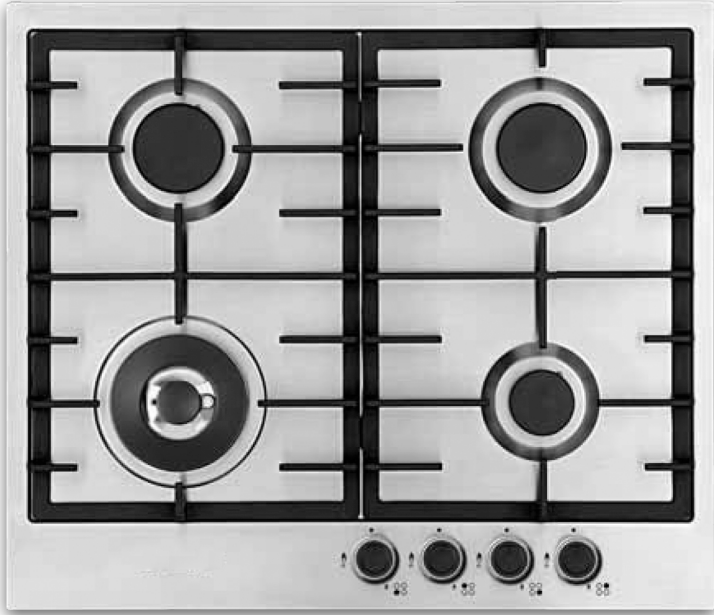


مسطح مدمج
كتيب تعليمات التركيب - الاستخدام

 **turbo line**®



Built-In Hobs

Instruction booklet for Installation - Use

 *turbo line*®



Before leaving the factory, this appliance was tested and regulated by expert and skilled personnel to give the best operating results. Any repair or regulation that may subsequently be necessary must be carried out with the greatest care and attention. For this reason, we recommend you always contact the Dealer you bought the appliance from or our nearest Service Centre, specifying the type of problem and the model of your appliance. Please remember as well that the original spare parts are available only from our Technical Service Centres. Do not leave the packaging unguarded, both for the safety of children and for the protection of the environment, but dispose of it in a centre for differentiated waste.



The symbol on the product or on the packaging means that the product must not be considered as normal household refuse, but must be taken to the appropriate collection point for the recycling of electric and electronic equipment. The appropriate disposal of this product helps avoid potential negative consequences on the environment and for health, which could be caused by inappropriate disposal of the product. For more detailed information on the recycling of this product, please contact your municipal offices, the local waste disposal service or the store where the product was purchased.

TABLE OF CONTENTS

GENERAL WARNINGS

pag. 2-4

Instructions for use:

- Description of the main parts of the appliance
- Gas burners (operation, lighting, advice)
- Operation of electric hot plates
- Maintenance and cleaning

pag. 5

pag. 5-8

pag. 9

pag. 10-11

Instructions for installation:

- Positioning and gas connection
- Electrical connection
- Adaptation to different types of gas
- Instructions for building in the units

pag. 12-13

pag. 14

pag. 15-17

pag. 18-19

تمت مراجعة هذا الجهاز قبل مغادرة المصنع بواسطة عاملين خبراء ومتخصصين ، لكي يعطي أفضل نتائج التشغيل . أي إصلاح أو تجهيز قد تصبح فيما بعد ضرورية ينبغي القيام بها بأقصى قدر من العناية والانتباه . ولهذا السبب ننصحكم بالتوجه دائما إلى الوكيل الذي قام بالبيع أو إلى مركز الدعم الأقرب الخاص بنا ، مع تحديد نوع العيب وموديل الجهاز الذي بحوزتكم . تذكروا علاوة على هذا أن قطع الغيار الأصلية توجد في مراكز الدعم الفني الخاصة بنا . لا تتركوا بقايا التعبئة بلا مراقبة ، سواء لسلامة الأطفال أو لحماية البيئة ويجب تسليمها لأحد مراكز جمع القمامة أو النفايات المفروزة .



إن رمز  الموجود على المنتج أو على العبوة يشير إلى أن المنتج لا يجب أن يعامل على أنه من البقايا المنزلية العادية ، وإنما يجب حمله إلى نقطة جمع القمامة المناسبة لإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية . إن العمل على تصريف هذا المنتج بطريقة مناسبة يعني المساهمة في تحاشي عواقب سلبية محتملة على البيئة وعلى الصحة ، والتي يمكن أن تنشأ عن التخلص غير المناسب للمنتج . لمعلومات أكثر تفصيلا حول إعادة تدوير هذا المنتج ، اتصل بمكتب البلدية ، الخدمة المحلية لتصريف الفضلات أو المحل الذي اشتريت منه المنتج.

فهرس :-

3	صفحة	تحذيرات عامة
5	صفحة	تعليمات الاستخدام :
5	صفحة	وصف الأجزاء الرئيسية للجهاز
6	صفحة	شعلات الغاز (تشغيل ، إشعال ، نصائح)
8	صفحة	الصيانة والتنظيف
9	صفحة	تعليمات التركيب
10	صفحة	وضع الغاز وتوصيله
11	صفحة	التوصيل الكهربائي
12	صفحة	التهئية لأنواع مختلفة من الغاز
15	صفحة	تعليمات للتثبيت في الأثاث

تحذيرات عامة :-

عزيزي العميل ،

نشكركم على الثقة التي اوليتموها لمنتجاتنا . إن استخدام هذا الجهاز سهل ؛ قبل تركيبه واستخدامه يجب قراءة هذا الكتيب بعناية . تستطيع أن تجد فيه إرشادات مثلي لتركيب واستخدام وصيانة المنتج

- من المهم جدا أن يتم حفظ هذا الكتيب مع الجهاز في حالة نقله إلى شخص آخر .
- هذا الجهاز تم تصميمه للاستخدام غير الاحترافي من جانب أشخاص عاديين داخل المساكن . يجب استخدامه من جانب اشخاص ناضجين يتسمون بالوعي ، ومن ثم ينصح بعدم تقريب الأطفال بهدف اللعب فيه . أثناء استخدام الجهاز يمكن أن يتعرض إلى ارتفاع محسوس في درجة الحرارة في الأجزاء الأمامية التي يسهل الوصول إليها .
- راقب الأطفال والأشخاص الذين لا يستطيعون الاعتماد على أنفسهم طيلة وقت الاستخدام ، بحيث لا يلمسون الأسطح الساخنة ولا يمكنون إلى جوار الجهاز أثناء استخدامه .
- يجب أن يتم تركيب المنتج ، سواء في الجانب المتعلق بالغاز أو الكهربائي ، من جانب عمال تركيب مختصين ومؤهلين على معرفة بقواعد التركيب السارية
- قبل توصيل الجهاز بالوقود تأكد من نوع الغاز المتاح لديك (أنظر الفقرة المناسبة لهذا)
- قبل الصيانة أو التنظيف افصل الجهاز من الكهرباء وانتظر حتى يبرد .
- عندما تشتعل الشعلة تأكد دائما من انتظام اللهب . قبل أن تنزع أواني الطهي ننصح بإطفاء الشعلات .
- كابل التغذية الكهربائية للجهاز (الموديلات التي يوجد بها) لا يجب أن يقوم العميل باستبداله للاستبدال توجه فقط إلى العاملين المؤهلين
- استخدام الجهاز بالغاز ينتج حرارة ورطوبة في مكان التركيب . لذلك تأكد من وجود تهوية جيدة في المكان مع الحفاظ على فتحات التهوية الطبيعية مفتوحة أو مدخنة شفت بها أنابيب تصريف .
- الاستخدام المطول للجهاز بالغاز يمكن أن يحتاج إلى تهوية إضافية (فتح نافذة أو زيادة قوة الشفط) .
- احرص على ألا تضع على الشعلات أو على الصفائح الكهربائية أوعية قاعها غير مستقر ، أو مشوه ، حتى تتجنب حوادث الانقلاب أو طفق السوائل .
- في حالة انطفاء الشعلة العرضي أغلق مفتاح التحكم واعد محاولة الإشعال بعد دقيقة على الأقل .
- لأي تدخل بالإصلاح توجه دائما إلى مركز دعم فني مرخص له واطلب قطع غيار أصيلة .
- الإصلاحات المنفذة من جانب عاملين غير مختصين يمكن أن تسبب أضرارا .
- هذه التعليمات صالحة فقط للبلدان التي يصل إليها الجهاز والموجودة رموزها على الغلاف وعلى الجهاز .

