PAA 642 IX/I EX

INDESIT

AR عربي،

تعليمات التشغيل

رف تسخين

المحتويات

تعليمات التشغيل، 1
تحذيرات، 3
المساعدة، 4
وصف الجهاز، 5
التركيب، 15
بدء التشغيل والاستخدام، 19
وسائل الحذر والنصائح، 19
استكشاف المشاكل وحلها، 18
الصيانة والعناية، 18

GB English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,8
Precautions and tips,8
Maintenance and care,9
Troubleshooting,9

FR Français

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d’emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l’appareil,5
Installation,10
Mise en marche et utilisation,13
Précautions et conseils,13
Nettoyage et entretien,14
Anomalies et remèdes,14

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. 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.

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

CAUTION: the use of inappropriate hob guards can cause accidents.

FR

Avertissements

ATTENTION : Cet appareil ainsi que ses parties accessibles deviennent très chauds pendant leur fonctionnement. Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Ne pas faire approcher les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous surveillance constante. Le présent appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou n'ayant pas l'expérience ou les connaissances indispensables, à condition qu'ils soient sous bonne surveillance ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour une utilisation de l'appareil en toute sécurité et à condition qu'ils se rendent compte des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants non surveillés.

ATTENTION : Laisser un récipient de cuisson avec de l'huile ou de la graisse sur un foyer est dangereux et risque d'entraîner un incendie. Il ne faut JAMAIS essayer d'éteindre une flamme ou un incendie avec de l'eau ! Il faut éteindre l'appareil et couvrir la flamme avec un couvercle, par exemple, ou avec une couverture anti-feu.

ATTENTION : Risque d'incendie: ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.

Ne jamais nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

Essuyer tout liquide pouvant se trouver sur le couvercle avant de l'ouvrir. Ne pas abaisser le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.

Cet appareil ne peut pas être allumé au moyen d'un temporisateur extérieur ou d'un système de commande à distance séparé.

ATTENTION : l'utilisation de protections de table inappropriées peut causer des incendies.

AR

تحذيرات

انتبه: يصبح هذا الجهاز وجميع أجزاءه الملموسة ساخنة جدًا أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر وتجنب ملامسة عناصر التسخين.
قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.
يمكن أن يقوم الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات باستخدام هذا الجهاز كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حِسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز، طالما تتم مراقبتهم بعناية أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز. لا يجب أن يقوم الأطفال بعمليات التنظيف وصيانة الجهاز إلا تحت المراقبة.

انتبه: قد يكون ترك شحم وزيوت بالموقد دون مراقبة مصدر خطر كما قد يتسبب في حدوث حرائق.
لا يجب أبدًا محاولة إطفاء شعلة/حريق بواسطة الماء، بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة على سبيل المثال بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.

انتبه: خطر حدوث حرائق: لا تترك أشياء على أسطح الطهي.

لا تقم أبدًا بتنظيف الجهاز بواسطة آلات تنظيف بالبخار أو آلات تنظيف تعمل بالضغط العالي.

تخلص من أي سوائل موجودة على الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء الزجاجي (إذا وُجد) ووحدات احتراق الغاز واللوح الكهربائي مازال ساخنًا.

إن الجهاز غير مُخصص ليتم تشغيله بواسطة وحدة تحكم زمني خارجية أو نظام تحكم من على بعد منفصل عن الجهاز.

انتبه: قد يؤدي الاستخدام غير الصحيح لوحدات وقاية سطح الموقد إلى حدوث حرائق.

GB

Assistance

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- the type of problem encountered.
- the appliance model (Mod.).
- the serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

The following information are applicable only for the UK and Republic of Ireland.

Repairs and After Sales
For product help and advice, repairs, spare parts or accessories, we're here to help.

For local repair engineers - **03448 111 606**
ROI - **0818 313 413**

For Parts and Accessories visit:
parts.hotpoint.co.uk/shop

Please remember to register your appliance at **www.hotpointservice.co.uk** to activate your 10 year parts guarantee.

FR

Assistance

Indiquez-lui :
- le type d'anomalie
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

AR

المساعدة

الاتصال:
- نوع اشكال بوجود آمده.
- مدل دستگاه (.Mod).
- شماره سريال آن (S/N).

هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. Support Grid for **COOKWARE**
2. **GAS BURNERS**
3. Control Knobs for **GAS BURNERS**
4. **GAS BURNERS** button
5. Ignition for **GAS BURNERS**
6. **SAFETY DEVICES**

- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER IGNITION** enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

1. Grilles support de **CASSEROLES**
2. **BRÛLEURS À GAZ**
3. Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ**
4. Bouton d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
5. Bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ**
6. **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ**

- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** pour le réglage de la flamme.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

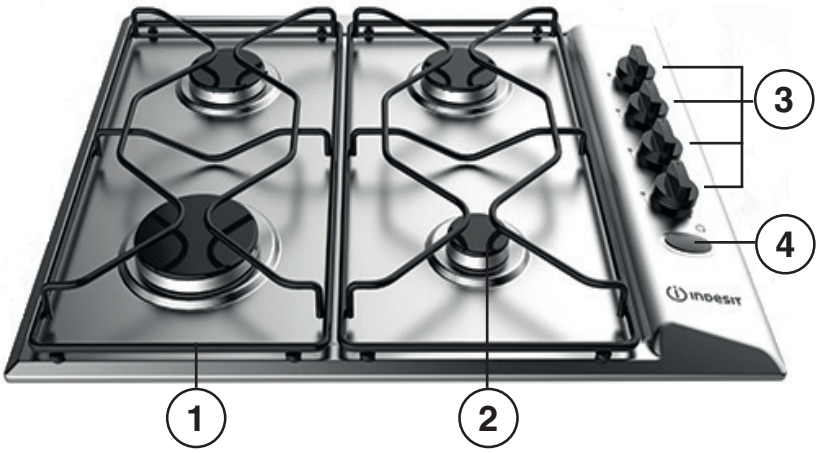
AR

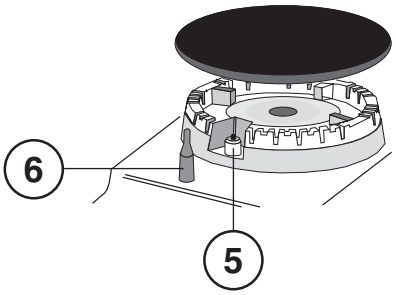
وصف الجهاز

نظرة عامة

1. يدعم شبكة **أواني الطهي**
2. **محارق الغاز**
3. مقابض التحكم **في مشاعل الغاز**
4. زر **محارق الغاز**
5. إشعال **محارق الغاز**
6. **أجهزة الأمان**

