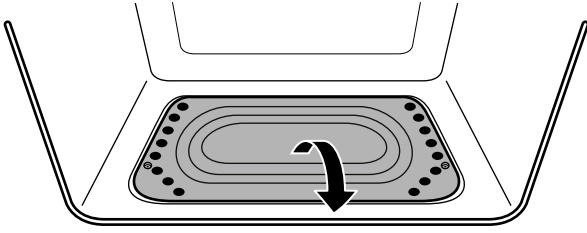
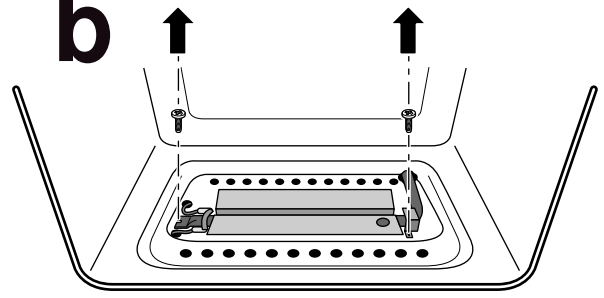


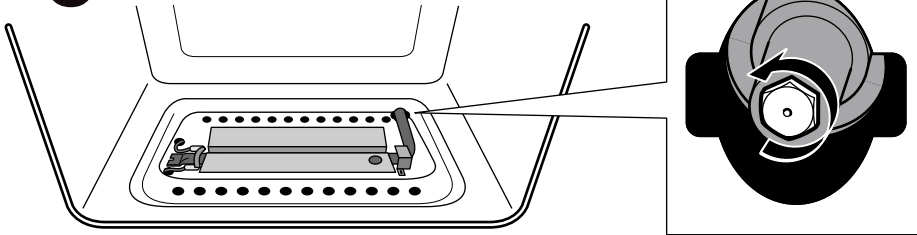
**9 a**



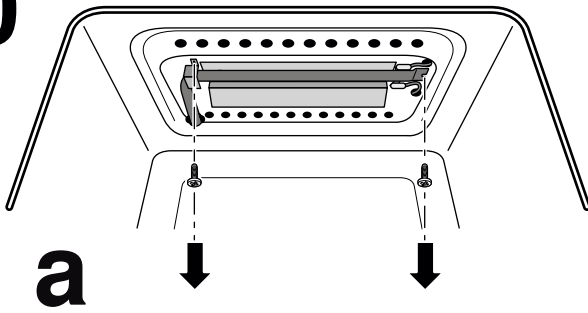
**b**



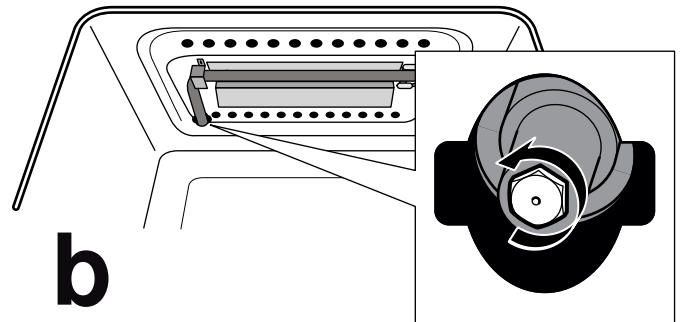
**c**



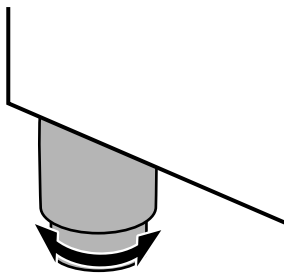
**10**



**b**



**11**



## Safety precautions

Read and store these instructions carefully. Safe use can only be guaranteed if the appliance has been installed by a professional and in accordance with these assembly instructions.

The appliance must be connected to the mains only by a licensed and trained technician.

If you wish to convert to a different type of gas, call the after-sales service.

### ⚠ Risk of gas escape!

After connecting the appliance to the gas supply, always check the connection for leak tightness. The manufacturer accepts no responsibility for the escape of gas from a gas connection which has been previously tampered with.

The fitter or the installer is liable for damage or faults resulting from incorrect assembly or installation.

When installing the appliance you must observe the building regulations that are currently applicable and the regulations set by the local electricity and gas suppliers (e.g. Germany: DVGW-TRGI/TRGF; Austria: ÖVGW-TR).

Switch off the power and gas supply before carrying out any work.

The information on the rating plate regarding voltage, gas type and gas pressure must comply with the local connection conditions.

Electrical appliances must always be earthed.

If an extractor hood is to be fitted, it must be fitted according to the associated assembly instructions. Take into consideration the specified minimum distance to the hob.

This appliance must not be installed on boats or in vehicles.

## Before installing

These instructions are intended for several models. Details may vary, depending on the appliance model.

Read the following information about the appliance and the guidelines for ventilation.

In this section, you will find information on

- Unpacking
- the appliance classes
- the appliance dimensions
- the distance from any adjacent furniture
- the rating plate

### Unpacking

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

### Appliance classes - Fig. 1

This appliance corresponds to the following appliance classes:

Appliance class	Description
<b>Fig. 1a</b>	<b>Class 1</b> Non flush-fitted cooker
<b>Fig. 1b</b>	<b>Class 2 - subclass 1</b> Cooker immediately adjacent to two units, consisting of a single unit, can also be installed so that the side walls are accessible

### Appliance dimensions - Fig. 2

#### Adjacent units - Fig. 3

Adjacent units must be made of non-combustible material. Adjacent unit fronts must be heat-resistant up to at least 90 °C. If the appliance is installed close to other kitchen units, you must comply with the minimum distances specified in the diagram.