General warnings

Dear Customer,

Thank you for having chosen one of our products. This appliance is easy to use, but you must read this booklet carefully before installing and using it. The booklet contains instructions that will help you to install, use and service the product in the best way.

WARNING: This appliance and its accessible parts become very hot during use. Take care and do not touch the heating elements. Unless they are supervised at all times, children younger than 8 years of age must be kept well away from the appliance.

WARNING: This appliance may be used by children from 8 years of age onwards and by persons with reduced physical, sensorial or mental capabilities, or who lack experience and knowledge so long as they are properly supervised or have been trained on how to use the appliance safely and are aware of the risks involved. Children must not play with the appliance. The appliance must not be cleaned or serviced by unsupervised children.

WARNING: Do not leave a hob unattended when fat or oil is being used. This could be dangerous and cause a fire.

WARNING: NEVER attempt to put out a fire/flames with water. Switch off the appliance

General warnings

and cover the flame with a lid or a blanket made of fire-retardant material for example.

WARNING: Fire risk. Do not leave objects on the surface of the hob.

WARNING: If the glass or glass-ceramic surface is cracked, switch off the appliance to prevent the risk of an electric shock.

The appliance cannot be switched on by an external timer or a separate remote control.

Do not use jets of steam to clean the appliance.

It is very important for this instruction booklet to be kept with the appliance if it changes hands.

These instructions are only applicable in countries whose pictograms appear on the cover and on the appliance itself.

This appliance has been designed for non-professional use by private individuals in their homes and its purpose is to cook and heat food. Do not use it for other purposes.

The appliance must be installed by a skilled and qualified installer who is familiar with the installation rules in force.

Before it is cleaned or serviced, the appliance must be disconnected from the electric power source and allowed to cool.

Before you switch on the appliance, make sure that it has been correctly regulated for the type of gas available in your area (consult the relative section).

When you turn on the burners, always make sure that the flame is regular.

If a burner goes out accidentally, turn off the control knob and wait at least one minute before turning it on again.

It is advisable to switch off the relative heating element before you remove the saucepans.

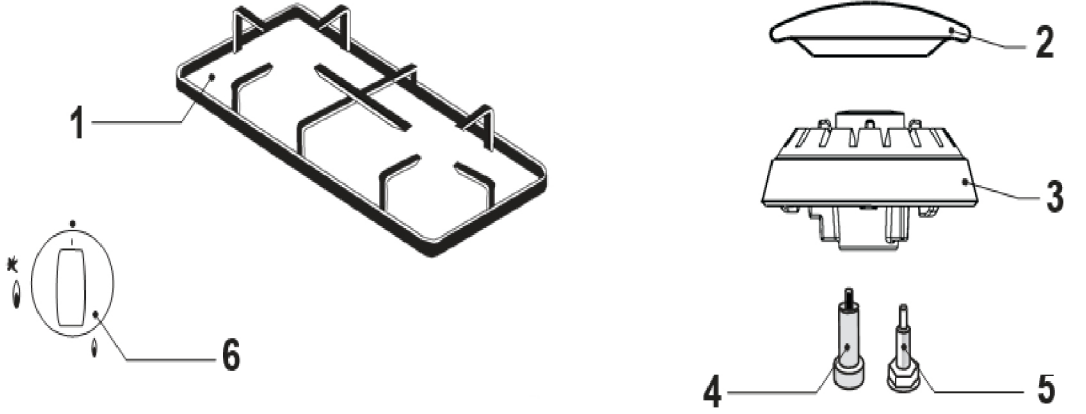
- الجهاز ليس مخصصا للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أي بواسطة نظام تحكم منفصل عن بعد
- هذا الجهاز مخصص لطهي الأطعمة او تسخينها ، فلا تستخدمه في اغراض أخرى

هذا الجهاز متوافق مع التعليمات

- 95 / CE 2006 / (التوافق الكهرومغناطيسي)
- 108 / CE 2004 / (التوافق الكهرومغناطيسي)
- 109 / CE 89 / (أجزاء مجهزة للتلامس مع الأطعمة)
- 142 / CE 2009 / سابقا 396 / 90 / CE / أجهزة الغاز
- 2002 / CE / 96 / (RAEE)
- 2005 / CE / 32 / (EuP)

تعليمات الاستخدام :-

وصف الأجزاء الرئيسية للجهاز



1 = شبكة معدنية

2 = غطاء صغير

3 = موزع لهب

4 = شعة إشعال للموديلات التي يوجد بها إشعال

5 = صمام أمان للموديلات ذات صمام الأمان

6 = مقبض إشعال وضبط الشعلة (مفتاح قاطع إشعال على المقبض في الموديلات التي يوجد بها

General warnings

The electric power cable of the appliance must not be replaced by the user. It must only be replaced by a qualified electrician.

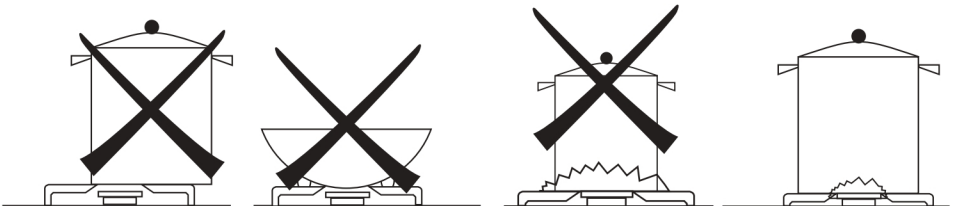
When used, gas-fired appliances produce heat and humidity in the room where they are installed. Make sure that this room is properly ventilated by keeping the natural air vents open or by installing a extractor hood with exhaust duct.

Additional ventilation may be required (by opening a window or increasing the degree of forced ventilation) when gas-fired appliances are used for long periods of time.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the burner or electric hotplates. They could overturn or overflow and cause accidents.

Always use saucepans with suitable diameters for the cooking zones. Never use pans with smaller diameters than the cooking zones and never switch on the cooking zones without pans on them.

Make sure that you do not place unstable or deformed saucepans on the heating surfaces. They could overturn or overflow and cause accidents. Do not switch on the cooking zones without saucepans on them.



