמש באריזה המקורית של המוצר, והובל אותו בקופסה המקורית. פעל בהתאם לסימני ההובלה המופיעים על האריזה. קבע למוצר בסרט הדבקה את כל החלקים המשוחררים כדי למנוע נזקים למוצר במהלך ההובלה.
אם האריזה המקורית אינה ברשותך, הכן קופסת נשיאה באופן שהמכשיר, במיוחד המשטחים החיצוניים של המוצר, יהיו מוגנים מפני איומים חיצוניים.

7. מפרטים טכניים

7.1 סולם אנרגיה






G30-30 mbar kW 545 g/h 7.5 סיווג: 3 IL 13B/P	G30 28-30 mbar
גדול מבער	
ג/ש (1/100) (ג/ש)	85
דירוג נומינלי (kW)	3
הצריכה 1h	g/h 218,1
מדיום מבער	
ג/ש (1/100) (ג/ש)	65
דירוג נומינלי (kW)	1,75
הצריכה 1h	g/h 127,2
מדיום מבער	
ג/ש (1/100) (ג/ש)	65
דירוג נומינלי (kW)	1,75
הצריכה 1h	g/h 127,2
עזר מבער	
ג/ש (1/100) (ג/ש)	50
דירוג נומינלי (kW)	1
הצריכה 1h	g/h 72,7

<i>NORMANDE</i>		מותג
ND 6200B		דגם
גז		סוג כיריים
4		מספר אזורי בישול
גז		טכנולוגיית חימום-1
מבער קטן		גודל-1
לא רלוונטי	%	יעילות אנרגטית-1
גז		טכנולוגיית חימום-2
מהירות חימום בינונית		גודל-2
59,0	%	יעילות אנרגטית-2
גז		טכנולוגיית חימום-3
מהירות חימום בינונית		גודל-3
59,0	%	יעילות אנרגטית-3
גז		טכנולוגיית חימום-4
חימום מהיר		גודל-4
57,0	%	יעילות אנרגטית-4
58,3	%	היעילות האנרגטית של הכיריים
		כיריים אלה עומדים בתקן EN 30-2-1
<p>עצות לחיסכון באנרגיה</p> <p>כיריים</p> <ul style="list-style-type: none"> - השתמש בכלי בישול בעלי בסיס שטוח. - השתמש בכלי בישול בגודל מתאים. - השתמש בכלי בישול עם מכסים. - מזער את כמות הנוזלים או השומן. - כאשר הנוזלים מתחילים לרתוח, הקטן את עוצמת החימום. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use	7
1.4 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	10
2.1 Instructions for the Installer	10
2.2 Installation of the Hob.....	11
2.3 Gas Connection.....	12
2.4 Gas Conversion (If available).....	13
2.5 Electrical Connection and Safety (If available).....	14
3.PRODUCT FEATURES	16
4.USE OF PRODUCT	17
4.1 Use of gas burners	17
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	18
5.1 Cleaning	18
5.2 Maintenance	19
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	20
6.1 Troubleshooting.....	20
6.2 Transport	20
7.TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	21
7.1 Injector Table	21



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by 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 should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


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

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

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

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for

non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- This appliance is not connected to a ventilation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- If the burner has not lit after 15 seconds, stop operating the device and open the compartment door. Wait at least 1 minute before attempting to ignite the burner again.
- These instructions are only valid if the correct country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, refer to the technical instructions which describe how to modify the appliance to match the conditions of use of the country.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- If your appliance is provided with a cooking hotplate made of glass or glass ceramic:
 - ⚠ **CAUTION:** “In case of hotplate glass breakage”:
 - immediately shut off all burners and any electrical heating elements and isolate the appliance from the power supply,
 - do not touch the appliance surface,
 - do not use the appliance.

- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE


- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the

cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.

 **CAUTION:** The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use. Keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).

- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, such as opening a window, or for more effective ventilation, for example, increasing the level of mechanical ventilation where necessary.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is switched off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

Disposal of your old machine



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

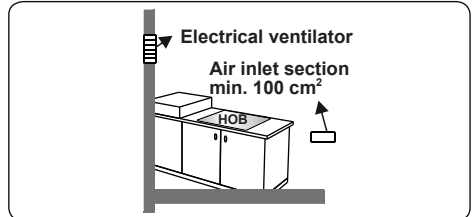
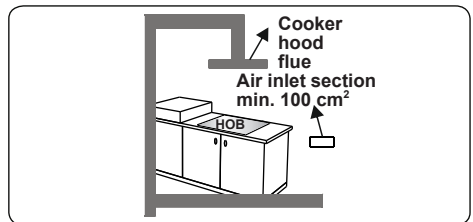
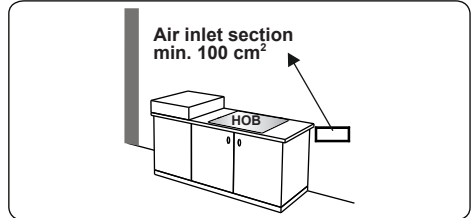
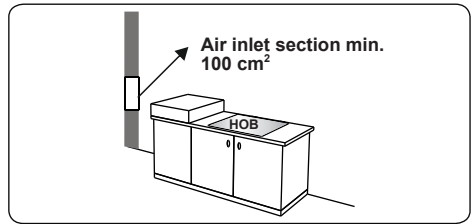
Ventilation requirements

- For rooms with a volume of less than 5 m³, permanent ventilation of 100 cm² free area is required.
- For rooms with a volume of between 5 m³ and 10 m³, permanent ventilation of 50 cm² free area will be required, unless the room has a door which opens directly to the outside air in which case no permanent ventilation is required.
- For rooms with a volume greater than 10 m³, no permanent ventilation is required.

Important: Regardless of room size, all rooms containing the appliance must have direct access to outside air via an openable window or equivalent.

Emptying of burned gases from the environment

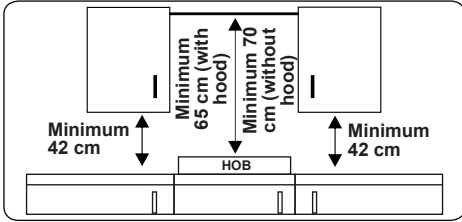
Gas appliances expel burned gas waste to the outside air, either directly or via a cooker hood with a chimney. If it is not possible to install a cooker hood, install a fan on the window or wall that has access to fresh air. The fan must have the capacity to change the volume of air in the kitchen a minimum of 4-5 times per hour.



General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety

distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.
- The appliance can be placed close to

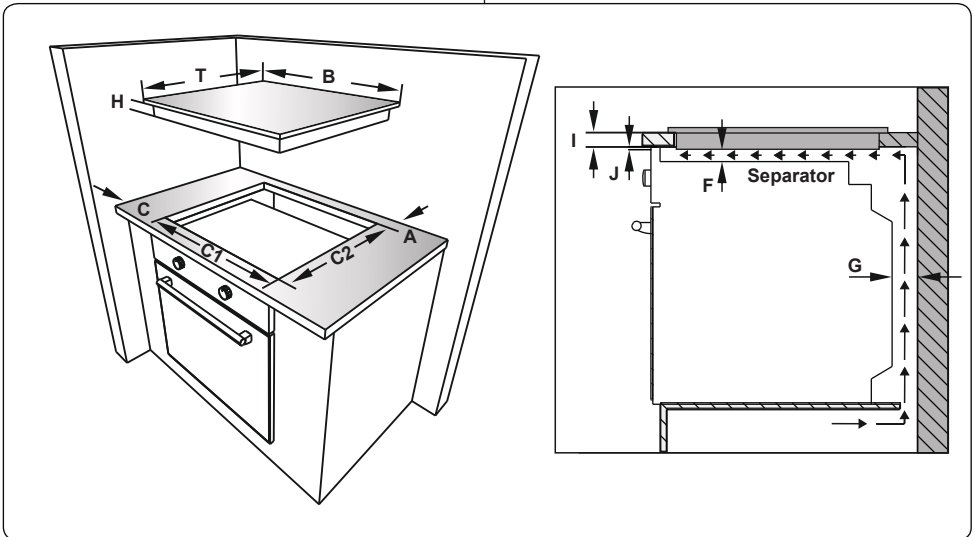
other furniture on condition that, in the area where the appliance is set up, the furniture's height does not exceed the height of the cooktop.