#### Rating plate

The technical data for the appliance can be found on the rating plate.

The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

The setting values are specified on a label on the appliance packaging.

Enter the product number (E no.), production number (FD no.), factory settings for the type of gas/gas pressure and, if applicable, the converted gas type into the table below. The changes made to the appliance and the type of connection are crucial for the safe and correct operation of the appliance.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	
Type of gas/gas pressure	_____
Factory setting	_____
Type of gas/gas pressure	_____
Conversion	_____

## Guidelines for ventilation

This appliance must only be installed in a room that is sufficiently ventilated.

If the total power for all gas appliances is below 11 kW, then this requirement is met if the installation room has a volume of over 15 m<sup>3</sup> and at least one door leading outside or one window that can be opened.

If the total power for all gas appliances is above 11 kW, then this requirement is met if the installation room has a volume of over 2 m<sup>3</sup> per kW and at least one door leading outside or one window that can be opened. Furthermore, an exhaust extractor hood or a controlled domestic ventilation system (no recirculated air operation) should be present and should have a minimum flow volume of 15 m<sup>3</sup>/h for each kW of total power for all gas appliances. Appropriate supply air openings must be present.

**Note:** In some countries, the requirements for minimum room volume vary. Find out information on this from your after-sales service.

## Installation

This appliance is supplied with a set of adjustable feet and a glass cover. The glass cover is prefitted.

### Fitting the adjustable feet - Fig. 4

1. Remove all parts that are not permanently fixed, especially the pan supports and burners.
2. Remove the accessories from the oven.
3. Tilt the appliance by raising it slightly on one side from the floor.
4. Screw the adjustable feet into the mounting holes on the underside of the appliance.

**Note:** If you then need to pull the appliance, screw in the adjustable feet fully.

5. Only finally level the appliance when the electricity and gas have been connected, and all of the installation work has been completed.

## Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. The appliance must be installed according to the most recent IEE regulations (Institute of Electrical Engineers). The appliance may be damaged if incorrectly connected.

Make sure the voltage of the power supply corresponds to the specified value on the rating plate. The rating plate is on the rear of the oven door.

Ensure that the power supply is properly earthed and that the fuse and the wiring and piping system in the building is sufficiently dimensioned for the electrical power of the appliance.

It is recommended that you configure the circuit for the appliance to 16 A.

Observe the following points when routing the service cable:

- Do not pinch or squeeze the cable.
- Keep the cable away from sharp edges.
- Do not bring the cable into contact with parts that can reach temperatures of more than 50 °C above room temperature.

### Connecting the appliance to the power supply

The appliance corresponds to protection class 1 and may only be operated with a protective earth connection.

The appliance must be disconnected from the power supply for all installation work.

The appliance must only be connected to the power supply with the power cable provided.

Contact protection must be ensured by the installation.

Only a licensed expert may connect the appliance. He is subject to the regulations of the local electricity provider.

### Power cable with a plug with earthing contact

Connect the appliance to the enclosed plug with earthing contact to a properly installed earthed socket. The socket must be accessible after installation. If this is not the case, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be included in the installation.

## Gas connection

The appliance must be connected in accordance with the currently applicable regulations. Before installing the appliance, check that the local conditions (type of gas and pressure) are compatible with the appliance settings. The permissible appliance settings can be found on the rating plate. The appliance must be connected to the gas lines and seals by a professional in accordance with currently applicable standards.

### Gas connection on the appliance

The gas connection is located on the rear of the appliance.

A connection elbow (EN ISO 228 G1/2 male - 228 G1/2 male), an adapter for natural gas (EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2), and a hose connection for liquefied gas (EN ISO 228 G1/2 - LPG) are supplied with the appliance.

### Default setting of the burners

The burners are preset for G30 LPG (30 mbar). A nozzle set for G20 natural gas (20 mbar) is supplied with the appliance.

### Connecting to natural gas - Fig. 5a

Only use connecting cables or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the elbow (3) and the seal (2) to the gas connection (1)
2. Hold the elbow (3) in place with a spanner and screw the adapter piece (5) and the seal (4) to the elbow.
3. Hold the adapter piece (5) with a spanner and screw it to a fixed connection line or a flexible gas connecting hose (6).

Only use approved sealing compound to seal the thread.

### Connecting to liquefied gas - Fig. 5b

**Note:** In the case of a connection to liquefied gas, fit the supplied gas pressure regulator between the gas cylinder and the gas connecting hose.

Only use connecting cables or flexible hoses which comply with the applicable regulations and which are approved for this purpose.

1. Screw the elbow (3) and the seal (2) to the gas connection (1)
2. Screw the hose connection (5) and the seal (4) to the elbow (3).
3. Slide the flexible gas connecting hose (7) onto the hose connection (5).
4. Pull the clamp (6) tight.

Only use approved sealing compound to seal the thread.

### Flexible hose - Fig. 6

For flexible hoses, observe the following points:

- Do not pinch or squeeze hoses.
- Do not subject the hoses to twisting or pulling forces.
- Keep the hoses away from sharp edges.
- Do not let the hoses come into contact with parts that may reach a temperature higher than 70 °C above room temperature.
- Make sure that the full length of the hoses is accessible for inspection.

