

KGS9537X

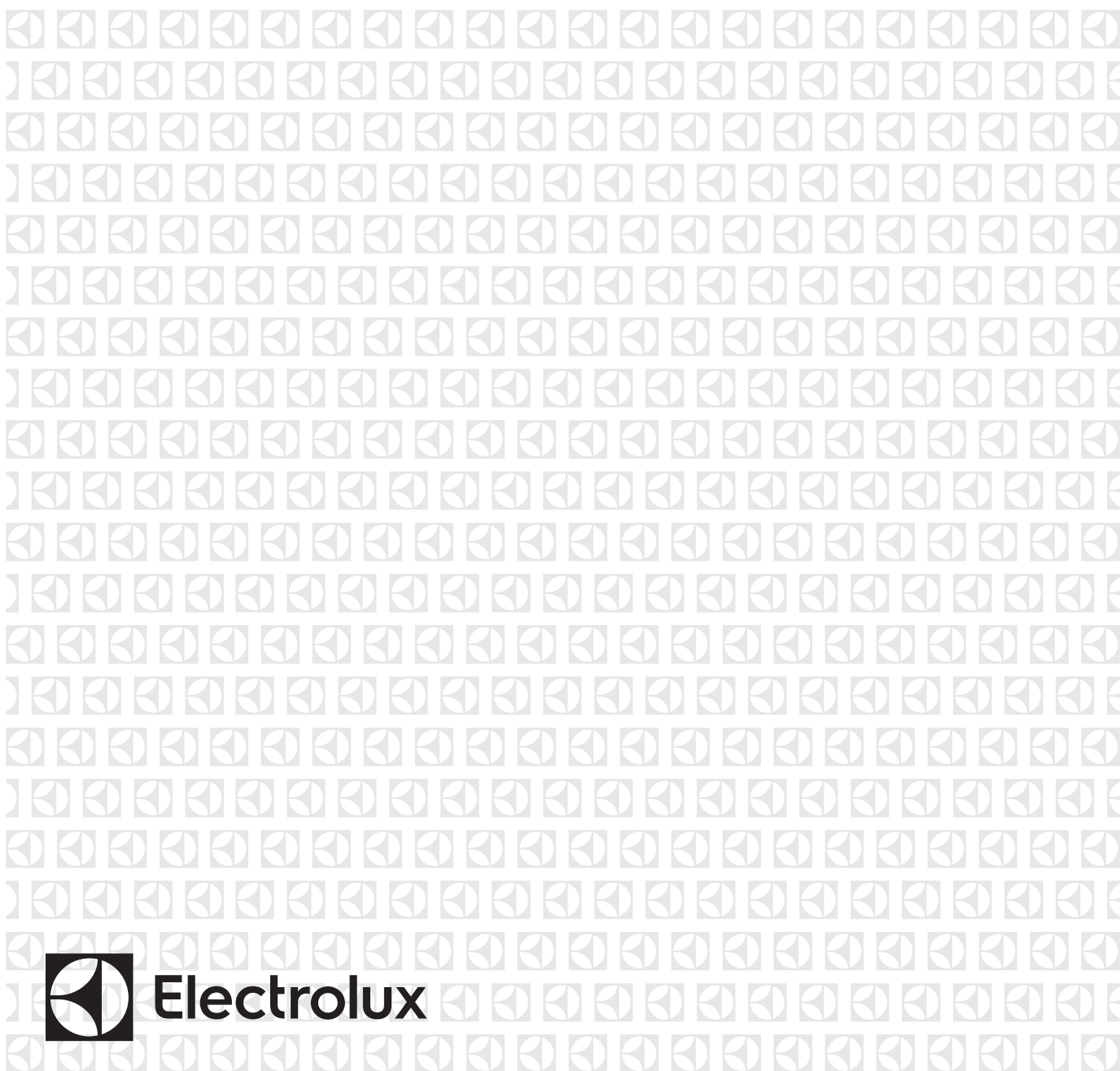
PNC: 956 005 673

KGS6537X

PNC: 956 006 224

EN

GAS HOB





WARNING:

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

Children shall not play with the appliance.

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

CONTENTS

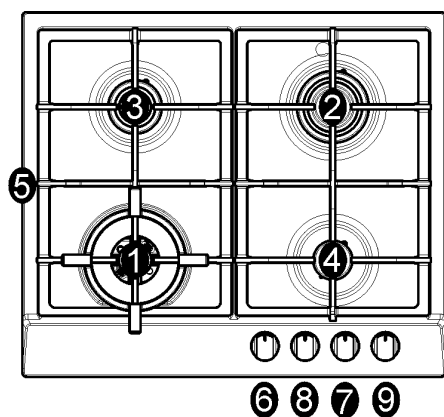
Warning.....	2
Descriptions of the hot plates.....	4
Use burners.....	5
Use warnings!.....	6
Cleaning.....	7
Installation.....	8
Gas connection.....	10
Electrical connection.....	11
Burner arrangement at the hot plate.....	12
Servicing.....	13
Technical data on the data label.....	13
Technical assistance and spare parts.....	14

Before installing or using this appliance, please read this instruction book carefully and pay particular attention to the safety warnings in the following page.

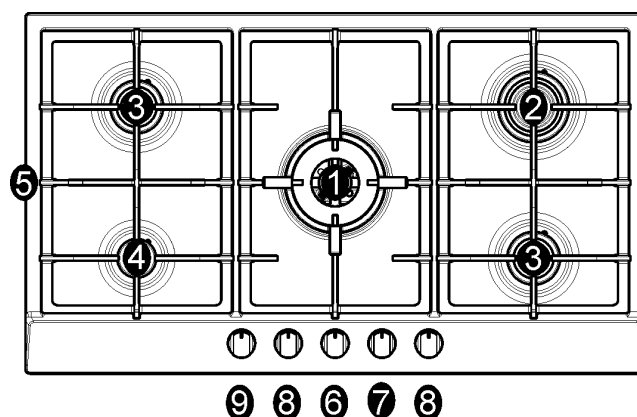
Should you have further enquiries regarding this appliance, kindly contact our Customer Care for advice. Please keep this instruction book for future reference and pass it on to any future owners of this appliance.

DESCRIPTION OF THE HOT PLATES

KGS6537X



KGS9537X



Rated gas consumption

(G30 - 5.0 kPa)
(only SA market)

(G30 - 3.0 kPa)

1 Ultra rapid gas burner

of 240 gr/h

of 291 gr/h

2 Rapid gas burner

of 210 gr/h

of 204 gr/h

3 Semirapid gas burner

of 130 gr/h

of 127 gr/h

4 Auxiliary gas burner

of 73 gr/h

of 73 gr/h

5 Grill pan support

6 Burner n° 1 control knob

7 Burner n° 2 control knob

8 Burner n° 3 control knob

9 Burner n° 4 control knob

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

To use the WOK pan support on ultra rapid gas burner only (if present).

Put it on the ultra rapid pan support and make sure of the stability (see fig. A).

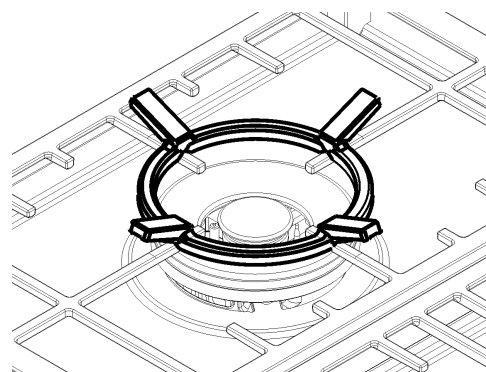


Fig. A

USE

1) BURNERS

A diagram is screen-printed above each knob on the front panel. This diagram indicates to which burner the knob in question corresponds. After having opened the gas mains or gas bottle tap, light the burners as described below:

- Automatic electrical ignition

Push and turn the knob corresponding to the required burner in an anticlockwise direction until it reaches the full on position (large flame fig. 1), then depress the knob.

- Lighting burners equipped with flame failure device

The knobs of burners equipped with flame failure device must be turned in an anticlockwise direction until they reach the full on position (large flame fig. 1) and come to a stop. Now depress the knob in question and repeat the previously indicated operations.

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

HOW TO USE THE BURNERS

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

- use adequate pans for each burner (consult the following table and fig. 2).
- When the pan comes to the boil, set the knob to the reduced rate position (small flame fig. 1).
- Always place a lid on the pans.
- Use only pan with a flat bottom.

