

**BERTAZZONI**

---

**INSTALLATION AND USER MANUAL  
BUILT-IN GAS HOBS  
MODEL P93V (METAL)  
MODEL P94GV (GLASS)**

---

**EN**

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
PLAQUES DE CUISSON ENCASTRABLES AU GAZ  
TYPE P93V (MÉTAL)  
TYPE P94GV (VERRE)**

**FR**



**3100419**

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

## CONTENTS

<b>INTRODUCTION AND WARNINGS</b>	<b>4</b>
<b>MANUFACTURER LIABILITY</b>	<b>4</b>
<b>ENVIRONMENTAL PROTECTION</b>	<b>4</b>
<b>GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
<b>USAGE INSTRUCTIONS</b>	<b>5</b>
<b>APPLIANCE DATA PLATE</b>	<b>5</b>
<b>PLASTIC PACKAGING</b>	<b>5</b>
<b>TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS</b>	<b>6</b>
<b>HOB INSTALLATION</b>	<b>6</b>
<b>IMPORTANT INFORMATION</b>	<b>6</b>
<b>INSTALLING THE HOB ABOVE AN OVEN</b>	<b>7</b>
<b>INSTALLING THE HOB ABOVE A CUPBOARD OR DRAWERS</b>	<b>7</b>
<b>HOB FASTENING</b>	<b>8</b>
<b>ROOM VENTILATION</b>	<b>8</b>
<b>LOCATION AND VENTILATION</b>	<b>9</b>
<b>CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY</b>	<b>9</b>
<b>PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)</b>	<b>10</b>
<b>GAS CONVERSION</b>	<b>11</b>
<b>ELECTRICAL CONNECTION</b>	<b>12</b>
<b>MAINTENANCE</b>	<b>12</b>
<b>REPLACING COMPONENTS</b>	<b>12</b>
<b>HOB DESCRIPTION</b>	<b>13</b>
<b>USING THE APPLIANCE</b>	<b>14</b>
<b>BURNERS AND GRATES</b>	<b>14</b>
<b>USING THE BURNERS</b>	<b>14</b>
<b>SAFETY SYSTEM</b>	<b>15</b>
<b>MANUAL IGNITION</b>	<b>15</b>
<b>ACCESSORIES</b>	<b>15</b>
<b>CLEANING THE APPLIANCE</b>	<b>15</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>16</b>

## FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni  
President

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style.

## INTRODUCTION

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE.

These instructions are valid only for the countries whose identifying symbols are shown on the appliance label.

The manufacturer shall not be held liable for property damage or personal injury resulting from incorrect installation or improper use of the appliance.

The manufacturer shall also not be held liable for any imprecisions due to printing or transcription errors in this booklet.

The appearance of the figures included herein is only for guidance.

The manufacturer reserves the right to make modifications to its products when it considers this necessary or beneficial, however the essential safety and performance characters shall not be affected.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR NON-PROFESSIONAL, DOMESTIC USE.

This user manual is an integral part of the appliance and must therefore be kept in its entirety in a place accessible to the user for the entire lifetime of the appliance.

Read this manual before using the appliance.

### MANUFACTURER LIABILITY

The manufacturer shall bear no liability for property damage or personal injury due to:

- Use of the appliance other than that specified
- Failure to comply with the instructions in the user manual
- Tampering with/unauthorised modifications to any part of the appliance
- The use of non-original spare parts.
- This appliance is intended for cooking food in the home environment. Any other use shall be considered improper.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.

WARNING: The  $\text{CE}$  marking on this product is a declaration, under the manufacturer's full responsibility, that the product complies with all European health, safety and environmental requirements laid out in the legislation covering this product type.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION



Please think of the environment when disposing of the packaging.

This appliance is marked in accordance with European Community Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This directive defines the standards for the collection and recycling of waste electrical and electronic equipment applicable throughout the European Union.

The packaging of this appliance is composed of the elements strictly necessary to ensure sufficient protection during transport. The packaging materials are completely recyclable, thus reducing their environmental impact. Please help to protect the environment by taking the following tips into consideration:

- Sort the packaging materials for recycling
- Render the old appliance unusable before taking it to the collection facility Ask the competent local authorities for details of the nearest recycling centre you can take the old appliance to.
- Do not dispose of used oil down the drain. Keep it in a closed container and take it to a recycling centre; if this is not possible, dispose of it in mixed waste (in this manner it will be disposed of at a monitored facility – although this is not the best solution, it at least prevents contamination of the sewage/water systems).

## INTRODUCTION

### GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- During use, the appliance and its accessible parts become very hot.
- Never touch the heating elements during use.
- Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance may only be used by children over the age of eight, and by people with reduced physical, sensory or mental capacity, or lacking in experience in the use of electrical appliances, provided that they are supervised or instructed by adults who are responsible for their safety.
- Never rest metal objects on the appliance during use, as these could become red hot.
- Switch off the appliance after use.
- Never try to put out a fire or flames with water: Turn off the appliance and smother the flames with a fire blanket or other appropriate cover.
- Cleaning and maintenance must not be carried out by children without adequate supervision.
- Ensure that hot surfaces are allowed to cool before proceeding to clean the appliance.
- Have installation and servicing carried out by qualified personnel in compliance with applicable standards and legislation. Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert anything in the slots.
- Do not obstruct ventilation openings and heat dispersal slots.
- If the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will arrange for it to be replaced.
- Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- Do not sit on the appliance.
- Do not use steam jets to clean the appliance.
- Never leave objects on the cooking surface.
- Do not use the appliance as a space heater for any reason.
- In the event of breakage or cracking of the glass, shut off all burners immediately and isolate the hob's gas and electricity supplies. Contact technical support.
- Sudden and extreme changes in temperature can cause the glass to break – never pour cold liquids onto the hob.
- Damaged or unsuitably sized cookware which overhangs the edges of the hob or is poorly positioned can cause serious injury.

- Using the hob generates heat, moisture and combustion products – keep the area well ventilated during operation.

### INSTRUCTIONS FOR USE

- Use flat-based cookware.
- Position pans before lighting the burners.
- Never leave the hob when cooking foods with oil and grease, as they can flash over and ignite easily.
- Do not use aerosols in the vicinity of this appliance while it is in use.
- Adjust the flame so that it does not protrude beyond the edge of the pan base, as this could damage the handles.
- Do not place pans directly on the burners.
- Ensure that the pan is centred over the burner.

### APPLIANCE DATA PLATE

The data plate bears the technical data, serial number and brand name of the appliance. The appliance data plate is located on the lower casing, and must not be removed at any time. A copy is provided in this manual for reference.

### PLASTIC PACKAGING

Danger of suffocation

- Do not leave the packaging or any part thereof unattended.
- Do not let children play with the plastic bags.

**EN**

## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

The installation, adjustments, transformations and maintenance listed in this section must only be performed by qualified technicians (in accordance with applicable legislation). Incorrect installation can cause property damage and injury to people or pets; the manufacturer shall not be held liable in this event. The appliance's automatic regulation or safety devices may only be modified by the manufacturer or a duly authorised supplier during the appliance's lifetime.

**Ensure all necessary PPE is used when carrying out the installation**

### INSTALLING THE HOB

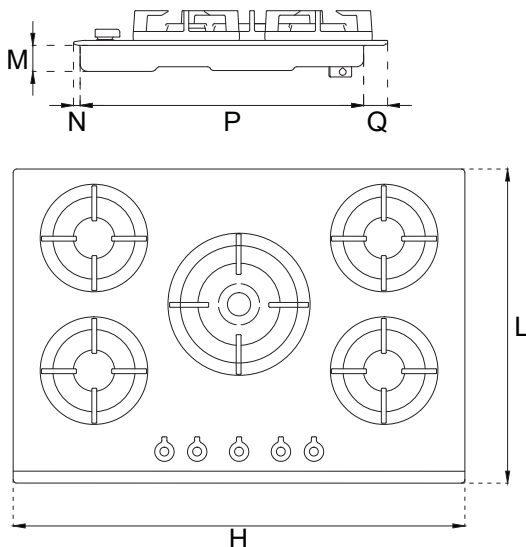
Ensure that the hob is fully present and undamaged after removing all loose parts from their inner and outer packaging. In the event of any uncertainty, do not use the appliance and contact technical support.

Make a cut-out in the worktop (see figure) in accordance with the appliance dimensions given in the table.