Always call an authorized Technical Assistance Center and insist on original spare parts if repairs are required. Repairs made by incompetent persons could cause damage.

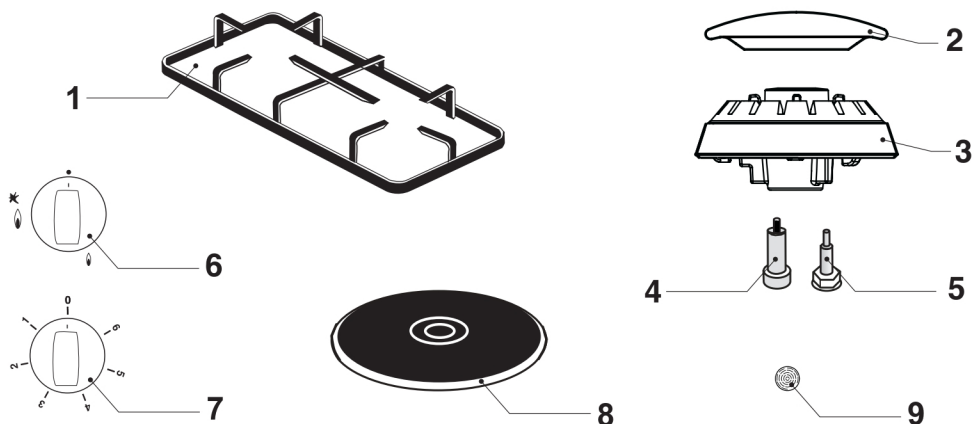
The appliance is switched off when all its knobs have been turned to position 0 / ● .

This appliance conforms to the following Directives/Regulations:

- 2006/95/EC (low voltage appliances)
- 2004/108/EC (electromagnetic compatibility)
- 1935/2004 (parts designed to contact food substances)
- 2012/19/UE (WEEE)
- 2009/125/EC (EuP)
- 2011/65/EC (RoHS)
- 1907/2006 (REACH)
- 2009/142/EC (gas-fired appliances)

Instructions for use

Description of the main parts of the appliance



- 1 = grid
- 2 = cover
- 3 = spreader
- 4 = spark plug (for versions with lighting)
- 5 = safety valve (for models equipped with a safety valve)
- 6 = knob for burner ignition and adjustment
- 7 = electric hot plate control knob (where there is one)
- 8 = electric hot plate (where there is one)
- 9 = electric hot plate operation pilot lamp (where there is one)

The hob control area houses the devices and knobs for operation of the gas burners .

In addition to the traditional quick, medium quick and auxiliary burners, the cooking plane may be equipped with a "Triple ring" or "Dual" burner. The performance characteristics of such burners are:

- Triple ring:

optimisation of the heat distribution across the pot bottom.

- Dual:

possibility of adjusting the inner crown independently of the outer one (practically speaking, a double burner controlled by means of a single knob), wide flexibility of use thanks to the possibility of operating the inner flame only or the whole burner (inner and outer flame at the same time).

تعليمات الاستخدام:-

في منطقة ادوات التحكم بسطح الطهي توجد أدوات ومفاتيح التشغيل الشعلات الغازية .

تشغيل شعلات الغاز:

مفاتيح ضبط الشعلات يمكن إدارتها في عكس اتجاه عقارب الساعة من وضع الإغلاق حتى وضع الحد الأدنى لتصريف الغاز والعكس في الاتجاه المعاكس (ضع المؤشر على الوضع المطلوب)

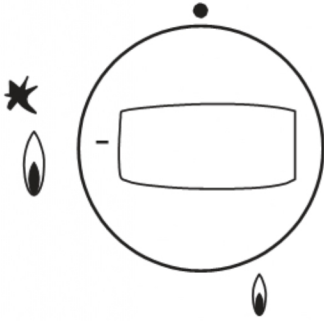
● = لا صرف للغاز

● = أقصى صرف للغاز

● = أقل صرف للغاز

إشعال الشعلات :

إشعال الشعلات ، للموديلات المزودة باداة كهربية للإشعال ، يحدث بالضغط على مفتاح الإشعل وفي الوقت نفسه بالضغط على مقبض الشعلة المختارة في عكس اتجاه الساعة على وضع أقصى صرف للغاز في الموديلات التي بها مفتاح قاطع مدمج في المقبض يكفي الضغط على المقبض وإدارته ، يادنين بوضع اقصى صرف للغاز



في الموديلات التي ليس بها إشعال كهربى (او في حالة عدم توفر الكهرباء) يلزم تنفيذ العمليات السابقة بتقريب لهب من الشعلة أو قداحة (ولاعة) (في هذه الحالة توخ أقصى الحرص لئلا تصاب بلسعات) . في الموديلات المزودة بصمام أمان واصل الضغط على المقبض المضغوط نحو حوالي 3/4 ثوان حتى تحافظ الأداة تلقائيا على اشتعال اللهب .

يتدخل صمام الأمان في حالة انطفاء اللهب العرضي ، بإيقاف صرف الغاز (بسبب تيارات الهواء أو فيضان السوائل على سبيل المثال) . في جميع الأحوال فإن أداة الإشعال لا ينبغي تشغيلها لأكثر من 15 ثانية . في حالة انطفاء الشعلة العرضي أو فشل المناورة أغلق مقبض التحكم واعد محاولة الإشعال بعد دقيقة على الأقل

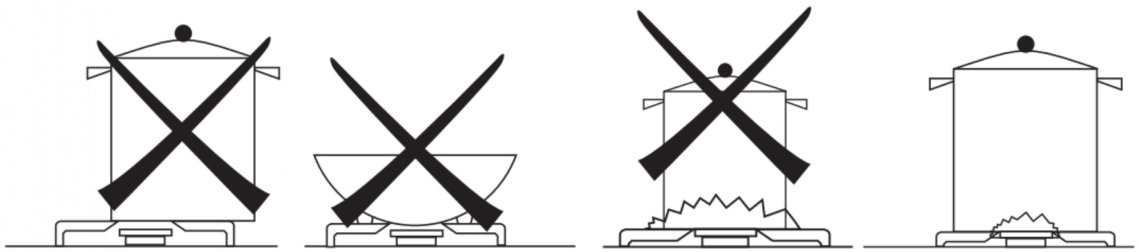
عند تمام الاشتعال اضبط الشعلة على الشدة التي تحتاج إليها . لقطع تغذية الموقد بالغاز أعد المقبض في اتجاه عقارب الساعة على الوضع ●

نصائح حول استخدام شعلات الغاز:-

للاستهلاك الأقل من الغاز والنتائج الأفضل ، ننصح باستخدام أوعية لها قطر مناسب للشعلة يتحاشى خروج اللهب خارج قاع الوعاء (انظر في هذا الصدد جدول الأوعية) . استخدم فقط أوعية لها قاع مسطح .

كذلك من المستحسن عندما تبدأ السوائل في الغليان اضبط اللهب على مستوى أقل واضبط للحفاظ على يمكن ان على الغليان . أثناء الطهي باستعمال دهون وشحوم توخ أقصى الحرص حيث أنها هي نفسها مع زيادة السخونة يمكن ان تشتعل.