Burners	Pan Ø in cm
Ultra rapid	24 ÷ 26
Rapid	20 ÷ 22
Semirapid	16 ÷ 18
Auxiliary	10 ÷ 14

WARNINGS:

- **burners with flame failure device may only be ignited when the relative knob has been set to the Full on position (large flame fig. 1).**
- **Matches can be used to ignite the burners in a blackout.**
- **Never leave the appliance unattended when the burners are being used. Make sure there are no children in the near vicinity. Particularly make sure that the pan handles are correctly positioned and keep a check on foods requiring oil and grease to cook since these products can easily catch fire.**
- **Never use aerosols near the appliance when it is operating.**
- **Containers wider than the unit are not recommended.**

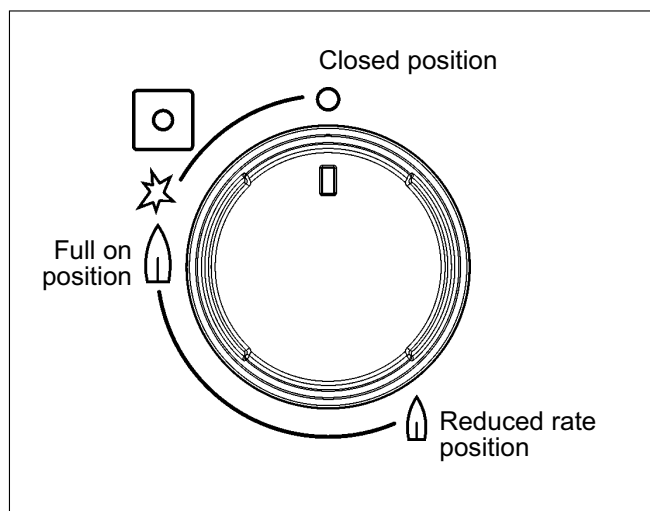


FIG. 1

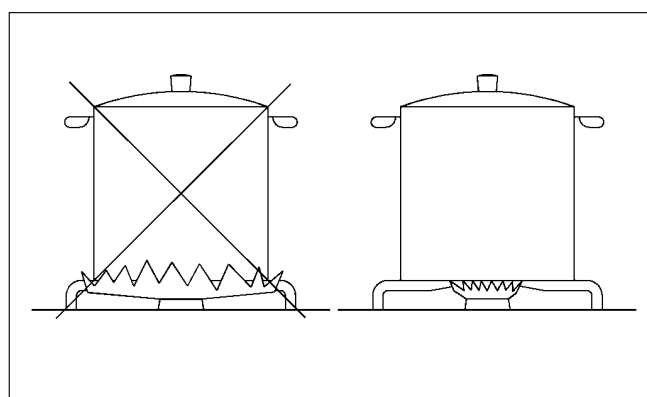


FIG. 2

USE

Warnings:

use of a gas cooking appliance produces heat and moisture in the room in which it is installed. The room must therefore be well ventilated by keeping the natural air vents clear (fig. 3) and by activating the mechanical aeration device (suction hood or electric fan fig. 4 and fig. 5).

Intensive and lengthy use of the appliance may require additional ventilation. This can be achieved by opening a window or by increasing the power of the mechanical exhausting system if installed.

- *Do not attempt to change the technical characteristics of the product because it can be dangerous.*
- *If you should not to use this appliance any more (or replace an old model), before disposing of it, make it inoperative in conformity with current law on the protection of health and the prevention of environmental pollution by making its dangerous parts harmless, especially for children who might play on an abandoned appliance.*
- *Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.*
- *Do not use the appliance barefoot.*
- *The manufacturer will not be liable for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable use.*
- *During, and immediately after operation, some parts of the cook top are very hot: avoid touching them.*
- *After using the cook top, make sure that the knob is in the closed position and close the main tap of the gas supply or gas cylinder.*
- *If the gas taps are not operating correctly, call the Service Department.*

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

(*) AIR INLET: SEE INSTALLATION CHAPTER (PARAGRAPHS 5 AND 6)

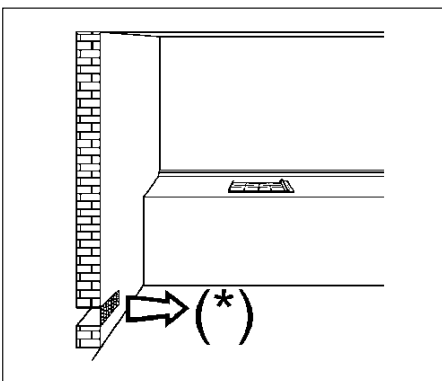


FIG. 3

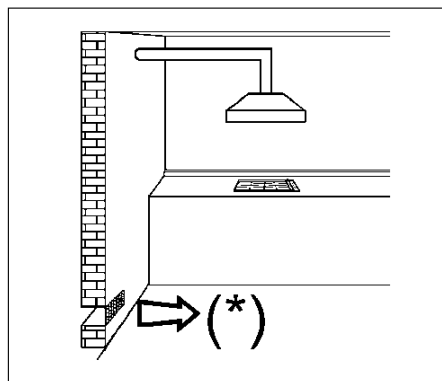


FIG. 4

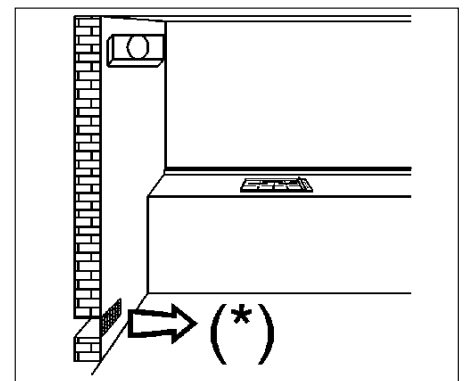


FIG. 5

CLEANING

IMPORTANT:

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

2) HOT PLATE

It is very important to clean the surface soon after every use.

Periodically wash the hot plate, the pan support, the enamelled burner caps "A", "B" and "C" and the burner heads "T" (see fig. 6 - 7) with lukewarm soapy water. They should also be cleaned plugs "AC" and **safety cut-off devices** "TC" (see fig. 6). Clean them gently with a small nylon brush as shown (see fig. 8) and allow to dry fully.

Do not wash moving parts in the dishwasher.

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

After cleaning to dry the surface of the hob with a dry cloth.

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

WARNINGS:

comply with the following instructions, before remounting the parts:

- *check that burner heads slots (see fig. 6 - 7) have not become clogged by foreign bodies.*
- *Check that enamelled burner cap "A - B - C" (fig. 6 - 7) have correctly positioned on the burner head. It must be steady.*

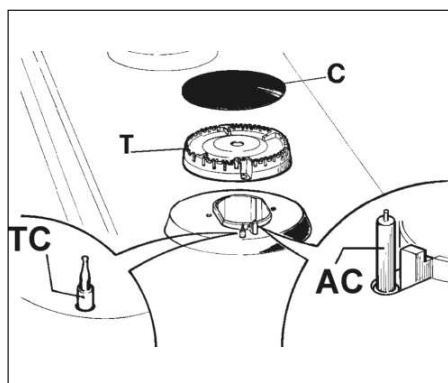


FIG. 6

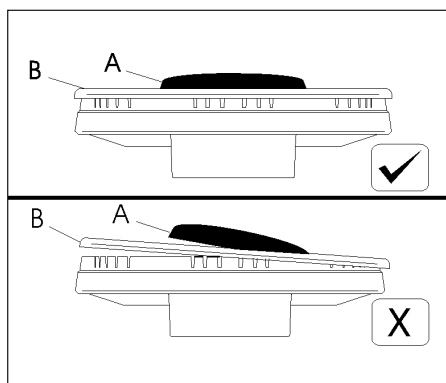


FIG. 7

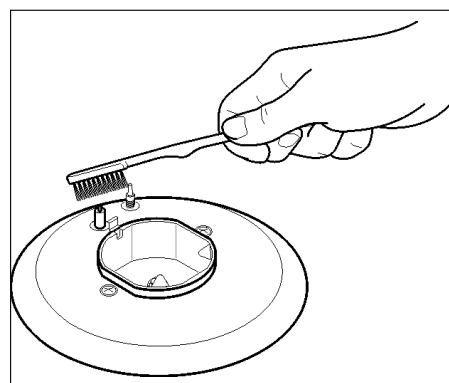


FIG. 8

- *The exact position of the pan support is established by the rounded corners, which should be set towards the side edge of the cooktop.*
- *Do not force the taps if they are difficult open or close. Contact the technical assistance service for repairs.*
- *Correctly preserve the plate after use by treating it with special products, easily available on the market. This will keep the surface of the plate clean and bright. The operation will also prevent the formation of rust.*
- *To prevent difficulties with lighting, regularly clean the ignition elements (ceramic and electrode) and safety cut-off devices (fig. 6).*

Don't use steam jets for the equipment cleaning.

IMPORTANT:

when removing the burners to clean them, ensure that all parts are correctly positioned before relighting them.

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

INSTALLATION

TECHNICAL INFORMATION FOR THE INSTALLER

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

Installation, adjustments of controls and maintenance must only be carried out by a qualified engineer.

Incorrect installation may cause damage to persons, animals or property for which the Manufacturer shall not be considered responsible. During the life of the system, the automatic safety or regulating devices on the appliance may only be modified by the manufacturer or by his duly authorized dealer.

3) INSTALLING THE HOT PLATE

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

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

The measurements of the opening made in the top of the modular cabinet and into which the hot plate will be installed are indicated in either fig. 9. Always comply with the measurements given for the hole into which the appliance will be recessed (see fig. 9).

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

COMPLY WITH THE DIMENSIONS (mm)

	A	B	C	D	E	F
(60 cm)	553	473	63.5	63.5	173 min.	70 min.
(90 cm)	833	475	63.5	63.5	173 min.	70 min.