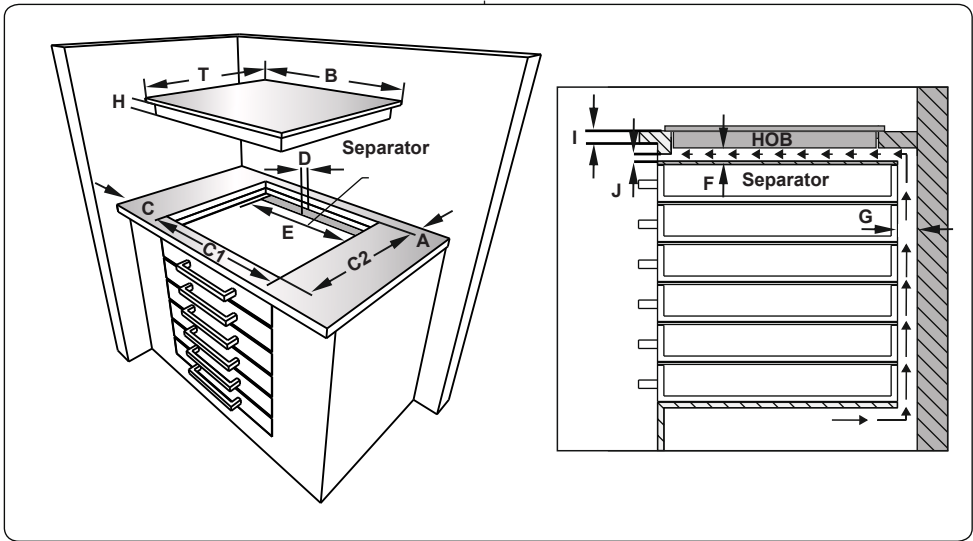
2.2 INSTALLATION OF THE HOB

The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed:

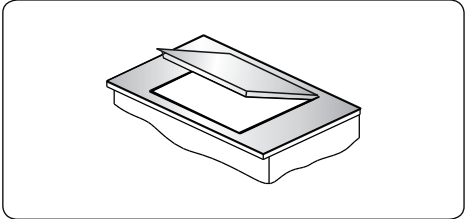
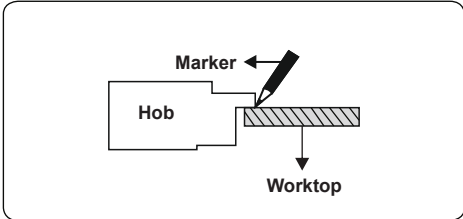
B (mm)	580	min. A (mm)	50
T (mm)	510	min. C (mm)	100
H (mm)	40	min. E (mm)	500
C1 (mm)	560	min. F (mm)	10
C2 (mm)	490	G (mm)	20
D (mm)	50	I (mm)	25
J (mm)	5		



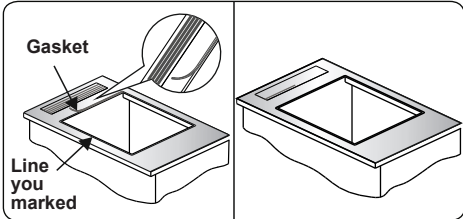
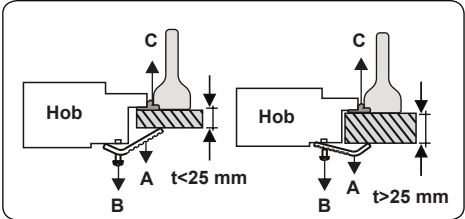


- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

excess sealing material (C) from around the appliance.



- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



2.3 GAS CONNECTION

Assembly of gas supply and leakage check

Connect the appliance in accordance with applicable local and international standards and regulations. First, check what type of gas is installed on the cooker. This information is available on a sticker on the back of the cooker. You can find the information related to appropriate gas types and appropriate gas injectors in the technical data table. Check that the

- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the screws evenly. Carefully trim away any

feeding gas pressure matches the values on the technical data table, to be able to get the most efficient use and to ensure the minimum gas consumption. If the pressure of used gas is different than the values stated or is not stable in your area, it may be necessary to assemble an available pressure regulator on the gas inlet. You should contact the authorised service centre to make these adjustments.

Points that must be checked during flexible hose assembly:

- If the gas connection is made by a flexible hose fixed onto the gas inlet of the hob, it must be fixed on by a pipe collar.
- Connect your appliance with a short and durable hose that is as close as possible to the gas source.
- The permitted maximum length of the hose is 1.5 m.
- The device should be connected in line with the relevant local gas standards.
- The hose must be kept clear of areas that may heat up to temperatures of more than 90°C.
- The hose must not be cracked, torn, bent or folded.
- Keep the hose clear of sharp corners and objects that could move.
- Before you assemble the connection, you must make sure the hose is not damaged. Use bubbly water or leakage fluids to perform the check. Do not use a naked flame to check for gas leakage.
- All metal items that are used during gas connection must be free from rust. Check the expiry date of any components used for connection.

Points that must be checked during fixed gas connection assembly:

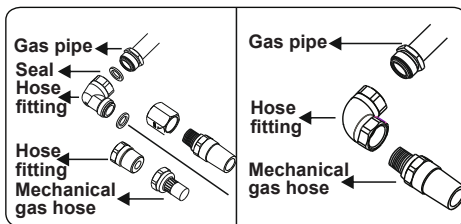
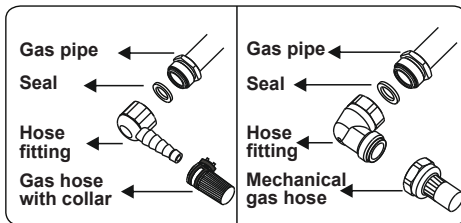
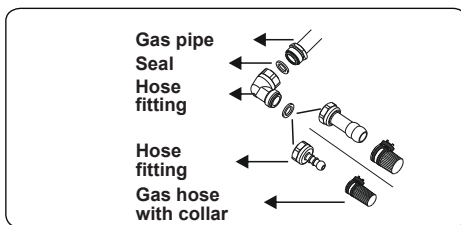
The method used to assemble a fixed gas connection (gas connection made by threads, e.g. a nut) varies according to the country you are in. The most common parts for your country will be supplied with your appliance. Any other parts required can be supplied as spare parts.

During connection, always keep the nut on the gas manifold fixed while rotating the counter-part. Use appropriately-sized spanners for a safe connection. For surfaces between different components

always use the seals provided in the gas conversion kit.

The seals used during connection should also be approved to be used in gas connections. Do not use plumbing seals for gas connections.

Remember that this appliance is ready to be connected to the gas supply in the country for which it has been produced. The main country of destination is marked on the rear cover of the appliance. If you need to use it in another country, any of the connections in the figure below may be required. In such a case, contact local authorities to learn the correct gas connection.



The Cooker must be installed and maintained by a suitably qualified gas registered technician in accordance with current safety legislation.

⚠ WARNING: Do not use a naked flame to check for gas leaks.