تأكد من أن الأوعية لا تخرج عن حدود الموقد وأنها لا تجور على منطقة أدوات التحكم



جدول الأوعية (استخدم أوعية لها قاع مسطح)

الشعلة (معياري الغطاء) مم	Ø أدنى وعاء مم	Ø أقصى وعاء مم
مساعدة (Ø = 55)	90	160
شبه سريع (Ø = 75)	130	180
سريع (Ø = 100)	150	260
تاج ثلاثي (Ø = 132)	210	270
سماكة (60x235)	140 x 310	230 x 460

Instructions for use

IGNITION AND OPERATION OF THE “DUAL” BURNER

Place the pot on the burner before igniting it.

The “Dual” burner, even if controlled by a single knob, has two different operating modes:

A)-operation with the small, inner flame only:

The burner must be ignited in this mode. In order to do so, it is necessary to depress the knob while rotating it anticlockwise, till the index is aligned with the position corresponding to the maximum gas delivery (i.e. the first, large flame symbol encountered anticlockwise).

Once the inner flame ignites, hold the knob depressed for about 3-4 seconds, till the device keeps the burner automatically lit.

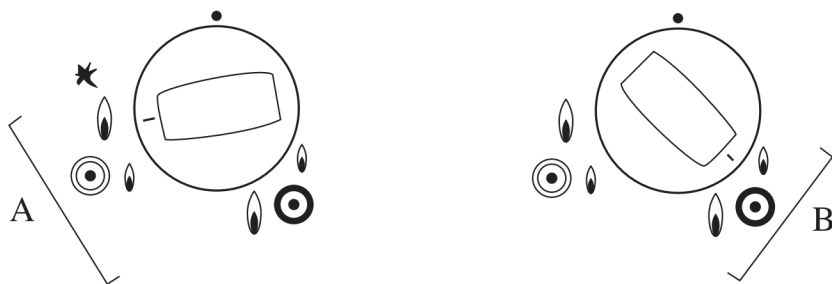
At this moment it is possible to adjust the flame intensity by rotating the knob anticlockwise from such maximum position to the minimum one (i.e. the first symbol, showing a small flame).

In order to turn the burner off, rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol (●).

B)-Operation of the whole burner:

After igniting the small inner flame as described above, in order to switch to the “total” operation mode, depress and rotate the knob anticlockwise till over-passing a “CLICK” and reaching the desired adjustment position (maximum delivery corresponding to the large flame, minimum delivery corresponding to the small flame).

In order to turn the burner off, depress and rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol (●).

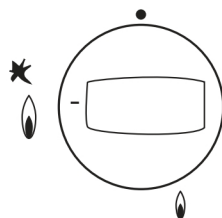


Once the “Dual” burner is operating in either of the two modes described here above, it is possible to switch from any one mode to the other simply depressing and rotating the knob till reaching the desired position.

Instructions for use

IGNITION AND OPERATION OF THE REMAINING BURNERS

In order to ignite a burner, it is necessary to depress the knob while rotating it anti-clockwise, till the index is aligned with the position corresponding to the maximum gas delivery (i.e. the large flame symbol). As far as the models equipped with a safety valve are concerned, once the flame is lit hold the knob depressed for about 3-4 seconds, till the device keeps the burner automatically lit. At this moment it is possible to adjust the flame intensity by rotating the knob anticlockwise from such maximum position to the minimum one (i.e. the small flame symbol).



In order to turn the burner off, rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol (●).

RECOMMENDATIONS

In case of electric power failure, it is necessary to carry out the above-described operations by putting a gas lighter or a flame near the burner (in such an event, pay the utmost attention not to burn yourself).

The safety valve (for models where such item is provided) intervenes in case of accidental flame failure, blocking the gas delivery (e.g.: air draughts, spillage of liquids, etc.).

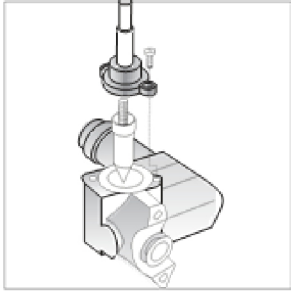
In any case, the ignition device must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the ignition manoeuvre fail, or should the burner be accidentally turned off, immediately close the actuation knob and repeat the ignition after one minute at least.

Once the ignition has taken place, adjust the flame according to your needs.

الصيانة والتنظيف :-

لا تستخدم تفانات من البخار للتنظيف

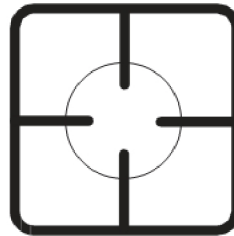
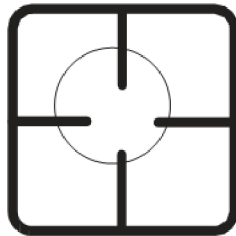
قبل اية عملية افصل الجهاز عن الكهرباء . ننصح بغسل الأجزاء المطلية بماء فاتر ومنظف ، ولا تستخدم منتجات كاشطة . اغسل دوما موزع اللهب في الشعلات بماء يغلي ومنظف مع الحرص على عدم نزع أية قشرة يحتمل وجودها لأن ذلك يمكن أن يؤدي إلى ثقبية خروج اللهب . اشطف جيدا بالماء الأجزاء المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ وجنتها بعد ذلك يقطعة قماش رطبة لتنظيف سطح الطهي استخدم استجات وادعك عندما تكون لا تزال رطبة ؛ كمية الماء الزائدة يمكن أن تتغلغل إلى الأجزاء الداخلية وتتلغ الأجزاء الكهربائية حال وجودها . الشبكات المطلية لسطح الطهي يمكن غسلها في غسالة الصحون الكهربائية . للبقع المقاومة استخدم المنظفات العادية غير الكاشطة ومنتجات مخصصة متوافرة في الأسواق أو قليلا من الخل الساخن . ليس من المستحسن للتنظيف استخدام الإسفنج المعدني أو النصل الصلب أو الأحماض لتحاشي صعوبات الإشعال قم بتنفيذ عمليات تنظيف دورية بعناية لشمعات الإشعال (السيراميك والالكترود) . عند وجود مقاومة زائدة الدوران المقابض قم بعمل تشحيما للصنابير بواسطة عاملين مؤهلين .



توجه إلى عامل مؤهل أيضا لحل مشكلة أية اعطال أخرى تظهر أثناء الاستخدام.

هام : في حالة إزالة الشعلة التنظيف ، ننصح بالحرص على الوضع الصحيح لكل الأجزاء قبل العودة للإشعالها . نوصي بعد كل إزالة الشبكات بغرض التنظيف واو الصيانة ، بالتأكد من وجود قطع الكاوتش وإعادة وضع الشبكات بطريقة مستقرة ومتوسطة في أماكنها الصحيحة

لا



نعم

تعليمات للتركيب:-

فيما يلي نورد التعليمات الموجهة للقائم على التركيب المؤهل حتى يتم تنفيذ عمليات التركيب والضبط والصيانة على وجه صحيح ووفقا للقواعد السارية.