	A (cm)	B (cm)	H (cm)	L (cm)
60cm hob	56	48	60,5	52,5
75cm hob	56	48	75,5	52,5
90cm hob	85	48	89,3	52,5

C min (cm)	8,5
D min (cm)	3
E min (cm)	18
F min (cm)	70
G min (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4

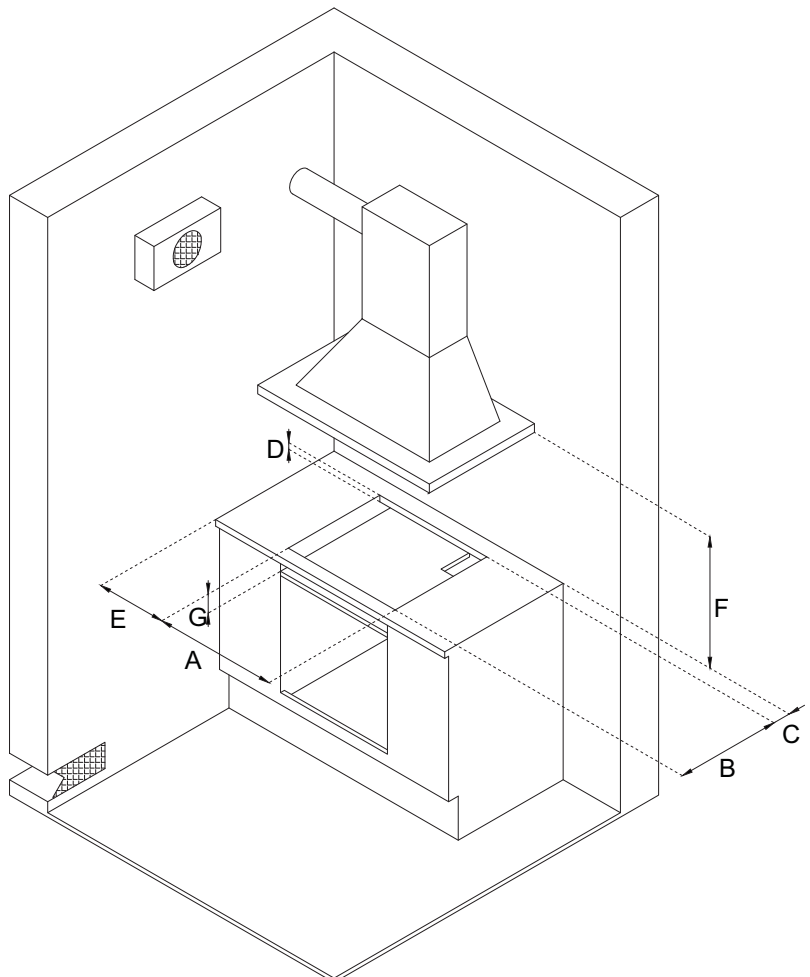


### IMPORTANT INFORMATION

The hob may be installed between kitchen cabinets or between a cabinet and a (masonry) wall. The rear wall and surrounding surfaces must be able to withstand temperatures of up to 90°C. To prevent peeling of the melamine laminate typically used on kitchen carcasses, the glue bonding it must be able to withstand temperatures of at least 150°C. Installation of the appliance must be performed in accordance with the provisions of applicable legislation.

This domestic appliance is not connected to an extraction device for combustion products. It must therefore be connected in accordance with the above-mentioned installation rules. Particular attention must be paid to room ventilation requirements.

The worktop must be able to withstand a maximum temperature of 90°C (120°C for the 75cm version)



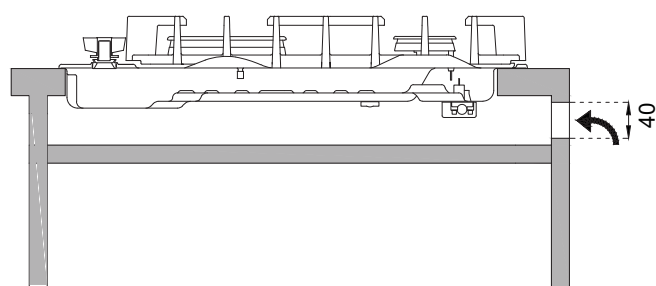
## TECHNICAL INSTALLATION INSTRUCTIONS

### INSTALLING THE HOB ABOVE AN OVEN

The clearance between the hob and the kitchen furniture or other installed appliances must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge.

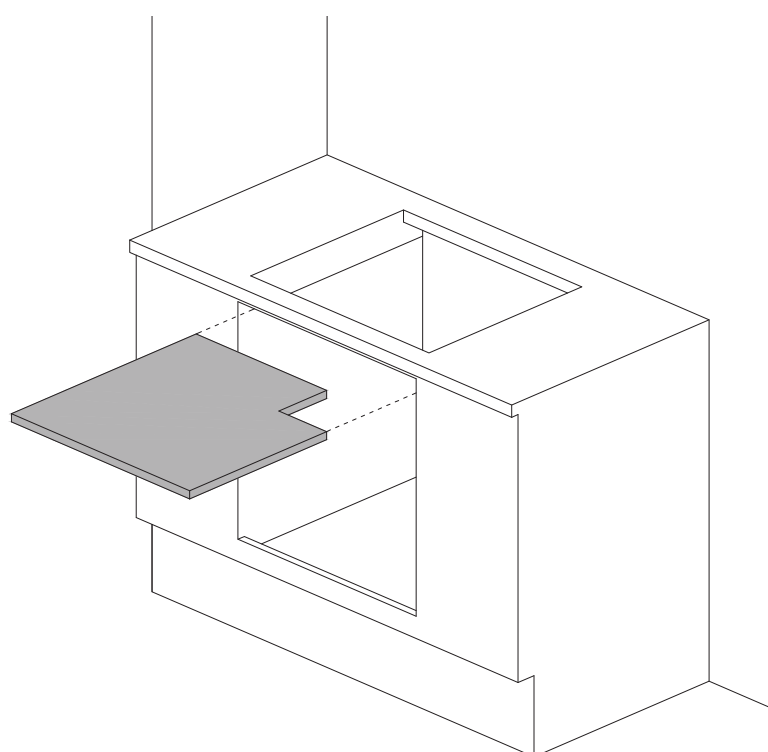
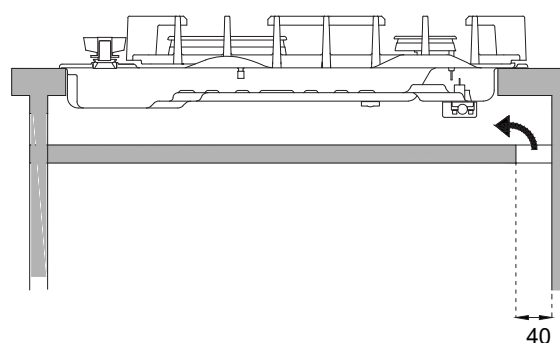
If installed above an oven, space must be left between the bottom of the hob and the top of the product installed below to allow for ventilation of the entire compartment (see figure).

The oven must be equipped with a cooling device. The manufacturer shall bear no liability in the event of the hob being installed in combination with an oven from another manufacturer.



### INSTALLING THE HOB ABOVE A CUPBOARD OR DRAWERS

The clearance between the hob and the kitchen units must be enough to ensure sufficient ventilation and air discharge. If there are other units/furniture (side walls, drawers, etc.), dishwashers or fridges under the hob, a double-layer wooden base must be installed at least 20 mm from the bottom of the hob to avoid any accidental contact. It must only be possible to remove the double-layer base using special tools.

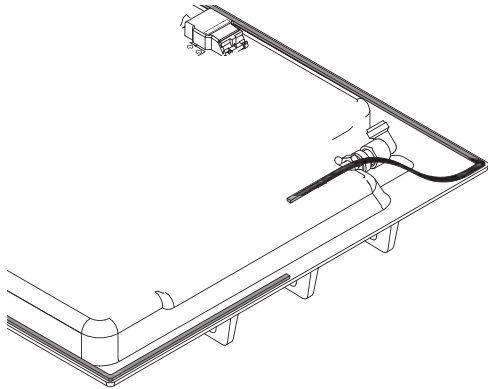


EN

## HOB FASTENING

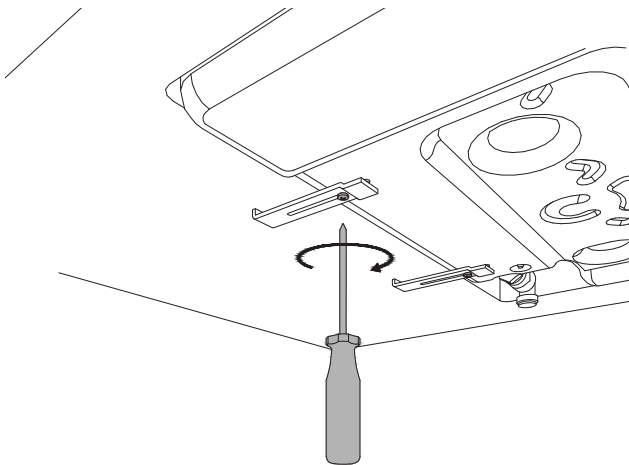
In order to prevent accidental water ingress into the unit below, the appliance is fitted with a special gasket.

1) Lay the sealing gasket out along the lower edge of the built-in hob after cleaning the mating surface.



2) Place the hob into the worktop cut-out.