### Installing the safety valve

The installation of a safety valve for opening and closing the gas supply is a compulsory requirement. Fit the safety valve between the gas supply line to the appropriate room and the appliance. Ensure unhindered access to this valve.

### Checking for leaks

After connecting the gas line, check the connections for leaks using soapy water.

### Initial use

Switch the appliance on as described in the instructions for use. Light all the burners and check that the flames remain stable at both the high and low settings.

## Converting the gas type

If the appliance is not already set up for the existing type of gas, the appliance must be converted. The conversion to a different type of gas must be carried out by an authorised expert in accordance with the applicable regulations. The rating plate indicates the type of gas and the gas pressure which have been pre-set in the factory.

The rating plate is located on the inside of the storage compartment flap.

In order to convert to a different type of gas, the nozzles must be replaced and the low flame and primary air may have to be adjusted.

## Replacing the gas burner nozzles - Fig. 7

1. Remove the pan support.
2. Remove the burner cap **A** and the burner cup **B** from the hotplate **C** (fig. 7a).
3. Remove the nozzle **D** and replace it with an appropriate nozzle for the new type of gas (fig. 7b).
4. Place the burner cup **B** on the burner **C**.
5. Position the burner cap **A** exactly on top of the burner cup **B** (fig. 7c).
6. Refit the pan support.

### Setting the minimum gas flow

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Switch on the gas burner and light the gas with a match.
3. Turn the control knob for the gas burner towards the small flame setting.
4. Detach all of the control knobs.
5. Adjust the internal setting screw until a stable flame is burning correctly (fig. 8b).  
If the appliance is connected to liquefied gas, tighten the setting screw.
6. Loosen the setting screw to increase the gas flow or tighten it to decrease the gas flow.

**Note:** Make sure that the flame does not go out when the gas flow is quickly changed between maximum and minimum, and vice versa.

The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.

7. Refit the control knob for the gas burner.
8. Connect the appliance to the power supply.

### Replacing the oven burner nozzles - Fig. 9

1. Lift the front of the floor plate slightly and then pull it out towards you (fig. 9a).
2. Undo the screws on the right- and left-hand holder and pull the burner towards you and out of the gas connection (fig. 9a).
3. Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle that is suitable for the new type of gas (fig. 9c).

**Note:** The nozzle is located approx. 13 cm behind the opening. Use a longer socket wrench or an extension.

4. To refit the oven burner and the bottom plate, follow the instructions in reverse order.

### Setting the minimum gas flow

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Detach all of the control knobs.
3. Open the appliance door.
4. Undo the screws and remove the control panel (fig. 8a).  
If the appliance has a digital clock on the control panel, disconnect the two electrical connections to detach the control panel from the appliance.
5. Turn the setting screw anti-clockwise 2/3 of a revolution (240°) (fig. 8b).  
If the appliance is connected to liquefied gas, tighten the setting screw.
6. Fit the control panel and screw it firmly in place.  
If the appliance has a digital clock on the control panel, reconnect the two electrical connections to the digital clock before refitting the control panel. Make sure that no cables are trapped between the control panel and the appliance, as this may damage them.
7. Fit all control knobs.
8. Reconnect the appliance to the power supply.
9. Open the appliance door.
10. Press and hold the control knob for the oven and turn it to the highest setting until the flame appears.
11. Make sure that the flame is burning and the knob is pressed and held for 15 seconds.
12. Close the appliance door.
13. Heat up the oven for 15 minutes.
14. Turn the control knob to the lowest setting.
15. Check whether the flame is stable.

The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.

16. Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.
17. If further settings are required, repeat steps 1 to 15 and adjust the setting screw accordingly.  
Turn the setting screw anti-clockwise slightly to increase the gas flow or turn it clockwise slightly to decrease the gas flow.

### Replacing the grill burner nozzles - Fig. 10

- Undo the screws on the right- and left-hand holder and pull the burner towards you and out of the gas connection (fig. 10a).  
On the ceiling of the cooking compartment, the burner is still connected to the thermocouple and the electric ignition.
- Carefully place the burner on the bottom of the cooking compartment (fig. 10b).
- Unscrew the nozzle and replace it with a nozzle that is suitable for the new type of gas.
- To refit the burner, follow the instructions in reverse order.

### Setting the minimum gas flow

- Disconnect the appliance from the power supply.
- Remove the control knob for the grill.
- Turn the setting screw anti-clockwise 1 1/2 revolutions.  
If the appliance is connected to liquefied gas, tighten the setting screw.
- Fit the control knob for the grill.

- Reconnect the appliance to the power supply.
  - Open the appliance door.
  - Press and hold the control knob for the grill and turn it to the highest setting until the flame appears.
  - Make sure that the flame is burning and the knob is pressed and held for 15 seconds.
  - Close the appliance door.
  - Turn the control knob for the grill towards the small flame setting.
  - Check whether the flame is stable.  
The setting is correct when the height of the small flame is approx. 3 to 4 mm.
  - Make sure that the flame does not go out when the gas flow is changed quickly from maximum to minimum and vice versa, and when the appliance door is opened and closed.
  - If further settings are required, repeat steps 1 to 11 and adjust the setting screw accordingly.  
Turn the setting screw anti-clockwise slightly to increase the gas flow or turn it clockwise slightly to decrease the gas flow.
- Replace the old gas label on the rating plate with a new one. The new gas label is supplied with the nozzle set.**