تحديد الوضع

هذا الجهاز ليس مزود باداة إخلاء (تصريح) منتجات الاحتراق يمكن تركيب الجهاز وتشغيله فقط في الأماكن دائمة التهوية ووفقا لما تنص عليه القواعد و التدفق الطبيعي للهواء يجب أن يتم عن الطريق المباشر من خلال فتحات دائمة يتم عملها على جدران المكان المطلوب تهويته وتطل على الخارج ، أو من خلال مجاري تهوية مفردة أو جماعية متفرعة . يجب أن تكون فتحات التهوية في مساحة مستفاد بها تبلغ 100 سنتيمترا مربعا ولا يمكن سدها عرضيا (حماية بقضبان الحديد والشبك المعدني) . للأجهزة الخالية من صمام الأمان على سطح العمل فإن عرض الفتحات يزيد الضعف ويصل حدها الأدنى إلى 200 سم مربع تدفق الهواء يمكن الحصول عليه عن طريق غير المباشر أيضا من الأماكن المجاورة لمكان التركيب طالما أن هذه الأماكن مزودة بالتهوية المباشرة ، ولا تكون في بيئات سهلة الاشتعال ولا تستخدم كغرف نوم . تدفق الهواء بين المكان الملاصق ومكان التركيب يجب أن يتم من خلال فتحات دائمة (يمكن الحصول عليها بزبدة الفاصل بين الباب والأرض) يجب أن يكون مكان التركيب محتويا على نظام تفرغ أدخنة الاحتراق ناحية الخارج يمكن الحصول عليه من خلال شفاط او مروحة كهربية تبدأ العمل مع إشعال الجهاز.

التوصيل بالغاز

يجب أن يكون الجهاز موصولا بشبكة الغاز أو الأسطوانة وفقا لنصوص القواعد القانونية السارية ويعد التأكد من انه تم ضبطه على نوع الغاز المتاح الجهاز مجهز لكي يعمل بالغاز المنصوص عليه في بطاقة المعايرة الموجودة سواء على العبوة أو على خلف الجهاز في حالة ما إذا كان نوع الغاز المتاح لا يتوافق مع النوع المضبوط عليه الجهاز ، اعمل على استبدال حوائث الغاز المناسبة (تأتي مع العبوة) ، مع الحرص على وضع بطاقة المعايرة الجديدة (الواردة مع الجهاز) وإزالة القديمة حتى تتم عمليات التركيب هذه يجب أن يلتزم القائم على التركيب المؤهل بالإرشادات الواردة في الفترة من أجل التشغيل الأكثر سلامة تأكد من أن ضغط التغذية يحترم القيم الواردة في " جدول مواصفات الشعلات والحواقن " . إذا كان الجهاز تتم تغذيته بغاز سائل من الأسطوانة ، تأكد من أن منظم الضغط في الاسطوانة متوافق مع القواعد السارية

Instructions for use

Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table). Use only flat-bottomed pans.

As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

Take care that the containers don't escape from the edges of the plan and don't invade the control panel.

Container table (use flat-bottomed saucepans)

Burners (heights cover mm)	Ø min. Saucepan (mm)	Ø max. Saucepan (mm)
Auxiliary (Ø = 55)	90	160
Medium quick (Ø = 75)	130	180
Quick (Ø = 100)	150	260
Triple ring (Ø = 132)	210	270
DUAL total (Ø = 140)	220	270
DUAL central (Ø = 45)	80	160

Instructions for use

OPERATION OF ELECTRIC PLATES

Some versions have one or more electric hot plates. These hot plates can be normal, quick or automatic. The last two types have a red dot in the centre (quick) and a circular plate in the centre (automatic).

The hot plates can be adjusted depending on cooking requirements, turning their knobs clockwise or anticlockwise to 6 positions as well as 0. The positions marked with the highest number correspond to the greatest supply of heat (see table). With the quick and automatic hot plates, once the temperature selected has been reached, a thermostat automatically reduces the power and the hot plate will operate intermittently so that the temperature remains constant throughout cooking.

The indicator lamp on the control panel signals that the electric hot plates are switched on.

Advice on use of the hot plates

So that the electric hot plates last longer and to save energy, only use flat-bottomed saucepans whose diameter is not smaller than that of the hot plates.

Avoid boiling liquids spilling out of the saucepan on to the hot plates.

Do not leave the hot plates on empty or with empty saucepans and do not use them to heat the room.

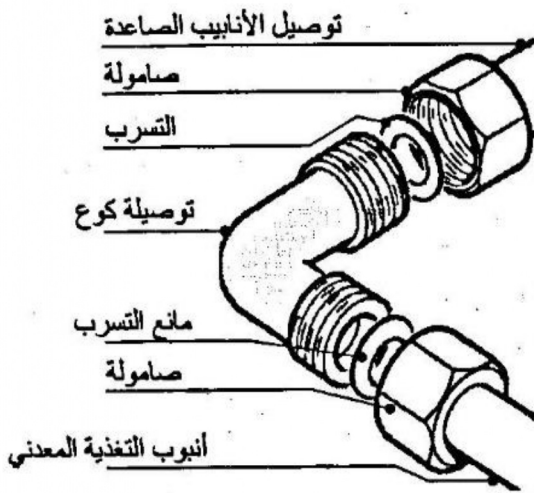
Switch the hot plates on after you have put the saucepans on them.

Do not forget that when the hot plates are switched off they remain hot for some time.

	Reheating		Cooking		Roasting-frying	
Electric hot plates	1	2	3	4	5	6

التوصيل بالغاز

اصبح من الملزم تنفيذ التوصيل بتجهيزات الغاز عن طريق انبوب معدني صلب (نحاس او صلب أو البوب مرن من الصك غير القابل للصدأ لها جدار مستمر وبطريقة لا تسبب ضغطا من أي نوع على الجهاز .



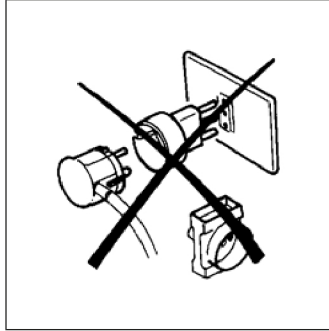
انبوب دخول الغاز في الجهاز يأتي ومعه صامولة في نهايته يتم توصيلها مع الكوع (مزود ؛ صامولة غاز ذكر 1/2 اسطوانية) ، يمكن توجيهها حسب احتياجات التركيب في الجانب المقابل من الكوع يتم تركيب أنبوب التغذية المعدنية الصلب أو المرن (أقصى طول 2 متر) . تذكر إدخال حشوة مانع التسرب المزودة في طرفي الكوع بما يتوافق مع القواعد السارية . في حالة الفك وإعادة تركيب هذه العناصر لا بد حتما من تغيير موانع التسرب باخرى جديدة بعد تركيب الجهاز تاكد من أن أنبوب الغاز لا يتم سحقه او الإضرار به من جانب جوانب الأثاث .

هام عند نهاية التركيب راجع ثبات تركيب جميع الاكواع المستخدمة بإستخدام محلول صابوني لهذا الغرض و لا تستخدم بتاتا شعلة نار

التوصيل الكهربى

الأجهزة مزودة بكابل تغذية له ثلاثة أقطاب ، وهي مجهزة سلفا للتشغيل على التيار المتردد ، بالجهد المشار إليه على لوحة " المواصفات المميزة للمنتج " والواردة في نهاية الكتيب وعلى المنتج نفسه الموصل الأرضي في الكابل مميز باللونين الأصفر / الأخضر . 11 توصيل كابل التغذية بالشبكة قم بتوصيل كابل التغذية بقابس مناسب للجهد المشار إليه في لوحة " المواصفات الفنية للجهاز " . في حالة التوصيل المباشر بالشبكة (كابل بدون قاييس) من الضروري إدخال مفتاح قاطع في بداية الجهاز متعدد الأقطاب له إنتاجية مناسبة على الجهاز ، بفتحة دنيا لنقاط التوصيل من 3 ملم (لا يجب قطع سلك التوصيل بالأرض من جانب المفتاح القاطع) . قبل أن تواصل التوصيل بالشبكة الكهربائية تأكد من: .