- **محارق الغاز** تختلف من ناحية الحجم والقوة. استخدم قطر إناء الطهي لاختيار أفضل محرق للطهي عليه.
- السيطرة على المقابض على الغاز الشعلات ضبط حجم اللهب.
- **إشعال محرق الغاز** يتيح إشعال محرق معين أوتوماتيكيا.
- **جهاز الأمان** يوقف تدفق الغاز في حال انطفأ اللهب فجأة.





GB

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

! After unpacking the hob, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

! Keep packaging material out of the reach of children . Disposed it according to the rules for separate waste collection (see Precautions and tips).

! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.

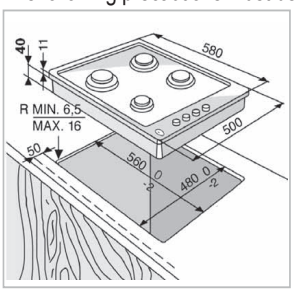
! These instructions are only valid for the countries whose symbols is given on the data plate (under the hob).

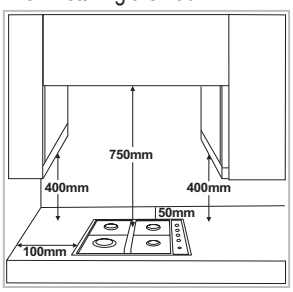
- **Before installation, make sure that:**
- **The local gas delivery conditions (nature and pressure) are compatible with the settings of the hob (see the rating plate and injector table).**
- The outer surfaces of the furniture or appliances adjacent to the hob are heat resistant according to local regulations.
- This appliance is not connected to a fume exhaust device. It shall be installed in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
- Combustion products are discharged outdoors through specific hoods or wall and/or window mounted electrical fans.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).

Fitting the appliance

The following precautions must be taken when installing the hob:





NOTE: In case of installation of a hood above the hob, please refer to the hood instructions for the correct distance.

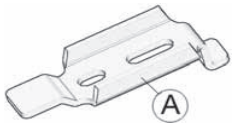
- **This product can be embedded in a worktop 20 to 60 mm thick.**
- **If there is no oven beneath the hob, insert a separator panel that has a surface at least equal to the opening in the work surface. This panel, that has to close completely the cutout in order to avoid any contact with the bottom part of the hob, must be positioned at a maximum distance of 150 mm below the upper surface of the work surface but, in no case less than 20 mm from the bottom of the hob. In the case that you intend to install an oven beneath the hob, make sure that it is manufactured by Whirlpool and equipped with a cooling system. The manufacturer declines all liability if another brand oven is installed beneath the hob.**

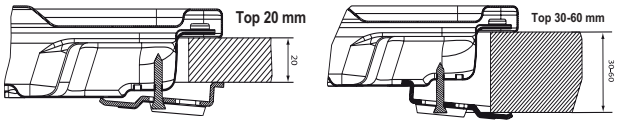
- After having cleaned the perimeter surface, apply the supplied gasket to the hob as shown in the figure.

Position the hob in the worktop opening made respecting the dimensions indicated in the Instruction.

NOTE: the power supply cable must be long enough to permit its upward extraction.

To secure the hob, use the brackets **(A)** provided with it. Fit the brackets into the relevant bores shown by the arrow and fasten them by means of their screws in accordance with the thickness of the worktop (see the following figures).

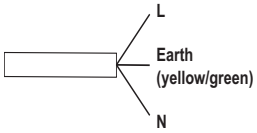




Electrical connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance).



The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains.

The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:
- the appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- the socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- the voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- the socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

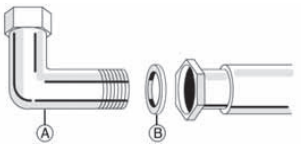
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

! This operation must be performed by a qualified technician.

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.



- The connection of the hob to the gas pipe network or gas cylinder must be made by means of a rigid copper or steel pipe with fittings complying with local regulations, or by means of a continuous-surface stainless steel hose complying with local regulations. Interpose gasket (**B**) in the elbow connection.The maximum length of the hose is 2 m.
- **FOR BELGIUM ONLY:** It is necessary to replace the elbow connection (**A**) on the appliance, with the one supplied (if present).

IMPORTANT: if a stainless steel hose is used, it must be installed so as not to touch any mobile part of the furniture. It must pass through an area where there are no obstructions and where it is possible to inspect it on all its length.

- After connection to the gas supply, check for leaks with soapy water. Light up the burners and turn the knobs from max position ◉ to minimum position ● to check flame stability.

Adapting to different types of gas
! This operation must be performed by a qualified technician.

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

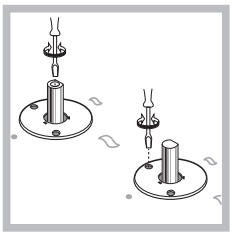
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a socket spanner of the appropriate size, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners' primary air

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum

To ensure that the minimum setting is correctly adjusted, remove the knob and proceed as follows:



1. Adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady:
   - tighten screw to reduce the flame height;
   - loosen screw to increase the flame height;

   The adjustment must be performed with the tap in minimum gas setting position.
2. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
3. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
4. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
ECODESIGN This appliance conforms to the EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1	

Burner and nozzle specifications

Refer to the injector table of you Country

GB

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner is shown on every knob.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- ● Off
- ◉ Maximum
- ● Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
When using models with an ignition button, light the desired burner by first pressing the gas burners button (identifiable by the ☆ symbol), then pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "●" position).