### General nozzle table

Type of gas	mbar	Nozzle		Burner type	Output (W)	Output Min. (W)	Max. consumption G30
		Number	Bypass				
Natural gas G20	20	115 (Y)	Gap	High-output burner	2900	800	
		94 (Y)	Gap	Standard burner	1800	500	
		72 (X)	Gap	Economy burner	1000	400	
		145 (Z)	Gap	Wok burner	4000	1600	
		150 (H3)	Gap	Oven burner	4200	1300	
		130 (H3)	Gap	Grill burner	3000	2200	
LPG G30	30	85	0.45	High-output burner	3000	800	218 g/h
		65	0.33	Standard burner	1800	500	131 g/h
		50	0.30	Economy burner	1000	400	73 g/h
		102	0.63	Wok burner	4000	1600	290 g/h
		98 (H1)	0.62	Oven burner	4200	1300	300 g/h
		83 (S)	0.70	Grill burner	3000	2200	220 g/h

### Nominal operating pressure

The nominal operating pressure of your appliance is:

- For natural gas - NG (G20) 20 mbar/2.0 kPa;
- For liquefied gas - LPG (G30) 30 mbar/3.0 kPa;

Your appliance must be operated at these pressure values. All information on the rating plate refers to these pressure values. The manufacturer does not accept any liability for operability, power of the appliance or for other risks if the appliance is operated at pressure values other than those values specified for the appliance.

**Note:** If you are operating the appliance with liquefied gas, use a gas pressure regulator. The pressure regulator must be connected and maintained by a licensed technician.

### Positioning and levelling

#### Positioning the appliance

When installing the appliance, make sure that there is enough space in the final installation location to pull the appliance forwards for cleaning and maintenance work.

The ground underneath must be hard and firm. The wall immediately behind the appliance must be made from non-flammable material, e.g. tiles.

If you need to move the appliance in order to position it, make sure that the adjustable feet are fully screwed in.

#### Levelling the appliance - Fig. 11

Turn the adjustable feet to level the appliance.

**Note:** Only level the appliance once all other work has been completed.

## ضبط أدنى تدفق للغاز

1. افصل الجهاز عن مصدر التيار.
2. اخلع جميع طارات الاستعمال.
3. افتح باب الجهاز.
4. قم بحل البراغي واخلع لوحة الاستعمال (صورة 8a).
- إذا كان الجهاز يشتمل على ساعة كهربائية في لوحة الاستعمال، فقم بسحب كلتا الوصلتين الكهربائيتين لفصل اقتران لوحة الاستعمال بالجهاز.
5. قم بإدارة برغي الضبط بمقدار ثلثي لفة (240°) عكس اتجاه حركة عقارب الساعة (صورة 8b).
- عند توصيل الغاز المسال أحكم ربط برغي الضبط.
6. قم بتركيب لوحة الاستعمال وأحكم ربطها.
- إذا كان الجهاز يشتمل على ساعة كهربائية في لوحة الاستعمال، فقم بإعادة توصيل كلتا الوصلتين الكهربائيتين بالساعة الكهربائية قبل تركيب لوحة الاستعمال في مكانها. احرص على ألا يتضرر أي كابل بين اللوحة والجهاز.
7. قم بتركيب جميع طارات الاستعمال.
8. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية مرة أخرى.
9. افتح باب الجهاز.
10. احتفظ بطارية استعمال الفرن مضغوطة وأدرها إلى الوضع الأقصى، حتى يشتعل اللهب.
11. تأكد من اشتعال اللهب والاحتفاظ بالبطارية مضغوطة لمدة 15 ثانية.
12. أغلق باب الجهاز.
13. قم بتسخين الفرن لمدة 15 دقيقة.
14. أدر طارة الاستعمال على الوضع الأدنى.
15. تحقق من اشتعال اللهب بصورة مستقرة.
- يكون وضع الضبط صحيحاً عندما يكون حجم اللهب الصغير 3 إلى 4 مم تقريباً.
16. تأكد من عدم انطفاء اللهب عند التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للغاز والعكس وكذلك عند فتح وغلق باب الجهاز.
17. إذا كانت هناك أوضاع ضبط أخرى ضرورية، قم بتكرار الخطوات من 1 إلى 15، وتعديل ضبط برغي الضبط بناءً على ذلك.
- أدر برغي الضبط قليلاً عكس اتجاه حركة عقارب الساعة، لزيادة تدفق الغاز، أو قم بإدارته قليلاً في اتجاه حركة عقارب الساعة، لتقليل تدفق الغاز.

## الجدول العام للفوهات

نوع الغاز	ملي بار	الفوهة الرقم	نوع الشعلة	القدرة (واط)	القدرة (واط)	معدل الاستهلاك الأقصى
غاز طبيعي	20	115 (Y)	الشعلة القوية	2900	800	G30
G20		94 (Y)	الشعلة العادية	1800	500	
		72 (X)	الشعلة الموفرة	1000	400	
		145 (Z)	شعلة مقلاة ووك	4000	1600	
		150 (H3)	شعلة غاز الفرن	4200	1300	
		130 (H3)	شعلة الشواية	3000	2200	
الغاز المسال	30	85	الشعلة القوية	3000	800	218 جم/ساعة
LPG		65	الشعلة العادية	1800	500	131 جم/ساعة
G30		50	الشعلة الموفرة	1000	400	73 جم/ساعة
		102	شعلة مقلاة ووك	4000	1600	290 جم/ساعة
		98 (H1)	شعلة غاز الفرن	4200	1300	300 جم/ساعة
		83 (S)	شعلة الشواية	3000	2200	220 جم/ساعة

## ضبط المواضع والاستواء

### ضبط موضع الجهاز

عند تركيب الجهاز في الموقع النهائي يراعى توافر حيز كافٍ لجره للأمام للقيام بأعمال التنظيف والصيانة.