- أن العداد الكهربى ، وصمام الحماية ، وخط التغذية ، وقابس التيار مناسبة لتحمل الحمل الأقصى المطلوب (انظر لوحة المواصفات المميزة) .
- أن نظام التغذية مزود بتوصيل نظامى بالأرض ، ويتوافق مع القواعد السارية .
- القابس والقاطع متعدد الأقطاب يمكن الوصول إليهما بسهولة بعد التركيب .
- بعد تنفيذ التوصيل بالشبكة الكهربائية تأكد من أن كابل التغذية لا يتلامس مع الأجزاء المعرضة للسخونة
- لا تستخدم مخفضات ولا موصلات ولا محولات حيث أنها يمكن أن تتعرض للسخونة أو الاحتراق .



في حالة التركيب فوق فرن مدمج بالأثاث ، فإن توصيل الجهازين يجب أن يتم كلا على حدة ، سواء لتسهيل إخراج الجهازين أو لأسباب تتعلق بالسلامة الكهربائية

Instructions for use

Maintenance and cleaning

Do not use jet of steam for cleaning.

Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products.

Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent being sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth.

To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts.

The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass hob with hot water, avoiding the use of rough cloths.

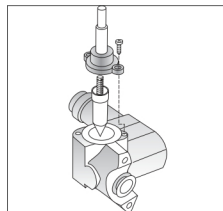
Do not use stainless steel pads or acids for cleaning.

To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode).

To clean the electric hot plates use damp wiping cloths and grease slightly with a little oil when the hot plate is still lukewarm.

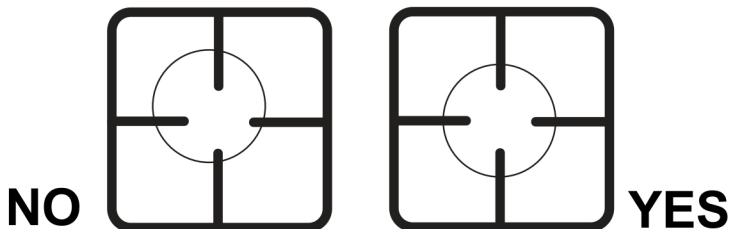
Periodically, or if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps.

Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.



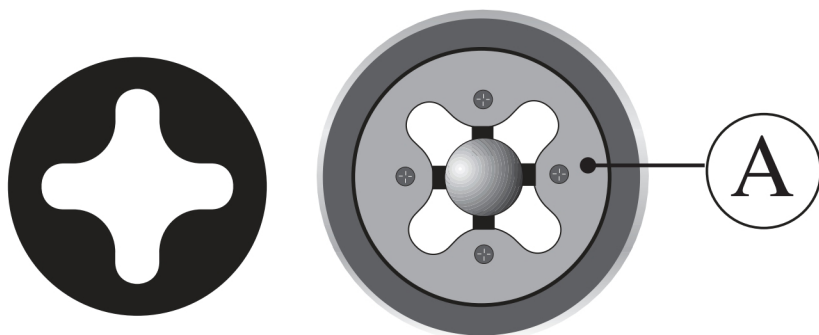
Important.

AFTER A POSSIBLE GRID REMOVAL FOR CLEANING AND/OR MAINTENANCE NEEDS, WE RECOMMEND TO VERIFY THE PRESENCE OF SUCH RUBBER PADS AND TO PUT THE GRIDS BACK IN THEIR STABLE AND CENTRED CORRECT POSITION.



Instructions for use

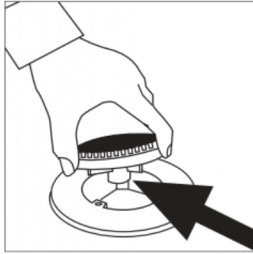
Important. In case of burners removal for cleaning purposes, we recommend to make sure that all parts are correctly positioned before igniting the burners again. In particular, as far as the “Dual” burner is concerned, never remove the central screwed disc located under the small lid for cleaning purposes (detail A). Qualified personnel shall exclusively carry out such operation, if necessary.



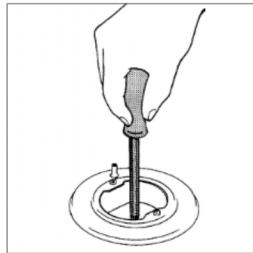
لا يجب الصانع على الأضرار المباشرة أو غير المباشرة والتي تتسبب عن التركيب أو التوصيل الخاطئ . ومن ثم فإن من الضروري أن تتم جميع العمليات المتعلقة بالتركيب والتوصيل الكهربائي بواسطة عاملين مختصين يقومون بعملهم على أساس القواعد المحلية والعامّة السارية

التهينة لأنواع مختلفة من الغاز

للتوفيق بين الجهاز ونوع غاز مختلف عن ذلك المجهز به (أنظر في هذا الغرض البطاقة الموضوعية على العبوة أو على الجهاز)



من الضروري القيام بالعمليات التالية :



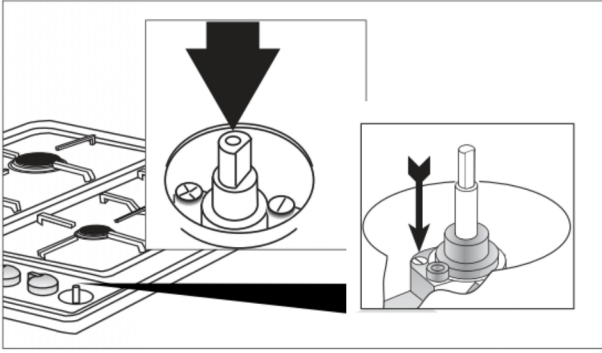
- النزع الشبكات المعدنية
- أخرج الأغشية وموزعات اللهب
- بمفك أنابيب من 7 مم فك براغي فوهات الشعلات
- استبدل الحواقي (الفواني) بتلك المزودة والتي تضاهي نوع الغاز المتاح (انظر جدول مواصفات الشعلات والحواقي)
- اند تركيب الأجزاء المختلفة باتباع عكس العمليات الموصوفة مع تذكر استبدال البطاقة الفنية على الجهاز بتلك المتعلقة بالحالة الجديدة (مزودة)

عندما يكون ضغط الغاز المستخدم مختلف (أو متغيرا) مقارنة بالغاز المنصوص عليه ، فمن الضروري تركيب منظم على أنابيب الدخول له ضغط متوافق مع القواعد المحلية السارية (غاز له قنوات)

ضبط الحدود الدنيا

ضبط الشعلة على حدها الأدنى يتم في المصنع ، عقب تغيير الحاقن أو في جميع الأحوال عقب مواقف خاصة تتعلق بضغط الشبكة ، يمكن أن يصبح ضروريا إجراء ضبط الحد الأدنى للشعلة . العمليات الضرورية لتنفيذ مثل هذه العملية هي الآتية :

- اشعل الشعلة .
- أدر المقبض على وضع الحد الأدنى
- استخرج المفتاح (أو الحشية الموجودة بينه وبين الشعلة حال وجودها) .
- أدخل مفك قطع له أبعاد مناسبة واعمل على براغي الضبط الموجودة داخل أو إلى جوار محور الصنبور حتى الحصول على لهب صغير منتظم .
- اعد تركيب المقبض وادره بسرعة من وضع الحد الأقصى إلى الحد الأدنى مع التأكد من عدم حدوث انطفاء للهب .
- في حالة الشعلات المزودة بصمام أمان تأكد من أن الضبط الذي تم الحصول عليه كاف للحفاظ على سخونة الثرمو الحراري . إذا لم يحدث ذلك زد الحد الأدنى بالقدر المناسب .



