



# طباخ غازي مدمج

# Built-in Gas Hob

## دليل المستخدم

## User's Manual

### الموديل:

- GH90S71 ▲
- GH90G81 ▲

### Models:

- ▲ GH90S71
- ▲ GH90G81

الرجاء قراءة هذا الدليل بعناية قبل تشغيل الجهاز،  
و احتفظ به للرجوع إليه مستقبلا.

هذه التصاميم و المواصفات عرضة للتغيير بهدف إدخال تحسينات عليها  
و ذلك دون إشعار مسبق

Please read this manual carefully before operating your set.  
Retain it for future reference.

Designs and specifications are subject to change for improvement  
without prior notice.



Thank you for choosing our gas cooktop.

To use this appliance correctly and prevent any potential risk, read these instructions before using the appliance.

Keep these instructions in a place where you can find them easily.

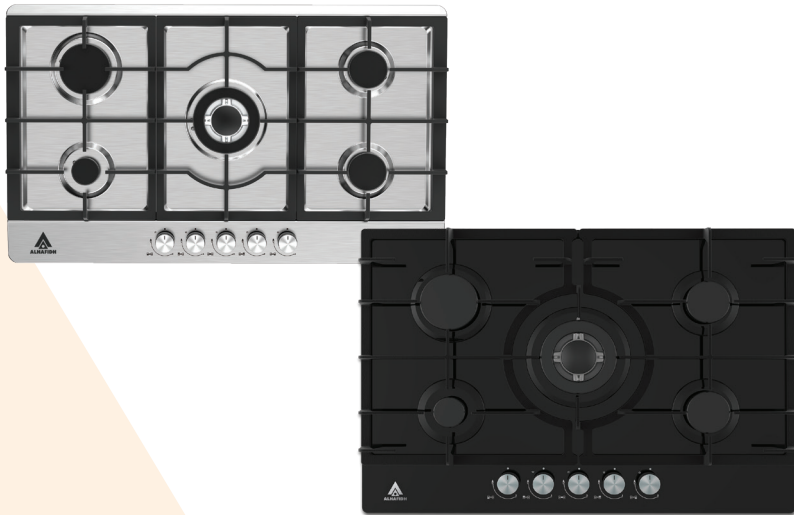
If you are unsure of any of the information contained in these instructions, please contact our customer care center.

The manufacturer shall not be responsible for any damages to persons or property caused by incorrect installation or use of the appliance.

The appliance has been certified for use in countries other than those marked on the appliance.

The manufacturer also reserves the right to make any modifications to the products as may be considered necessary or useful, also in the interests of the user, without jeopardizing the main functional and safety features of the products themselves.

The appliance is designed for a domestic environment and not a commercial one.



Model nos: GH90S71  
GH90G81

Preface

Safety Warning

- 3 Safety Instructions
- 4 Installation
- 5 Child and People Safety
- 6 During Use
- 8 Cleaning and Service
- 8 Environmental Information



Instructions for use and maintenance

- 9 Description of the appliance
- 10 How to Use the appliance
- 11 Safety and Energy saving advice
- 12 Cleaning and Maintenance

Technical instructions

- 14 Using instructions
- 15 Positioning
- 16 Installing the appliance
- 16 Gas Connection
- 19 Gas Specifition
- 19 Electrical Connection
- 20 Gas adjustment
- 21 Troubleshooting

- Please take the time to read this Instruction Manual before installing or using the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instrucion concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This instruction booklet must be kept with the appliance for any future reference. If the appliance is sold or transferred to another person, ensure the booklet is passed on to the new user. The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.
- The following marks are made to be easily understood so that you can prevent any accident caused by misuse in advance, and use the appliance more conveniently. Read the following contents thoroughly and ensure you understand them.

 <b>Danger/Warning</b>	Neglect of this mark may result in severe personal injury or death.
 <b>Caution</b>	Neglect of this mark may result in minor personal injury or property damage.

- The following marks are used in the Instruction Manual as follows:



Caution



No Access



No Fire Tool



Must Do



- If gas seems to leak, take the actions as follow:

- Do not turn on the light.
- Do not switch on/off any electrical appliance and do not touch any electric plug.
- Do not use a telephone.
  - 1 Stop using the product and close the middle valve.
  - 2 Open the window to ventilate.
  - 3 Contact our service centre by using a phone outside.



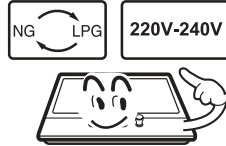
The fuel gas contains mercaptan, so that you can smell the gas leak (smell of rotten garlic or egg) even where only 1/1000 of the gas is in the air.

## Warning

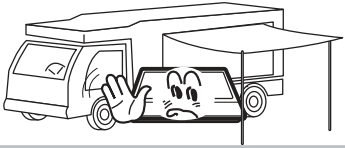
- This appliance shall be installed in accordance with regulations in force and only used in a well ventilated space.



- Prior to installation, ensure that the gas and electrical supply complies with the type stated on the rating plate.



- This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. Do not use this appliance as a space heater.



- The gas pipe and electrical cable must be installed in such a way that they do not touch any parts or the appliance.

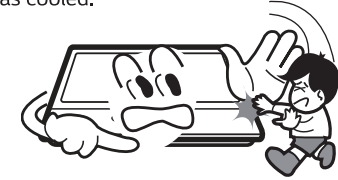


## Caution

- This appliance should be installed by a qualified technician or installer.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label or data plate.
- Remove all packaging before using the appliance.
- After unpacking the appliance, make sure the product is not damaged and that the connection cord is in perfect condition. Otherwise, contact the dealer before installing the appliance.
- The adjacent furniture and all materials used in the installation must be able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient temperature of the room it is located in, whilst in use.
- In the event of burner flames being accidentally extinguished, turn off the burner control and do not attempt to re-ignite the burner for at least one minute.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: 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, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

## Warning

- Do not allow children to play near or with the appliance. The appliance gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.



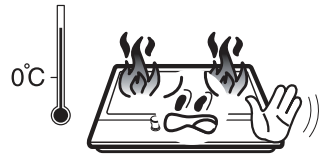
## Caution

- This appliance is designed to be operated by adults.
- Children can also injure themselves by pulling pans or pots off the appliance.
- This appliance is not intended for use by children or other persons whose physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge prevents them from using the appliance safely without supervision or instruction by a responsible person to ensure that they can use the appliance safely.

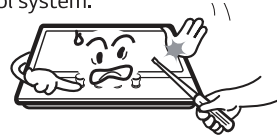


**Warning**

- Only use the appliance for preparing food.



- Do not modify this appliance. Burner panel is not designed to operate from an external timer or separate remote control system.



- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).



- The heating and cooking surfaces of the appliance become hot when they are in use, take all due precautions.



- Do not use this appliance if it comes in contact with water. Do not operate this appliance with wet hands.



- Do not use large cloths, tea towels or similar as the ends could touch the flames and catch fire.



- Never leave the appliance unattended when cooking.



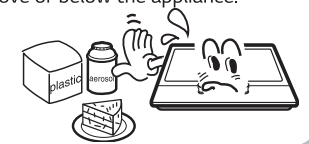
- Unstable or misshapen pans should not be used on the appliance as they can cause an accident by tipping or spillage.



- Do not use or store flammable materials in the storage drawer near this appliance.



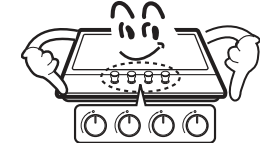
- Perishable food, plastic items and aerosols may be affected by heat and should not be stored above or below the appliance.



- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.



- Ensure the control knobs are in the 'off' position when not in use.



**Caution**

- This appliance is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or increasing the level of mechanical ventilation where present.
- Use heat-resistant pot holders or gloves when handling hot pots and pans.
- Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware.
- Take care not to let pot holders or gloves get damp or wet, as this causes heat to transfer through the material quicker with the risk of burning yourself.
- Only ever use the burners after placing pots and pans on them. Do not heat up any empty pots or pans.
- Never use plastic or aluminium foil dishes on the appliance.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the appliance surfaces of the cooking appliance.
- If you have any mechanical parts eg. an artificial heart in your body, consult a doctor before using the appliance.
- Do not use a tea towel or similar materials in place of a pot holder. Such cloths can catch fire on a hot burner.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top plate cooking. If the surface is made of glass-cracked, switch off the appliance to avoid defeat electrocution.
- To minimise the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or center of the top plate without extending over adjacent burners.
- Always turn burner controls off before removing cookware.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly and watch as it heats.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost or frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is completely cool.

### Warning

- Never use abrasive or caustic cleaning agents.