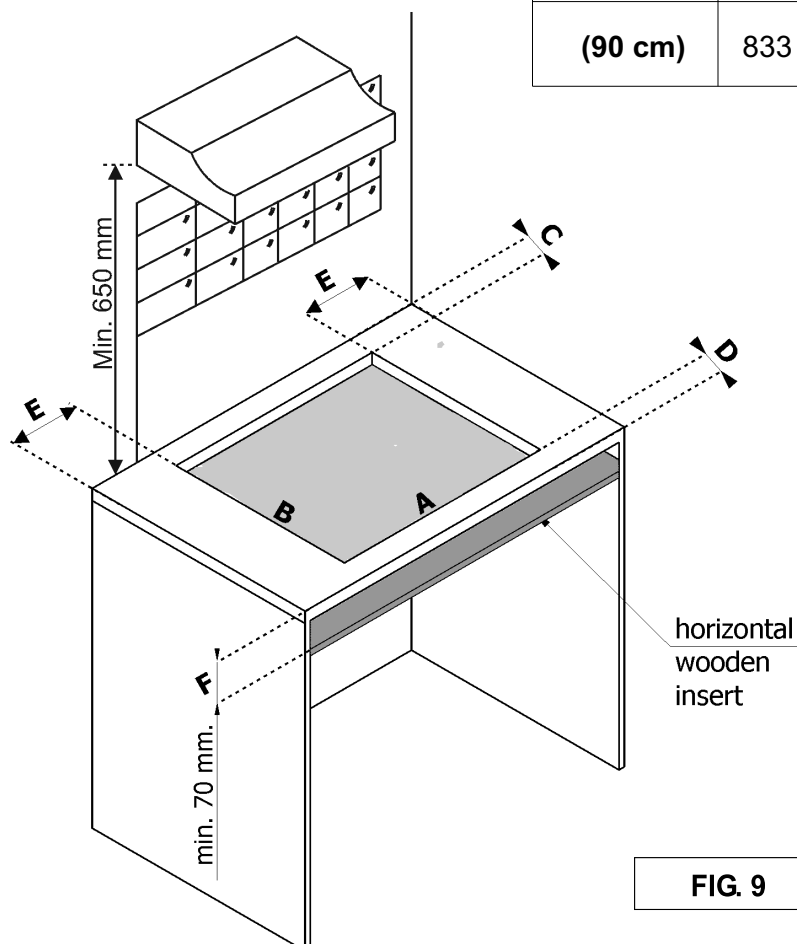


FIG. 9

INSTALLATION

4) FIXING THE HOT PLATE

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

- detach the seals from their backing, checking that the transparent protection still adheres to the seal itself.
- Overturn the hot plate and correctly position seal "E" (fig. 10) under the edge of the hot plate itself, so that the outer side of the seal perfectly matches the outer perimetral edge of the hot plate. The ends of the strips must fit together without overlapping.
- Evenly and securely fix the seal to the hot plate, pressing into place with the fingers and remove

the strip of protective paper from the seal and set the plate into the hole made in the cabinet.

- Carefully trim the edge excess putty with a tool (fig. 11 - 12).
- Fix the hob with the proper brackets "S" and fit the prominent part into the porthole "H" on the bottom; turn the screw "F" until the bracket "S" stick on the top (fig. 13).
- In order to avoid accidental touch with the overheating bottom of the hob, during the working, is necessary to put a wooden insert, fixed by screws, at a minimum distance of 70 mm from the top (see fig. 9).

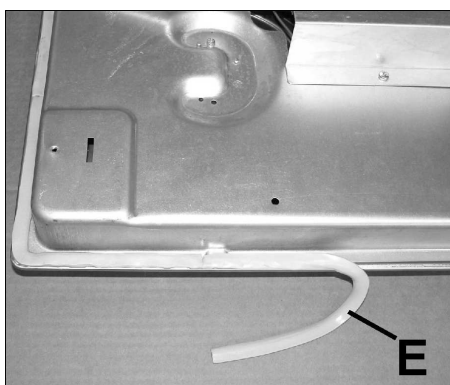


FIG. 10

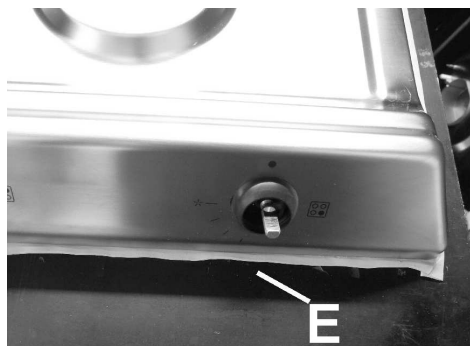


FIG. 11

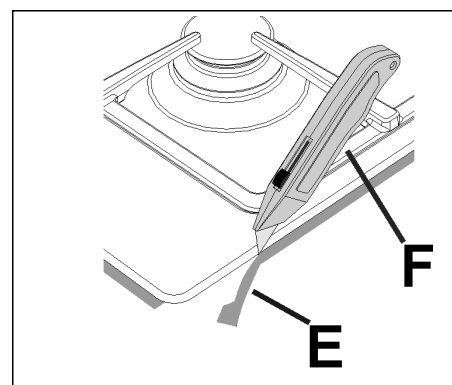


FIG. 12

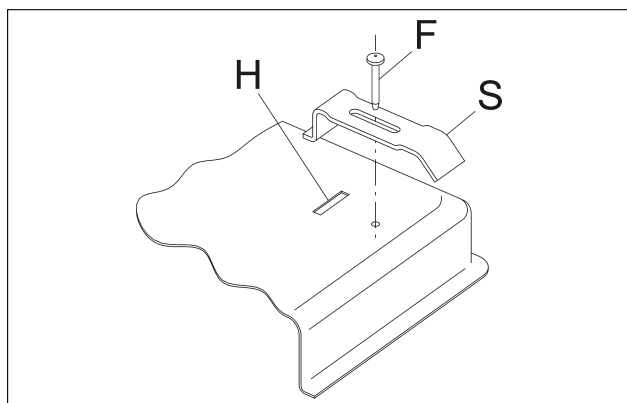
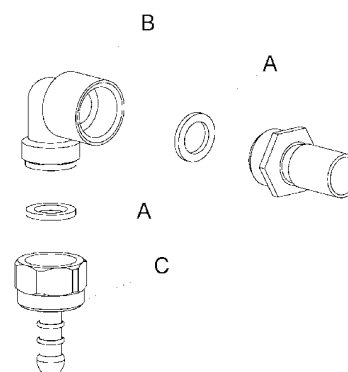


FIG.13



INSTALLATION

IMPORTANT INSTALLATION SPECIFICATIONS

The installer should note that the appliance that side walls should be no higher than the hot plate itself. Furthermore, the rear wall, the surfaces surrounding and adjacent to the appliance must be able to withstand an temperature of 90 °C.

The adhesive used to stick the plastic laminate to the cabinet must be able to withstand a temperature of not less than 150 °C otherwise the laminate could come unstuck.

The appliance must be installed in compliance with the provisions in force.

This appliance is not connected to a device able to dispose of the combustion fumes. It must therefore be connected in compliance with the above mentioned installation standards. Particular care should be paid to the following provisions governing ventilation and aeration.

5) ROOM VENTILATION

It is essential to ensure that the room in which the appliance is installed is permanently ventilated in order to allow the appliance itself to operate correctly. the necessary amount of air is that required for regular gas combustion and ventilation of the relative room, the volume of which must not be less than 20 m³. Air must naturally flow through permanent openings in the walls of the room in question. These openings must vent the fumes outdoors and their section must be at least 100 cm² (see fig. 3). Construction of the openings must ensure that the openings themselves may never be blocked. Indirect ventilation by air drawn from an adjacent room is also permitted, in strict compliance with the provisions in force.

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

6) LOCATION AND AERATION

Gas cooking appliances must always dispose of their combustion fumes through hoods. These must be connected to flues, chimneys or straight outside. If it is not possible to install a hood, an electric fan can be installed on a window or on a wall facing outside (see fig. 4). This must be activated at the same time as the appliance (see fig. 5), so long as the specifications in the provisions in force are strictly complied with.

7) GAS CONNECTION

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

A label on the appliance indicates the regulating conditions: type of gas and working pressure. Gas connection must comply with the pertinent standards and provisions in force.

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

- with a rigid steel pipe. The joints of this pipe must consist of threaded fittings conforming to the standards.

- With copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.

- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards.

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

- with a copper pipe. The joints of this pipe must consist of unions with mechanical seals.

- With seamless flexible stainless steel pipe. The length of this pipe must be 2 meters at most and the seals must comply with the standards. It is advisable to apply the special adapter to the flexible pipe. This is easily available from the shops and facilitates connection with the hose nipple of the pressure governor on the bottle.

At the connection end, verify the gasproof using a soap solution, never a flame.

WARNINGS:

remember that the gas inlet union on the appliance is a 1/2" gas cylindrical male type in compliance with ISO 228-1 standards.

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

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

- **no part of the pipe must be able to touch parts the temperature of which exceeds 90 °C.**

- **The pipe must not be pulled or twisted, throttled or tightly bent.**

- **It must not come into contact with sharp edges or corners.**

- **It must be easy to inspect the entire pipe length in order to check its state of wear.**

- **The pipe must be replaced within the date stamped on the pipe itself.**

INSTRUCTIONS FOR GAS CONNECTION

Once the gas connection elbow has been fitted, and if you need to remove it or change its position, it is important to place the gaskets (A) in-between the elbow (B) and the LPG nipple (C) before you tighten it, (see fig to the side.

INSTALLATION

8) ELECTRICAL CONNECTION

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

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

Before connecting the appliance, check that:

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

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

- apply to the input cable "C", if unprovided (see fig. 14) a normalized plug adequate to the load indicated in the identification label. Connect the cables according to the scheme of fig. 14, making sure to respect the undermentioned correspondences:

letter L (live) = brown wire;

letter N (neutral) = blue wire;

earth symbol \perp = green - yellow wire.