ضبط الغاز المسال على الحد الأدنى

الضبط الحد الأدنى مع الغاز المسال ينبغي شد البراغي تمام الربط في اتجاه عقارب الساعة وهي البراغي الموجودة داخل أو إلى جانب محور الصنبور .

العمليات الموصوفة أعلاه يمكن تنفيذها على نحو ميسر مهما كان وضع أو تثبيت سطح الطهي على قطعة الأثاث .

لا تحتاج الشعلات إلى أي ضبط للهواء الأساسي .

Instructions for installation

Below we give the instructions for qualified installers so that the installation, setting and maintenance operations are performed correctly and according to the regulations in force.

Positioning

This appliance isn't connected to any scavenging devices of combustion products.

The appliance can only be installed and operate in permanently ventilated rooms according to the local regulations in force.

The natural flow of air must be direct through permanent holes made in the walls of the room to be ventilated leading to the outside, or through single or collective branched ventilation ducts.

The ventilation openings must have a effective cross-section of at least 100 cm² and must be protected against accidental blocking (protection with metal grills or grids). For appliances without safety valve on the hob, the opening section is doubled with a minimum of 200 cm².

There may also be an indirect flow of air from rooms next to that where the appliance is installed, as long as these rooms have direct ventilation, there is no fire risk in these rooms and they are not bedrooms.

The flow of air between adjacent room and the room where it is installed must be free through permanent openings (which may be obtained by making the gap between door and floor larger).

In the room where it is installed there must be a system for leading the combustion fumes to the outside. This may be with a hood or an electric fan which switches on when the appliance is switched on.

Gas connection

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards in force and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

The appliance is set up to operate with the gas specified on the calibration label placed both on the packaging and on the back of the appliance.

When the type of gas available does not correspond to that for which the appliance is set up, replace the corresponding injectors (provided), being careful to put on the new calibration label (provided) and remove the old one.

Instructions for installation

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section.

For safety operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics".

If the appliance is supplied with liquid cylinder gas, make sure that the cylinder pressure regulator conforms to the local regulations in force.

The appliance must be connected to the gas system by a rigid metal pipe (copper or steel) or continuous wall stainless steel flexible hose in such a way that the appliance is not stressed in any way.

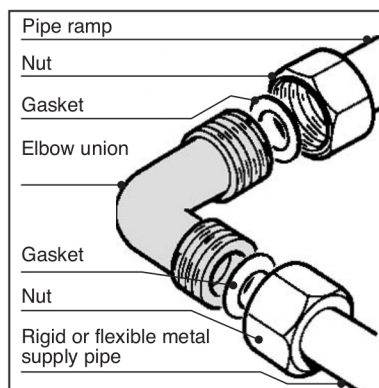
The appliance gas inlet tube has an end nut to which is connected the elbow union (supplied; 1/2 thread male gas). It can be turned depending on installation needs.

The rigid or flexible metal supply pipe (l max = 2mt) is connected to the part opposite the elbow union. Remember to put the gaskets supplied at the two ends of the elbow union.

When these parts are disassembled and reassembled, always replace the gaskets with new ones.

Once the appliance is installed, check that the gas pipe is not pinched or damaged by mobile parts.

Important: when installation is complete, check that all the gaskets are leaktight using a soap-based solution, never a flame.



جدول مواصفات الشعلات والفوهات

CAT.II 2H3+

غاز سائل		غاز طبيعي		قوة حرارية (*) كيلو واط		ممر فرعي 100\1 مم	الشعلة (ابعاد الغطاء) مم
الحاقن 100\1 مم	القدرة لتر\ ساعة G20	الحاقن 100\1 مم	القدرة جالون\ ساعة G30 - G31	المنخفضة	الاسمية		
115	286	85	218 – 214	0,9	3	44	سريع (Ø = 100)
95	167	65	127 – 125	0,6	1,75	34	شبه سريع (Ø = 75)
69	95	50	73 – 71	0,45	1	29	مساعد (Ø = 55)
130	343	97	262 – 257	1,6	3.6	64	تاج ثلاثي (Ø = 132)
122	286	85	218 – 214	1,3	3	55	سماكة (235 x 60)
G20 = 20		G30 = 28 – 30 G31 = 37		ضغط التغطية الاسمي م.بار (1م.بار = 10,197 مم H2O)			
(*) = على 15 °C 1013,25 mbar غاز تقي وله قوة حرارية أعلى							

تعليمات التثبيت في الأثاث

الجهاز هو جهاز من الفئة 3 ويمكن تركيبه بجانب واحد (يميني أو يساري على سطح العمل على ارتفاع يزيد على سطح الطهي او موضوع على مسافة دنيا كما هو مبين بالصورة .

يمكن تثبيته في جميع أنواع الأثاث والتي تقاوم حوائطها زيادة درجة الحرارة على 65 درجة مئوية علاوة على درجة حرارة المكان (UNIEN 30-1-1 و / أو CEI EN) 60335-2-6 (تحاشي تركيب الأجهزة بالقرب من مواد سهلة الاشتعال (مثل الستائر ، والأقمشة وما إلى ذلك)

الأسطح من نوع	طول	عمق	ارتفاع
30	290	510	50
45	440	500	50
60	585	500	50
70	710	500	50
90	885	500	50

بعد فتحة ثقب الدمج	
أسطح فئة 30 سم	(270x490)
أسطح فئة 45 سم	(410x470)
أسطح فئة 60 و 70 سم	(550x470)
أسطح فئة 90 سم	(830x470)
A = جدار جانبي حال وجوده B = جدار خلفي حال وجوده	

Instructions for installation

ELECTRICAL CONNECTION

The appliances are provided with a three-pole feeding cable and work with alternate current and voltage indicated on the “rating plate of the product “ report at the end of the instruction manual and on the product.

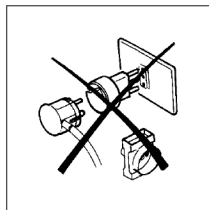
The grounding conductor of the cable is marked with the colours yellow/green.

CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- the electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required (see rating plate).
- the supply system is regularly grounded, according to the regulations in force.
- the socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation.
- after carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



When the appliance is to be installed above a built-in oven, the two appliances must be connected separately, to make it easier to take the appliances out and for electrical safety.