- This appliance should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.



### Caution

- Before attempting to clean the appliance, it should be disconnected from the mains and cooled.
- You should not use a steam jet or any other high pressure cleaning equipment to clean the appliance.

### Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable.

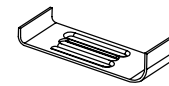


#### Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

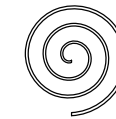
- This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take this item for environmentally safe recycling.
- Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

Model	Top Plate	Dimension (W*D*H)	Ignition device	Gas Connection	Electric supply	Burner Feature	Σ Qn
GH90S71	Stainless Steel	860*510*90	Continuous Ignition Type	G1/2 thread	220-240Vac, 50Hz-60Hz, 2W	Triple-Crown(1), Rapid(1), Semi-rapid(2), Auxiliary(1)	11.1kW
GH90G81	Glass	900*510*99					

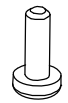
### Accessories



Bracket(4)



Sponge(4)



Screw(4)



Injector (5)

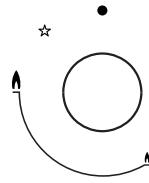


Instruction Manual(1)

## How to Use the appliance

The following symbols will appear on the control panel, next to each control handle:

- Black circle: gas off
- ▲ Large flame: maximum setting
- ▲ Small flame: minimum setting



- The minimum setting is at the end of the anti-clockwise rotation of the control handle.
- All operation positions must be selected between the maximum and minimum position.
- The symbol on the control panel, next to the control handle will indicate which burner it operates.

### Automatic ignition with flame failure safety device

The appliance is fitted with a flame failure safety device on each burner, which is designed to stop the flow of gas to the burner head in the event of the flame going out.

To ignite a burner:

- Press in the control knob of the burner that you wish to light and turn it anti-clockwise to the maximum position.
- If you keep the control knob depressed, the automatic ignition for the burner will operate.
- You should hold down the control knob for 15 seconds after the flame on the burner has lit. If after 15s the burner has not lit, stop operating the device and open the compartment door and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
- After this 15-second interval, to regulate the flame you should continue turning the control knob anti-clockwise until the flame is at a suitable level. The operating position **MUST** be at a position between the maximum and minimum position.
- To switch the burner off, turn the control knob fully clockwise to the gas off position.
- In case of power failure, the burners can be lit by carefully using a match.

## Safety and Energy saving advice

- The diameter of the bottom of the pan should correspond to that of the burner.

BURNERS	PANS	
	min.	max.
Triple-Crown	200mm	240mm
Rapid	200mm	240mm
Semi-Rapid	160mm	180mm
Auxiliary	120mm	160mm



- Do not use cookware that overlaps the edge of the burner.

NO		YES	
	Do not use small diameter cookware on large burners. The flame should never come up the sides of the cookware.	Always use cookware that is suitable for each burner, to avoid wasting gas and discoloring the cookware.	
	Avoid cooking without a lid or with the lid half off -as this wastes energy.	Place a lid on the cookware.	
	Do not use a pan with a convex or concave bottom.	Only use pots, saucepans and frying pans with a thick, flat bottom.	
	Do not place cookware on one side of a burner, as it could tip over.	Always place the cookware right over the burners, not to one side.	
	Do not use cookware with a large diameter on the burners near the controls, which when placed on the middle of the burner may touch the controls or be so close to them that they increase the temperature in this area and may cause damage.		
	Never place cookware directly on top of the burner.	Place the cookware on top of the trivet.	
	Do not place anything, e.g. flame tamer, asbestos mat, between pan and pan support as serious damage to the appliance may result.		
	Do not use excessive weight and do not hit the cooktop with heavy objects.	Handle cookware carefully when they are on the burner.	



- It is not recommended to use roasting pans, frying pans or grill stones heated simultaneously on several burners because the resulting heat build-up may damage the appliance.









- Do not touch the top plate and trivet whilst in use for a certain period after use.



- As soon as a liquid starts boiling, turn down the flame so that it will barely keep the liquid simmering.



- Cleaning operations must only be carried out when the appliance is completely cool.  
The appliance should be disconnected from your mains supply before commencing any cleaning process.
- Clean the appliance regularly, preferably after each use.
- Abrasive cleaners or sharp objects will damage the appliance surface; you should clean it using water and a little washing up liquid.

Usable	Unusable
 Soft cloth  Neutral Detergent	 Nylon Brush  Metal Brush  Edible Oil  Acidic/Alkali Detergent  Abrasive  Thinner/Benzene

## Pan support, Control handles

- Take off the Pan support.
- Clean these and the control handles with a damp cloth, washing up liquid and warm water. For stubborn soiling, soak beforehand.
- Dry everything with a clean soft cloth.

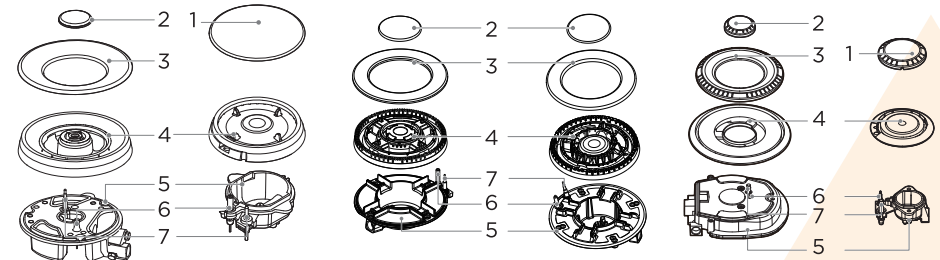
## Top Plate

- Regularly wipe over the top plate using a soft cloth well wrung-out in warm water to which a little washing up liquid has been added.
- Dry the top plate thoroughly after cleaning.
- Thoroughly remove salty foods or liquids from the hob as soon as possible to avoid the risk of corrosion.
- Stainless steel parts of the appliance may become discoloured over time. This is normal because of the high temperatures. Each time the appliance is used these parts should be cleaned with a product that is suitable for stainless steel.

## BURNERS

- Remove the burner lids and Flame Spreaders by pulling them upwards and away from the top plate.
- Soak them in hot water and a little detergent or washing up liquid.
- After cleaning and washing them, wipe and dry them carefully. Make sure that the flame holes are clean and completely dry.
- Wipe the fixed parts of the burner cup with a damp cloth and dry afterwards.
- Gently wipe the ignition device and flame supervision device with a well wrung-out cloth and wipe dry with a clean cloth.
- Before placing the burners back on the top plate, make sure that the injector is not blocked.

- Re-assemble the Auxiliary, Semi-Rapid, Rapid and Triple-Crown burners as follows:



1. Place the flame spreader ( 4 ) on to the burner cup ( 5 ) so that the ignition device and the flame supervision device extend through their respective holes in the flame spreader. The flame spreader must click into place correctly.
2. Position the burner lid ( 1,2,3 ) onto the flame spreader ( 4 ) so that the retaining pins fit into their respective recesses.

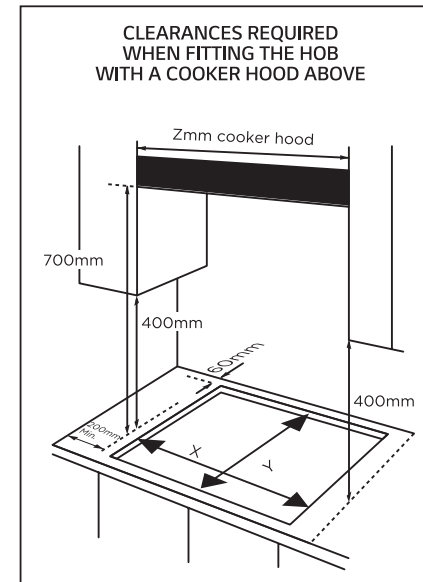


Replace parts in the correct order after cleaning.