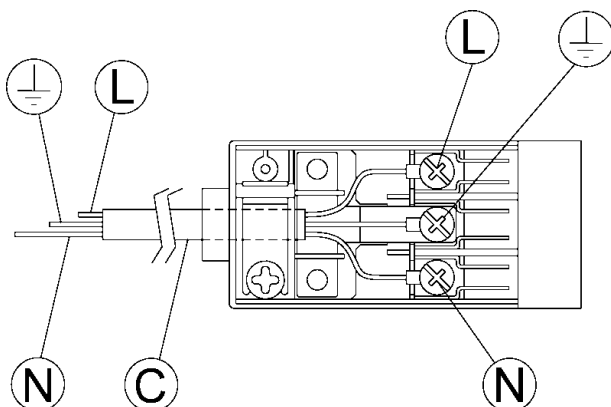


FIG. 14

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

When the appliance is connected straight to the electricity main:

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

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

WARNINGS:

The appliance complies with the provisions of the following Saudi Standards:

- SASO 167/2015;
- SASO 168/2015.

If the installation requires modifications to the home's electrical system or if the socket is incompatible with the appliance's plug, have changes or replacements performed by professionally-qualified person. In particular, this person must also make sure that the section of the wires of the socket is suitable for the power absorbed by the appliance.

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE

TABLE REGULATION BUTANE G30 @ 5.0 kPa (only SA market)

BURNERS		GAS LPG	NORMAL PRESSURE kPa	Nom. Rate	Red. Rate	INJECTOR DIAMETER 1/100 mm
No.	DENOMINATION			gr/h		
1	ULTRA RAPID DCC	G 30 - BUTANE	5.0	240	130	73F4
2	RAPID	G 30 - BUTANE	5.0	210	70	72M
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	5.0	130	45	59M
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	5.0	73	35	46M

TABLE REGULATION BUTANE G30 @ 3.0 kPa

BURNERS		GAS LPG	NORMAL PRESSURE kPa	Nom. Rate	Red. Rate	INJECTOR DIAMETER 1/100 mm
No.	DENOMINATION			gr/h		
1	ULTRA RAPID DCC	G 30 - BUTANE	3.0	291	131	100
2	RAPID	G 30 - BUTANE	3.0	204	58	83
3	SEMIRAPID	G 30 - BUTANE	3.0	127	40	65
4	AUXILIARY	G 30 - BUTANE	3.0	73	33	50

**WARNING: MAINTENANCE MUST ONLY
BE PERFORMED BY AUTHORISED PERSONS.**

SERVICING

CABLE TYPES AND SECTIONS

TYPE OF HOT PLATE	TYPE OF CABLE	SINGLE - PHASE POWER SUPPLY
Gas hot plate	H05 RR - F	Section 3 x 0.75 mm ²

ATTENTION!!!

If the power supply cable is replaced, the installer should leave the ground wire (B) longer than the phase conductors (fig. 15) and comply with the recommendations given in paragraph 8.

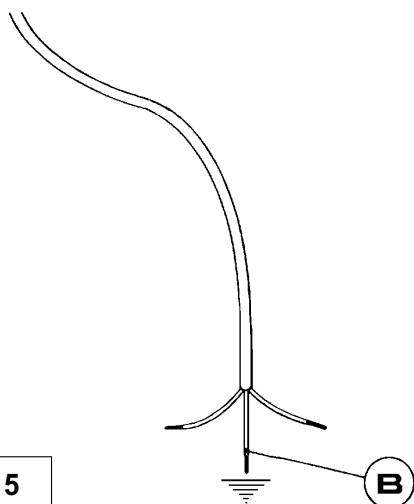


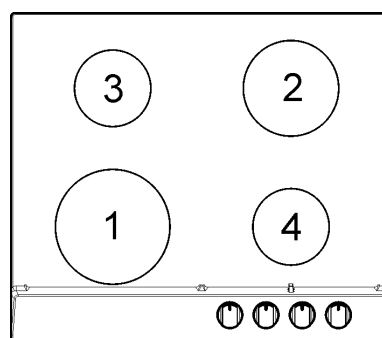
FIG. 15

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

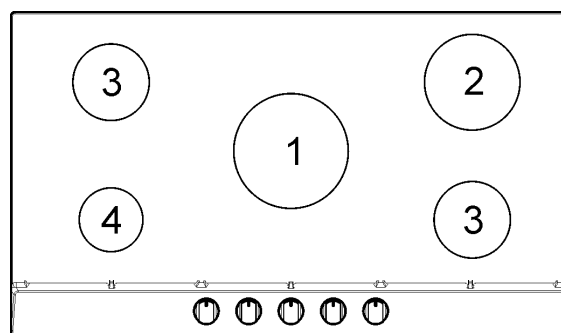
TECHNICAL DATA ON THE DATA LABEL

BURNER ARRANGEMENT ON THE HOT PLATE

Category I3 - I3B/P
 LPG - Butane 5.0 kPa
 LPG - Butane 3.0 kPa
 ΣQ_n LPG Gas rate = 653 gr/h (5.0 kPa)
 ΣQ_n LPG Gas rate = 695 gr/h (3.0 kPa)
 Voltage = 220 V ~
 Frequency = 50/60 Hz



Category I3 - I3B/P
 LPG - Butane 5.0 kPa
 LPG - Butane 3.0 kPa
 ΣQ_n LPG Gas rate = 783 gr/h (5.0 kPa)
 ΣQ_n LPG Gas rate = 822 gr/h (3.0 kPa)
 Voltage = 220 V ~
 Frequency = 50/60 Hz



TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

Before leaving the factory, this appliance will have been tested and regulated by expert and specialized personnel in order to guarantee the best performances.

Any repairs or adjustments which may be subsequently required may only be carried out by qualified personnel with the utmost care and attention.

For this reason, always contact your Dealer or our nearest After Sales Service Center whenever repairs or adjustments are required, specifying the type of fault and the model of the appliance in your possession.

Please also note that genuine spare parts are only available from our After Sales Service Centers and authorized retail outlets.

The above data are printed on the data label put on the inferior part of the appliance and on the packing label.

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

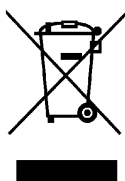
MARK:

MODEL:

SERIES:

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

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



COUNTRY OF ORIGIN; ITALY

What to do if...

Problem	Possible cause	Solution
The electric ignition does not work	There is no electrical supply	Check the unit is plugged in and the electrical supply is switched on.
The burner fails to ignite	The gas tap could be closed	Check that the gas tap is open
The gas ring burns unevenly	Burner crown may be occluded by food residues	Clean the burner crown according to cleaning instructions to make sure that the burner crown is clear of food residues.

Before calling the After-Sales Service:

1. Check “Troubleshooting guide” to see if you can eliminate the problem yourself.
2. Turn the hob on again to check if correct operation has been restored.
3. If the problem persists, contact the After-sales Service.

ABNORMAL OPERATION:

any of the following are considered to be abnormal operation and may require servicing:

- yellow tipping of the hob burner flame.
- Sooting up of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain alight.
- Burners extinguished by cupboard doors.
- Gas valves which are difficult to turn.

MAINTENANCE SCHEDULE

Clean the cooktop surface after every use as specified within this manual.

Clean burner top and trivet at least once a week, or after any spillage.

Lubrication of gas valves - this can only be performed by an authorised person.

It may be required if the gas tap become stiff and difficult to turn.

ما الذي يمكن القيام به في الحالات التالية...

المشكلة	السبب المحتمل	الحل
الإشعال الكهربائي لا يعمل	لا يوجد إمداد بالتيار الكهربائي	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي وتشغيل مصدر التيار الكهربائي.
الشعلة لا تشتعل	قد يكون مقبض مصدر الغاز على وضع الغلق	تأكد من ضبط مقبض مصدر الغاز على وضع الفتح
لهب حلقة الغاز غير متساو	قد تكون بعض ثقبو سطح الشعلة مسدودة برواسب الطعام	نظّف سطح الشعلة وفقاً لتعليمات التنظيف للتأكد من خلو ثقبو سطح الشعلة من رواسب الطعام.

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. ارجع إلى "دليل استكشاف الأعطال وإصلاحها"، فربما تتمكن من حل المشكلة بنفسك
2. شغّل الموقد من جديد للتأكد من تشغيله على النحو السليم.
3. في حال استمرار المشكلة، اتصل بخدمة ما بعد البيع.

عمل الجهاز بشكل غير طبيعي: يُعتبر أي مما يلي إشارة على عمل الجهاز بشكل غير طبيعي وقد يتطلب إخضاع الجهاز للصيانة:

- تحول أطراف لهب شعلة الموقد إلى اللون الأصفر.
- اسوداد أواني الطهي.
- عدم اشتعال الشعلات بشكل سليم.
- عدم بقاء الشعلات مشتعلة.
- انطفاء الشعلات نتيجة لحركة أبواب الخزانات.
- صعوبة إدارة صمامات الغاز.

خطة الصيانة:

نظّف سطح الموقد بعد كل استخدام على النحو الموضح في هذا الكتيب. نظّف سطح الموقد وحامل الأواني مرة على الأقل في الأسبوع أو بعد انسكاب الطعام عليهما. تشحيم صمامات الغاز - لا يمكن القيام بذلك إلا بواسطة شخص متخصص. وقد يلزم القيام بذلك في حال تصلب مقبض مصدر الغاز وصعوبة إدارته.