The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

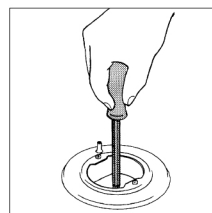
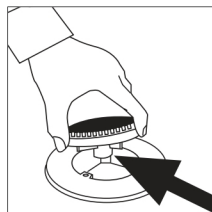
Instructions for installation

Adaptation to different types of gas

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see label on both the packaging and the bottom of the appliance) proceed as follows:

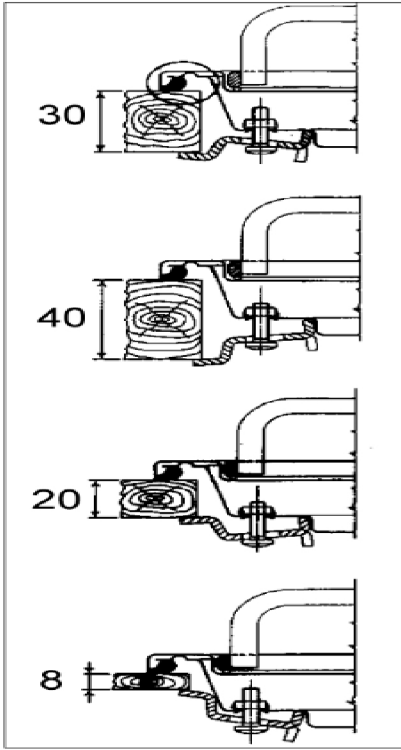
- remove the grids
- remove the covers and the spreaders
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors.
- replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics Table)
- replace the various parts proceeding in reverse.

Remember to replace the old rating plate with the new one (supplied).

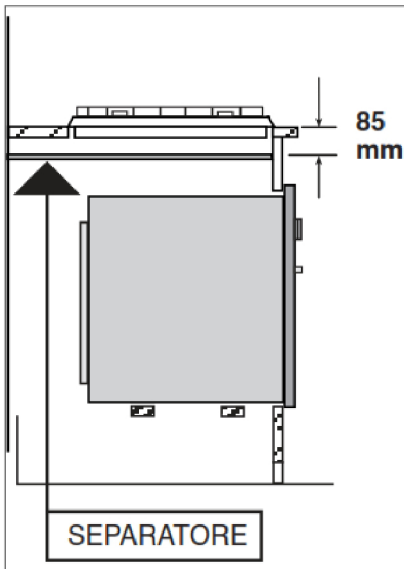


Whenever the gas pressure used is different (or variable) from that used, install a pressure regulator which conforms to the local regulations in force on the input pipe.

ابعاد تحات التثبيت واردة في الصورة حيث توجد ايضا المسافات الدنيا التي يجب احترامها بين ثقب التثبيت والحائط الجانبي والخلفي حال وجود أي منهما.



- ضع على محيط سطح الطهي مانع التسرب (المزود) مع الحرص على أن تكون أطرافه موصلة دون تجاوز
- ضع سطح الطهي في فتحة الأثاث مع الحرص على توسيطه
- ثبت السطح في الأثاث بواسطة أدوات التثبيت المخصصة لذلك . سحب البراغي سوف يكون كافيا لإزالة حشيات منع التسرب بحيث يمكن إزالة الزيادات بسهولة



تحذيرات :

في حالة وجود جزء معلق فوق سطح الطهي يجب ضمان حد أدنى من المسافة من أعلى السطح تبلغ 600 ميلليمترا لتحاشي التسخين الأكثر من اللازم ، حتى في حالة غياب فرن تحته ، يجب تهيئة قطاع فاصل بمقاس ثقب التثبيت على الأقل.

Instructions for installation

Burner and nozzle characteristic table

CAT. II 2H3 +

Burner (heights cover) mm	By pass 1/100 mm	Thermal power (*) (kW)		Liquid gas		Natural gas	
		Rated	Reduced	Output (g/h) G30 - G31	Injector 1/100mm	Output (l/h) G20	Injector 1/100mm
Quick (Ø = 100)	44	3	0,9	218 - 214	85	286	128
Medium quick (Ø = 75)	34	1,75	0,6	127 - 125	65	167	97
Auxiliary (Ø = 55)	29	1	0,45	73 - 71	50	95	72
Triple ring (Ø = 132)	64	3,8	1,6	276 - 271	97	362	132
DUAL total (Ø = 140)	27+60 (int+est)	4	1,8	290 - 286	66+43+66 (est+int+est)	381	98+66+98 (est+int+est)
DUAL central (Ø = 45)	27 (int)	0,9	0,4	65 - 64	43 (int)	86	66 (int)
Rated supply pressure (mbar) (1 mbar $\approx$ 10,197mm H ₂ O)				G30 = 28 - 30 G31 = 37		G20 = 20	

(*) = With dry gas and with greater calorific power (H_s) at 15°C and 1013,25 mbar

Instructions for installation

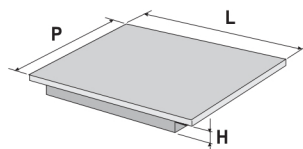
Instructions for building in the units

The appliance is of class 3. It can be installed with just one side part (to right or left of the hob) higher than the cooking hob and placed at a minimum distance as shown in figure.

It can be built into all units whose walls withstand a temperature 65°C higher than room temperature (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

Avoid installing the appliance near inflammable materials (e.g. curtains, cloths, etc.).

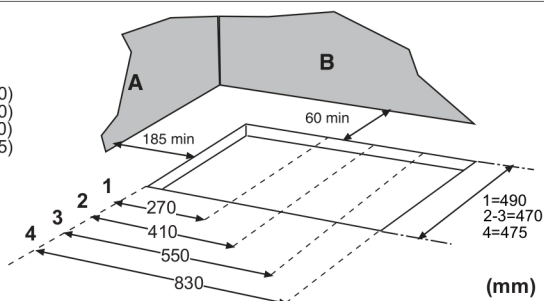
Hobs series (cm)	L (mm)		P (mm)		H (mm)	
	steel or enameled	glass	steel or enameled	glass	steel or enameled	glass
30	290	290	510	510	46	50
45	440	450	500	510	46	50
60	585	600	500	510	46	50
70	720	710	510	510	46	50
90	890	890	500	510	46	50



Hole dimensions

- 1 = hobs series 30 cm (270x490)
- 2 = hobs series 45 cm (410x470)
- 3 = hobs series 60 e 70 cm (550x470)
- 4 = hobs series 90 cm (830x475)

A = any side wall
B = any back wall



The dimensions of the openings for building in are given in the figure which also gives the minimum distances to be respected between the hole for building in and the side and back walls.

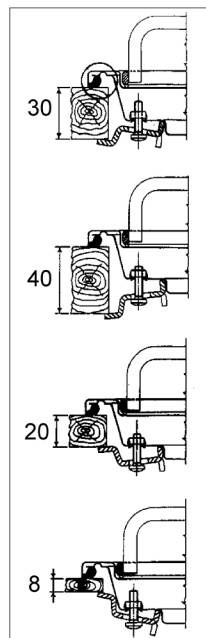
Instructions for installation

Steel or enamelled plate hobs

- Position the special sealed gasket (provided) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets. The traction of the screws will be enough to cut the sealing gasket so that the excess can easily be removed.

Glass hobs

- Position the special sealed gasket (supplied) on the edge of the hob making sure that the ends meet without one lying on top of the other.
- Put the hob in the unit opening making sure that it is centred.
- Fasten the hob to the unit with the fastening brackets.



Warnings

If there is a hanging unit over the cooking hob it must be at least 600 mm away from it.

In order to avoid excessive overheating, even if there is no oven below, it is necessary to provide a separating space having at least the size of the embedment hole.