ويجب أن تكون الأرضية صلبة ومستقرة. ويلزم أن يكون الحائط الموجود خلف الجهاز مباشرة مزوداً بمادة غير قابلة للاشتعال، كالبلاط مثلاً.

وإذا دعت الحاجة إلى جر الجهاز أثناء ضبط موضعه، فتأكد من إحكام ربط أرجل الضبط.

### ضبط استواء الجهاز - صورة 11

أدر أرجل الضبط لغرض ضبط استواء الجهاز.

ملاحظة: لا تقم بضبط استواء الجهاز إلا بعد الانتهاء من جميع الأعمال.

## ضبط التشغيل الاسمي

ضبط التشغيل الاسمي لجهازك كما يلي:

■ للغاز الطبيعي - NG (G20)، 20 ملي بار/2.0 ك. باسكال،

■ للغاز المسال - LPG (G30)، 30 ملي بار/3.0 ك. باسكال،

يجب تشغيل جهازك بقيم الضغط المذكورة. فجميع المعلومات المذكورة على لوحة الصنع تم تحديدها بناءً على قيم الضغط هذه. ولا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن أية تأثيرات تظهر على صلاحية الجهاز للاستعمال أو كفاءته أو أية مخاطر أخرى تنشأ عن تشغيل الجهاز بقيم ضغط أخرى خلافاً لهذه القيم الموضحة.

ملاحظة: لدواعي السلامة استخدم منظماً لضغط الغاز عند التشغيل بالغاز المسال.

ويجب أن يقوم فني معتمد بتوصيل وصيانة منظّم ضغط الغاز.

## توصيل الجهاز

الجهاز مطابق لفئة الحماية 1 ولا يجوز تشغيله إلا في ظل التوصيل بموصل أرضي. يجب فصل التيار عن الجهاز أثناء إجراء جميع أعمال التركيب. يجب توصيل الجهاز باستخدام سلك التوصيل المورد فقط. يجب ضمان الحماية من التلامس طوال عملية التركيب. يتعين أن يقوم فني معتمد فقط بتوصيل الجهاز. ويجب أن تسري عليه اشتراطات مرفق الكهرباء المحلي.

## كابيل التوصيل بقابس مزود بموصل أرضي

قم بتوصيل الجهاز باستخدام القابس المرفق المزود بموصل أرضي مع مقبس مزود بموصل أرضي مركب بشكل سليم. ويجب أن يسهل الوصول إليه بعد التركيب. وإذا لم يكن الأمر كذلك، فيجب استخدام مفتاح فصل لجميع الأقطاب في موضع التركيب بفتحة توصيل 3 مم على الأقل.

## التوصيل بالغاز

يجب توصيل الجهاز حسب التعليمات المعمول بها حالياً. قبل تركيب الجهاز تحقق من توافق الاشتراطات المحلية (نوع وضغط الغاز) مع أوضاع ضبط الجهاز. تجد اشتراطات ضبط الجهاز على لوحة الصنع. التوصيل بوصلات الغاز وكذلك الأعمال التي تتم على الجوانب يجب أن تتم بطريقة سليمة وفقاً للمواصفات القياسية المعمول بها حالياً والخاصة بكل دولة.

## وصلة الغاز بالجهاز

توجد وصلة الغاز بالجهاز من الخلف.

مرفق بالجهاز كوع توصيل (EN ISO 228 G1/2 male - 228 G1/2 male) ومهايئ للغاز الطبيعي (EN ISO 228 G1/2 - EN 10226 R1/2) وجلبة خرطومية للغاز المسال (EN ISO 228 G1/2 - LPG).

## الضبط المسبق للشعلات

الشعلات مضبوطة مسبقاً على الغاز المسال LPG G30 (30 مللي بار). ومرفق بالجهاز طقم فوهات للغاز الطبيعي G20 (20 مللي بار).

## توصيل الغاز الطبيعي – صورة 5a

اقتصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للوائح السارية والمصرح بها لهذا الغرض.

1. اربط الكوع (3) والجوان (2) مع وصلة الغاز (1)
  2. قم بتثبيت الكوع (3) جيداً باستخدام مفتاح ثم اربط قطعة المهايئة (5) والجوان (4) مع الكوع.
  3. قم بتثبيت قطعة المهايئة (5) باستخدام مفتاح، واربط أنبوب توصيل ثابت أو خرطوم مرن (6) لتوصيل الغاز.
- لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

## توصيل الغاز المسال – صورة 5b

ملاحظة: عند توصيل الجهاز بالغاز المسال قم بتركيب منظم ضغط الغاز المورد بين أسطوانة الغاز وخرطوم توصيل الغاز.

اقتصر على استخدام أنابيب التوصيل أو الخراطيم المرنة المستوفية للوائح السارية والمصرح بها لهذا الغرض.

1. اربط الكوع (3) والجوان (2) مع وصلة الغاز (1)
  2. اربط الجلبة الخرطومية (5) والجوان (4) بالكوع (3).
  3. قم بتركيب الخرطوم المرن لتوصيل الغاز (7) على الجلبة الخرطومية (5).
  4. أحكم ربط إسورة التثبيت (6).
- لإحكام القلاووظ، لا تستخدم سوى وسائل الإحكام المصرح بها.