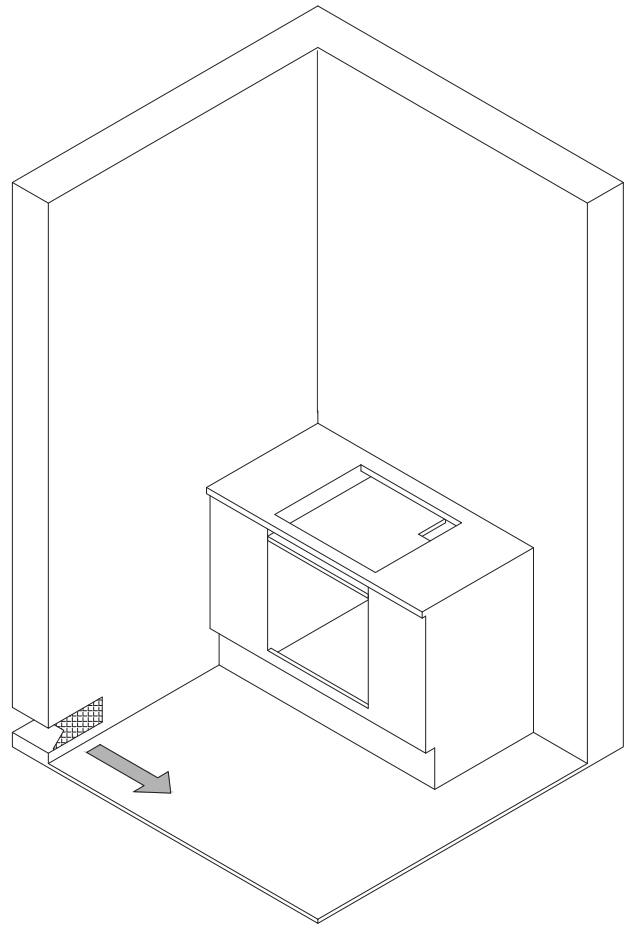
3) To fasten the hob to the worktop, use a screwdriver to install the four plates using the corresponding screw in the bottom of the hob.



## ROOM VENTILATION

In order to allow for correct appliance operation, the room in which it is installed must have continuous ventilation. The volume of the room must be no less than 25 m<sup>3</sup>, and the quantity of air required must be based on regular combustion of the gas and the room ventilation. The natural air flow must occur through permanent openings in the wall of the room requiring ventilation; these openings must lead directly outdoors, and must have a minimum area of 100 cm<sup>2</sup>.

Indirect ventilation via air taken from rooms adjoining the one to be ventilated is also permitted, as long as all applicable legislation is satisfied.





## LOCATION AND VENTILATION

Gas cooking appliances must always have the corresponding combustion products extracted via cooker hoods connected to a flue or directly to the outside (see Figure A). If it is not possible to install a cooker hood, the use of an extractor fan installed in a window or ducted directly outside is permissible; this must be connected so as to come on when the appliance is operational (see Figure B), and all ventilation requirements laid out in applicable legislation must be met.

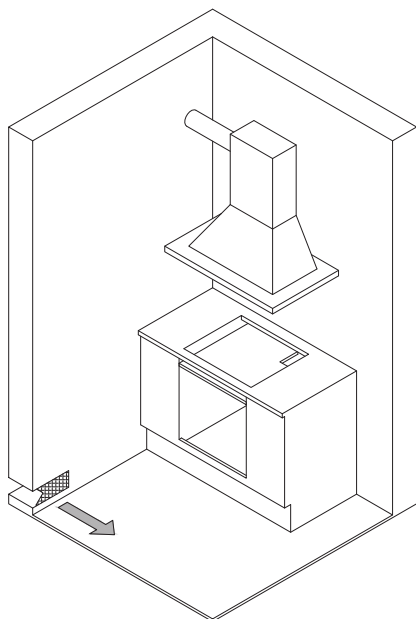


Figure A

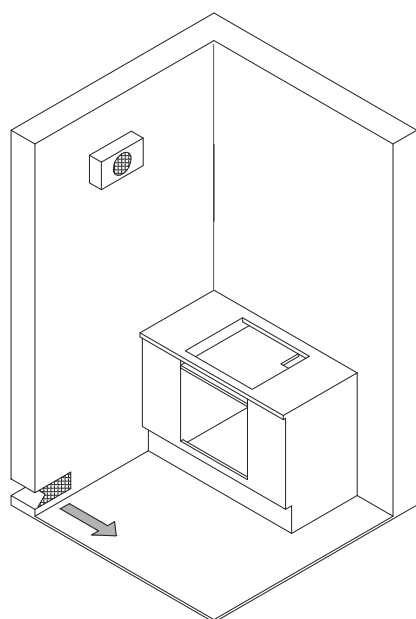


Figure B

## CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY

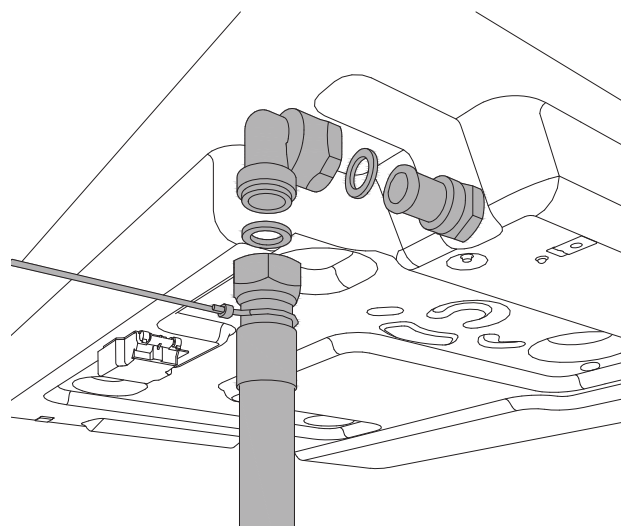
Before connecting the appliance to the gas supply, check that the data on the product identification label is compatible with the gas supply specifications.

When the gas is supplied from the mains, the appliance must be connected to the gas supply with rigid copper tube or via a steel hose, in accordance with applicable legislation.

When the gas is supplied from a cylinder, via a compliant pressure regulator with continuous-wall stainless-steel hose, it is advisable to install a special after-market adapter on the hose to facilitate connection with the hose barb of the pressure regulator installed on the cylinder.

The hose must not pass through compartments which may be filled, and must not come into contact with moving components such as drawers. On completing installation, check for any leaks with a soapy solution, never with a flame.

**WARNING:** Remember that the appliance's gas inlet is a male 1/2" BSP fitting to ISO 228-1.



EN

## PRECAUTIONS WHEN USING THE PRODUCT WITH LPG (BUTANE/PROPANE)

The gas taps installed on the hob must operate with liquefied gas of controlled quality, supplied at the correct nominal pressure.

This pressure must be guaranteed by a certified dedicated pressure regulator (not supplied with the product).

The use of gas from uncertified refills and/or improper use of LPG cylinders, as well as the corresponding regulator, can invalidate the product warranty.

In particular, you must avoid all situations where the gas could be polluted with residues and impurities which, when they enter the gas circuit, could

irreparably damage the control components such as the taps and thermostats.

We therefore recommend:

- Using only LPG cylinders from official resellers authorised by the various manufacturers
- Using the cylinders until they are empty but without tilting or overturning them
- Regularly cleaning the filter at the inlet to the pressure regulator

### Regulating the appliance for various gas types

Burner	Gas type	Pressure	N o z z l e diameter	Nominal flow rate				Flow rate Reduced		B y p a s s diameter
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100mm
Auxiliary	Town gas G110	8	145	-	227	1.00	860	0.3	258	27 reg
	Natural gas G20	20	77	-	95	1.00	860	0.3	258	27 reg
	Butane G30	30	50	73	-	1.00	860	0.3	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1.00	860	0.3	258	27
Semi-rapid	Town gas G110	8	192	-	397	1.75	1505	0.44	378	31 reg
	Natural gas G20	20	101	-	167	1.75	1505	0.44	378	31 reg
	Butane G30	30	66	127	-	1.75	1505	0.44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1.75	1505	0.44	378	31
Rapid	Town gas G110	8	280	-	681	3	2580	0.75	645	42 reg
	Natural gas G20	20	129	-	286	3	2580	0.75	645	42 reg
	Butane G30	30	87	218	-	3	2580	0.75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0.75	645	42
Crown	Town gas G110	8	350	-	907	4	3440	1.5	1250	65 reg
	Natural gas G20	20	145	-	381	4	3440	1.5	1290	65 reg
	Butane G30	30	101	290	-	4	3440	1.5	1290	65
	Propane G31	37	101	286	-	4	3440	1.5	1290	65
Dual Wok	Town gas G110	8	ext 2x250	-	953	4.2	3612	0.48	413	ext 65 reg
			int 130							int 34 reg
	Natural gas G20	20	ext 2x110	-	476	5.0	4300	0.48	413	ext 65 reg
			int 70							int 34 reg
	Butane G30	30	ext 2x69	334	-	4.6	4300	0.48	413	ext 65
			int 46							int 34
	Propane G31	37	ext 2x69	328	-	4.6	3956	0.48	413	ext 65
			int 46							int 34

## GAS CONVERSION

### WARNING!

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

The gas conversion procedure involves two steps:

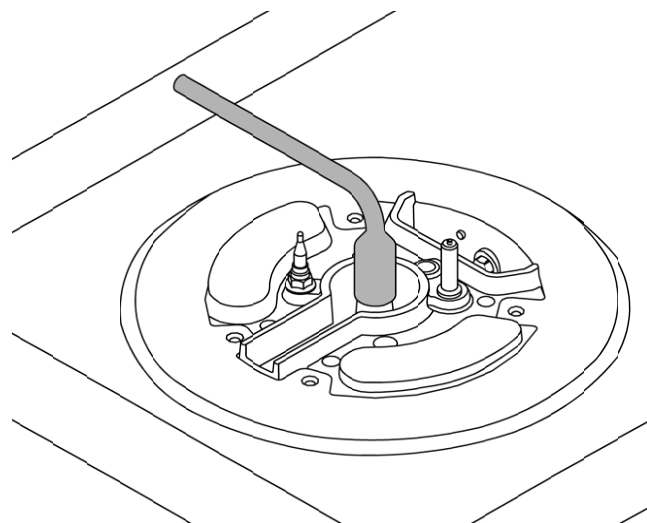
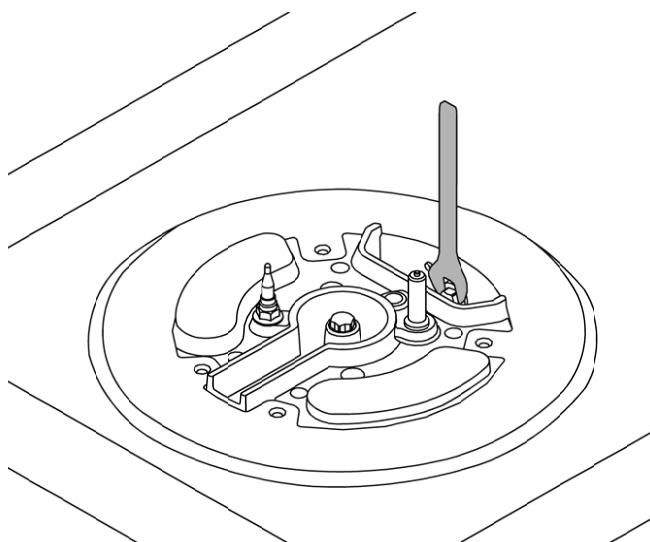
- Replacing the nozzles
- Burner minimum adjustment

**WARNING:** After performing the above-mentioned procedures, the technician must apply the label corresponding to the new gas regulation to replace the old one. This label is contained in the bag of spare nozzles.

### Step 1: Replacing the nozzles

Proceed as follows to change the burner nozzles: lift the flame spreaders and unscrew the nozzles using a 7 mm spanner, then replace them with those required for new gas in accordance with the TABLE (each nozzle has the number indicating its diameter stamped on its body).

Keep the old nozzles in case they are required in future.


**EN**

### Step 2: Burner minimum adjustment

Light the nozzle and turn the knob to the MINIMUM position (small flame).

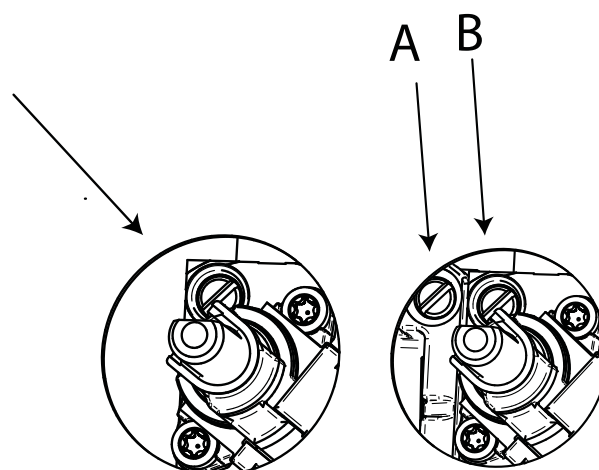
2) Remove the knob, which is simply friction fitted to the spindle.

3) Use a small screwdriver on the gold screw next to the knob shank (see figure) and turn the flow control screw to the left or right until the burner flame is suitably regulated to the MINIMUM setting.

For dual burner knobs there are two flow control screws: screw A to adjust the inner ring, and screw B to adjust the outer ring.

4) Ensure that, when moving from the MAXIMUM to the MINIMUM position, the flame does not go out.

**WARNING:** The above-mentioned regulation must only be performed for burners running on natural gas (methane): when using LPG (butane or propane), the screw must be locked all the way to the right.



## ELECTRICAL CONNECTION

The electrical connection must be made in accordance with applicable standards and legislation.

Before connecting up the appliance, check that:

- The mains electricity supply matches the characteristics indicated on the appliance data plate.
- The circuit wiring and outlet are equipped with a compliant earth connection.

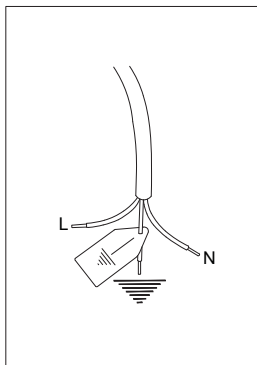
**EN** When the oven is connected to the mains power supply via a socket:

- Wire a plug onto the power cable which must comply with applicable standards in the country of use; the plug (and its fuse, where applicable) must be suitable for the rated load specified on the appliance data plate. Connect the cores of the cable in accordance with the figure, ensuring you follow the harmonised wiring colour scheme:

L (live/hot/phase) = brown wire

N (neutral) = blue wire

earth "⏚" symbol = yellow/green wire



- The power cable must be positioned in such a way that it does not reach a temperature of 90°C at any point.
- Do not use adapters, extension leads, gang sockets etc. as these could cause loose contacts and overheat.

When the appliance is to be hard-wired to the mains circuit:

- The circuit must be fitted with a omnipolar circuit breaker of suitable capacity for the appliance's rated load.
- The earth conductor must not be switched by the breaker and must be connected to the earthing system.
- As an alternative, an RCBO may also be used, or RCD protection in addition to or instead of a fuse or MCB, depending on the applicable electrical code.

**WARNING:** The appliance complies with the requirements of 2016/426/EU (Gas Appliances Regulation), 2014/35/EU (Low Voltage Directive) on electrical safety, and 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive).

## MAINTENANCE

### REPLACING COMPONENTS

Isolate the appliance's gas and electricity supplies before performing any maintenance.

Contact an authorised service centre if functional components such as burners, taps and electrical components require replacement.

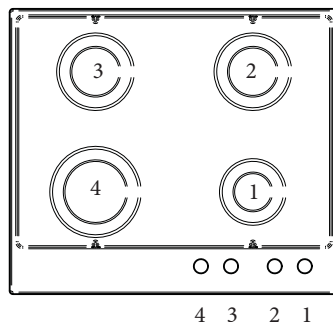
### **WARNING:**

**If the power cable requires replacement, the installer/maintenance technician must use H05VV-F 3x0.75 mm<sup>2</sup> cable and leave the earth conductor around 2 cm longer than the live and neutral wires. They must also comply with the instructions given for the initial electrical connection.**

## DESCRIPTION OF HOBS

### CONTROLS / BURNERS

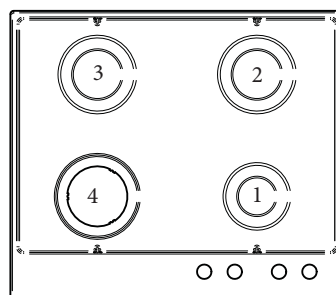
- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right semi-rapid burner
- 3 Rear left semi-rapid burner
- 4 Front left rapid burner



4 3 2 1

### CONTROLS / BURNERS

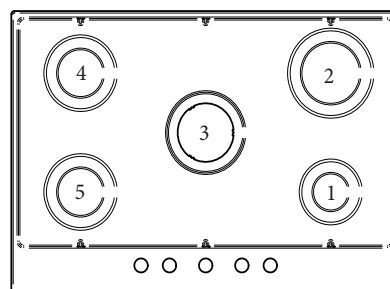
- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right semi-rapid burner
- 3 Rear left semi-rapid burner
- 4 Front left crown burner



4 3 2 1

### CONTROLS / BURNERS

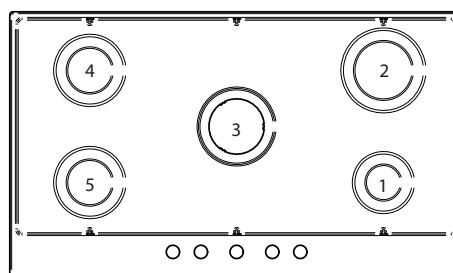
- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Central crown burner
- 4 Rear left semi-rapid burner
- 5 Front left semi-rapid burner



5 4 3 2 1

### CONTROLS / BURNERS

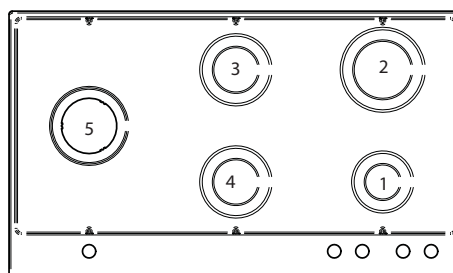
- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Central dual burner or crown burner
- 4 Rear left semi-rapid burner
- 5 Front left semi-rapid burner



5 4 3 2 1

### CONTROLS / BURNERS

- 1 Front right auxiliary burner
- 2 Rear right rapid burner
- 3 Rear central semi-rapid burner
- 4 Front central semi-rapid burner
- 5 Left side dual burner or crown burner



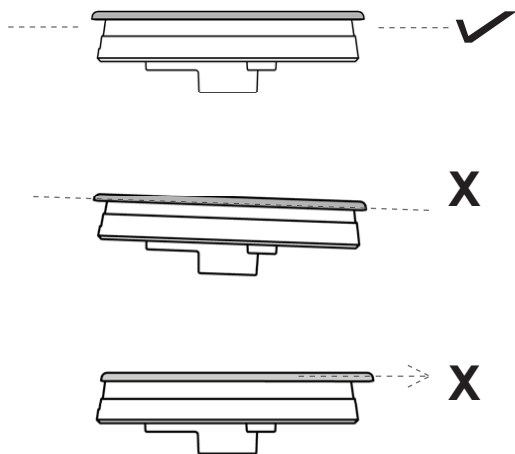
5 4 3 2 1

EN

## USE

### BURNERS AND GRATES

The flame spreaders and burner caps must be correctly positioned in order for the hob to operate properly.