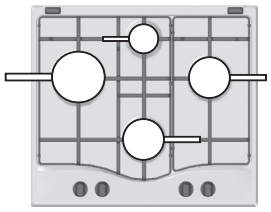
Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 22
Auxiliary (A)	8 - 14

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

- For maximum stability, always make sure that the pan supports are correctly fitted and that each pan is placed centrally over the burner.
- Pan handles should be positioned in line with one of the support bars on the pan support grid.
- Pan handle should be positioned so not to protrude beyond the front edge of the hob.



The more variable aspect in terms of pan stability can often be the pan itself, (or the positioning of that pan during use). Well balanced pans, with flat bases that are placed centrally over the burner, with the pan handles aligned with one of the support fingers obviously offer the greatest stability.

Precautions and tips

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Respecting and conserving the environment

- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption.
- Use purely flat pots and pans.
- If you are cooking something that takes a long time, it's worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the hob surface

- All the enamelled and glass parts should be cleaned with warm water and neutral solution.
- Stainless steel surfaces may be stained by calcareous water or aggressive detergents if left in contact for too long. Any food spills (water, sauce, coffee, etc.) should be wiped away before they dry.
- Clean with warm water and neutral detergent, and then dry with a soft cloth or chamois. Remove baked-on dirt with specific cleaners for stainless steel surfaces.
- Clean stainless steel only with soft cloth or sponge.
- Do not use abrasive or corrosive products, chlorine-based cleaners or pan scourers.
- Do not use steam cleaning appliances.
- Do not use flammable products.
- Do not leave acid or alkaline substances, such as vinegar, mustard, salt, sugar or lemon juice on the hob.

Cleaning the hob parts

- Clean the enamelled and glass parts only with soft cloth or sponge.
- Grids, burner caps and burners can be removed to be cleaned.
- Clean them by hand with warm water and non-abrasive detergent, removing any food residues and checking that none of the burner openings is clogged.
- Rinse and dry.
- Refit burners and burner caps correctly in the respective housings.
- When replacing the grids, make sure that the panstand area is aligned with the burner.
- Models equipped with electrical ignition plugs and safety device require thorough cleaning of the plug end in order to ensure correct operation. Check these items frequently, and if necessary, clean them with a damp cloth. Any baked-on food should be removed with a toothpick or needle.

! To avoid damaging the electric ignition device, do not use it when the burners are not in their housing.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

The burner does not light or the flame is not even around the burner.
Check whether:

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.
Check to make sure that:

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.
Check to make sure that:

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.
Check to make sure that:

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

Installation

! Avant d'utiliser votre nouvel appareil s'il vous plaît lire ce livret d'instructions attentivement. Il contient des informations importantes pour une utilisation sûre, l'installation et l'entretien de l'appareil.

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Après avoir déballé la table de cuisson, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche.

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Ces instructions ne sont valables que pour les pays dont le symbole est reproduit sur la plaque signalétique (sous la table de cuisson).

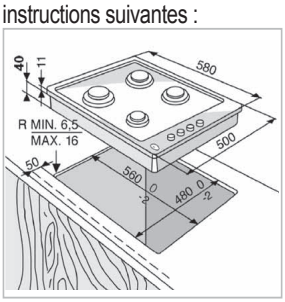
! Débranchez l'appareil du secteur avant de procéder aux opérations d'installation.

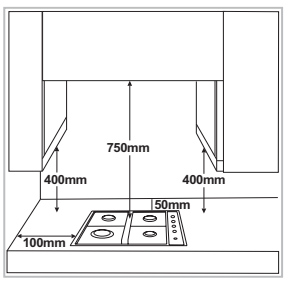
- **Avant de procéder à l'installation, assurez-vous que:**
- **Les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) sont compatibles avec les réglages de la table de cuisson (voir la fiche produit et le tableau des injecteurs).**
- Les surfaces extérieures des meubles ou des appareils adjacents à la table de cuisson résistent à la chaleur, conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des fumées. Il doit être installé conformément aux normes d'installation en vigueur. Faire particulièrement attention aux normes d'aération.
- Les produits de la combustion sont évacués vers l'extérieur, à travers une hotte ou des ventilateurs électriques installés sur un mur et/ou sur une fenêtre.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

Encastrement

Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :





REMARQUE: En cas d'installation d'une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez vous référer au manuel d'utilisation de la hotte qui spécifie les distances adéquates.

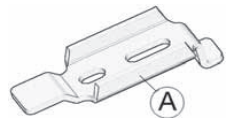
- **La table de cuisson peut être encastrée dans un plan de travail de 20 à 60 mm d'épaisseur.**
- **Si vous n'installez pas de four en dessous de la table de cuisson, placez un panneau de séparation d'une surface au moins égale à celle de l'ouverture pratiquée dans le plan de travail. Ce panneau, qui doit couvrir complètement la découpe pour éviter tout contact avec la partie inférieure de la table de cuisson, doit être installé à 150 mm maximum en dessous de la surface supérieure du plan de travail mais en aucun cas à moins de 20 mm de la partie inférieure de la table de cuisson. Si vous avez l'intention d'installer un four sous la table de cuisson, assurez-vous qu'il est fabriqué par Whirlpool et doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité si le four installé sous la table de cuisson est d'une autre marque.**

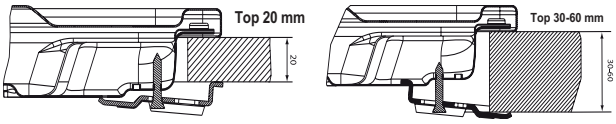
- Après avoir nettoyé le pourtour de la table de cuisson, appliquez le joint fourni comme illustré sur la figure.

Installez la table de cuisson dans l'ouverture du plan de cuisson dont les dimensions correspondent à celles figurant dans le mode d'emploi.

REMARQUE: le cordon d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre son extraction par le haut.

Pour fixer la table de cuisson, utilisez les attaches (**A**) fournies. Introduisez les attaches dans les orifices prévus à cet effet (indiqués par la flèche) et fixez-les à l'aide des vis en fonction de l'épaisseur de la table de cuisson (voir figures suivantes).

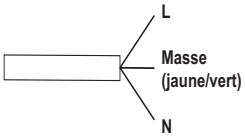




Raccordement électrique

! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson).



Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.

En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité.