## الخراطيم المرنة – صورة 6

تراعى النقاط التالية مع الخراطيم المرنة:

- عدم تعريض الخراطيم للانحصار أو الانضغاط.
- عدم تعريض الخراطيم لقوى شد أو التواء.
- إبعاد الخراطيم عن الحواف الحادة.
- إبعاد الخراطيم عن أية أجزاء يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى ما يزيد على 70° م عن درجة حرارة الغرفة.
- تأكد من إمكانية الوصول إلى الخراطيم على كامل طولها بهدف فحصها.

## تركيب صمام الأمان

يلزم تركيب صمام أمان لفتح وغلق مصدر الإمداد بالغاز. قم بتركيب صمام الأمان بين وصلة إمداد الحجرة المعنية بالغاز والجهاز. واحرص على أن يكون هذا الصمام في مكان يمكن الوصول إليه بدون عائق.

## التحقق من الإحكام ضد التسريب

بعد توصيل وصلة الغاز، تحقق من إحكام الوصلات ضد التسريب باستخدام محلول صابوني.

## بدء التشغيل

قم ببدء تشغيل الجهاز وفقاً لما ورد في دليل الاستعمال. قم بإشعال جميع الشعلات وتحقق من تجانس اللهب مع أقصى وأدنى أوضاع ضبط.

## تعديل ضبط نوع الغاز

يجب تعديل ضبط نوع الغاز إذا لم يكن الجهاز مضبوطاً بالفعل على نوع الغاز المتاح. ويجب أيضاً أن يتم تعديل ضبط نوع الغاز ليتناسب مع نوع غاز آخر بمعرفة فني معتمد ومع مراعاة الضوابط المعمول بها. ويوجد على لوحة الصنع نوع وضغط الغاز المضبوطين مسبقاً في المصنع.

توجد لوحة الصنع على باطن غطاء درج الحفظ.

لتعديل ضبط نوع الغاز على نوع غاز آخر يجب تغيير الفوهات، كما يجب ضبط اللهب الصغير والهواء الأولي جزئياً.

## تغيير فوهات شعلات مواضع الطهي – صورة 7

1. قم بفك قاعدة الأواني.
  2. اخلع غطاء الشعلة A وغطاء الشعلة B من موضع الطهي C (صورة 7a).
  3. أخرج الفوهة D واستبدلها بأخرى تناسب نوع الغاز الجديد (صورة 7b).
  4. قم بتركيب طاسة الشعلة B على موضع الطهي C.
  5. قم بتركيب غطاء الشعلة A بدقة على طاسة الشعلة B (صورة 7c).
  6. ضع قاعدة الأواني مرة أخرى.
- ضبط أدنى تدفق للغاز
1. أفضل الجهاز عن مصدر التيار.
  2. قم بتشغيل شعلة الغاز وقم بإشعال اللهب باستخدام عود ثقاب.
  3. أدر طارة استعمال شعلة الغاز في اتجاه اللهب الصغير.
  4. اخلع جميع طارات الاستعمال.
  5. قم بتعديل ضبط برغي الضبط الداخلي إلى أن تحصل على لهب متجانس بشكل سليم (صورة 8b).
  6. عند توصيل الغاز المسال أحكم ربط برغي الضبط.
  7. قم بحل برغي الضبط لزيادة تدفق الغاز أو أحكم ربطه لتقليل تدفق الغاز.
  8. ملاحظة: تأكد من عدم انطفاء اللهب عند التحويل السريع بين أقصى وأدنى تدفق للهب والعكس.
- يكون وضع الضبط صحيحاً عندما يكون حجم اللهب الصغير 3 إلى 4 مم تقريباً.
7. أعد تركيب طارة استعمال شعلة الغاز.
  8. قم بتوصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية.

## تغيير فوهات شعلات الفرن – صورة 9

1. ارفع أرضية التركيب إلى الأمام قليلاً، ثم أخرجها بجذبها للأمام (صورة 9a).
2. قم بحل البراغي على يمين ويسار موضع التثبيت ثم أخرج الشعلة من وصلة الغاز بجذبها للأمام (صورة 9b).
3. أخرج الفوهة واستبدلها بأخرى تناسب نوع الغاز الجديد (صورة 9c).
4. ملاحظة: توجد الفوهة على بعد 13 سم خلف الفتحة. استخدم مفتاح ربط صندوقي أطول أو وصلة إطالة.
4. عند تركيب شعلة الفرن ولوحة الأرضية، اتبع نفس الخطوات ولكن بترتيب عكسي.



## إرشادات الأمان

اقرأ هذا الدليل بعناية واحتفظ به. فتركيب الجهاز بشكل سليم وفقاً لدليل التركيب هذا هو فقط الذي يضمن لك الأمان أثناء الاستخدام.  
يتعين أن يقوم فني معتمد بتوصيل الجهاز.  
عند الرغبة في تعديل الجهاز ليتناسب مع نوع آخر من الغاز، اتصل بمركز خدمة العملاء.

## ⚠️ خطر تسرب الغاز!

بعد إجراء أعمال في وصلة الغاز افحصها دائماً من حيث الإحكام ضد التسريب. لا تتحمل الجهة الصانعة أية مسؤولية عن تسرب الغاز من وصلة غاز تم إجراء أعمال عليها من قبل.