Incorrect positioning of the flame spreaders and caps can lead to burner damage.

The grids must be positioned in their seats inside the hob.

### USING THE BURNERS

Next to each knob is an indication of which burner it operates.

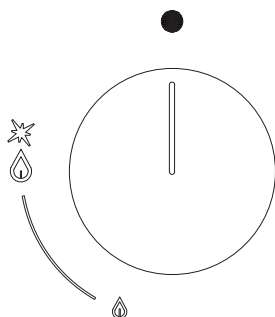
Turn the knob corresponding to the selected burner to the left to the MAXIMUM position (large flame).

Press the knob to start the gas flow and ignite the burner.

When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

To shut off the burner, turn the knob to the right to the zero position.



### USING DUAL BURNERS (where applicable)

Dual burners offer greater flexibility, as it is possible to light both rings or just the inner ring. Turn the corresponding knob to the left to the MAXIMUM position (1).

Press the knob to start the gas flow and ignite the burner.

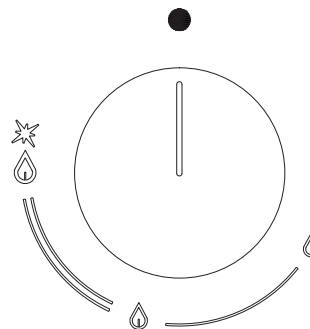
When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

If the burner goes out after releasing the knob, repeat the entire operation.

In position 2 the outer ring is at the minimum setting and the ring crown is at the maximum.

In position 3 the inner ring is at the maximum setting and the outer ring is off.

In position 4 the inner ring is at the minimum setting and the outer ring is off.



Tips for optimum burner use:

- Use appropriate pans for each burner (see table).
- When the pan boils, move the knob to the MINIMUM position.
- Always use pans with lids.

BURNER	PAN DIAMETER (RECOMMENDED) cm
Auxiliary	12 - 14
Semi-rapid	14 - 26
Rapid	18 - 26
Crown	22 - 26
Dual	22 - 26

## SAFETY SYSTEMS

A flame sensor (thermocouple) is installed on each burner to prevent gas from coming out if the flame is accidentally extinguished.

If there is a blackout of the electricity supply, the hob will keep working without any danger.

## MANUAL IGNITION

In the event of a power failure, the burners can be ignited manually.

Turn the knob corresponding to the selected burner to the left to the MAXIMUM position (large flame).

Press down on the knob to start the flow of gas, then bring a lighter or flame up to the burner.

When the burner lights, keep the knob held down for around ten seconds, then release.

## ACCESSORIES

### Wok Adapter

Supplementary grid to be used on crown burners with concave-bottom cookware.

### Coffee Pot Reducer

Supplementary grid to be used on the auxiliary burner for coffee pots or cookware with a diameter below 12 cm.

## CLEANING THE APPLIANCE

Before performing any cleaning operation, wait for all parts to cool down and isolate the hob's electricity and gas supply.

### Cleaning the hob:

The burner heads, enamelled steel grids, enamelled caps and flame spreaders must be regularly cleaned with warm soapy water then rinsed and dried thoroughly.

Any liquid which should overflow from the cookware must always be removed with a cloth.

If it is difficult to open or close one of the gas taps, do not force it! Request urgent assistance from the technical support network.

### Cleaning Enamelled Parts:

To maintain the characteristics of the enamelled components, they should be cleaned frequently with soapy water. Never use scouring powders. Do not leave acidic or basic substances (vinegar, lemon juice, salt, tomato juice etc.) sitting on enamelled parts, and do not wash enamelled parts when they are still hot.

### Cleaning Stainless-Steel Parts

Clean the components with soapy water and then dry them with a soft cloth. The shine can be maintained by periodic use of commonly available products. Never use scouring powders or pads.

### Cleaning the Burner Flame Spreaders:

As they are simply resting in position, they can be cleaned simply by removing them from their seats and washing them with soapy water. Do not immerse in water or wash them under running water. After drying them thoroughly and checking that the holes are not blocked, return them to their correct position.

### Cleaning Glass Hobs:

To degrease, use washing-up liquid and vinegar, then rinse; otherwise, clean with washing-up liquid, rinse, then pass over with a moist cloth before drying.

To remove encrusted food, soak with soapy water or washing-up liquid for a few minutes. After a few minutes, rinse and wash the hob.

Avoid anti-limescale, abrasive and multi-purpose products, as they will affect the look of the glass after a while.

### Cleaning the Hob Grids:

Do not wash the grids in the dishwasher.

White residue on the grids is due to normal contact with cookware, and not indicative of defects or abrasions in the enamel.

EN



## TROUBLESHOOTING

In some cases operational faults can be easily resolved.

Read the following tips before contacting technical support.

### **The burner does not light.**

Check that there is no food residue between the igniter and burner.

Check that the gas and electricity supplies are present.

Check that the burners are correctly located and are not wet.

### **The igniter is still not working.**

Water has probably entered the hob during cleaning. Isolate the electricity supply and wait a few hours to allow it to dry thoroughly.

### **The igniter does not work**

Check that the electrical isolation switch or circuit breaker is in the on position, and that there are no problems with the electricity supply.

### **The burner flame is not even.**

The burner is not correctly positioned.

The burner holes are dirty or blocked by water.

### **The knob will not stay in place.**

The knob clip is broken: call customer service for a replacement.

### **There is no gas flow.**

Check that the gas isolation tap is not closed/the cylinder is not empty.

**WARRANTY AND CUSTOMER SERVICE:  
WWW.BERTAZZONI.COM**





---

**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
PLAQUES DE CUISSON ENCASTRABLES AU GAZ  
TYPE P93V (MÉTAL)  
TYPE P94GV (VERRE)**

**FR**



**3100419**

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)

## TABLE DES MATIÈRES

<b>AVERTISSEMENTS</b>	4
<b>RESPONSABILITÉ DU FABRICANT</b>	4
<b>PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT</b>	4
<b>CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ</b>	5
<b>AVERTISSEMENTS D'UTILISATION</b>	5
<b>PLAQUE D'IDENTIFICATION</b>	5
<b>EMBALLAGES EN PLASTIQUE</b>	5
<b>MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR</b>	6
<b>INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON</b>	6
<b>AVERTISSEMENTS IMPORTANTS</b>	6
<b>INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ</b>	7
<b>INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS</b>	7
<b>FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON</b>	8
<b>VENTILATION AMBIANTE</b>	8
<b>EMPLACEMENT ET AÉRATION</b>	9
<b>RACCORDEMENT DE LA PLAQUE À L'ALIMENTATION EN GAZ</b>	9
<b>PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PRODUIT AVEC DU GAZ GPL</b>	10
<b>CONVERSION DU GAZ</b>	11
<b>BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE</b>	12
<b>ENTRETIEN</b>	12
<b>REPLACEMENT DES COMPOSANTS</b>	12
<b>DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON</b>	13
<b>UTILISATION</b>	14
<b>BRÛLEURS ET GRILLES</b>	14
<b>UTILISATION DES BRÛLEURS</b>	14
<b>SYSTÈME DE SÉCURITÉ</b>	15
<b>ALLUMAGE MANUEL</b>	15
<b>ACCESSOIRES</b>	15
<b>NETTOYAGE DE L'APPAREIL</b>	15
<b>DYSFONCTIONNEMENT</b>	16

FR

## MESSAGE DU PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,  
Je tiens à vous remercier d'avoir choisi l'un de nos magnifiques produits pour  
votre habitation.

Ma famille s'est lancée dans la fabrication d'équipements de cuisine en Italie  
en 1882, se bâtissant ainsi une solide réputation en termes de qualité de  
conception ainsi qu'une véritable passion pour la gastronomie.

Aujourd'hui, nos produits se distinguent de leurs concurrents puisqu'ils  
représentent l'incroyable union d'un design purement italien et d'une  
technologie d'avant-garde. Notre mission est de réaliser des produits qui  
fonctionnent parfaitement et procurent du plaisir à leurs utilisateurs.

En réalisant des produits à l'esthétique sans pareille, nous répondons aux  
attentes de nos clients en matière de design irréprochable. En réalisant des  
produits polyvalents et simples à utiliser, cuisiner avec Bertazzoni devient un  
vrai plaisir.

Le présent manuel vous aidera à utiliser et à entretenir de la manière la plus  
sûre et efficace le produit Bertazzoni dont vous avez fait l'achat, de sorte qu'il  
puisse vous apporter la plus grande satisfaction lors des années à venir.  
Nous vous souhaitons de profiter pleinement de toutes ses possibilités !

Paolo Bertazzoni  
Président



FR

## AVERTISSEMENTS

VEILLER À LIRE LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER L'APPAREIL.