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :
- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (voir Assistance).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

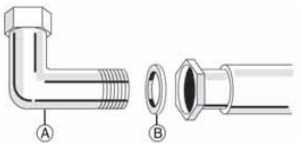
Raccordement gaz

! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- La table de cuisson doit être raccordée au réseau de distribution du gaz ou à la bouteille de gaz à l'aide d'un tuyau rigide en cuivre ou en acier dont les raccords sont conformes aux réglementations locales en vigueur, ou à l'aide d'un tuyau en acier inoxydable à surface continue, conforme aux réglementations locales en vigueur dans le pays d'installation. Insérez le joint (B) dans le raccord coudé. La longueur maximale du tuyau est de 2 m.



- **SEULEMENT POUR LA BELGIQUE :** Il est nécessaire de remplacer le raccord coudé **(A)** de l'appareil par celui fourni (si présent).

REMARQUE IMPORTANTE : Si vous utilisez un tuyau en acier inoxydable, veillez à ce qu'il ne touche aucune partie mobile des meubles. Le tuyau doit être libre d'accès sur toute sa longueur pour permettre son inspection.

- Une fois le tuyau de gaz raccordé, vérifiez l'absence de fuites à l'aide d'eau savonneuse. Allumez les brûleurs et tournez les boutons de la position maximum ⦿ à la position minimum ● pour vérifier la stabilité de la flamme.

Adaptation aux différents types de gaz
! Cette opération doit être réalisée par un électricien qualifié.

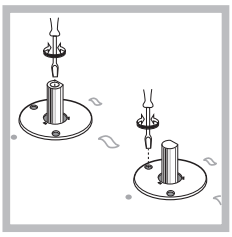
Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de taille appropriée et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Réglage minimum

Pour vous assurer que le réglage minimum est correctement réglé, retirez le bouton et procédez comme suit :



1. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière:
   - serrez la vis pour réduire la hauteur de la flamme;
   - desserrez la vis pour augmenter la hauteur de la flamme;

   Le réglage doit être effectué avec le robinet sur le minimum (petite flamme).
2. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
3. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
4. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
ÉCOCONCEPTION Cet appareil est conforme aux Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1	

FR

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

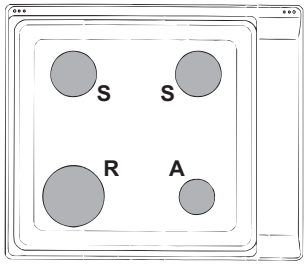
Tableau 1

CATÉGORIE II2E+3+

Type de gaz utilisé	Type de brûleur	Marque de l'injecteur	Puissance thermique nominale kW	Consommation nominale	Puissance thermique réduite kW	Pression du gaz mbar		
						min.	nom.	max.
GAZ NATUREL (Méthane) **G20**	Rapide Semi Rapide Auxiliaire	115Y 95Z 72X	3.00 1.65 1.00	286 l/h 157 l/h 95 l/h	0.75 0.40 0.40	17	20	25
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Butane) **G30**	Rapide Semi Rapide Auxiliaire	85 63 50	3.00 1.65 1.00	218 g/h 120 g/h 73 g/h	0.75 0.40 0.40	20	28-30	35
GAZ DE PETROLE LIQUEFIE (Propane) **G31**	Rapide Semi Rapide Auxiliaire	85 63 50	3.00 1.65 1.00	214 g/h 118 g/h 71 g/h	0.75 0.40 0.40	25	37	45

Type de gaz utilisé	Configuration du modèle 4 BRÛLEURS	Puissance thermique nominale (kW)	Consommation totale nominale	Air nécessaire (m^3) à la combustion de 1 m^3 de gaz
G20 20 mbar	1R - 2S -1A	7.30	695 l/h	9.52
G30 28-30 mbar	1R - 2S -1A	7.30	531 g/h	30.94
G31 37 mbar	1R - 2S -1A	7.30	521 g/h	23.80

ALIMENTATION ELECTRIQUE : 220-240V~ 50/60Hz 0,6W



PAA 642 IX/I EX

Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
- Maximum
- Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.
Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez d'abord sur le bouton d'allumage repéré par le symbole ☆, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "●".

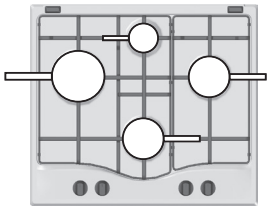
Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :
- D'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- De toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- De tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 24
Auxiliaire (A)	8 - 14

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- Pour un maximum de stabilité, assurez-vous systématiquement que les supports de la poêle soient bien fixés et que chaque poêle soit centrée sur son brûleur.
- Les poignées des poêles doivent être alignées avec les barres de support.
- Les poignées des poêles doivent être positionnées de façon à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière.



L'aspect le plus variable en termes de stabilité des casseroles peut être la casserole elle-même (ou son positionnement durant son utilisation). Des casseroles correctement équilibrées, avec des fonds plats, centrées sur le brûleur, avec les poignées positionnées en ligne avec l'un des fers de la grille offrent bien sûr le maximum de stabilité.

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de

la “poubelle barrée” est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l’enlèvement de leur vieil appareil.

Economies et respect de l’environnement

- Faites cuire vos aliments dans des casseroles ou des poêles à couvercle et utilisez le moins d’eau possible. Faire cuire les aliments dans des casseroles ouvertes augmente considérablement la consommation d’énergie.
- Utilisez exclusivement des casseroles et poêles à fond plat.
- Si vous cuisinez un aliment qui nécessite beaucoup de temps, il est préférable d’utiliser un autocuiseur qui est deux fois plus rapide et économise un tiers de l’énergie.

Nettoyage et entretien

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d’entretien coupez l’alimentation électrique de l’appareil.

Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l’eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l’eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Eliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu’il ne sèche.
- Nettoyez à l’eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l’aide d’un chiffon doux ou d’une peau de chamois. Eliminez les résidus carbonisés à l’aide d’un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.
- Nettoyez l’inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- N’utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N’utilisez pas d’appareils de nettoyage à la vapeur.
- N’utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

Nettoyage des elements de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- Les grilles, les chapeaux des brûleurs et les brûleurs peuvent être retirés pour être nettoyés.
- Lavez-les à la main, à l’eau chaude en utilisant un détergent non abrasif. Veillez à éliminer soigneusement tous les résidus d’aliments et assurez-vous qu’aucune des ouvertures des brûleurs n’est obstruée.
- Rincez et séchez.
- Réinstallez les brûleurs et les chapeaux des brûleurs dans leurs logements respectifs.
- Au moment de réinstaller les grilles, assurez-vous que celles-ci sont alignées par rapport au brûleur.
- Sur les modèles équipés de bougies d’allumage électriques et de dispositif de sécurité, veillez à nettoyer soigneusement l’extrémité de la bougie pour garantir son bon fonctionnement. Vérifiez régulièrement l’état de ces éléments et nettoyezles à l’aide d’un chiffon humide, si nécessaire. Eliminez tout résidu d’aliment à l’aide d’un cure-dent ou d’une aiguille.

! Pour ne pas endommager le dispositif d’allumage électrique, actionnez-le uniquement lorsque les brûleurs ont été remis en place.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu’au bout d’un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l’appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d’appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s’il n’y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l’appareil sont bien ouverts.

Le brûleur ne s’allume pas ou la flamme n’est pas uniforme.
Avez-vous contrôlé si :

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés.
- les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement.
- il y a des courants d’air dans les environs du plan de cuisson

La flamme s’éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.
Avez-vous contrôlé si :

- vous avez bien appuyé à fond sur la manette.
- vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l’activation du dispositif de sécurité.
- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

Le brûleur s’éteint quand il est réglé sur la position de minimum.
Avez-vous contrôlé si :

- les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés
- il y a des courants d’air dans les environs du plan de cuisson
- les minima n’ont pas bien été réglés.

Les casseroles sont instables.
Avez-vous contrôlé si :

- le fond de la casserole est parfaitement plat
- la casserole est bien placée au centre du brûleur
- la position des grilles n’a pas par hasard été inversée.

التركيب

! قبل تشغيل جهازك الجديد، يرجى قراءة نشرة المعلومات هذه بعناية. إنه يحتوي على معلومات هامة للاستخدام الآمن، لتركيب الجهاز والعناية به.

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لمراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكنين.

! بعد فك تغليف الموقد، تأكد أن الجهاز لم يتعرض للتلف أثناء النقل. إذا كانت هناك أي مشكلات، فاتصل بالموزع أو بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع.

! أبعد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد.

! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة. التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

! يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.

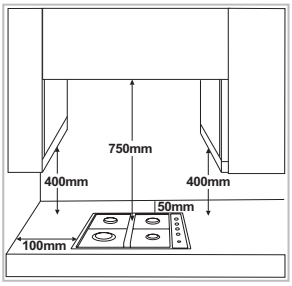
! لا تسري هذه التعليمات إلا في الدول التي تظهر الرموز الخاص بها على لوحة البيانات (تحت سطح الموقد).

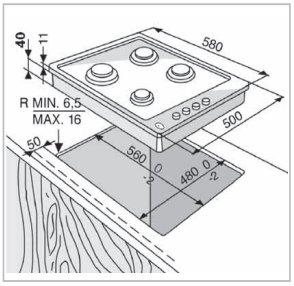
- **قبل التركيب، تأكد مما يلي:**
- **ظروف توصيل الغاز المحلي (الطبيعة والضغط) متوافقة مع إعدادات الموقد (انظر لوحة المعايرة وجدول الحاقن)؛**
- الأسطح الخارجية للأثاث أو الأجهزة القريبة من الموقد تقاوم الحرارة وفقاً للوائح المحلية؛
- لم يتم توصيل هذا الجهاز بأداة لتصريف الأدخنة. يجب أن يتم تركيب وتوصيل هذا الجهاز وفقًا لقوانين التركيب الحالية. يجب الانتباه بشكل خاص إلى المتطلبات المناسبة المتعلقة بالتهوية.
- يتم تصريف نواتج الاحتراق للخارج من خلال مدخنات خاصة أو جدار و/أو نافذة بها مراوح كهربائية.

- قد يتطلب الاستخدام المكثف والطويل للجهاز تهوية إضافية، على سبيل المثال فتح نافذة أو وسيلة للتهوية أكثر فعالية، مع زيادة قوة الشفط الميكانيكية إذا كانت متوفرة.

تركيب الجهاز

يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:





ملاحظة: في حالة تركيب غطاء فوق الفرن، يرجى الرجوع إلى تعليمات غطاء محرك السيارة لمسافة الصحيحة.

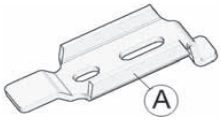
- **هذا المنتج يمكن وضعه في طاولة عمل بسطح سُمكها 20 إلى 60 مم.**
- **إذا لم يكن هناك فرن تحت الموقد، فأدخل لوحة فاصلة لا يقل سطحها عن الفتحة الموجودة في سطح العمل. يجب أن تعمل هذه اللوحة على غلق المسافة الفاصلة تمامًا لتجنب أي ملامسة مع الجزء السفلي من الموقد ويجب وضعها أسفل السطح العلوي للموقد بمسافة ١٥٠ مم كحد أقصى وبحيث تبعد عن السطح السفلي للموقد مسافة لا تقل عن ٢٠ مم بأي حالٍ من الأحوال. إذا كنت ترغب في تركيب فرن أسفل الموقد تأكد أنه من صنع Whirlpool وأنه مجهز بنظام تبريد.ترفض الشركة المصّنعة أي مسؤولية في حالة تركيب أي فرن من صنع شركة أخرى تحت الموقد.**

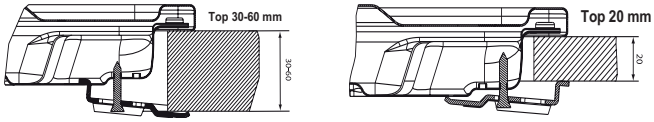
بعد تنظيف السطح الخارجي لهذا المنتج، ضع مانع التسرب المرفق على الموقد كما هو مبين في الشكل.

ضع الموقد في فتحة سطح العمل المجهزة مع مراعاة الأبعاد المحددة في نشرة التعليمات.