جهة التركيب أو التوصيل تعتبر هي المسؤولة عن الأضرار أو الاختلالات التي تنشأ عن التركيب أو التوصيل بشكل غير سليم.

عند تركيب الجهاز يجب مراعاة التعليمات السارية حالياً للأبنية والتعليمات الصادرة عن المرفق المحلي للكهرباء أو الغاز (مثلاً في ألمانيا: المواصفة DVGW-TRGI/TRGF، وفي النمسا: المواصفة ÖVGW-TR).

وقبل تنفيذ أية أعمال يجب إيقاف الإمداد بالكهرباء والغاز.

البيانات المذكورة على لوحة الصنع بخصوص الجهد الكهربائي ونوع وضغط الغاز يجب أن تتطابق مع الاشتراطات المحلية للتوصيل.

يجب دائماً تأريض الأجهزة الكهربائية.

في حالة تركيب شفاط، يجب تركيبه وفقاً لدليل التركيب الخاص به. تراعى أثناء ذلك البيانات الخاصة بأدنى مسافة نحو سطح الموقد.

لا يجوز تركيب هذا الجهاز في المراكب أو السيارات.

## قبل التركيب

هذا الدليل مخصص للعديد من الموديلات. ومن الوارد أن تكون هناك بعض الاختلافات في التفاصيل حسب الموديل.

تراعى التعليمات التالية الخاصة بالجهاز وكذلك تعليمات التهوية وتصريف الهواء. تجد في هذا الفصل معلومات تتعلق بما يلي

- إخراج الجهاز من مواد التغليف
- فئات الأجهزة
- أبعاد الجهاز
- المسافات بين الجهاز ووحدات المطبخ المجاورة له
- لوحة الصنع

## إخراج الجهاز من مواد التغليف

افحص الجهاز بعد إخرجه من مواد التغليف. في حالة وجود أضرار ناتجة عن عملية النقل لا يجوز توصيل الجهاز.

تخلص من مواد التغليف بطريقة لا تضر بالبيئة.

## فئات الأجهزة - صورة 1

هذا الجهاز يتطابق مع فئات الأجهزة التالية:

فئة الجهاز	الشرح
صورة 1a	موقد مُركب بشكل غير متحاذاي
صورة 1b	الفئة 2 - الفئة الفرعية 1 موقد مُثبت مباشرة بين وحدتين بحيث يكون متحاذاً لهما، وهو يتكون من وحدة واحدة ولكن يمكن أيضاً تركيبه بحيث يمكن الوصول إلى الجدران الجانبية

## أبعاد الجهاز - صورة 2

## وحدات المطبخ المجاورة - صورة 3

قطع أثاث المطبخ المجاورة لا يجوز أن تكون مصنوعة من مواد قابلة للاشتعال. واجهات قطع أثاث المطبخ المجاورة يجب أن تتحمل درجة حرارة حتى 90°م على الأقل. في حالة تركيب الجهاز على مسافة صغيرة من وحدات أخرى، فيجب الالتزام بأدنى قيم للمسافات المذكورة على الصورة.

## لوحة الصنع

تجد المواصفات الفنية للجهاز على لوحة الصنع.

توجد لوحة الصنع على باطن غطاء درج الحفظ.

قيم الضبط موضحة بملصق على كرتونة الجهاز.

قم بتدوين رقم المنتج (E-Nr.) ورقم الصنع (FD) وأوضاع ضبط المصنع بشأن نوع الغاز/ضغط الغاز ونوع الغاز الذي يمكن التحويل إليه إن وجد في الجدول أدناه. تعتبر التعديلات التي تتم على الجهاز ونوع التوصيل من العوامل المهمة لتشغيل الجهاز بشكل سليم وأمن.

رقم المنتج E-Nr.	رقم الصنع FD-Nr.
خدمة العملاء ☎️	
نوع الغاز/ضغط الغاز	
وضع ضبط المصنع	
نوع الغاز/ضغط الغاز	
إمكانية التحويل	

## تعليمات التهوية وتصريف الهواء

لا يجوز تركيب هذا الجهاز إلا في مكان به تهوية كافية.

ويتحقق ذلك مع جميع أجهزة الغاز ذات القدرة الإجمالية التي تصل إلى 11 كيلواط عندما تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 15 م<sup>3</sup> وأن يكون بها على الأقل باب يُفتح على الخارج أو نافذة يمكن فتحها.

مع جميع أجهزة الغاز ذات القدرة الإجمالية الأكثر من 11 كيلواط يجب أن تكون السعة الحجمية للغرفة المقرر تركيب الجهاز فيها أكبر من 2 م<sup>3</sup> لكل كيلواط وأن يكون بها على الأقل باب يُفتح على الخارج أو نافذة يمكن فتحها. بالإضافة إلى ذلك يجب أن يكون هناك شفاط للأبخرة وتصريف الهواء أو تجهيز تهوية للمسكن محكومة (وليس تدويراً للهواء) تستطيع أن تضح كميات من الهواء بمقدار 15 م<sup>3</sup>/ساعة على الأقل لكل كيلواط من إجمالي قدرة جميع أجهزة الغاز. ويجب أن تكون هناك فتحات مناسبة لدخول الهواء.

ملاحظة: في بعض البلدان تسري متطلبات مختلفة فيما يتعلق بأدنى قيمة للسعة الحجمية. استعلم عن ذلك لدى مركز خدمة العملاء.