- Do not mix up the top and bottom.
- The locating pins must fit exactly into the notches.
- PERIODIC MAINTENANCE : speak with your local Authorised Service Centre periodically to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

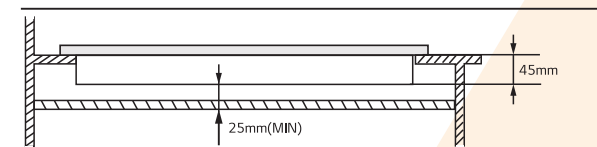
## Warnings

- Do not modify this appliance.
- This appliance must be installed by an authorised technician or installer.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- The adjustment conditions for this appliance are stated on the label (or data plate).
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It should be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention should be given to the relevant requirements regarding ventilaton.
- Before installing, turn off the gas and electricity supply to the appliance.
- All appliances containing any electrical components must be earthed.
- Ensure that the gas pipe and electrical cable are installed in such a way that they do not touch any parts of the appliance which may become hot.
- Gas pipe or connector shouldn't be bent or blocked by any other appliances.
- Check the dimensions of the appliance as well as the dimensions of the gap to be cut in the kitchen unit.
- The panels located above the work surface, directly next to the appliance, must be made of non-flammable material. Both the stratified surfacing and the glue used to secure it should be heat resistant, to prevent deterioration.
- Turn on appliance tap and light each burners. Check for a clear blue flame without yellow tipping.  
If burners shows any abnormalities check the following:
  - Burner lid on correctly
  - Flame spreader positioned correctly
  - Burner vertically aligned with injector nipple
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out by the fitter after installation.
- The flexible hose shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit and does not pass through any space susceptible of becoming congested.
- Grease cranes produced at the factory to meet the requirement of all life hob.



Model	X	Y	Z
GH90S71	815	490	900
GH90G81	830	480	900

- This appliance is to be built into a kitchen unit or 600mm worktop, providing the following minimum distances are allowed;
  - The edges of the hob must be a minimum distance of 60 mm from a side or rear wall.
  - 700 mm between the highest point of the hob surface (including the burners) and the underside of any horizontal surface directly above it.
  - 400 mm between the hob surfaces, providing that the underside of the horizontal surface is in line with the outer edge of the hob. If the underside of the horizontal surface is lower than 400 mm, then it must be at least 50 mm away from the outer edges of the hob.
  - 50 mm clearance around the appliance and between the hob surface and any combustible materials.
  - You must have a gap of at least 25 mm and at most 74 mm between the underneath of the appliance and any surface that is below it.

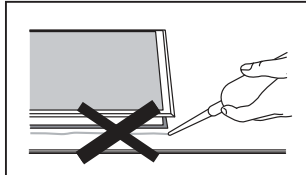


- An oven must have forced ventilation to install a hob above it.
- Check the dimensions of the oven in the installation manual.
- The cut out size must obey the indication.



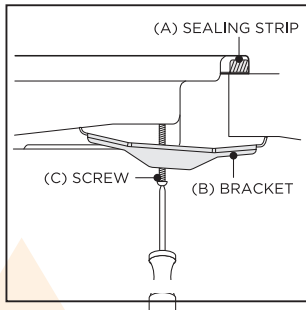
## Installing the appliance

1. Remove the pan supports, the burner lid and flame spreader and carefully turn the appliance upside down and place it on a cushioned mat.
2. Take care that the Ignition devices and flame supervision devices are not damaged in this operation.
3. Apply the sponge provided around the edge of the appliance.  
Do not leave a gap in the sealing agent or overlap the thickness.



Do not use a silicon sealant to seal the appliance against the aperture.

This will make it difficult to remove the appliance from the aperture in future, particularly if it needs to be serviced.



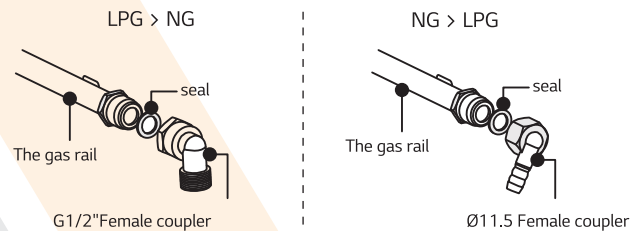
1. Place the bracket (B) over the holes that match the size of the screws. There are one set of screw holes in each corner of the hob (H). Slightly tighten a screw (C) through the bracket (B) so that the bracket is attached to the hob, but so that you can still adjust the position.
2. Carefully turn the hob back over and then gently lower it into the aperture hole that you have cut out.
3. On the underneath of the hob, adjust the brackets into a position that is suitable for your worktop.  
Then fully tighten the screws (C) to secure the hob into position.

## Gas Connection



- This appliance must be installed and connected in accordance with installation regulations in force in the country in which the appliance is to be used.
- This appliance is supplied to run on LPG and natural gas. Conversion for use on LPG and natural gases must only be undertaken by a qualified person.

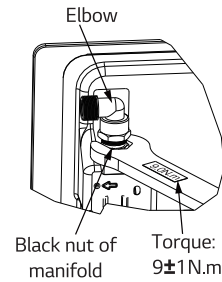
### Gas supply replacement and installation guidelines:



## Installation of appliance



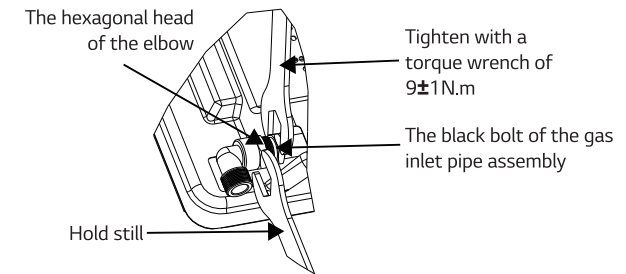
**Installation of appliance**  
Note: Wear protective gloves to fit the hob.



### Caution!

If necessary to adjust or install the elbow, it is allowed only torque wrench with  $9\pm 1$  N.m, and work on the Black nut of manifold instead of on the elbow.

### (1) Adjusting the direction of elbow

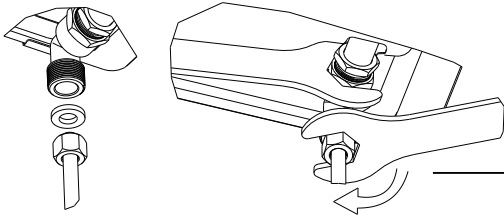


After loosening the elbow, adjust the elbow interface to the required direction as required, and keep the hexagonal head of the elbow motionless with a wrench. Use a  $9\pm 1$  N.m torque wrench to tighten the black bolt of the gas inlet pipe assembly. Ensure that the torque of the wrench is within the required range to prevent elbow breakage or damage caused by excessive force.  
After the installation is tightened, check whether the parts are in good condition and test the air tightness to ensure the tightness of the installation. The installer is responsible for the results of the process.

## Installing the appliance

### (2) Installing the gas hob

This appliance should be installed by a registered Gas Safe Engineer!



Do not use too much force when tightening; Otherwise, it will cause elbow fracture or rubber ring deformation and leakage.

#### Gas connection

The gas connection must be located in position where the stop tap is accessible.

The end of the inlet connection point of the gas hob has a 1/2" thread that allows for:

- A fixed connection
- Connection using a flexible pipe

The watertight seal supplied must be inserted between the manifold outlet and the gas supply.

You must prevent the pipe from coming into contact with moving parts of the kitchen unit (for example, a drawer) and prevent access to any spaces which might become obstructed.



Danger of leaks!

If any connection is handled, check the seal.

The manufacturer is not liable for any connection leaking, after being handled.

- It is the law that all gas appliances are installed by competent persons in accordance with the current edition of the Gas Safety Installation and Use Regulations .
- It is in your interest and that of safety to ensure compliance with the law.
- In the UK, GASSAFE registered installers work to safe standards of practice. The hob must also be installed in accordance with the current edition of BS 6172. Failure to install the cooker correctly could invalidate the warranty, liability claims and lead to prosecution.

#### Gas Specification

Model	Gas type & pressure	Heat input and orifice size marked(mm)			
		Triple-Crown	Rapid	Semi-rapid	Auxiliary
		3.6kW(262g/h)	3.0kW(218g/h)	1.75kW(127.5g/h)	1.0kW(73g/h)
GH90S71 GH90G81	G30 29mbar	0.97	0.87	0.66	0.50
	G20 20mbar	1.41	1.30	1.00	0.78

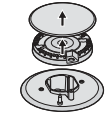
#### Electrical Connection

- This appliance must be earthed.
- This appliance is designed to be connected to a 220-240V, 50Hz-60Hz AC electricity supply.
- The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code;
  - Green/yellow = Earth
  - Blue = Neutral
  - Brown = Live
- ! ■ The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol.

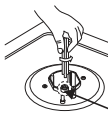


- Take precautions on the operations and adjustments to be carried out when converting from one gas to another.
- All work must be carried out by a qualified technician.
- Before you begin, turn off the gas and electricity supply to the appliance.

## 1 Change the injector of the burners.



Remove the pan support, Burner lid and Flame spreader.



Unscrew the injector using a 7mm box spanner and replace it with the stipulated injector for new gas supply. Carefully reassemble the all components.  
After injectors are replaced, it is advisable to strongly tighten the injector in place.