COUNTRY OF ORIGIN: ITALY

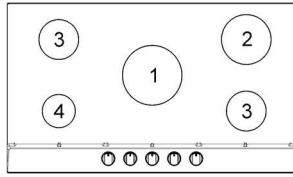
المعلومات التقنية المدونة علي إستيكر المواصفات القياسية

الفئة I3-I3B/P

غاز LPG - بيوتان 5.0 kPa
غاز LPG - بيوتان 3.0 kPa

∑ معدل غاز LPG = 783 gr/h (kPa 5.0)
∑ معدل غاز LPG = 822 gr/h (kPa 3.0)

الفولت = 220 فولت
التردد = 50/60 هيرتز

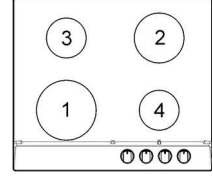


الفئة I3-I3B/P

غاز LPG - بيوتان 5.0 kPa
غاز LPG - بيوتان 3.0 kPa

∑ معدل غاز LPG = 653 gr/h (kPa 5.0)
∑ معدل غاز LPG = 695 gr/h (kPa 3.0)

الفولت = 220 فولت
التردد = 50/60 هيرتز



الإرشادات التقنية وقطع الغيار

هذا الجهاز يتم فحصه بعناية قبل خروجه من المصنع وذلك من قبل خبراء والفنيين المتخصصين لضمان أفضل أداء. أي إصلاحات أو تعديلات وفقاً للضرورة يجب ان تتم من خلال فني متخصص بعناية شديدة. لذا يرجى الاتصال بالوكيل أو أقرب مركز خدمة ما بعد البيع عند الحاجة لأي إصلاحات أو تعديلات كي يتم توصيف نوع العيب حسب الموديل التي تمتلكه. كذلك يرجى ملاحظة أن قطع الغيار الاصلية متوفرة فقط مركز الخدمة المعتمد أو بائع التجزئة. المواصفات المذكورة سلفاً تم طبعتها علي لوحة البيانات الموجودة علي الجزء الداخلي للجهاز وايضا توجد علي الاستيكر الملصق بالكترونة. المعلومات السابقة توضح للفني المتخصص كيفية الحصول علي قطع الغيار المناسبة و توضيح الخلل الفني . لذا نقترح ملاً الجدول التالي.

الماركة

الموديل

رقم التسلسل



يتم وضع علامة على هذا الجهاز وفقاً للتوجيه الأوروبي EC/2002/96 بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. يُعد هذا الدليل إطاراً للصلاحيات الأوروبية الواسعة لإعادة تدوير نفايات المعدات الكهربائية.

ضبط شعلات السطح

جدول ضبط ضغط غاز البيوتان (سوق المملكة العربية السعودية فقط) G30 @ 5.0 kPa

قطر الفونية 1/100 mm	المعدل المطلوب	المعدل المقترح	ضغط عادي kPa	غاز LPG	الشعلات	
					رقم	نوع الشعلة
73F4	130	240	5.0	بيوتان G30	1	شعلة ثلاثية كبيرة DCC
72M	70	210	5.0	بيوتان G30	2	شعلة كبيرة
59M	45	130	5.0	بيوتان G30	3	شعلة متوسطة
46M	35	73	5.0	بيوتان G30	4	شعلة صغيرة

جدول ضبط ضغط غاز البيوتان G30 @ 3.0 kPa

قطر الفونية 1/100 mm	المعدل المطلوب	المعدل المقترح	ضغط عادي kPa	غاز LPG	الشعلات	
					رقم	نوع الشعلة
100	131	291	3.0	بيوتان G30	1	شعلة ثلاثية كبيرة DCC
83	58	204	3.0	بيوتان G30	2	شعلة كبيرة
65	40	127	3.0	بيوتان G30	3	شعلة متوسطة
50	33	73	3.0	بيوتان G30	4	شعلة صغيرة

الصيانة

أنواع ومقاطع كابل الكهرباء

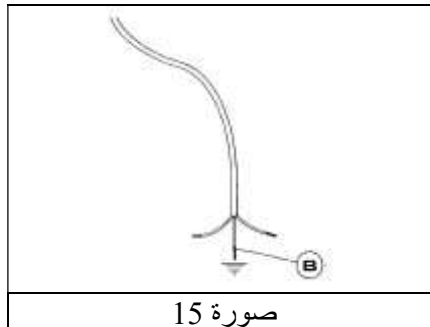
مرحلة أحادية مصدر الكهرباء	نوع الكابل	نوع السطح
3 x 0.75 mm ²	H05 RR – F	سطح غاز

تنبيه!!!
عند الحاجة لإستبدال كابل الكهرباء يجب علي فني التركيب ترك الطرف الأرضي (B) أطول من باقي التوصيلات (صورة 15) علي ان يتم ذلك وفقا للإرشادات العطاءة في الفقرة 8

عند ملاحظة أي تلف أو قطع في سلك الكهرباء ..
يرجي الإبتعاد عن السلك وعدم ملامسته بجانب
فصل الجهاز عن التيار الكهربائي والاتصال بأقرب
مركز خدمة معتمد لإصلاح هذا العطل

تحذير :

يجب ان تتم عملية الصيانة فقط عن طريق مركز الخدمة المعتمد



التركيب

(8) توصيل الكهرباء

- يجب وضع كابل الكهرباء بعيدا عن أي أجزاء تصل حرارتها الي 90 درجة.
- لا تستخدم اي محولات في عملية التوصيل الأمر الذي قد يضر بعملية التوصيل والتعرض لمخاطر الحمل الزائد.
- يجب ان يكون مخرج السلك في متناول اليد بعد تركيب السطح.

هام : يجب تركيب الجهاز وفقا لتعليمات الشركة المصنعة . الشركة غير مسؤولة اي أضرار قد يتعرض لها الأفراد أو اي تلفيات ناتجة عن اي خطأ عملية التركيب

يجب ان عملية التوصيل من خلال فني متخصص طبقا للمواصفات و التعليمات المقررة

قبل القيام بعملية التوصيل تأكد من:

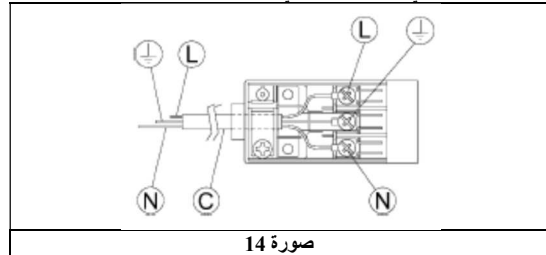
- يجب ان تتناسب السعة الكهربائية للتيار الكهربائي و مقبس الكهرباء مع الحد الأقصى لطاقة الجهاز (يمكنك الاستعانة بالبيانات المدونة علي الاستيكر الملصق علي الجانب السفلي للجهاز)
- مطابقة قوة الفولت المدونة علي الجهاز و مقبس الكهرباء لتتناسب الحد الاعلي لشدة التيار الخاصة بالجهاز انظر لوحة البيانات الموجودة في الجزء السفلي للجهاز نفسه.
- نظام الكهرباء مزود بمقبس مناسب ومثبت بالحائط وفقا للتعليمات المقررة . الشركة غير مسؤولة عن أي اضرار ناتجة عن عدم إتباع تلك التعليمات.

في حالة توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي من خلال فيشة:

قم بتركيب فيشة "C" اذا كانت غير مرفقة مع الجهاز (انظر الصورة -14) قم بشراء فيشة تتناسب مع الحمولة المذكورة علي لوحة البيانات . قم بتوصيل الأطراف طبقا للشكل الموجود بالصورة 14 وتأكد من إتباع التعليمات التالية:

يرمزي الطرف البني = الحرف L
يرمز الي الطرف الأزرق = الحرف N

رمز الطرف الأرضي = \oplus = يرمز الي الطرف أصفر - اخضر



صورة 14

عند الحاجة لإجراء اي تعديلات لنظام الكهرباء الخاص بالمنزل أو عدم مطابقة مقبس الكهرباء مع فيشة الكهرباء الخاصة بالجهاز فإن اي تغييرات أو استبدال يجب ان تتم عن طريق فني متخصص كما يجب علي فني التركيب التأكد من أن اسلاك مقبس الكهرباء مناسبة لتوصيل الكهرباء بالجهاز

التركيب

مواصفات هامة

لعملية التركيب

يجب علي فني التركيب ملاحظة ان جوانب فتحة التركيب يجب الا تكون اعلي من السطح نفسه. بالاضافة الي ذلك يجب مراعاة ان الجانب الخلفي و الاسطح المحاطة و القريبة من الجهاز قادرة علي تحمل درجة حرارة تصل الي 90 درجة المادة اللاصقة المستخدمة في لصق طبقة الفورميكا للكابينة يجب ان تتحمل درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة والا ستنفصل طبقة الفورميكا من سطح الكابينة. يجب تركيب الجهاز وفقا للمعايير المقررة يجب عدم توصيل الجهاز بأي جهاز آخر للقيام بالتخلص من الأبخرة المحترقة. بل يجب توصيله وفقا لتعليمات التركيب المذكورة سلفا. مع مراعاة المعايير الخاصة بعملية التهوية

5) تهوية الغرفة

من الضروري التأكد من وجود مصدر تهوية دائم داخل الغرفة الموجود بها السطح وذلك للسماح بتشغيل الجهاز بشكل صحيح. لذا فمن الضروري وجود كمية الهواء التي تساعد في عملية إحتراق الغاز و تهوية غرفة الطهي. علي الا يقل سعته عن 20 م³. يجب مرور الهواء بصفة مستمرة من خلال فتحات التهوية الموجودة بالغرفة وذلك لطرد الأبخرة الي الخارج. وهذه الفتحات يجب الا تقل مساحتها عن 100سم² (انظر الصورة 3) مع عدم وجود أي عوائق أمام تلك الفتحات لضمان التهوية المباشرة. كما يمكن ان تتم عملية التهوية بطريقة غير مباشرة من خلال تدفق الهواء من الغرف المجاورة للمطبخ وذلك وفقا للمعايير المقررة

تنويه : اذا كانت شعلات السطح غير مزودة بصمام امان يجب ألا تقل مساحة منفذ التهوية عن 200م²

6) مكان الغرفة و التهوية

يجب التخلص من الأبخرة المحترقة الناتجة من اجهزة الطهي التي تعمل بالغاز من خلال اجهزة الشفطات. التي يجب توصيلها بمداخن خارجية. وفي حلة عدم إمكانية تركيب الشفطات يمكن تركيب مروحة كهربائية في نافذة الغرفة في بالحائط المجاور للخارج (انظر الصورة 4) علي ان يتم تشغيلها أثناء استخدام الجهاز (انظر الصورة 5) لذا يجب إتباع المواصفات الخاصة بعملية التركيب بشكل صارم.