2.4 GAS CONVERSION (IF AVAILABLE)

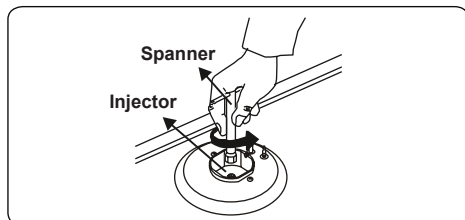
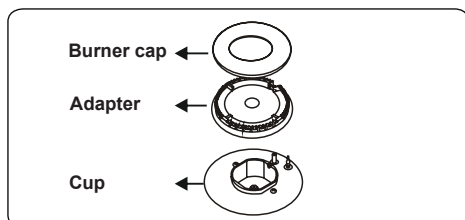
Your appliance is designed to be operated with LPG/NG gas. The gas burners can

be adapted to different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length suitable to the gas in use. For this purpose, the following steps should be performed.

Changing injectors

Hob burners

- Cut off the main gas supply and unplug the appliance from the mains electrical supply.
- Remove the burner caps and the adapters.
- Use a 7 mm spanner to unscrew the injectors.
- Replace the injector with the ones from the gas conversion kit, with the correct diameters for the type of gas that is going to be used, according to the gas injector table.



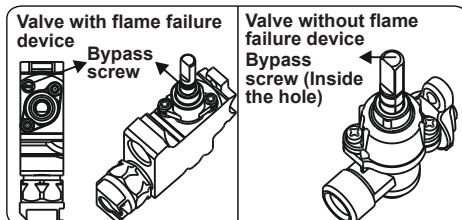
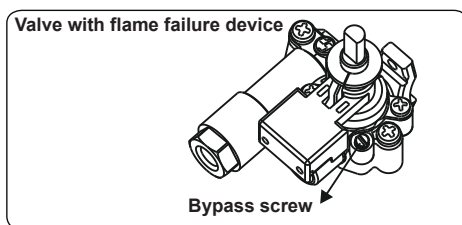
Adjusting the reduced flame position

First of all, make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open. The minimum flame position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with a flame failure safety device, the screw is located on the side of the valve spindle as shown in the figures. For valves without a flame failure safety device, the screw is located inside the valve spindle as shown in the figure. To make adjusting the flame position easier, we recommend that you remove the control panel (and the micro switch if your model has one) during the alteration.

To determine the minimum position, ignite

the burners and leave them on in the minimum position. With the help of a small screwdriver, fasten or loosen the bypass screw by around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the gas is well distributed. Make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand towards the flame to see if the flames are stable.

The bypass screw must be loosened for conversion from LPG to NG. For conversion from NG to LPG, the bypass screw must be tightened. Make sure that the appliance is unplugged from the mains electrical supply and that the gas feed is open.



Changing the gas inlet

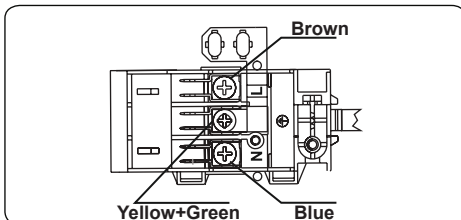
For some countries, the gas inlet type can be different for NG/LPG gases. In this case, remove the current connection components and nuts (if any) and connect the new gas supply accordingly. In all conditions, all components used in gas connections should be approved by local and/or international authorities. In all gas connections, refer to the "Assembly of gas supply and leakage check" clause explained above.

2.5 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY (IF AVAILABLE)

⚠ WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

! WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified personnel.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.