Les présentes instructions sont valables uniquement dans les pays auxquels elles sont destinées, dont les symboles d'identification figurent sur l'étiquette d'identification de l'appareil. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des éventuels dommages matériels et/ou corporels causés par une mauvaise installation ou par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dues à des erreurs d'impression ou de transcription présentes dans le présent manuel. La représentation des figures présentes dans le manuel est purement indicative. Le fabricant se réserve la faculté d'apporter à ses produits les modifications jugées nécessaires ou utiles sans que les caractéristiques essentielles de sécurité et de fonctionnement ne soient aucunement altérées.

L'APPAREIL OBJET DU PRÉSENT MANUEL N'A PAS ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL MAIS POUR UN USAGE DOMESTIQUE.

Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil, il doit être conservé intact et doit rester à portée de main de l'utilisateur pendant tout le cycle de vie de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, veiller à lire le présent manuel.

### RESPONSABILITÉ DU FABRICANT

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels et/ou matériels causés par :

- une utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- le non-respect des prescriptions figurant dans le présent manuel d'utilisation ;
- la modification de toute partie de l'appareil quelle qu'elle soit ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil objet du présent manuel est destiné à la cuisson d'aliments dans un environnement domestique. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en étant relié à des timers externes ni à des systèmes de commande à distance.

ATTENTION : en apposant le marquage CE sur le produit objet du présent manuel, le fabricant certifie, en engageant sa seule responsabilité, la conformité de l'appareil à toutes les normes européennes de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Veiller à éliminer les emballages dans le respect de l'environnement.

L'appareil objet du présent manuel est marqué conformément à la directive européenne 2012/19/UE en matière de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cette directive définit les normes de collecte et de recyclage des équipements hors d'usage applicables dans toute l'Union européenne.

L'emballage de l'appareil est constitué des éléments strictement nécessaires afin de garantir une protection efficace pendant son transport. Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables, aussi leur impact sur l'environnement est minime. Le fabricant invite à contribuer à la protection de l'environnement en respectant entre autres les conseils suivants :

- éliminer les éléments et matériaux d'emballage dans les conteneurs de tri prévus à cet effet ;
- avant de remettre l'appareil à éliminer à un centre de collecte, veiller à le rendre inutilisable ; s'informer auprès des services locaux compétents afin de connaître le centre de collecte des matériaux recyclables le plus proche auquel l'appareil peut être remis ;
- ne pas éliminer les huiles usées dans un lavabo ; les conserver dans un récipient fermé et les remettre à un centre de collecte ou, en cas d'impossibilité, les éliminer avec les ordures ménagères (de sorte qu'elles soient éliminées dans une décharge contrôlée ; bien qu'il ne s'agisse pas de la meilleure solution, cela permet de prévenir la contamination des eaux).

## AVERTISSEMENTS

### CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent très chauds pendant l'utilisation.
- Ne pas toucher les éléments chauffants pendant l'utilisation.
- Ne pas laisser d'enfants de moins de 8 ans à proximité de l'appareil à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou bien ne possédant pas l'expérience ni les connaissances nécessaires, à condition que ce soit sous surveillance ou d'avoir reçu les instructions nécessaires de personnes adultes et responsables de leur sécurité.
- Pendant l'utilisation, ne pas poser d'objets métalliques sur l'appareil : ils pourraient devenir incandescents.
- Après utilisation, éteindre l'appareil.
- Ne pas tenter d'éteindre une flamme/un incendie avec de l'eau : éteindre l'appareil et recouvrir la flamme à l'aide d'un couvercle ou d'une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être confiées à des enfants sans surveillance.
- S'assurer que les surfaces aient refroidi avant de procéder au nettoyage de l'appareil.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à un personnel qualifié conformément aux normes en vigueur. Ne jamais tenter de réparer soi-même l'appareil ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Ne pas introduire d'objets dans les fentes.
- Ne pas obstruer les ouvertures ni les orifices de ventilation et de dissipation de la chaleur.
- Dans le cas où le câble d'alimentation électrique serait endommagé, contacter aussitôt le service d'assistance technique pour en effectuer le remplacement.
- Sur les parties en verre, ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple des produits en poudre, des détachants et des éponges métalliques).
- Ne pas s'asseoir sur l'appareil.
- Ne pas utiliser de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser d'objets sur les surfaces de cuisson.
- N'utiliser en aucun cas l'appareil comme source de chauffage ambiant.

- En cas de rupture, de fêlure et/ou de fissure de la plaque en verre, éteindre immédiatement tous les brûleurs et débrancher la plaque de cuisson de l'alimentation en gaz et en électricité. S'adresser au service d'assistance.
- Les brusques variations de température peuvent provoquer la rupture du verre ; aussi, ne pas verser de liquides froids sur la plaque de cuisson pendant son utilisation.
- Les récipients endommagés, de dimensions inadaptées, dépassant des bords de la plaque de cuisson ou mal positionnés peuvent causer de graves blessures.
- L'utilisation de la plaque de cuisson à gaz génère de la chaleur, de l'humidité et des produits de combustion ; veiller à bien ventiler la pièce pendant le fonctionnement.

### AVERTISSEMENTS D'UTILISATION

- Utiliser des récipients de cuisson à fond plat.
- Positionner les casseroles avant d'allumer le feu.
- Ne pas s'éloigner pendant la cuisson des aliments effectuée avec de l'huile ou autres matières grasses : celles-ci peuvent facilement s'enflammer.
- Ne pas utiliser de sprays à proximité de la plaque lorsqu'elle est allumée.
- Régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas des limites de la casserole pour ne pas en endommager les poignées.
- Ne pas poser de casseroles directement sur les brûleurs.
- S'assurer que la casserole est centrée par rapport au brûleur.

### PLAQUE D'IDENTIFICATION

Sur la plaque d'identification figurent les données techniques, le numéro de série et le marquage. La plaque d'identification se trouve sur le carter inférieur et ne doit en aucun cas être retirée (une copie de cette plaque figure dans le manuel).

### EMBALLAGES EN PLASTIQUE

Risque d'étouffement

- Ne pas laisser les emballages ou parties de ceux-ci sans surveillance.
- Ne pas laisser d'enfants jouer avec les sachets en plastique de l'emballage.

FR

## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

L'installation, tous les réglages, les modifications et les interventions d'entretien indiqués dans la présente section doivent être exclusivement confiés à un personnel qualifié (conformément aux normes en vigueur). Une mauvaise installation peut causer des dommages corporels (aux personnes et aux animaux) ainsi que des dommages matériels dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Pendant le cycle de vie de l'équipement, les dispositifs de sécurité ou de réglage automatique des appareils peuvent être modifiés uniquement par le fabricant ou par le fournisseur dument autorisé à cet effet.

**Procéder à l'installation uniquement après s'être muni des équipements de protection individuelle.**

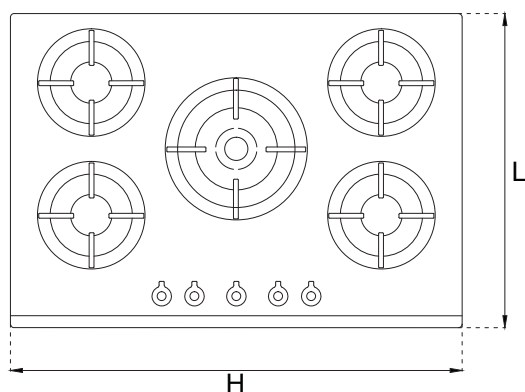
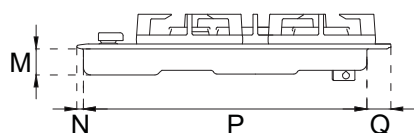
### FR INTÉGRATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Après avoir retiré les différentes parties mobiles de leur emballage interne et externe, s'assurer que la plaque de cuisson est intacte. Au moindre doute, ne pas utiliser le four et contacter le centre d'assistance. Compte tenu des dimensions critiques de l'appareil (voir tableaux), réaliser une ouverture dans le plan du meuble (voir figure) en respectant les dimensions figurant dans le tableau.