7) توصيل الغاز

قبل توصيل الجهاز تأكد من ان القيم المذكورة علي استيكر البيانات المثبت بالجزء السفلي للجهاز مطابقة لمقاييس الغاز او الكهرباء الموجودة بمنزلك. وكذلك الاستيكر الموجود بالجهاز بشير الي معايير النظام : كنوع الغاز و مقدار الضغط. ويجب ان يتم توصيل الغاز وفقا للمعايير المقررة واذا ما كان الغاز الموصل بالجهاز عن طريق مواسير

يجب توصيل الجهاز بنظام الغاز من خلال:

- ماسورة استئيل صلبة علي ان تكون وصلات الموجودة بتلك الماسورة مكونة من صواميل تركيب مطابقة للمعايير المقررة.
- ماسورة نحاسية. علي ان تكون وصلات هذه الماسورة مكونة من توصيلات مزودة بمانع تسريب.
- ماسورة استئيل مرنة بعض الشئ يجب الا يتعدى طول الماسورة ٢ متر مع وجود مانع للتسريب وفقا للمعايير المقررة

إذا كان الغاز الموصل بالجهاز عن طريق اسطوانة الغاز ، يجب توصيل الجهاز بالغاز وفقا للمعايير الحكومية المقررة علي ان يتم توصيله من خلال:

- ماسورة نحاسية. علي ان تكون وصلات هذه الماسورة مكونة من توصيلات مزودة بمانع تسريب.
- ماسورة استئيل مرنة بعض الشئ يجب الا يتعدى طول الماسورة ٢ متر مع وجود مانع للتسريب وفقا للمعايير المقررة وينصح بتركيب منظم خاص بماسورة الغاز المرنة. وهو متوفر بسهولة لدي العديد من المتاجر لسهولة عملية التوصيل بخروطم اسطوانة الغاز.

بعد الإنتهاء من عملية التوصيل تأكد من عدم وجود تسرب للغاز باستخدام رغوة الصابون لمنع اشتعال لتفادي حدوث اي حريق.

تحذيرات:

تذكر ان وصلة مدخل الغاز الموجودة بالجهاز تعادل 2/1 من مخرج الغاز الموجود بالأسطوانة وذلك وفقا لمعايير الأيزو ISO 228-1

عند تركيب ماسورة الغاز الأستيل و خرطوم الغاز المطاطي تأكد عن ملامستهم للأجزاء المتحركة داخل كابينة التركيب مثل الأدراج اصف الي ذلك عدم مرورهما داخل الأجزاء التي قد تستخدم في حفظ بعض الاغراض.

عند استخدام ماسورة مطاطية فمن الضروري إتباع التعليمات التالية:

- عدم ملامسة أي جزء من الماسورة للأجزاء الساخنة الي تتعدى حرارتها 90 درجة.
- يجب عدم شد الماسورة سواء بشدة أو برفق وعدم وجود أي ثنيات بها.
- عدم إتصالها بأي حواف او زوايا حادة
- سهولة فحص الماسورة بكامل طولها بشكل تام.
- يجب استبدال الماسورة وفقا للتاريخ المختوم علي الماسورة نفسها
- يجب مطابقة الجهاز للمواصفات والمقاييس السعودية المقررة:

SASO 167/2015

SASO 168/-2015

تعليمات توصيل الغاز

بمجرد تركيب كوع توصيل الغاز و اذا كان هناك حاجة لخلعه أو تغيير مكانه فمن المهم وضع مانع التسريب (A) بين الكوع (B) و فتحة ماسورة الغاز (C) قبل ربطها .

التركيب

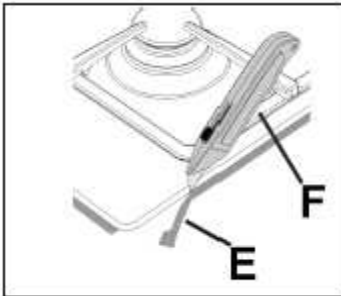
-- قم بوضع السطح داخل فتحة التركيب عن طريق الدعامة "S" وأجزاء الثبيت داخل فتحة التركيب "H" من اسفل واربط المسامير "F" لحين تثبيت الدعامة "S" من اعلي (صورة 13)

- لتفادي ملامسة الاشياء التي بداخل كابينة المطبخ لقاعدة السطح التي ترتفع درجة حرارتها أثناء الإستخدام يجب وضع فاصل خشبي وثبितه بالمسامير علي مسافة 70 مم (انظر الصورة 9)

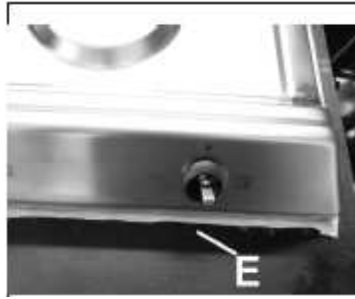
4 تركيب السطح : متوفر مع السطح شريط لاصق لمنع تسرب أي سوائل داخل كابينة المطبخ . لذا يرجى إتباع التعليمات التالية بعناية شديدة لضمان تركيب الشريط اللاصق بشكل صحيح :

- انزع الأجزاء المتحركة من الجهاز
- اقطع الشريط اللاصق الي 4 أجزاء وفقا للطول المناسب لأبعاد الـ 4 حواف لزجاج السطح
- اقلب الجهاز ثم ضع الشريط اللاصق في مكانه الصحيح "E" (صورة 10) اسفل حواف السطح كي يتماشى الجانب الخارجي للشريط تماما مع إطار حواف السطح مع مراعاة عدم وجود أي ثنايا

- اضغط بأصابعك علي الشريط اللاصق بشكل محكم بحيث يلتصق بحواف السطح بشكل تام ثم انزع غلاف الحماية البلاستيكي من الشريط ثم ضع السطح داخل فتحة التركيب بكابينة المطبخ
- قم بإزالة الحواف الزائدة باستخدام القطر كما هو موضح بالصورة (11 - 12)



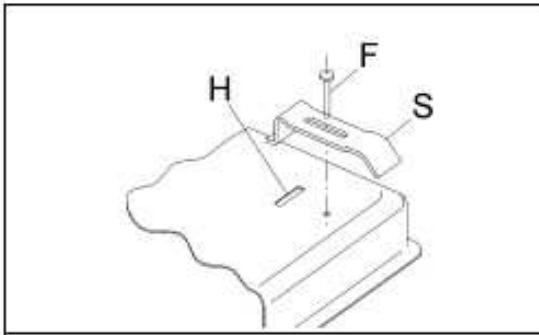
صورة 12



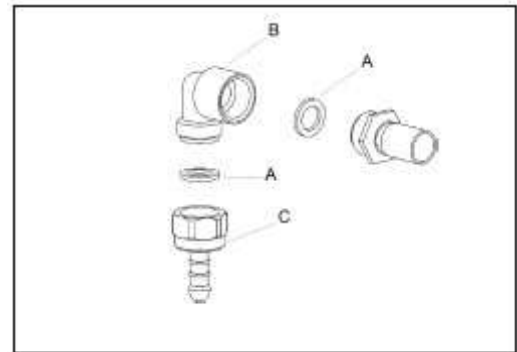
صورة 11 .



صورة 10



صورة 13



التركيب

معلومات تقنية لفني التركيب

هام :

لضمان سلامة التركيب اي تعديل أو تغيير فونيه الشعلة السطح وفقا لمتطلبات نظام الغاز المستخدم يجب ان يكون من خلال فني متخصص علما الضمان لا تغطي الأعطال الناتجة عن عدم اتباع القوانين المقررة .

عملية التركيب وكذلك التعديل في وحدات التحكم و الصيانة يجب أن تم من خلال مهندس متخصص .
الخطأ في عملية التركيب قد يسبب أضرار للأفراد ولذا فإن الشركة غير مسؤولة عن حدوث أي ضرر ناتج عن خطأ عملية التركيب .
أثناء فترة استخدام الجهاز قد تحتاج للقيام ببعض التعديلات في نظام الأمان الأوتوماتيكي أو أدوات التنظيم الموجودة بالجهاز وهو لا بد ان يتم من خلال الشركة المصنعة أو مركز الخدمة المعتمد .