## 2 Adjustment of minimum level of the flame.



Control handle



Tap  
Sealing ring



Adjustment screw

- Turn the taps down to minimum.
- Remove the knob from the tap and place a small bladed screwdriver in the centre of the Adjustment screw.
- The correct adjustment is obtained when the flame has a length of about 3-4 mm.
  - For butane/ propane gas, the adjusting screw must be tightly screwed in.
  - Refit the control knob.

Make sure that the flame does not go out by quickly turning from maximum flow to minimum flow. If it does then remove the control knob and make further adjustments to the gas flow, testing it again once the adjustment has been made.
- Repeat this process for each one of the gas taps.



- Do not dismantle the tap shaft: in the event of a malfunction, change the whole tap.
- Before placing the burners back on the top place, make sure that the injector is not blocked.
- A full operational test and a test for possible leakages must be carried out after gas conversion, (such as soap water or gas detector)
- After completing conversion, a qualified technician or installer has to mark "V" on the right gas category to match with the setting in rating plate. Remove the previous setting "V" mark.

- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- However, some minor problems can be resolved as follows.

Problem	Possible reason	Solution
Not ignited	No Spark	Check the electricity supply
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The gas supply is closed	Open the gas supply completely
Badly ignited	The gas supply is not completely open	Open the gas supply completely
	The burner lid is badly assembled	Assemble the lid correctly
	The ignition plug is contaminated with alien substance	Wipe alien substance with a dry cloth
	The burners are wet	Dry the burners lids carefully
	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
Noise made when combusted and ignited	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Flame goes out when in use	The flame supervision device is contaminated with alien substance	Clean the flame supervision device
	Product being cooked has boiled over and extinguished the flame	Turn off burner knob.Wait one minute and reignite zone
	A strong draught may have blown the flame out	Please turn off zone and check cooking area for draught such as open windows.Wait one minute and reignite zone
Yellow Flame	The holes in the flame spreader are clogged	Clean the flame spreader
	Different gas is used	Check the gas used
Unstable Flame	The burner lid is badly assembled	Assemble the burner lid correctly
Gas Smell	Gas leakage	Stop using the product and close the middle valve. Open the window to ventilate. Contact our service centre by using a phone outside



- If problem is not solved, please contact customer care center.



- يجب أن يتولى إصلاح الجهاز فني مرخص لذلك، إذ قد يؤدي الإصلاح الخاطئ لضرر عليك وعلى الآخرين.
- في حالة تلف الكابل، يجب استبداله من خلال المصنّع أو وكيل الصيانة أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتجنب المخاطر.
- وتظل بعض المشكلات البسيطة يمكن حلها كما يلي:

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
عدم الاشتعال	عدم الاشتعال	راجع كابل إمداد الطاقة
	تركيب غطاء الشعلات على نحو غير صحيح	تركيب الغطاء على النحو الصحيح
اشعال سيء	إمداد الغاز مغلق	افتح الغاز بشكل كامل
	الغاز غير مفتوح بشكل كامل	افتح الغاز بشكل كامل
فابس الاشعال ملوث بجسم غريب	غطاء الشعلات غير مركب على نحو صحيح	ركب الغطاء بشكل صحيح
	نظف الاشعال	نظف الجسم الغريب بقطعة قماش جافة
	الشعلات مبللة	جفف أغطية المواقد بعناية
انسداد الثقوب في موزعات اللهب	انسداد الثقوب في موزعات اللهب	نظف موزعات اللهب
	صدور صوت وضواء عند الاحتراق والاشتعال	غطاء الشعلات غير مركب على النحو الصحيح
انطفاء اللهب في أثناء الاستخدام	جهاز مراقبة اللهب متأثر بمادة غريبة	نظف جهاز مراقبة اللهب
شعلة صفراء اللون	غليان الطعام المطهو بشكل زائد حتى فاض وأطفأ اللهب	أغلق مقبض الشعلات. انتظر لدقيقة قبل إعادة الاشعال.
	تيار هواء قوي تسبب في انطفاء اللهب	أغلق مصدر التيار وانتظر دقيقة قبل محاولة إعادة الاشعال.
لهب غير مستقر	انسداد الثقوب في موزعات اللهب	نظف موزعات اللهب
	استخدام نوع غاز مختلف	تحقق من الغاز المستخدم
رائحة غاز	انسداد الثقوب في موزعات اللهب	ركب غطاء الشعلة على النحو الصحيح
رائحة غاز	تسرب غاز	توقف عن استخدام المنتج وأغلق الصمام الأوسط. افتح النوافذ للتهوية. اتصل بمركز الخدمة باستخدام هاتف خارج المنزل.

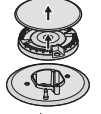
■ إذا تعذر حل المشكلة اتصل بمركز خدمة العملاء.

- اتخذ جميع الاحتياطات اللازمة عند إجراء تعديلات بالتحويل من غاز لآخر.
- يجب أن يتولى العمل فني مؤهل.
- قبل أن تبدأ، أغلق الغاز والكهرباء.

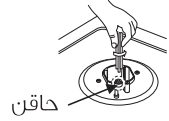


### 1 تغيير حاقتن الشعلات

ارفع الحوامل وغطاء الشعلات وموزعات اللهب.

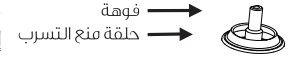


فك الحاقتن باستخدام مفك 7 مم وضع الحاقتن المطلوب. ركب المكونات مرة أخرى بعناية. يوصى بإحكام الحاقتن بعد استبدالها.



### 2 ضبط الحد الأدنى لمستوى اللهب

- 1- اضبط الأزرار إلى حدها الأدنى.
- 2- اخلع المقبض وضع مفك صغير في وسط برغي الضبط.
- 3- ستحصل على المستوى الصحيح إذا وصل طول اللهب إلى حوالي 3-4 مم.
- 4- أعد الخطوة لكل مقبض من مقابض الغاز



برغي الضبط

- بعد اكتمال عملية التحويل، يجب وضع علامة V على فئة الغاز الصحيحة بواسطة أحد الفنيين المؤهلين، حتى تكون متوافقة مع لوحة تصنيف الطاقة. وتزال علامة V السابقة.

- لا تفك الصنبور: في حالة العطل غير الصنبور بالكامل.
- قبل وضع الشعلات مرة أخرى، تأكد من عدم انسداد الحاقتن.
- يجب إجراء اختبار تشغيلي كامل واختبار التسرب بعد تحويل الغاز (مثل الماء المصبين أو راصد الغاز)




- ه تشتت القوانين تركيب الجهاز بواسطة أشخاص مؤهلين وفقاً للنسخة السارية من تشريعات سلامة تركيبات الغاز والاستخدام في بلدك.
- ه عليك الامتثال للقانون من أجل مصلحتك وسلامتك.
- ه في المملكة المتحدة، يتبع العمال المسجلين لدى GASSAFE معايير مئة. يجب تركيب الطباخ وفقاً للنسخة الحالية من المعايير البريطانية BS 6172. يبطل الضمان ودعاوى المسؤولية في حالة التركيب غير الصحيح وقد يؤدي للتقاضي.
- مواصفات الغاز

#### مواصفات الغاز

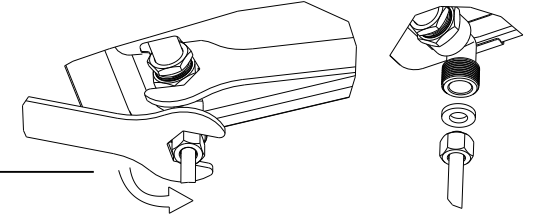
مدخل الحرارة وحجم فتحات الجهاز (مم)				نوع الغاز والضغط	الطرز
الشعلة الإضافية	الشعلة شبه السريعة	الشعلة السريعة	الشعلة الثلاثية		
1.0 وات (73 جم/الساعة)	1.75 وات (125.5 جم/الساعة)	3.0 وات (218 جم/الساعة)	3.6 وات (262 جم/الساعة)	G30 - 29 ميغا بار	GH90S71
0.50	0.66	0.87	0.97	G20 - 20 ميغا بار	GH90G81
0.78	1.00	1.30	1.41		

#### التوصيلات الكهربائية

- ه يجب توصيل الجهاز بكابل أرضي.
- ه الجهاز مصمم ليتم توصيله بمواصفات كهربائية: 220-240 فولت و 50-60 هرتز بتيار متردد.
- ه الأسلاك ملونة لتشير للمعاني التالية:
  - الأخضر/الأصفر: أرضي
  - الأزرق: حيادي
  - البني: متصل
- يجب توصيل السلك الذي يحمل اللون الأخضر والأصفر إلى الطرف الذي يحمل علامة الحرف E أو علامة الأرضي. 