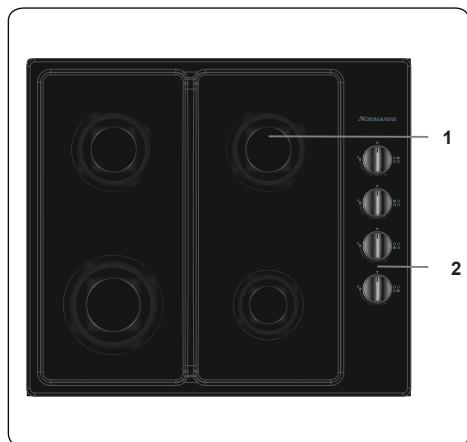


3. PRODUCT FEATURES



Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Gas Burner
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 USE OF GAS BURNERS

Ignition of the burners

The position symbol above each control knob indicates the burner that the knob controls.

Manual Ignition of the Gas Burners

If your appliance is not equipped with an ignition aid, or in case there is a failure in the electric network, follow the procedures listed below.

For Hob Burners: Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 'maximum' position. Continue pressing the knob and hold a lit match, taper or other manual aid to the upper circumference of the burner. Move the ignition source away from the burner as soon as you see a stable flame.

Electrical ignition by control knob

Push in the knob of the burner you wish to ignite and keep it pressed while turning it anti-clockwise until the knob is in the 90 degrees position. The microswitch under the knob will create sparks through the spark plug for as long as the control knob is pressed. Press the knob until you see a stable flame on the burner.

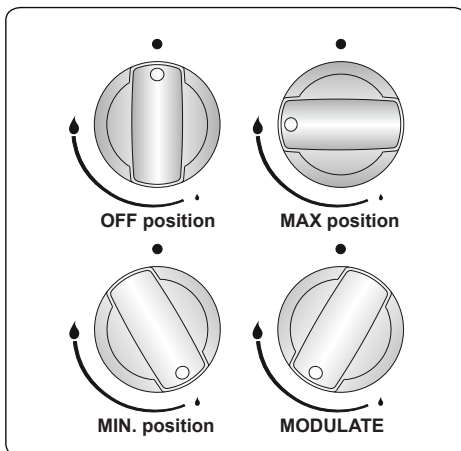
Flame safety device

Hob burners

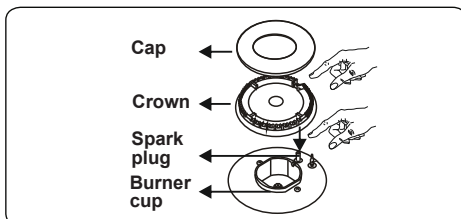
Hobs equipped with a flame failure device provide security in case of an accidentally extinguished flame. If such a case occurs, the device will block the burners gas lines and will avoid any accumulation of unburned gas. Wait 90 seconds before re-igniting an extinguished gas burner. Hob Controls

Hob burner

The knob has 3 positions: off (0), maximum (big flame symbol) and minimum (small flame symbol). Ignite the burner with the knob in the 'maximum' position; you can then adjust the flame length between the 'maximum' and 'minimum' positions. Do not operate the burners when the knob is between the 'maximum' and 'off' positions.



After ignition, visually check the flames. If you see a yellow tip, lifted or unstable flame, switch the gas flow off, then check the assembly of burner caps and crowns once they have cooled. Make sure there is no liquid in the burner caps. If the burner flames go out accidentally, switch the burners off, ventilate the kitchen with fresh air and wait at least 90 seconds before attempting re-ignition.



To switch the hob burners off, turn the hob burner knob clockwise to the '0' position or so that the marker on the hob burner knob points upwards.

Your hob has burners of different diameters. You will find that the most economical way of using gas is to choose the correct size gas burner for your cooking pan size and to bring the flame to the 'minimum' position once boiling point is reached. We recommend that you always cover your cooking pan to avoid heat loss.

To obtain maximum performance from the main burners, we suggest you use pots with the following flat bottom diameters. Using pots smaller than the minimum dimensions shown below will cause energy loss.