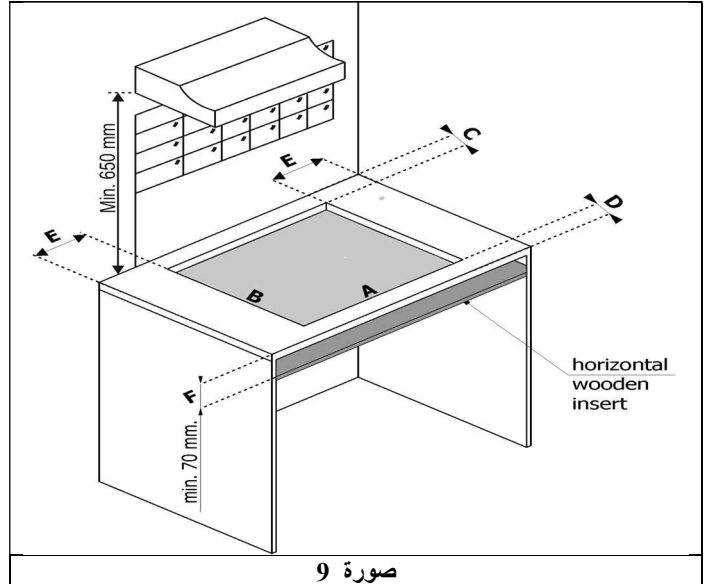
3) تركيب الموقد الكهربائي

افحص الجهاز وتأكد من وجوده بحالة جيدة وذلك بعد إزالة كرتون التعبئة الخارجي و التغليف الداخلي للأجزاء المفككة. المرفقة بالجهاز و في حالة ملاحظة أي شيء . لا تستخدم الجهاز واتصل علي الموزع المعتمد.
لا تترك مواد التعبئة (الكرتون ، الأكياس البلاستيكية ، ألواح الفوم ، المسامير... وغير ذلك) في متناول الأطفال مما تشكل خطورة علي حياتهم .

أبعاد فتحة تركيب السطح التي يتم عملها في سطح دولاب المطبخ الذي سيتم تركيب السطح به مذكورة في الصورة 9. ويجب اتباع المقاييس المعطاة لفتحة تركيب الجهاز (انظر صورة 9) مع مراعاة ترك مساحة خالية من اليمن واليسار بحيث لا تتعدى المسافات المذكورة في الجدول التالي
هذا الجهاز يتبع الفئة 3 لذا فهو يخضع لكافة التدابير المقررة من الجهة الحكومية الخاصة بتلك الأجهزة

يرجى إتباع المقاييس التالية
(مم)

F	E	D	C	B	A	
حد ادني 70	حد ادني 173	63.5	63.5	475	833	(90)
حد ادني 70	حد ادني 173	63.5	63.5	473	553	(60)



تنظيف السطح

- وضع اناء الطهي فوق شبكة السطح بالمكان المحدد بالشبكة (أو فوق الإطار الألومنيوم في حاله توفره مع الجهاز) و تأكد من ثبات وضع الإناء
- في حالة وجود صعوبة في لف مقبض الشعلة عند الفتح أو الغلق فلا تقم بلف مقبض بقوة . واتصل علي مركز الخدمة والصيانة لتقديم المساعدة الفنية اللازمة
- يجب العناية بنظافة السطح بعد الإستخدام عن طريق المنظفات الخاصة المتوفرة بالسوق . وذلك للمحافظة علي نظافة ولمعان سطح الموقد كما ان هذه العملية تمنع تكون الصدأ .
- لتفادي أي صعوبة عند الإشعال احرص علي التنظيف الدوري لإجزاء الشعلة (كزناد الأشعال الذاتي) و صمام الأمان (صورة 6)

- عدم استخدام معدات التنظيف التي تعمل البخار

هام :

عند إزالة شعلات السطح للتنظيف تأكد من إعادة تركيبها بشكل صحيح وذلك قبل القيام بإشعال السطح

هام :

تذكر دائما فصل الجهاز عن الغاز أو التيار الكهربائي قبل القيام بعملية التنظيف .

(2) الموقد:

يجب تنظيف سطح الجهاز بعد كل استخدام

يجب تنظيف الموقد بشكل دوري و شبكة السطح و أغشية الشعلات "A" ، "B" و "C" المطلية بالإنامل و رؤوس الشعلات "T" (انظر الصورة 6 والصورة 7) وذلك بالماء الدافئ والصابون . كما يجب ايضا تنظيف زناد الأشعال الذاتي (AC) و صمام أمان (TC) (انظر الصورة 6) قم بتنظيفها جميعا برفق مستخدما فرشاة كما هو موضح بالصورة (انظر الصورة 8) واتركها لتجف

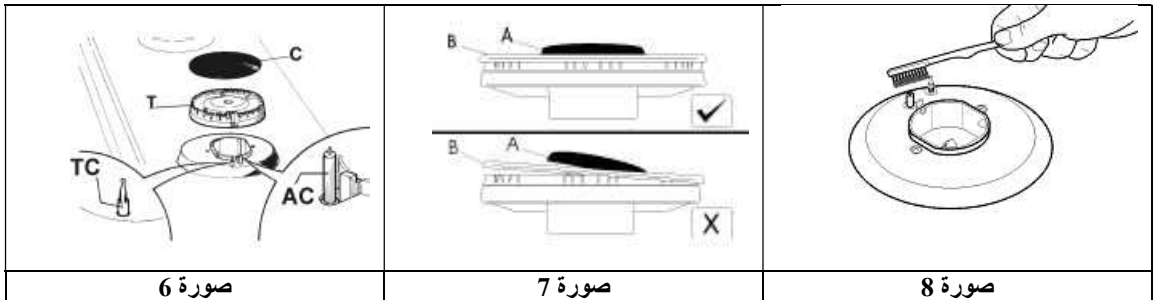
لا تحاول غسل تلك الاجزاء داخل غسالة الأطباق

واحرص دائما علي إزالة بقايا من الخل ، القهوة ، اللبن ، الماء المالح ، عصير الليمون أو الطماطم مع عدم بقائها فوق أسطح الإنامل لفترة طويلة من الوقت.
بعد الإنتهاء من تنظيف السطح قم بتجفيف سطح الجهاز بقطعة قماش جافة

لا تستخدم الليف المعدني أو أي مواد مزيلة أو سبراي التي يمكن تتسبب في تآكل سطح الإنامل
- تأكد من عدم وجود أي اشياء غريبة داخل فتحات رأس الشعلة (انظر الصورة 7 - 6)
تأكد من وضع غطاء الشعلة الإنامل "A-B-C" (صورة 7 - 6) بشكل صحيح فوق رأس الشعلة

ملحوظة :

مع الإستخدام المتواصل للجهاز قد يلاحظ تغير في لون شعلات السطح وذلك نتيجة للحرارة العالية

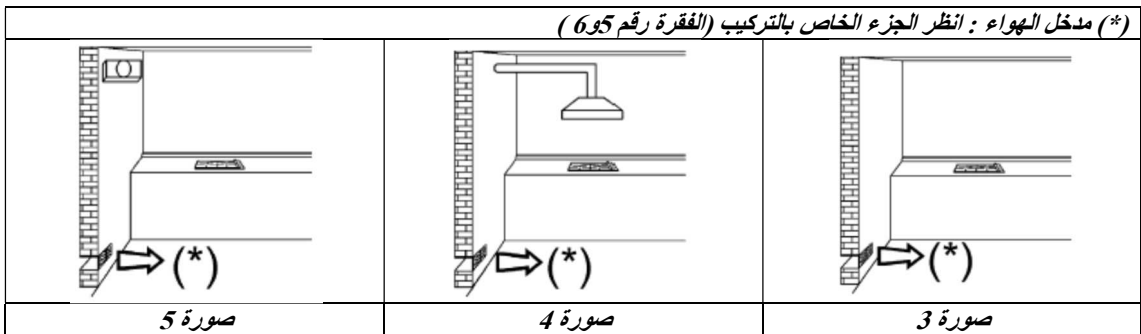


الإستخدام

تحذيرات :

- إن استخدام أسطح الغاز تبعث حرارة ورطوبة داخل الغرفة الموجود بها السطح . لذا ان تزود الغرفة بمنقذ تهوية جيد للحفاظ علي هواء طبيعي نظيف (صورة 3) وكذلك تنقية هواء الغرفة من خلال تركيب جهاز شفط كهربائي (شفاط أو مروحة كهربائية صورة 4 و 5)
- استخدام السطح لفترة طويلة وبشكل مركز يتطلب فتحات تهوية إضافية من خلال فتح شبك الغرفة أو زيادة قوة الشفط لنظام الطرد للشفاط الموجود بالغرفة .
- عدم القيام بإجراء اي تعديلات للمواصفات التقنية للجهاز الامر الذي قد يشكل خطورة علي المستخدم
- اذا ما اصبح الجهاز غير قابل للإستخدام مرة أخرى (أو استبدال الموديل القديم) فإن التخلص من الجهاز يجب ان يتم وفقاً للقوانين الخاصة بحماية الصحة و منع التلوث البيئي نظرا لاحتواء الجهاز علي مكونات قد تشكل خطورة علي حياة الاطفال أثناء العبث بالاجهزة المتروكة ..
- لا تقم بلامسة الجهاز بالأيدي مبللة بالماء
- لا تقم باستخدام الجهاز حافي القدمين .
- الشركة غير مسؤولة عن أي ضرر أو تلف قد يحدث نتيجة استخدام أو تركيب الجهاز بطريقة خاطئة .
- تجنب ملامسة أجزاء السطح سواء أثناء أو بعد انتهاء عملية الطهي نظرا لارتفاع حرارة السطح بدرجة كبيرة
- بعد الانتهاء من استخدام السطح تأكد من وضع جميع مفاتيح الشعلات في وضع الغلق بالإضافة الي فلق محبس ماسورة الغاز أو اسطوانة الغاز
- في حالة ملاحظة اي خلل في مفاتيح الغاز يرجى الاتصال بمركز خدمة العملاء

تحذير : ترتفع درجة حرارة سطح الجهاز أثناء عملية الطهي لذا يجب ابعاد الاطفال بعيدا عن الجهاز للحفاظ علي سلامتهم



وصف السطح

قطر الإناء سم	الشعلة
26÷24	شعلة ثلاثية
22÷20	شعلة كبيرة
18÷16	شعلة متوسطة
14÷10	شعلة صغيرة

تحذيرات:

- الشعلة ذات صمام أمان يتم إشعالها عند الضغط على المقبض وضبطه على الوضع الكامل للإشعال (لهب كبير صورة-1) يمكن استخدام عود الكبريت لإشعال الشعلة الخلفية.
- يجب عدم ترك الجهاز بدون رقابة عند الاستخدام وتأكد من عدم تواجد أطفال بالقرب من الجهاز. كما يجب التأكد من أن وجود يد الإناء في الوضع الصحيح مع ضرورة فحص الأطعمة التي تتطلب لزيوت أو مواد دهنية لطهي حيث أن تلك المنتجات سهلة الإشتعال.
- يحذر استخدام الجهاز من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) من ذوي الإعاقة الذهنية أو الحركية أو الأفراد الذين ليس لديهم الخبرة في كيفية استخدام مثل هذه الأجهزة. إلا أن يتم استخدامهم للجهاز تحت إشراف ورقابة شخص بالغ مسؤول عن سلامتهم والعناية بهم. كما يجب عدم السماح للأطفال باللعب مع الجهاز.
- ينصح باستخدام الأواني التي يزيد قطرها عن حجم الشعلة

1 الشعلات

توجد رموز مطبوعة بجانب كل مقبض في لوحة المفاتيح. هذا الرمز يشير إلى الشعلة الخاصة بكل مقبض. بعدفتح ماسورة الغاز الرئيسية أو مقبض اسطوانة الغاز، اشعل الشعلات وفقاً للوصف التالي:

إشعال ذاتي أو توماتيكي

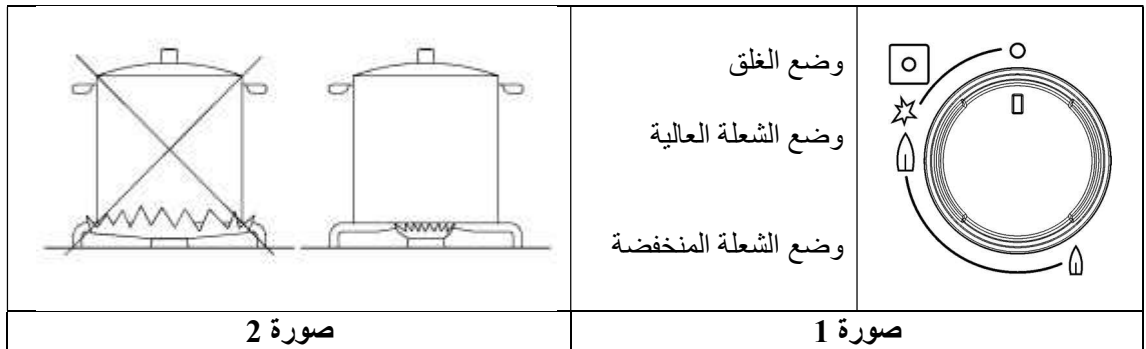
اضغط مع اللف مقبض الشعلة المراد إشعالها وذلك في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين الوصول إلى الوضع الكامل للإشعال (لهب كبير. صورة 1) ثم اترك زر الإشعال.

إشعال الشعلات المزودة بصمام الأمان.

إن مقابض الشعلات مزودة بصمام أمان لذا يجب لف المقبض في عكس اتجاه عقارب الساعة لحين وصولها للوضع الكامل للإشعال (لهب كبير. صورة 1) والوصول إلى درجة الوقوف. الآن قم بالضغط على المقبض وكرر نفس الخطوات السابقة استمر في ضغط المقبض لمدة 10 ثواني لحين إشعال الشعلة

كيفية استخدام الشعلات

- يجب وضع التعليمات التالية في الاعتبار وذلك لتحقيق أكبر قدر من الكفاءة مع أقل قدر ممكن من استهلاك الغاز.
- استخدم الإناء المناسب وفقاً لحجم كل شعلة (يمكن الإسترشاد بالجدول التالي و الصورة 2)
- عند وصول الإناء إلى درجة الغليان قم بضبط مقبض الشعلة على درجة أقل. (لهب صغير صورة 1)
- احرص دائماً على وضع غطاء فوق إناء الطهي
- استخدم الأواني ذات القواعد السمكية على أن تكون قاعدة الإناء مستوية

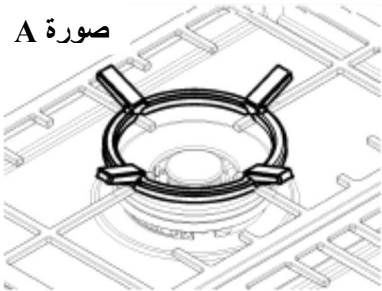




تنبيه :

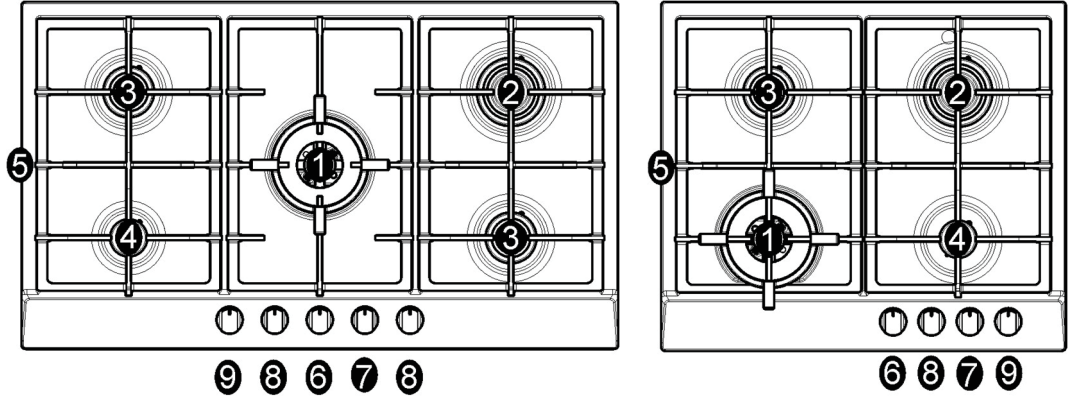
ينبغي مراقبة الأطفال التي تقل اعمارهم عن 8 سنوات بحيث يكونوا بعيدا عن الجهاز أثناء الاستخدام
ويسمح باستخدام الجهاز من قبل للاطفال التي تزيد اعمارهم فوق 8 سنوات
و كما يمكن للأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية و الذهنية أو من ليس لديهم
خبرة ومعرفة بكيفية استخدام الجهاز لذا يجب الإعتناء بهم و مراقبتهم
أثناء استخدام لإعطائهم الارشادات اللازمة بكيفية استخدام الجهاز بطريقة
سليمة وأمنة
يحذر العبث بالجهاز من قبل الاطفال
كما يجب مراقبة الأطفال عند القيام بأعمال التنظيف وصيانة الجهاز

صورة A



لكيفية استخدام شبكة الووك
قم بوضعها فوق حامل العين العينية الكبيرة
هـ تأكد من ان تكافها بشكاف ثابتة انظ

وصف شعلات السطح



G30 – 3.0 kPa	G30 – 5.0 kPa	
291 جم / الساعة	240 جم / الساعة	1 شعلة غاز ثلاثية سريعة
204 جم / الساعة	210 جم / الساعة	2 شعلة غاز كبيرة سريعة
127 جم / الساعة	130 جم / الساعة	3 شعلة غاز متوسطة
73 جم / الساعة	73 جم / الساعة	4 شعلة غاز صغيرة
		5 حامل أواني
		6 مفتاح تحكم الشعلة رقم 1
		7 مفتاح تحكم الشعلة رقم 2
		8 مفتاح تحكم الشعلة رقم 3
		9 مفتاح تحكم الشعلة رقم 4

تنبيه : هذا الجهازُ صنعُ خصيصاً للاستخدام المنزلي فقط كما انه مخصص للاستخدام الشخصي

إرشادات وتوجيهات استخدام وتركيب وصيانة أسطح البلت إن الغاز

عزيزي العميل ،
نشكرك علي إقتنائك احد منتجات الشركة .
ونحن نؤكد علي حداثة وفعاليتها وعملية هذا الجهاز الذي صنع بأجود الخامات كي يلبي احتياجاتك في افضل صورة ممكنة . وهذا الجهاز سهل الإستخدام لكن في نفس الوقت من المهم قراءة التعليمات المذكورة في هذا الكتيب للحصول علي افضل النتائج ..
الارشادات المذكورة خاصة بالدول وفقا للعلامات التعريفية المشار اليها في غلاف كتيب الإرشادات الخاص بهذا المنتج
الشركة غير مسؤولة علي أية اضرار سواء التي قد تحدث للأشخاص أو الجهاز نتيجة خطأ في تركيب او استخدام الجهاز

TYPE: PCZW

الشركة غير مسؤولة عن عدم وضوح أو دقة اي معلومة في هذا الدليل نتيجة وجود أخطاء في الطباعة : كما ان الرسومات والأشكال التوضيحية في غاية الوضوح.

وكذلك فإن للشركة الحق للقيام بأي تعديلات في المنتجات ما اذا اقتضت الضرورة لإجراء هذا التعديل او ما يعود بالنفع علي المستخدم وفقا لرغباته وذلك دون المساس بالغرض الرئيسياً و معايير السلامة الخاصة بتلك المنتجات **هذا الجهاز صمم خصيصا للإستخدام المنزلي وفي حالة استخدام الجهاز في أغراض اخرى (كجهاز لتدفئة الغرفة) يعد استخدام خاطيء وقد يشكل خطورة علي المستخدم**

COD . 04077QB - 17.09.2021