#### (2) تركيب الطباخ

يتم تثبيت الجهاز بواسطة الفني المختص بسلامة الغاز.




لا تضغط بقوة عند إحكام التركيب، إذ قد يسبب ذلك انكسار الكوع أو تلف الحلقة المطاطية وبالتالي التسريب.

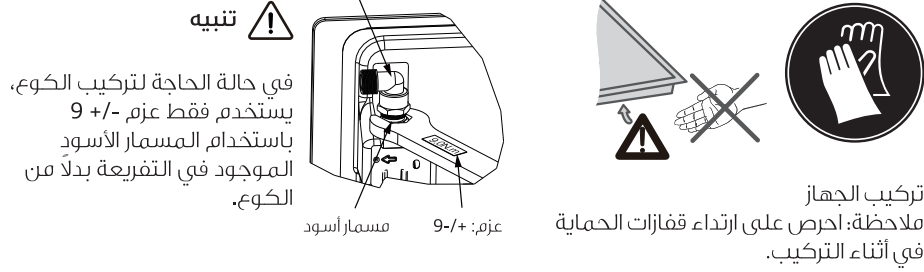
#### توصيل الغاز

يجب توصيل الغاز على نحو يجعل صنبور التوقف متاح للاستخدام. يوجد بنهاية نقطة توصيل الإمداد بالطباخ خيط بمقاس 2/1 بوصة، وظيفته:

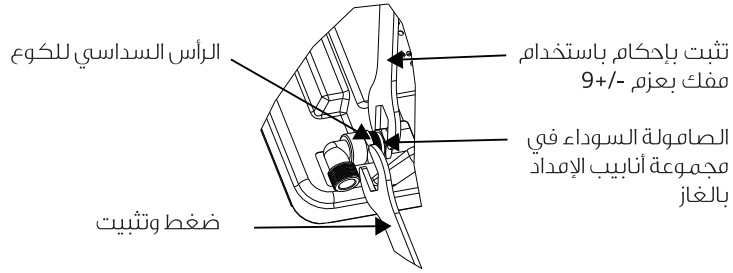
- استقرار التوصيل
- التوصيل باستخدام أنبوب مرن

يجب إدخال عازل المياه بين مخرج التفريجة والإمداد بالغاز. يجب منع الأنبوب من لمس أية قطع متحركة في المطبخ (مثل الأدراج)، ومنع وصولها لأية أماكن قد تعيق عملها.

مخاطر التسريب.   
احرص دائماً على مراجعة عازل التسريب عند القيام بأي توصيل. المصنع غير مسؤول عن أي تسرب في التوصيلات.

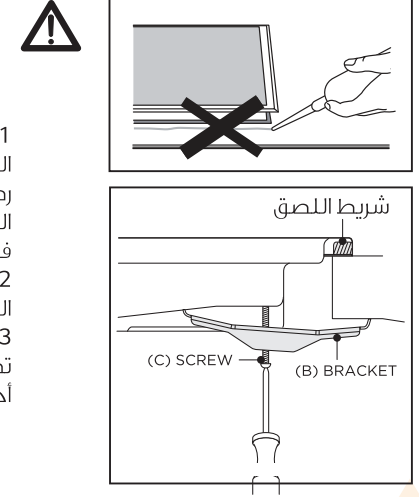


تركيب الجهاز  
ملاحظة: احرص على ارتداء قفازات الحماية  
في أثناء التركيب.



بعد فك الكوع، اضبط واجهة الكوع على الاتجاه المطلوب، وحافظ على ثبات الرأس السداسي من دون حركة باستخدام مفك بعزم 9 +/- لإحكام الصامولة السوداء الموجودة في مجموعة أنابيب الإمداد بالغاز. تأكد من أن عزم المفك في نطاق المدى المطلوب على النحو الذي يمنع كسر الكوع.  
بعد التركيب بإحكام، تأكد من أن القطع في حالة جيدة واختبر تسرب الهواء للتأكد من أن التركيب قد تم بإحكام. يتحمل الفني القائم بالتركيب مسؤولية نتائج التركيب.

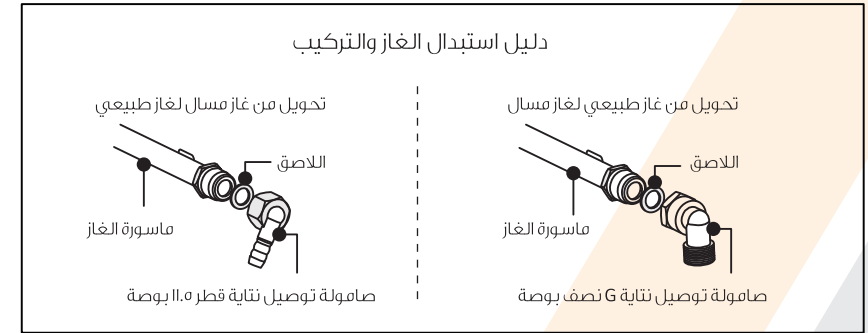
- 1- ارفع الحوامل وغطاء الشعلات وموزعات اللهب واقلم الجهاز بحرص وضعه على سطح غير صلب.
- 2- احرص على عدم تعريض أجهزة الإشعال وأجهزة مراقبة الشعلات للتلف نتيجة هذا الوضع.
- 3- لا تترك مسافة فارغة من دون ملئها بالمادة اللاصقة ولا تضع طبقتين منها.



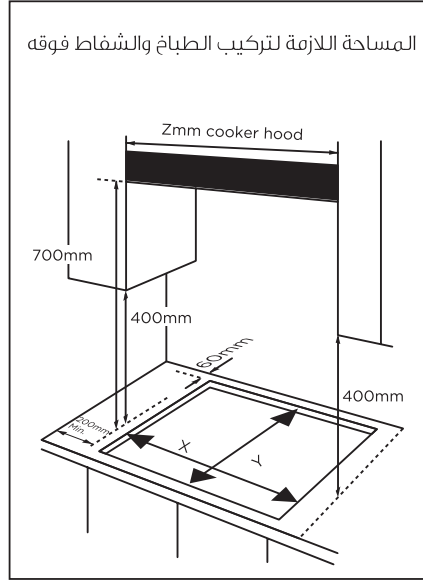
- 1- ضع الحامل (ب) فوق الثقوب المناسبة لأحجام البراغي. توجد مجموعة واحدة من الثقوب في كل ركن من أركان الطباخ (ج). أحكم البرغي (ج) في حامل التعليق (ب) حتى يثبت في الطباخ من دون أن يقيّد في الوقت ذاته في ضبط الموضع.
  - 2- أدر الطباخ بحرص ثم أخفضه بلطف حتى يستقر في الفتحة التي حددتها.
  - 3- اضبط موضع حوامل التعليق أسفل الطباخ حتى تكون مناسبة مع سطح العمل.
- أحكم البراغي (ج) لتثبيت وضع الطباخ.

توصيلات الغاز

- يجب تركيب الجهاز وتوصيله وفقاً للتشريعات السارية في الدولة التي سيستخدم فيها الجهاز.
- الجهاز مصمم ليعمل بالغاز الطبيعي والغاز المسال، ولا يجب تغيير طريقة التشغيل إلا بواسطة شخص مؤهل لذلك.

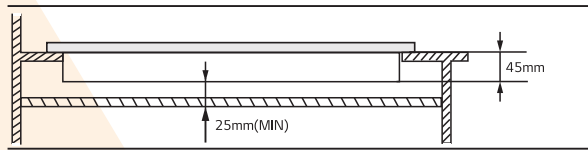


Z	Y	X	الطرز
900	490	815	GH90S71
900	480	830	GH90G81



■ الجهاز مصمم ليوضع بشكل مدمج على سطح بمقاس 600 مم، وفيما يلي الحد الأدنى للمساحات المسموح بها:

- o يجب أن تكون الحواف على مسافة 60 مم كحد أدنى من الحائط الجانبي أو الخلفي.
- o يجب توفير مساحة 700 مم بين أعلى نقطة من سطح الطباخ (شاملة الشعلات) والجانبي السفلي لأي سطح أفقي فوقه مباشرة.
- o يجب توفير مساحة 400 مم بين أسطح الطباخ، ومحاذاة الجانب السفلي للسطح الأفقي مع الحافة الخارجية للطباخ. إذا كان الجانب السفلي للسطح الأفقي أقل من 400 مم، فيجب توفير مساحة 50 مم على الأقل من الحافة الخارجية للطباخ.
- o يجب توفير مساحة 50 مم حول الجهاز بين سطح الطباخ وأي مواد قابلة للاحتراق.
- o يجب ترك مسافة 25 مم على الأقل بحد أقصى 74 مم بين الجانب السفلي للجهاز وأي سطح أسفله.