	A (cm)	B (cm)	H (cm)	L (cm)
Plaque de 60 cm	56	48	60,5	52,5
Plaque de 75 cm	56	48	75,5	52,5
Plaque de 90 cm	85	48	89,3	52,5

C min. (cm)	8,5
D min. (cm)	3
E min. (cm)	18
F min. (cm)	70
G min. (cm)	8,5

M (cm)	4,4
N (cm)	1,1
P (cm)	47,4
Q (cm)	4

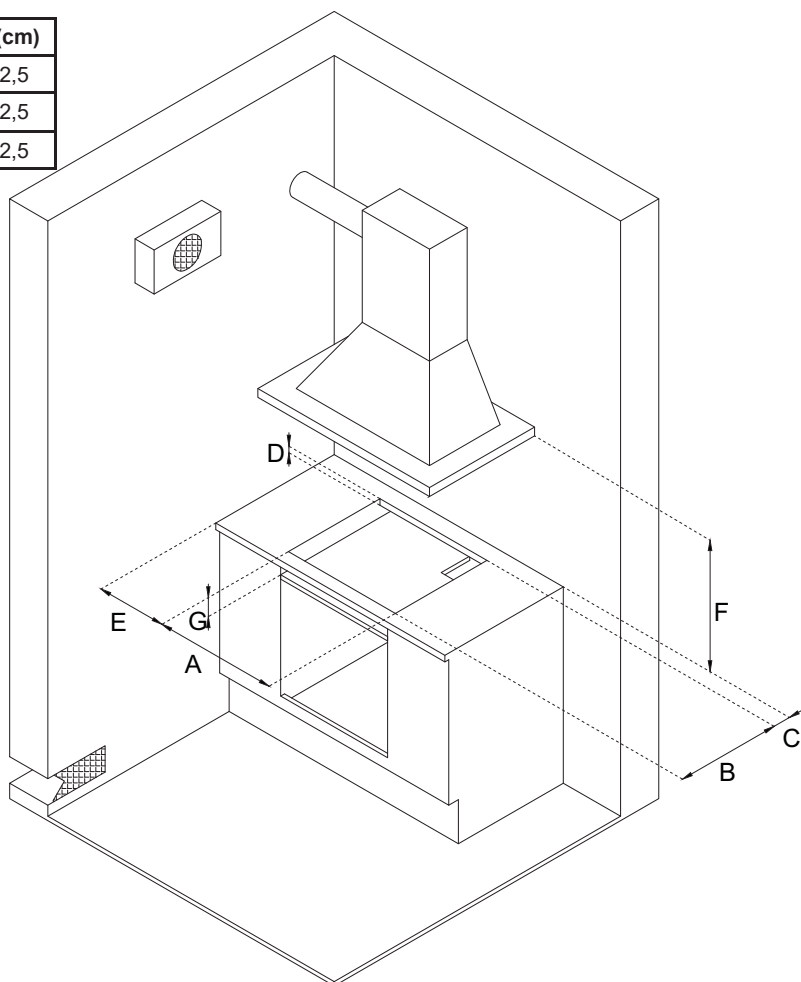


### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

La plaque de cuisson peut être insérée entre des meubles de cuisine ou entre un meuble et la paroi en dur. La paroi arrière et les surfaces environnantes doivent résister à une température de 90 °C. Pour éviter que le plastique laminé qui recouvre le meuble ne se décolle, la colle utilisée doit résister à une température d'au moins 150 °C. L'installation de l'appareil doit être effectuée conformément aux prescriptions des normes en vigueur.

L'appareil n'est pas relié à des dispositifs d'expulsion des produits de combustion. Il doit donc être raccordé conformément aux règles d'installation susmentionnées. Il est notamment nécessaire de veiller à bien respecter les prescriptions en matière d'aération et de ventilation de l'espace.

**Le plan du meuble doit être en mesure de supporter une température maximale de 90 °C (120 °C pour la version de 75 cm)**



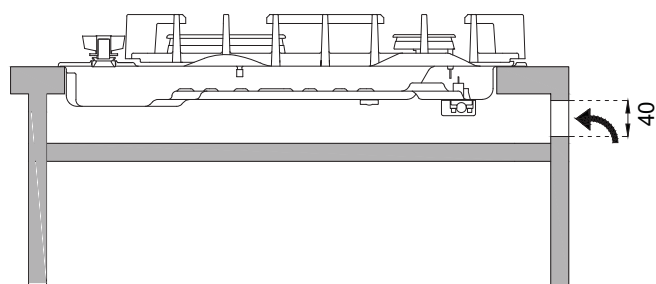
## MANUEL TECHNIQUE POUR L'INSTALLATEUR

### INSTALLATION AU-DESSUS D'UN FOUR ENCASTRÉ

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine ou les appareils encastrés doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes.

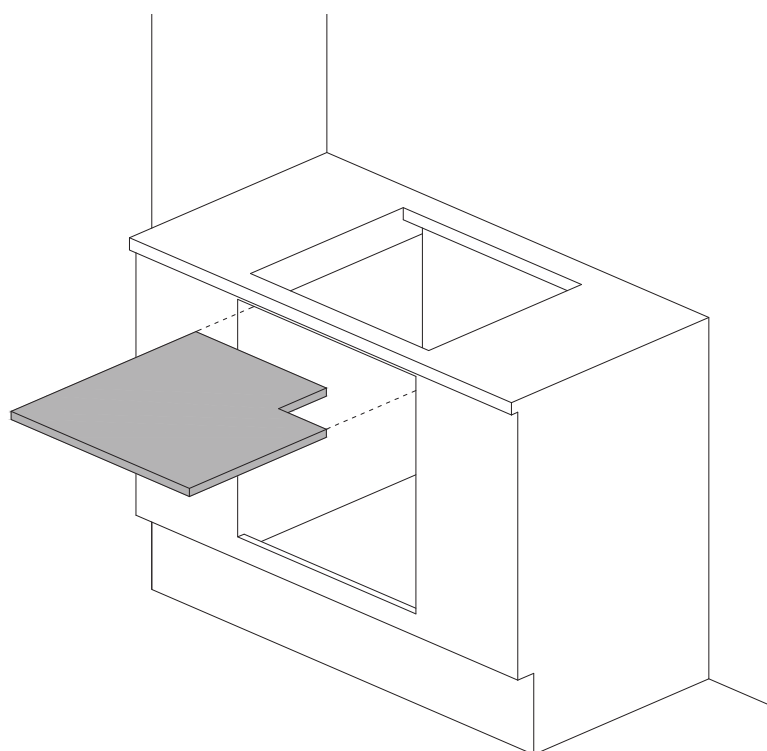
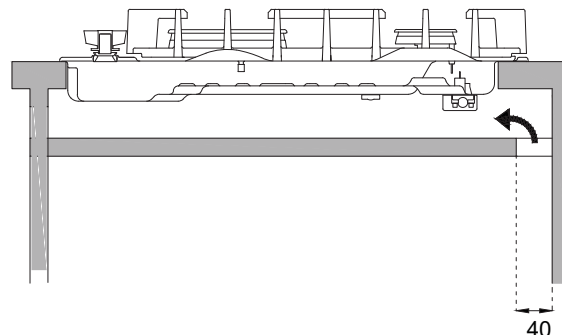
En cas d'installation au-dessus d'un four, il est nécessaire de maintenir un espace entre le dessous de la plaque de cuisson et la partie supérieure de l'appareil installé au-dessous ainsi que de garantir la ventilation de tout le logement (comme indiqué sur la figure).

Le four doit être doté d'un système de refroidissement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation sur un four d'une autre marque.



### INSTALLATION AU-DESSUS D'UN LOGEMENT OU DE TIROIRS

La distance entre la plaque de cuisson et les meubles de cuisine doit garantir une ventilation et une évacuation de l'air suffisantes. En présence d'autres meubles (parois latérales, tiroirs, etc.), lave-vaisselle ou réfrigérateur, sous la plaque de cuisson, il est nécessaire d'installer un double fond en bois à une distance d'au moins 20 mm du dessous de la plaque de cuisson pour éviter tout contact accidentel. Le retrait du double fond doit être possible uniquement à l'aide d'outils prévus à cet effet.

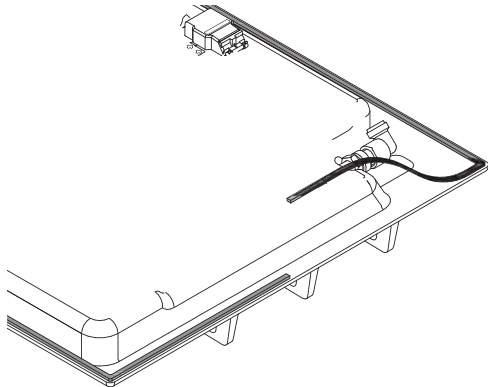


FR

## FIXATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour prévenir les infiltrations accidentelles de liquides dans le meuble situé au-dessous, l'appareil est doté d'un joint spécifique.

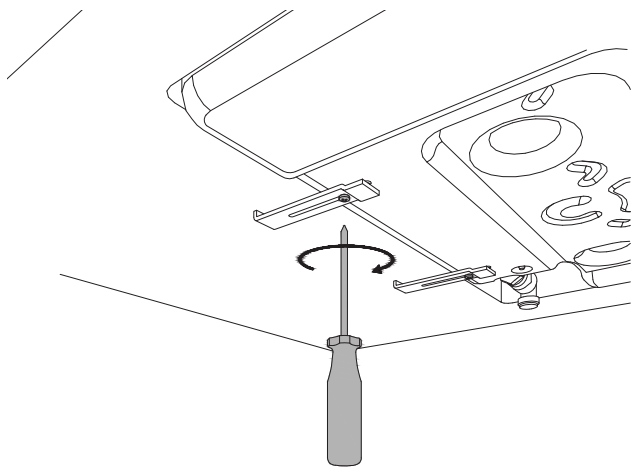
1) Appliquer le joint d'étanchéité le long du bord inférieur du plan d'encastrement après en avoir nettoyé la surface.



**FR**

2) Introduire la plaque dans l'ouverture du meuble.