## التركيب

يتم توريد هذا الجهاز ومعه طقم أرجل ضبط بالإضافة إلى غطاء زجاجي. الغطاء الزجاجي مركب بشكل مسبق.

## تركيب أرجل الضبط - صورة 4

1. قم بإبعاد جميع الأجزاء غير المركبة بشكل ثابت، وخصوصاً قواعد الأواني والشعلات.
2. أخرج الكماليات من الفرن.
3. ارفع الجهاز عن الأرض من أحد الجوانب ثم قم بإمالة قليلاً على الجانب.
4. اربط أرجل الضبط في تجاويف التثبيت الموجودة على الجانب السفلي للجهاز. ملاحظة: إذا اقتضت الحاجة بعد ذلك سحب الجهاز، فقم بربط أرجل الضبط بالكامل.
5. لا تضبط استواء الجهاز بشكل نهائي إلا بعد الانتهاء من توصيل الجهاز بالكهرباء والغاز وإتمام جميع أعمال التركيب.

## التوصيل بالكهرباء

يتعين أن يقوم فني معتمد فقط بتوصيل الجهاز. يجب تركيب الجهاز وفقاً لأحدث مواصفات معهد مهندسي الكهرباء (IEEE). فقد تلحق أضرار بالجهاز في حالة توصيله بشكل خاطئ.

تأكد من تطابق قيمة الجهد الكهربائي لشبكة الكهرباء مع القيمة المذكورة على لوحة الصنع. وتوجد لوحة الصنع في الجانب خلف باب الفرن.

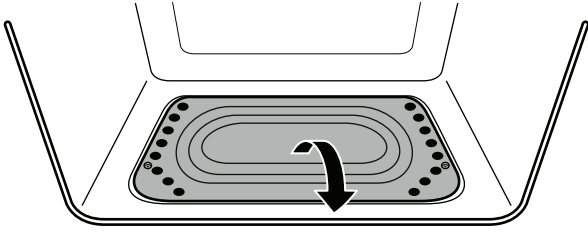
تأكد من تأريض شبكة الكهرباء بشكل سليم وأن المصهر وكذلك نظام الكابلات والأسلاك في المبنى بأبعاد كافية لاستيعاب الحمل الكهربائي للجهاز.

يوصى بتصميم الدائرة الكهربائية للجهاز على 16 أمبير.

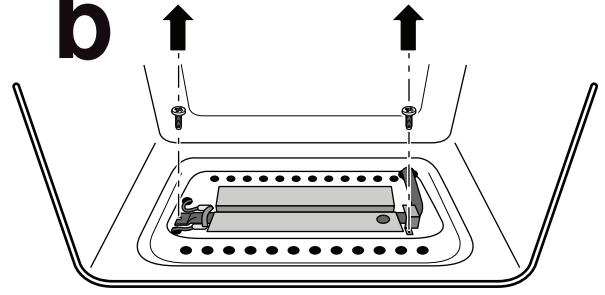
عند تمرير كابل التوصيل يراعى ما يلي:

- عدم تعرض الكابل للانحصار أو الانضغاط.
- إبعاد الكابل عن الحواف الحادة.
- عدم ملاسة الكابل لأجزاء يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى ما يزيد على 50°م عن درجة حرارة الغرفة.

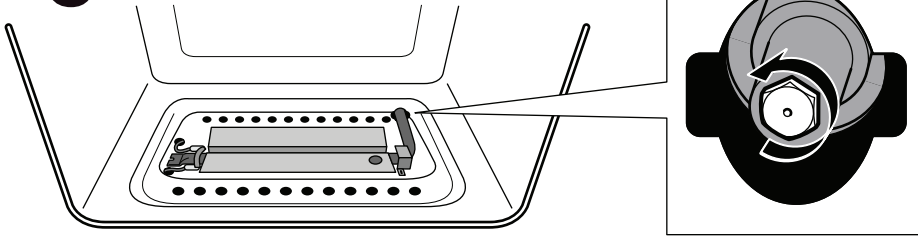
**9 a**



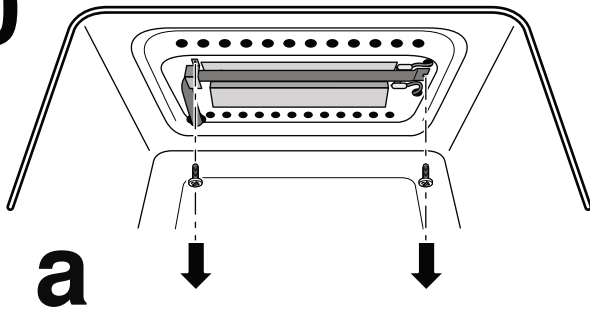
**b**



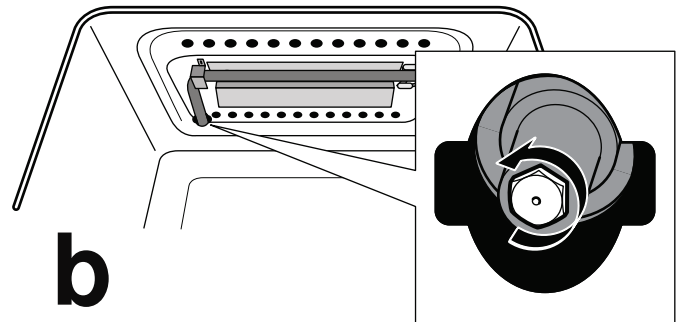
**c**



**10**



**b**



**11**