- يجب توفير تهوية إجبارية للفرن لتثبيت الطباخ فوقه.
- تأكد من أبعاد الفرن كما وردت في دليل التركيب.
- يجب أن يكون حجم المكان المتاح متوافق مع العلامات تركيب الجهاز

- لا تجري أية تعديلات على هذا الجهاز.
- يجب أن يتولى تركيب الجهاز فني معتمد.
- تأكد قبل التركيب من شروط التوزيع المحلية (طبيعة الغاز وضغطه) وتوافق الجهاز معها.
- مواصفات توافق الجهاز مدونة على الملصق (أو على لوحة التاريخ).
- هذا الجهاز غير متصل بجهاز إفران الاحتراق. ويجب تركيبه وتوصيله وفقاً لتسريعات التركيب الحالية. يجب الانتباه للاشتراطات ذات الصلة المتعلقة بالتهوية.
- أغلق توصيلات الغاز والكهرباء قبل التركيب.
- يجب توصيل جميع الأجهزة التي تحتوي على مكونات كهربائية إلى كبل أرضي.
- تأكد من توصيلات الغاز والكابلات الكهربائية مثبتة على النحو الصحيح، بما لا يجعلها تلمس أي جزء من أجزاء الجهاز عندما ترتفع حرارته.
- لا يجب ثني أنبوب الغاز أو الموصل أو وضعها في طريق أي جهاز آخر.
- تحقق من أبعاد الجهاز وأبعاد المكان المخصص له في المطبخ.
- يجب أن تكون الأسطح المجاورة للجهاز مصنوعة من مواد غير قابلة للاشتعال، ويجب استخدام مادة لاصقة مقاومة للحرارة لتثبيت الجهاز في موضعه.
- افتح الجهاز والمواقد. تحقق من رؤية لهب أزرق من دون وجود طرف أصفر.
- تحقق مما يلي إذا ظهر أي شيء غير طبيعي في الشعلات:
  - تأكد من وضع غطاء الشعلات.
  - تأكد من وضع موزعات اللهب.
  - تأكد من محاذة الشعلات رأسياً مع فتحة الحاقن.
- يجب إجراء اختبار تشغيل كامل واختبار تسريب بعد التركيب.
- يجب تركيب الخرطوم المرن بما لا يجعله يلامس الجزء المتحرك من وحدة المبيت ولا تمر كذلك عبر أي مساحة قد تكون غير خالية.
- رافعة الشحوم مصنوعة بما يلي جميع اشتراطات عمر الطباخ.



- لا يجب البدء بتنظيف الجهاز إلا بعد أن يبرد تماماً.
- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل تنظيفه.
- يوصى بتنظيف الجهاز بانتظام، ويفضل بعد كل استخدام.
- قد تتسبب مواد التنظيف الكاشطة أو الأجسام الحادة في إتلاف السطح. نظف الجهاز بالماء وقليل من سائل التنظيف.

لا تستخدم	استخدم
<p>فرشاة معدنية منظف حمض/قلوي ثينر/بنزين</p>	<p>فرشاة من النايلون زيت طعام مواد كاشطة قطعة قماش ناعمة منظف لطيف</p>

### الحوامل ومقابض التحكم

- ارفع الحوامل.
- نظف الحوامل ومقابض التحكم بقطعة قماش مبللة وسائل تنظيف لطيف وماء دافئ.
- لتخلص من البقع العنيدة، انقع البقعة قبل غسلها.
- جفف الجهاز بقطعة قماش نظيفة.

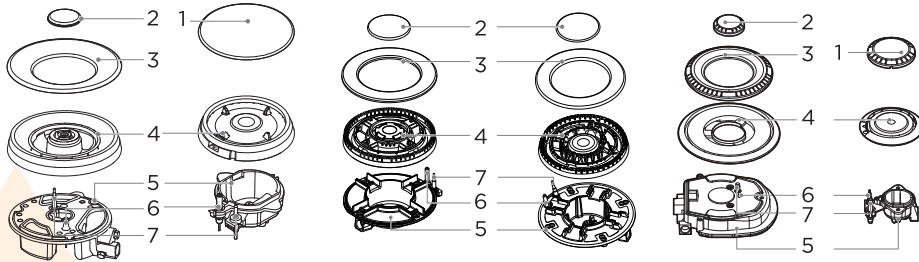
### اللوحة العلوية

- نظف اللوحة العلوية بانتظام باستخدام قطعة قماش ناعمة بالماء الدافئ وسائل التنظيف.
- جفف اللوحة جيداً بعد التنظيف.
- تخلص من الأطعمة أو السوائل المألحة من على الطباخ أولاً بأول لتجنب تسببها في التآكل.
- قد يتغير لون قطع الستانلس ستيل بمرور الوقت، مما يعتبر طبيعي بسبب درجات الحرارة المرتفعة. يجب تنظيف قطع الستانلس ستيل بعد كل استخدام باستخدام منتج تنظيف مخصص لذلك.

### الشعلات

- ارفع أغطية الشعلات وموزعات اللهب عن طريق سحبها للأعلى وفصلها بعيداً عن اللوحة العلوية.
- انقعها في الماء الساخن وقليل من سائل التنظيف.
- امسحها وجففها جيداً بعد التنظيف، وتأكد من نظافة ثقوب اللهب وجفافها تماماً.
- امسح الأجزاء الثابتة للشعلة بقطعة قماش مبللة ثم جففها.
- امسح جهاز الإشعال وجهاز مراقبة الشعلة بلطف بقطعة قماش معصورة جيداً وجففها بقطعة قماش نظيفة.
- تأكد قبل إعادة الشعلة إلى موضعها على اللوحة العلوية من أن الحاقن غير مسدود.

- أعد تركيب الشعلات الإضافية وشبه السريعة والسريعة والثلاثية على النحو التالي:

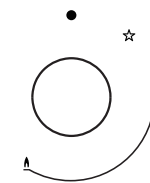


- ضع موزع اللهب (4) على كوب الموقد (5) حتى يستقر جهاز الإشعال وجهاز مراقبة الشعلة كل في ثقوبه في موزع اللهب. سيصدر موزع اللهب صوت لتعرف أنه استقر في مكانه بشكل صحيح.
- ضع غطاء الشعلة (1 و 2 و 3) على موزع اللهب (4) حتى تستقر المشابك في مواضعها.



- ضع القطع بترتيبها الصحيح بعد التنظيف.
- لا تخلط بين الجزء العلوي والسفلي
- يجب أن تستقر المشابك بشكل صحيح في موضعها.
- الصيانة الدورية: اتصل بمركز الخدمة المعتمد لديك بانتظام لمراجعة مواصفات أنبوب الغاز وضغط الغاز.

العلامات التالية مدونة على لوحة التحكم بجانب مقبض التحكم:



- دائرة سوداء: الغاز مغلق
- ▲ شعلة كبيرة: الحد الأقصى
- ▲ شعلة صغيرة: الحد الأدنى

- يوجد الحد الأدنى للشعلة في نهاية دورة المقبض بعكس اتجاه عقارب الساعة.
- يجب ألا يتعدى وضع التشغيل المختار الحد الأدنى والحد الأقصى.
- تشير العلامة الموجودة على لوحة التحكم بجانب مقبض التحكم إلى أن الجهاز في وضع التشغيل.

الإشعال الذاتي مع خاصية السلامة

الجهاز مزود بخاصية السلامة لكل شعلة. تعمل الخاصية على إيقاف تدفق الغاز لرأس الشعلة في حالة انطفائها.

لإشعال الجهاز:

- o اضغط على زر التحكم الذي ترغب في تشغيله ثم أديره عكس اتجاه عقارب الساعة للحد الأقصى.
- o اضغط وثبت الزر لتفعيل الإشعال الذاتي.
- o استمر في الضغط على الزر لمدة 15 ثانية حتى بعد اشتعال اللهب. إذا لم تشتعل بعد 15 ثانية توقف عن تشغيل الجهاز وافتح الباب و/أو انتظر لمدة دقيقة على الأقل قبل محاولة إشعاله مرة أخرى.
- o لتحديد مستوى اللهب الذي ترغب به، بعد مرور مدة الـ 15 ثانية، استمر في إدارة الزر عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تصل للمستوى المطلوب.
- o لإغلاق الجهاز، أدر الزر بالكامل باتجاه عقارب الساعة حتى تصل لوضع الإغلاق.
- o في حالة انقطاع الكهرباء، افتح الشعلات بحرص باستخدام الثقب.

– يجب أن يكون قطر قاعدة وعاء الطهي مناسباً لقطر الشعلة.