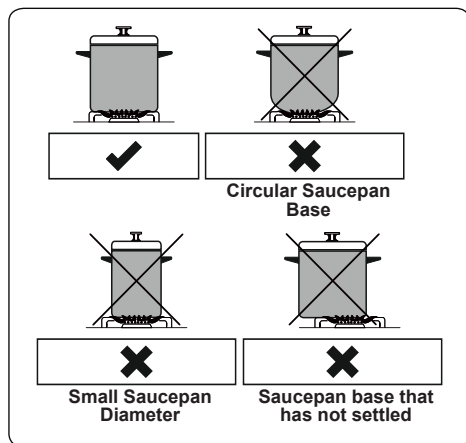
Rapid / Wok Burner	22-26 cm
Semi-rapid Burner	14-22 cm
Auxiliary Burner	12-18 cm

Make sure that the tips of the flames do not spread out from the outer circumference of the pan, as this may harm plastic accessories, such as handles.

Switch the main gas control valve off when the burners are not in use for prolonged periods of time.


WARNING:

- Only use flat-bottomed pans with thick bases.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the burner.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. It is imperative that children and animals are kept well away from the burners during and after cooking.
- After use, the hob remains very hot for a prolonged period of time. Do not touch it and do not place any object on top of it.
- Never place knives, forks, spoons and lids on the hob as they will get hot and could cause serious burns.
- Do not allow pan handles or any other cooking utensils to project over the edge of the cooker top.





5. CLEANING AND MAINTENANCE



5.1 CLEANING

 **WARNING:** Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.
-  Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.
- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.
-  Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Gas Hob

- Clean the gas hob on a regular basis.
- Take off the pan supports, caps and crowns of the hob burners.
- Wipe the hob surface with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe the hob surface over again with a wet cloth and dry it.
- Wash and rinse the hob-burner caps. Do not leave them wet. Dry them immediately with a dry cloth.
- Make sure you re-assemble all parts correctly after cleaning.
- The surfaces of the pan supports may become scratched over time due to use. This is not a production fault.
-  Do not use a metal sponge for cleaning any part of the hob.
-  Make sure no water gets into the burners as this may block the injectors.

Cleaning the Glass Parts (if available)

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.



Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the enamel for a long time.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.



Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

5.2 MAINTENANCE



WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Other Controls

- Periodically check expiration date of the gas connection pipe.
- Periodically check the gas connection pipe. If a defect is found, contact an authorised service provider to have it changed.
- If a defect is found while operating the control knobs of the appliance, contact an authorised service provider.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Hob burners do not work.	The burners may be in the 'off' position. Supply gas pressure may not be correct. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Check the position of oven and/or grill burner's control knob. Check the gas supply and gas pressure. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Hob burners do not light.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Supply gas pressure may not be correct. LPG cylinder (if applicable) may be depleted. Power (if the appliance has an electric connection) is switched off.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Check the gas supply and gas pressure. LPG cylinder may need replacing. Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
Flame colour is orange/yellow.	Burner cap and crown are not assembled correctly. Different gas compositions.	Ensure the burner parts have been placed correctly. Due to the design of the burner, the flame can appear to be orange/yellow in certain areas of the burner. If you operate the appliance with natural gas, city natural gas may have different compositions. Do not operate the appliance for a couple of hours.
Burner is not igniting or only partially lighting.	Burner parts may not be clean or dry.	Ensure that parts of the appliance are dry and clean.
Burner sounds noisy.	-	This is normal. The noise may reduce as they heat up.
Noise	-	It is normal for some metal parts on the cooker to produce noise when in use.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 INJECTOR TABLE

G30-30 mbar 7,5 kW 545 g/h I3B/P IL Class:3	G30 28-30 mbar
LARGE BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	85
NOMINAL RATING (KW)	3
CONSUMPTION	218,1 g/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h
MEDIUM BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	65
NOMINAL RATING (KW)	1,75
CONSUMPTION	127,2 g/h
SMALL BURNER	
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	50
NOMINAL RATING (KW)	1
CONSUMPTION	72,7 g/h

52307086