ملاحظة: يجب أن يكون كبل توصيل التيار الكهربائي طويلاً بحيث يسمح بتمريره لأعلى.

لتثبيت الموقد، استخدم أدوات التثبيت (أ) المرفقة معه. قم بتثبيت أدوات التثبيت في الفتحات المبينة بالسهم واربطها بالمسامير اللولبية حسب سُمك سطح العمل (انظر الأشكال التالية).

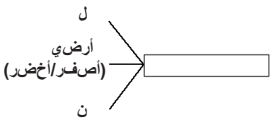




التوصيلات الكهربائية

! يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني كهربائي مؤهل.

الأفران المزودة بكبل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (يوجد بالجزء السفلي من الجهاز).



سلك التأريض في الكابل له غطاء باللونين الأخضر والأصفر. إذا تم تركيب الجهاز فوق فرن كهربائي مدمج، فإن التوصيلات الكهربائية لكل من الرف والفرن يجب أن تكون على حدة، وذلك لأهداف الوقاية الكهربائية ولجعل إخراج الفرن أكثر سهولة.

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

ركّب شمعة إشعال مطابقة للمواصفات بما يتلاءم مع الجهد المشار إليه على لوحة البيانات.
يجب أن يتصل الجهاز بالشبكة الكهربائية الرئيسية مباشرة باستخدام قاطع دائرة أحادي القطب مع فتحة تماس من 3 ملم على الأقل بين الجهاز والشبكة الكهربائية الرئيسية. على قاطع الدائرة أن يلائم الشحنة المشار إليها ويجب أن يتوافق مع المواصفات الكهربائية الحالية (يجب عدم اعتراض سلك الأرضي من قبل قاطع الدائرة). يجب عدم حدوث تلامس بين كبل التزويد والأسطح التي تصل درجات حرارتها إلي أكثر من 50 درجة مئوية.

! على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيلات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

- الجهاز مؤرض وشمعة الاشتعال تذعن للقانون.
- المقبس يصمد أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- أن المقبس متوافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متوافقا مع القابس، أطلب من فنيّ مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كبلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

! بعد أن تم تركيب الجهاز، يجب أن يكون كبل تزويد الطاقة والمقبس الكهربائي قابلين للوصول السهل.

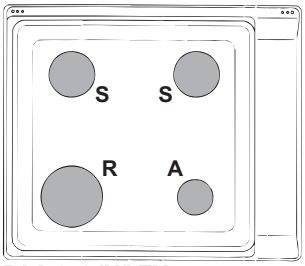
مواصفات المحارق والفوهات

الجدول 1 **قنفلا 3H2II+**

نوع الغاز المستخدم	نوع من الموقد	فوهة	إسمي الحراري معدل التدفق	الاسمي الاستهلاك	كيلوواط ضفخ قرارحلا ةقاط	ضغط الغاز مللي بار		
			كيلوواط		كيلوواط	الحد الأدنى	الاسمي	أقصى
غاز طبيعي (الميثان) G20	سريع (R) نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	115Y 95Z 72X	3.00 1.65 1.00	286 لتر/ساعة 157 لتر/ساعة 95 لتر/ساعة	0.75 0.40 0.40	17	20	25
غاز البترول المسال (البوتان) G30	سريع (R) نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	85 63 50	3.00 1.65 1.00	218 غرام/ساعة 120 غرام/ساعة 73 غرام/ساعة	0.75 0.40 0.40	20	30-28	35
غاز البترول المسال (البروبان) G31	سريع (R) نصف سريع (متوسط) (S) إضافي (صغير) (A)	85 63 50	3.00 1.65 1.00	214 غرام/ساعة 125 غرام/ساعة 71 غرام/ساعة	0.75 0.40 0.40	25	37	45

نوع الغاز المستخدم	نموذج التكوين 4 الشعلات	إسمي الحراري معدل التدفق كيلوواط	الاسمي الاستهلاك المجموع	الجو المطلوبة (m^3) لحرق $1m^3$ للغاز
G20 20 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	695 لتر/ساعة	9.52
G30 28-30 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	531 غرام/ساعة	30.94
G31 37 مللي بار	1A - 2S -1R	7.30	521 غرام/ساعة	23.80

ءابرهكلا دادمإ ردصم 220 - 240 فولت ~ 50 - 60 هرتز 0.6 واط



PAA 642 IX/I EX

! على الكبل ألا يكون معوجا أو مضغوطا.

! يجب فحص الكبل بانتظام وتبديله من قبل فنّي مؤهل فقط (أنظر المساعدة).

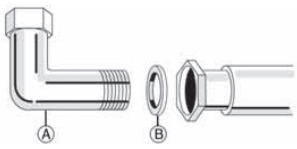
! لا يتحمل المصنع أية مسؤولية في حال عدم التقيد بتدابير الوقاية هذه.

توصيلات الغاز

! يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني كهربائي مؤهل.

يجب وصل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز وفقا للوائح المحلية المعمول بها. قبل تنفيذ التوصيلات، تأكد من أن الموقد متوافق مع مصدر الغاز الذي تريد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "الملائمة مع أنواع مختلفة من الغاز".
عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قم بتركيب ضابط ضغط يطابق الإرشادات المحلية المعمول بها.

! تحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة"). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمرارية لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعال للطاقة.



- يجب أن يتم توصيل الموقد بشبكة أنابيب الغاز أو أسطوانة الغاز بواسطة أنبوب نحاس أو صلب قوي مع تركيبات متوافقة مع اللوائح المحلية، أو بواسطة خرطوم من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل) ذي السطح المتصل وهو متوافق مع اللوائح المحلية. قم بتركيب الحشية (ب) ي الوصلة المرفقية «الكوع»، ويصل الحد الأقصى لطول الخرطوم إلى مترين.
- **خاص بدولة بلجيكا فقط:** من الضروري استبدال الوصلة المرفقية (أ) الموجودة في الجهاز بتلك الوصلة المزودة مع الموقد (في حالة وجودها).

مهم: في حالة استخدام خرطوم من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل) يجب تركيبه بحيث لا يلمس أي جزء متحرك من الأثاث. يجب أن يمر من خلال منطقة ليس بها إعاقات، ويكون من الممكن فحصه بالكامل.