الشعلات	أوعية الطهي	
	الحد الأدنى	الحد الأقصى
شعلة ثلاثية	20 مم	240 مم
شعلة سريعة	200 مم	240 مم
شعلة شبه سريعة	160 مم	180 مم
شعلة إضافية	120 مم	160 مم

■ لا تستخدم الأوعية التي يزيد قطرها على قطر الشعلة.



ص	خطأ
	لا تستخدم الأوعية ذات القطر الصغير على الشعلات الكبيرة، لا يجب أن ترتفع الشعلة على جوانب الوعاء.
	تجنب استخدام وعاء الطهي من دون غطاء أو بوضع غطاء على نصف الوعاء فقط، إذ أن ذلك يؤدي إلى إهدار الطاقة.
	لا تستخدم وعاء بقاعدة مقعرة أو محدبة.
	لا تضع وعاء الطهي على جانب واحد من الشعلة حتى لا يتقلب الوعاء.
	احرص دائماً على وضع وعاء الطهي على الشعلة الصحيحة ولا تضعها على جانب واحد.
	لا تستخدم وعاء طهي بقطر كبير على الشعلات التي تقع بالقرب من أزرار التحكم، ولا تجعلها تلامس الأزرار أو تقترب منها بما يزيد من درجة حرارة هذه المنطقة الملامسة أو القريبة مما يعرضها للتلف.
	لا تضع أبداً وعاء الطهي مباشرة على أعلى الشعلة.
	ضع وعاء الطهي فوق حامل الأشياء الساخنة.
	لا تضع أي شيء بين الوعاء وحامل الوعاء إذ قد يسبب ذلك ضرر بالغ على الجهاز.
	لا تضع أوزان زائدة ولا تصدم الجهاز بأجسام ثقيلة الوزن.
	لا تعامل مع الجهاز بحرص في أثناء تشغيل الشعلات.

■ لا ينصح باستخدام عدة أواني (للتحميص والقلي وغيرها) في نفس الوقت على عدة شعلات، إذ قد يتسبب ذلك في زيادة درجة حرارة الجهاز بشكل كبير مما يؤدي لتلفه.

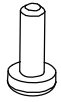
■ لا تلمس اللوحة العلوية في أثناء الاستخدام إلا بعد مرور مدة معينة من الانتهاء من الاستخدام.

■ اخفض مستوى الشعلة بمجرد غليان السائل حتى يظل السائل في وضع الغليان البسيط.



المواصفات	خصائص الشعلات	مصدر الطاقة الكهربائية	توصيلات الغاز	نوع الإشعال	الابعاد (عرض*عمق*ارتفاع)	اللوحة العلوية	الطرز
11.1 كيلو ووات	شعلة ثلاثية (1) شعلة سريعة (1) شعلة شبه سريعة (2) شعلة إضافية (1)	240 - 220 فولت 50 - 60 هرتز 2 وات	G 1/2	الإشعال المستمر	860*510*90	ستانلس ستيل	GH90S71
					900*510*99	زجاج	GH90G81

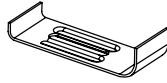
القطع المزودة مع المنتج



برغي (4)



إسفنجة (4)



حامل تعليق (4)



دليل التعليمات (1)



حاقن (5)

تحذير



■ لا تحاول إصلاح الجهاز أو صيانته إلا من خلال مهندس صيانة معتمد، ولا يجب استخدام قطع غيار غير الأصلية المعتمدة من قبل الشركة المصنعة..



لا تستخدم أبداً منظفات كاشطة أو تحتوي على مواد كاوية.



تنبيه



■ يجب فصل الجهاز عن الكهرباء وتركه ليبرد قبل تنظيفه.  
■ لا يجب استخدام منظف البخار أو أي معدات ذات ضغط مرتفع لتنظيف الجهاز.

معلومات تتعلق بالبيئة



■ يرجى التخلص من مواد تغليف الجهاز بعد تركيبه على النحو الذي يراعي السلامة والبيئة.  
■ عند التخلص من الجهاز القديم، احرص على التخلص منه في حالة لا يمكن استخدامه من خلال قطع سلك الكهرباء.

التخلص من الجهاز على النحو الصحيح (النفايات الكهربائية والإلكترونية)

■ تشير هذه العلامة المدونة على المنتج إلى حظر التخلص من المنتج مثل باقي النفايات المنزلية. يجب فصل الجهاز عن غيره من أنواع النفايات أو إعادة تدويره لتعزيز فكرة إعادة الاستخدام المستدام للموارد وللحفاظ على البيئة وصحة الانسان.  
■ على المستخدم المنزلي الاتصال بتاجر التجزئة الذي اشترى منه الجهاز أو الجهة الحكومية المختصة في بلدك للحصول على تفاصيل بشأن إعادة استخدام المنتج بأمان.  
■ على المستخدم التجاري الاتصال بالمورد والتحقق من شروط وأحكام عقد الشراء. لا يجب خلط هذا المنتج مع غيره من النفايات التجارية.



## تحذير



- استخدم الجهاز فقط لإعداد الطعام.



- يترتب على استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز على انبعاث حرارة ورطوبة في الغرفة المثبت فيها، لذلك احرص على أن يكون المطبخ جيد التهوية. اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركب جهاز تهوية كهربائي (مثل شفط كهربائي).



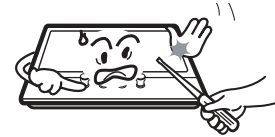
- يجب اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة، حيث أن سطح التسخين والطهي يصبح ساخناً عند استخدامه.



- لا يجب ترك الجهاز وهو يعمل من دون إشراف.



- لا تجري تعديلات على الجهاز. ويجب الانتباه حيث أن لوحة الجهاز غير مصممة لتعمل من مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.



- لا تستخدم هذا الجهاز إذا لامس الماء، ولا تشغيله بأيدي مبللة.



- لا تستخدم قطع كبيرة من القماش أو القوط وما شابه، حيث يمكن أن تلمس أطرافها النيران.



- لا تستخدم أوعية طهي غير ثابتة حتى تتجنب سقوطها.



- استخدم أو تخزن مواد قابلة للاشتعال في أماكن التخزين القريبة من الجهاز.



- استخدم أو تخزن مواد قابلة للاشتعال في أماكن التخزين القريبة من الجهاز.



## تنبيه

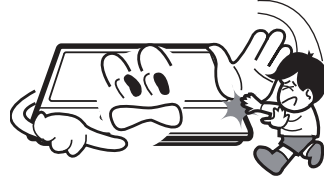


- هذا الجهاز مخصص للطهي المنزلي فقط، ولا يصلح للاستخدام التجاري أو الصناعي.
- قد يتطلب استخدام الجهاز لفترات طويلة المزيد من التهوية، مثل فتح النوافذ أو تهوية أكثر فاعلية أو زيادة سرعة الشفط إن وجد.
- احرص على عدم تلامس حوامل الأوعية للشعلات عند محاولة رفع الأوعية.
- احرص على عدم تعرض حوامل الأوعية أو القفاصات للبلل، إذ أن البلل يسرع من انتقال الحرارة عبرها مما يعرضك للاحتراق.
- لا تستخدم الجهاز إلا بعد وضع الأوعية عليه، ولا تسخن الأوعية وهي فارغة.
- لا تستخدم الأطباق البلاستيك أو الألومنيوم على الجهاز.
- تأكد عند استخدامك أجهزة كهربائية أخرى من عدم فلامسة الأسلاك لسطح الجهاز.
- استشر طبيبك قبل استخدام الجهاز إذا كان في جسمك أي أجزاء اصطناعية.
- لا تستخدم فوطة الطعام أو ما شابه كبديل عن الأوعية، كونها قد تشتعل بها النيران بسهولة.
- تأكد عند استخدامك أوعية الطهي الزجاجية من أنها مصممة لاستخدام فوق النار. في حالة تشقق سطح الطهي، أغلق الجهاز لتجنب التعرض للصق الكهربائي.
- احرص على وضع مقابض أوعية الطهي ناحية منتصف مسطح الطهي من دون أن تلامس الأوعية المجاورة. لتجنب مخاطر الاحتراق أو إشعال المواد القابلة للاشتعال.
- أغلق الجهاز دائماً قبل رفع أوعية الطهي من عليه.
- احرص دائماً على مراقبة الأطعمة أثناء الطهي باستخدام درجات الحرارة المرتفعة.
- سخن الدهون والزيت ببطيء مع مراقبتها.
- يجب تخفيف الأطعمة التي سيتم قليها، إذ أن الأطعمة المجمدة المحملة بالرطوبة قد تتسبب في تراكم فقاعات من الدهون على جانبي الوعاء.
- لا تحاول تحريك وعاء طهي يحتوي على دهون ساخنة، خاصة في حالة القلي الغزير، واترك الفرصة للدهون حتى تبرد تماماً.



تحذير !

- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز أو بالقرب منه. يرجى الانتباه أن الجهاز تزداد حرارته مع الاستخدام، فيجب إبعاد الأطفال عنه حتى يبرد تماماً.



تنبيه !

- الجهاز مصمم للتشغيل من قبل الأشخاص البالغين فقط.
- قد يتعرض الأطفال للإصابات في حالة جذبهم لأوعية الطهي من على الجهاز.
- الجهاز غير مصمم لاستخدام الأطفال أو الأشخاص من ذوي العجز الجسدي أو الحسي أو العقلي أو من تنقصهم الخبرة أو المعرفة، ويجب أن يكون استخدامهم للجهاز تحت إشراف أو بموجب تلقينهم تعليمات للسلامة لضمان استخدامهم للجهاز بأمان.

تحذير !

- يجب تركيب الجهاز وفقاً للمعايير السارية، على أن يوضع في مكان ذو تهوية جيدة.



- يجب تركيب أنابيب الغاز وسلك الكهرباء من دون أن تلامس الجهاز.



- لا يمكن تركيب الجهاز في اليخوت أو المنازل المتحركة.



تنبيه !

- يجب أن يتولى تركيب الجهاز فني مؤهل لذلك.
- مدون على الملصق أو لوحة البيانات مواصفات التشغيل.
- تخلص من مواد التغليف قبل استخدام الجهاز.
- بعد إخراج الصندوق من التغليف، تأكد من سلامته من أي تلف وتأكد من سلامة سلك الكهرباء، وفي حالة وجود أي تلف اتصل بالمحل الذي اشتريته منه قبل تركيب الجهاز.
- يجب أن يتحمل الأثاث المجاور للجهاز وجميع المواد المستخدمة في التركيب درجة حرارة 85 درجة مئوية كحد أدنى فوق درجة حرارة الغرفة التي يقع فيها في أثناء الاستخدام.
- في حالة انطفاء الشعلات على سبيل الخطأ، أطفئ أزرار الجهاز ولا تعيد إشعالها إلا بعد مرور دقيقة واحدة كحد أدنى.
- يترتب على استخدام أجهزة الطهي التي تعمل بالغاز على انبعاث حرارة ورطوبة في الغرفة المثبت فيها، لذلك احرص على أن يكون المطبخ جيد التهوية. اترك فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو ركب جهاز تهوية كهربائي (مثل شفط كهربائي).
- قد يتطلب استخدام الجهاز لفترات طويلة المزيد من التهوية، مثل فتح النوافذ أو تهوية أكثر فاعلية أو زيادة سرعة الشفط إن وجد.

- يرجى قراءة هذا الدليل بتأني قبل تركيب الجهاز أو استخدامه.
- يمكن للأطفال أو الأشخاص من ذوي العجز الجسدي أو الحسي أو العقلي أو من تنقصهم الخبرة أو المعرفة استخدام الجهاز في حالة خضوعهم لإشراف أو تلقينهم تعليمات متعلقة باستخدام الجهاز على النحو الآمن وتعريفهم بالمخاطر المتعلقة به. لا يمكن للأطفال اللعب بالجهاز. لا يمكن للأطفال تنظيف الجهاز أو صيانته من دون إشراف.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله عن طريق الشركة المصنعة أو وكيل الصيانة أو غيره من الأشخاص المؤهلين لتجنب المخاطر.
- يجب الاحتفاظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً عند الحاجة، واحرص كذلك على تسليم الدليل للمستخدم الجديد في حالة بيع الجهاز أو نقله لشخص آخر.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حالة مخالفة تعليمات السلامة.
- تم وضع هذه العلامات لمنع وقوع أية حوادث بسبب سوء الاستخدام ولتيسير استخدام الجهاز. اقرأ المحتويات التالية جيداً وتأكد من فهمها.

يترتب على تجاهل هذه العلامة إلى إصابات شخصية خطيرة قد تصل إلى الوفاة.	خطر / تحذير	
يترتب على تجاهل هذه العلامة إلى إصابات شخصية بسيطة أو أضرار على الممتلكات.	تنبيه	

- اتخذ الخطوات التالية في حالة رصد تسرب للغاز:

- ممنوع الدخول
- تنبيه
- ممنوع استخدام أدوات اشتعال
- خطوات يجب تنفيذها

**خطر**

- اتخذ الخطوات التالية في حالة رصد تسرب للغاز:

- لا تفتح الأنوار الكهربائية.
- لا تغلق أو تفتح أي جهاز كهربائي ولا تلمس أي مقبس كهربائي.
- لا تستخدم الهاتف.
- 1- توقف عن استخدام المنتج وأغلق الصمام.
- 2- افتح النوافذ لتسمح بالتهوية.
- 3- اتصل بمركز الخدمة المعتمد مع إجراء المحدث خارج المنزل.



يحتوي الغاز المستخدم كوقود على الميركاتان، الذي تمكّن رائحته التي تشبه الثوم، أو البيض الفاسد من رصد تسرب الغاز حتى نسبة 1000/1.

مقدمة

تحذيرات السلامة

تعليمات السلامة	3
التركيب	4
سلامة الأطفال والأشخاص	5
أثناء الاستخدام	6
التنظيف والصيانة	8
معلومات تتعلق بالبيئة	8

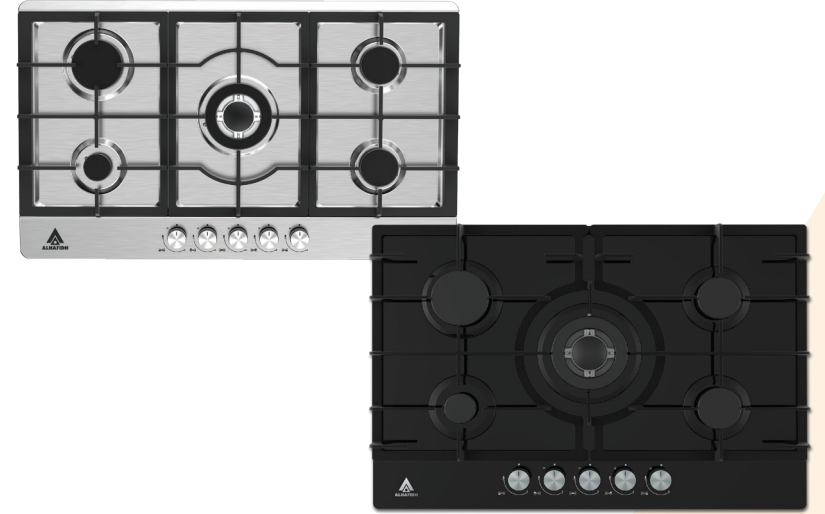
تعليمات الاستخدام والصيانة

وصف الجهاز	9
كيفية استخدام الجهاز	10
نصائح للسلامة وتوفير الطاقة	11
التنظيف والصيانة	12

تعليمات تقنية

تعليمات الاستخدام	14
وضع الجهاز	15
تركيب الجهاز	16
توصيل الغاز	16
مواصفات الغاز	19
التوصيلات الكهربائية	19
تعديل الغاز بما يناسب الجهاز	20
معالجة الأعطال	21

يسرنا أن نقدم لك لكم هذا الطباخ المنضدي الذي يعمل بالغاز، ونأمل أن ينال المنتج استحسانكم. يرجى قراءة هذه التعليمات بعناية قبل استخدام الجهاز للتمكن من استخدامه على النحو الصحيح وتجنب التعرض لأي مخاطر محتملة. احتفظ بهذا الدليل حتى تتمكن من الرجوع إليه عند الحاجة. يمكنك دائماً الاتصال بمركز خدمة العملاء إذا كانت أي من المعلومات الواردة في الدليل غير واضحة لك. لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن أية أضرار تقع على الأشخاص أو الممتلكات، نتيجة التركيب الخاطئ للجهاز أو استخدامه على نحو غير صحيح. الجهاز معتمد للاستخدام في جميع الدول، ماعدا الدول المذكورة على الجهاز. يحق للشركة المصنعة إجراء أية تعديلات على المنتجات حسب ما تراه ضرورياً ومفيداً أو يصب في صالح المستخدم، على ألا يتضمن التعديل الإخلال بخصائص المنتج الأساسية للاستخدام والسلامة. الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط، ولا يصلح للاستخدام التجاري.



الطرّاز: GH90S71  
GH90G81