- بعد توصيل مصدر الغاز، تأكد من عدم وجود تسرب وذلك باستخدام ماء به صابون. قم بإشعال الشعلات، وتدوير المفاتيح من موضع الحد الأقصى ◉ إلى موضع الحد الأدنى ● للتأكد من ثبات اللهب.

الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

! يجب ألا تتم هذه العملية إلا بواسطة فني كهربائي مؤهل.

لضبط رف التسخين على نوع مختلف من الغاز غير النوع المعتاد (المشار إليه في لوحة القيم المثبتة في قاعدة رف التسخين أو على التغليف)، يجب استبدال فوهات المحرق كما يلي:

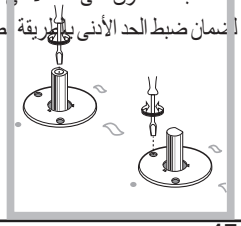
1. اخلع شبكات رف التسخين وتحريكها خارج قواعدها.
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح مقابس 7 ملم، واستبدلها بفوهات من النوع الجديد للغاز (راجع الجدول 1 "مواصفات المحرق والفوهة").
3. أعد تركيب الأجزاء باتباع الإجراءات السابقة بالترتيب العكسي.
4. بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بآخر يشير للنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصق من أي من مراكز الخدمة.

- ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق

لا يتطلب الضبط.

- ضبط المسار على الحد الأدنى

لضمان ضبط الحد الأدنى بالطريقة الصحيحة، اخلع الموقد واستمر حسب الخطوات التالية:



1. أخلع المقبض وقم بضبط مسمار الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.
   - اربط المسمار اللولبي لتقليل ارتفاع اللهب (-)؛
   - اخلع المسمار اللولبي لزيادة ارتفاع اللهب (+).

يجب إجراء الضبط بحيث يكون الصنبور في موضع ضبط الحد الأدنى للغاز
2. بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعل، قم بتغيير وضع المقبض من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.
3. يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزدوج حراري). إذا فشل الجهاز في العمل عند ضبط المحارق على اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام مسمار الضبط.
4. بمجرد الانتهاء من الضبط، قم باستبدال العوازل الجانبية باستخدام شمع العزل أو مادة مشابهة.

! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

! بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بآخر يشير للنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

! إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب على الأنبوب الداخلي (حتى يتطابق مع اللوائح المحلية المتبعة).

پلاک دستگاه	
اتصالات برق	به پلاک دستگاه مراجعه کنید
طراحی متناسب با محیط	بیانیه اتحادیه اروپا به شماره 66/2014 ، بیانیه یکپارچه 2009/125/EC. قانون به شماره EN-30-2-1.

احترام و حفاظت از محیط زیست

- قم بطهي طعامك في قدور أو مقالي مغلقة مع أغطية محكمة واستخدم أقل مقدار من الماء. إن الطهي بدون أغطية سيزيد من استهلاك الطاقة إلى حد كبير.
- استخدم قدور ومقالي مسطحة تماما.
- إذا كنت ستطهو صنفا يستغرق وقتا طويلا، يفضل استخدام طنجرة ضغط أسرع بمرتين وتوفر ثلث الطاقة.

الصيانة والعناية

إيقاف تشغيل الجهاز

قم بفصل جهازك عن تزويد الطاقة قبل إنجاز أي عمل عليه.

تنظيف سطح الموقد

- يجب تنظيف كل الأجزاء الزجاجية والمطلية بماء دافئ ومحلول متعادل.
- الأسطح المصنوعة من الاستيلنس ستيل قد تظهر بها بقع في حالة غسلها بماء به جير أو منظفات قوية وتركها بها لمدة طويلة. يجب مسح أي طعام ينسكب على الموقد (ماء، صلصلة، قهوة...الخ) قبل أن يجف.
- يجب أن يتم التنظيف بماء دافئ ومنظف متعادل، ثم تجفيفه بقطعة قماش ناعمة أو قطعة شمواه. تخلص من الأوساخ المتصلبة باستخدام منظفات خاصة بالأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستيلنس ستيل).
- لا تنظف الأسطح المصنوعة من الصلب الذي لا يصدأ (الاستينلس ستيل) إلا بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنجية.
- لا تستخدم منتجات كاشطة أو أكالة أو منظفات الكلور أو منظفات الأواني المصنوعة من المعدن.
- لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.
- لا تستخدم منتجات التنظيف القابلة للاشتعال.
- لا تترك مواد حمضية أو قلوية، كالخل أو المستردة أو الملح أو السكر أو عصير الليمون على الموقد.

تنظيف أجزاء الموقد

- تنظيف الزجاج وقطع مطلية بالمينا فقط بقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج
- يمكن خلع الشبكات وأغطية الشعلات والشعلات وتنظيفها.
- قم بتنظيفها باليد باستخدام ماء دافئ ومنظف غير كاشط، وتخلص من أي بقايا طعام وتأكد من عدم انسداد أي فتحة من فتحات الشعلات.
- اشطفه وجففه.
- أعد تركيب الشعلات وأغطية الشعلات بالطريقة الصحيحة في أماكنها المناسبة.
- عند إعادة تركيب الشبكات تأكد أن منطقة حاملات الأواني متوازية مع الشعلة.
- الموديلات المجهزة بقوابس إشعال كهربائية وأداة للسلامة تتطلب تنظيفاً شاملاً لطرف القابس لضمان التشغيل الصحيح. افحص هذه الأشياء بصورة متكررة، وإذا لزم الأمر قم بتنظيفها بقطعة قماش مبللة بالماء. يجب إزالة أي طعام متيبس باستخدام عود تنظيف الأسنان أو إبرة.

! لتجنب تعرض جهاز الإشعال الكهربي للتلف، لا تستخدمه إذا كانت الشعلات ليست في مكانها.

صيانة حنفية الغاز

مع مرور الوقت، يمكن للحنفيات أن تنسد أو أن تصعب إدارتها. إذا حدث ذلك، يجب تبديل الحنفية.

! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

استكشاف المشاكل وحلها

من الممكن أن يحدث ألا يعمل الجهاز بشكل صحيح أو ألا يعمل أبدا. قبل استدعاء الخدمة للمساعدة، افحص إذا كان بالإمكان فعل شيء. أولا، افحص لترى أنه لا توجد هناك أي انقطاعات في تزويد الغاز والتزويدات الكهربائية، وفي الوقت ذاته، افحص بأن صمامات الشبكات الرئيسية مفتوحة.

المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدا حول المحرق.

افحص فيما إذا:

- ثقوب الغاز على المحرق مسدودة.
- كل الأجزاء القابلة للإزالة التي يتألف منها المحرق، مركبة كما يجب.
- توجد ريح قوية بجانب الجهاز.

اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.

تأكد من أن:

- قد ضغطت المفتاح إلى الداخل بالكامل.
- أبقيت المفتاح مضغوطا لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان.
- ثقوب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوب مع جهاز الأمان.

المحرق لا يبقى مشغلا عند إعداده للحد الأدنى.

تأكد من أن:

- ثقوب الغاز على المحرق ليست مسدودة.
- لا توجد ريح قوية بجانب الجهاز.
- تم ضبط الحد الأدنى بشكل صحيح.

إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.

تأكد من أن:

- قاعدة إناء الطهي مسطحة تماما.
- إناء الطبخ موضوع في مركز المحرق بشكل صحيح.
- شبكات دعم الإناء موضوعة بشكل صحيح.

بدء التشغيل والاستخدام

! الوضع الملائم لمحرق الغاز أو صفيحة التسخين الكهربائية* يظهر على كل مفتاح.

محارق الغاز

يمكن معايرة كل محرق بأحد الإعدادات التالية باستخدام مفتاح التحكم الملائم:

- خاموش
- ◉ حداكثر
- ● حداقل

لإشعال أحد المحارق، قم بإشعال عود كبريت أو قداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط المفتاح الملائم إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى.

إذا كان المحرق مزودا بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 3-2 ثوان للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بإبقاء اللهب مشتعلا حتى يسخن.

عند استخدام الطرازات المزودة بزر إشعال، أشعل المحرق الملائم بواسطة الضغط على الزر محرق الغاز (معرف بالرمز ☆) ثم الضغط على المفتاح الملائم إلى الأسفل قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه إعداد الحد الأقصى.

! إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بإطفاء المحرق وانتظر لدقيقة واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

لإطفاء المحرق، أدر المفتاح باتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف (عند الوصول إلى الوضع "●").

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

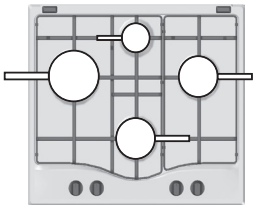
لضمان عمل المحارق بنجاعة:

- استخدم إناء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللهب الجهة السفلى من إناء الطهي.
- استخدم دائما إناء طهي له قاعدة مستوية وغطاء.
- عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغليان، أدر المفتاح إلى الحد الأدنى.

المحرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سريع (R)	26 - 24
نصف سريع (S)	24 - 16
إضافي (A)	14 - 8

برای تشخیص نوع شعله به شکل های بخش "مشخصات شعله و نازل" مراجعه نمایید.

- للحصول على أقصى قدر من الثبات، تأكد أن دعامات أواني الطهي موضوعة بشكل صحيح وأن كل إناء يتواجد في وضع مركزي على الموقد.
- تأكد أن مقابض أواني الطهي في محاذاة مع أحد قضبان إسناد داعم الأواني.
- ضع مقابض أواني الطهي بحيث أن لا تكون بارزة عن الجانب الأمامي لمستوى سطح الطهي.



فيما يتعلق بثبات القدور فإن السمة الأكثر تغيرًا يُمكن في الكثير من الأحيان أن تكون القدر نفسه (أو وضعه أثناء الاستخدام). القدور الموضوعة بشكل جيد التوازن ولها قيعان مسطحة ومتمركزة على المشعل ولها مقابض متوازية مع شبكة الموقد توفر بوضوح أقصى قدر من الثبات.

وسائل حذر ونصائح

! تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقا لمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قراءتها بعناية.

ایمنی کلی

- **این یک دستگاه توکار کلاس 3 است.**
- **وسایل گازسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز توکار دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.**
- **این دستورالعمل ها فقط برای کشورهایی است که نشان آنها در دفترچه راهنما و روی صفحه شماره سریال مشاهده می شود.**
- این دستگاه صرفاً برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را نباید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد. قرار دادن وسیله در معرض باران و طوفان بسیار خطرناک است.
- با پای لخت یا با دست یا پای تر یا خیس به وسیله دست نزنید.
- **این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و برای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنما به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اتاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعقول از دستگاه نخواهد داشت.**
- مطمئن شوید که سیم های برق دیگر وسایل برقی با بخش های داغ فر تماس پیدا نمی کنند.
- بازشدگی های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز نباید پوشانده شوند.
- همیشه مطمئن شوید زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه های گردان در وضعیت "●"/"o" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز کشیده باشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط خود افراد انجام می شود ممکن است باعث بروز جراحت یا خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دسته ظروف به سمت مرکز اجاق گاز توکار باشند تا از سوختگی اتفاقی جلوگیری گردد.
- زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.
- از ظروف فاقد تعادل و یا تغییر شکل یافته استفاده نکنید.
- افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کودکان)، افراد ناوارد و یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیست نباید با آن کار کند. این افراد باید حداقل تحت نظر یک نفر که مسئولیت ایمنی آنها را بر عهده بگیرد با دستگاه کار کنند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- **از دستگاه نباید با تایمر بیرونی و یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.**

التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية EU/2012/19 المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيتية القديمة بواسطة دورة جمع النفايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على انفراد بهدف إنجاع عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند تخلصك من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.

يتوجب على المستهلكين الاتصال بسلطتهم المحلية أو بتاجر التجزءة فيما يتعلق بالمعلومات المتعلقة بالطريقة الصحيحة للتخلص من جهازهم القديم.

Indesit Company S.p.A.
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com