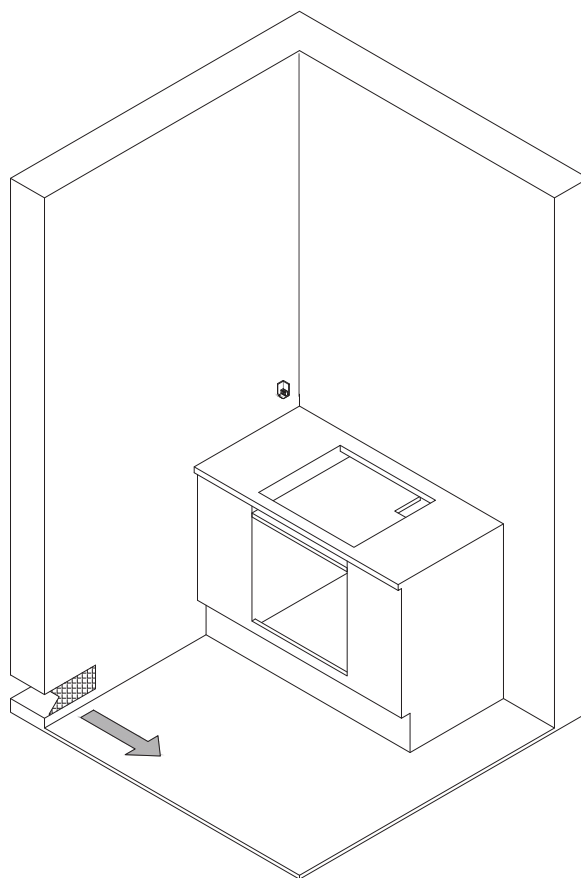
3) Pour fixer la plaque au plan, visser les 4 pattes sur la partie inférieure de la plaque au moyen d'un tournevis et des vis prévues à cet effet.



## VENTILATION AMBIANTE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire que la pièce dans laquelle il est installé soit constamment ventilée. Le volume de la pièce ne doit pas être inférieur à 25 m<sup>3</sup> et la quantité d'air doit être fonction de la combustion régulière du gaz et de la ventilation de la pièce. Le flux d'air naturel doit être garanti par des ouvertures permanentes réalisées sur les murs de la pièce à ventiler : ces ouvertures doivent donner sur l'extérieur et leur section doit être au minimum de 100 cm<sup>2</sup>.

La ventilation indirecte est également admise, par prélèvement d'air dans les pièces mitoyennes à la pièce à ventiler, en veillant dans ce cas à respecter scrupuleusement les normes en vigueur.





## EMPLACEMENT ET AÉRATION

Les produits de combustion des appareils de cuisson à gaz doivent toujours être expulsés au moyen de hottes reliées à une cheminée, à un conduit ou bien directement à l'extérieur (voir figure A). Dans le cas où l'utilisation d'une hotte s'avérerait impossible, il est possible d'utiliser un ventilateur installé sur une fenêtre ou donnant directement sur l'extérieur, à mettre en marche lorsque l'appareil est utilisé (voir figure B), à condition de respecter scrupuleusement les dispositions relatives à la ventilation des normes en vigueur.

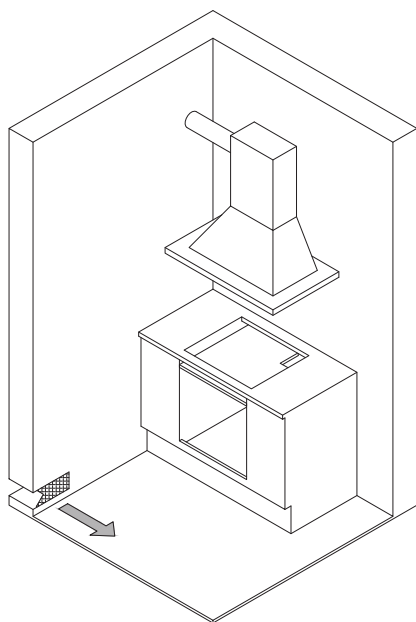


Figure A

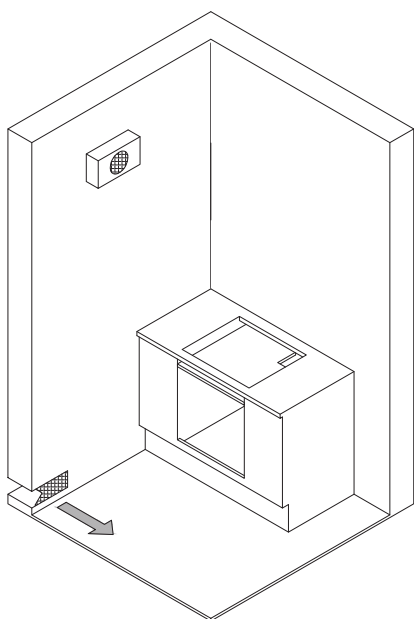


Figure B

## RACCORDEMENT DE LA PLAQUE À L'ALIMENTATION EN GAZ

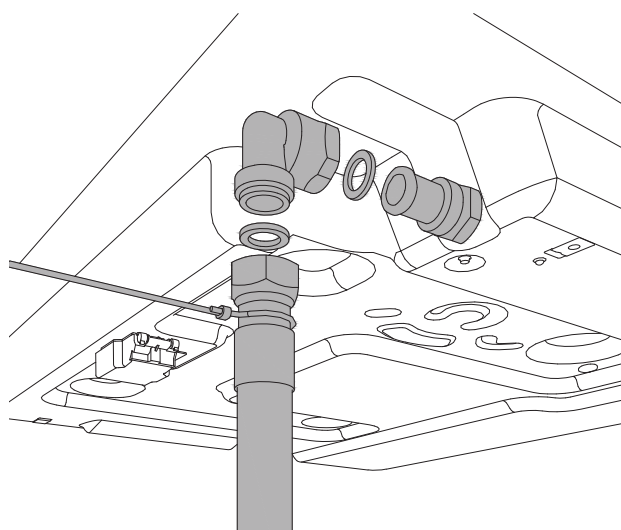
Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation en gaz, s'assurer que les données figurant sur l'étiquette d'identification sont compatibles avec celles du réseau de distribution de gaz.

Lorsque le gaz est distribué au moyen de conduites, l'appareil doit être raccordé au circuit d'adduction de gaz au moyen d'un tuyau métallique rigide en cuivre ou d'un tuyau flexible en acier conformément aux normes en vigueur.

Lorsque le gaz provient d'une bonbonne, l'appareil doit être alimenté au moyen d'un régulateur de pression conforme aux normes en vigueur et de tuyaux flexibles en acier inoxydable à paroi continue. Sur le tuyau flexible, il est recommandé d'installer un adaptateur spécial, disponible dans le commerce, afin de faciliter la jonction avec le raccord du régulateur de pression monté sur la bonbonne.

Le tuyau ne doit pas traverser d'espaces pouvant être encombrés et ne doit en aucun cas se trouver au contact de parties mobiles, comme des tiroirs. Une fois l'installation terminée, s'assurer de l'absence de fuites au moyen d'une solution savonneuse et en aucun cas à l'aide d'une flamme.

**ATTENTION** : il est rappelé que le raccord d'arrivée de gaz de l'appareil est pourvu d'un filetage 1/2 gaz cylindrique mâle conforme aux normes UNI-ISO 228-1.



FR

## PRÉCAUTIONS D'UTILISATION DU PRODUIT AVEC DU GAZ GPL

Les robinets de gaz montés sur la plaque de cuisson doivent fonctionner avec du gaz liquide à qualité contrôlée, distribué à la pression nominale prévue.

Cette pression doit être garantie au moyen d'un régulateur de pression certifié (non fourni avec le produit).

L'utilisation de gaz provenant de recharges non certifiées et/ou l'utilisation inappropriée de la bonbonne de GPL et du régulateur correspondant peuvent invalider la garantie du produit.

Il est en particulier nécessaire d'éviter toutes les situations susceptibles de polluer le gaz avec des résidus et des impuretés qui, introduits dans le circuit de gaz, peuvent endommager irréparablement les éléments de contrôle tels que les robinets et les thermostats.

Aussi, il est recommandé :

- d'utiliser uniquement des bonbonnes de GPL provenant de revendeurs officiels et agréés par les fabricants.
- d'utiliser les bonbonnes jusqu'à ce qu'elles soient vides, sans jamais les incliner ni les retourner.
- de nettoyer régulièrement le filtre présent à hauteur de l'arrivée du régulateur de pression.

FR

### Adaptation aux différents types de gaz

Brûleur	Type de gaz	Pression	Diamètre de la buse	Débit nominal				Débit réduit		Diamètre bypass
				g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	
		mbar	1/100 mm	g/h	l/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	1/100 mm
Auxiliaire	Gaz de ville G110	8	145	-	227	1,00	860	0,3	258	27 reg.
	Naturel G20	20	77	-	95	1,00	860	0,3	258	27 reg.
	Butane G30	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	Propane G31	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
Semi-rapide	Gaz de ville G110	8	192	-	397	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Naturel G20	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 reg.
	Butane G30	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	Propane G31	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
Rapide	Gaz de ville G110	8	280	-	681	3	2580	0,75	645	42 reg.
	Naturel G20	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 reg.
	Butane G30	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	Propane G31	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
Couronne	Gaz de ville G110	8	350	-	907	4	3440	1,5	1290	65 reg.
	Naturel G20	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 reg.
	Butane G30	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	Propane G31	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
Dual Wok	Gaz de ville G110	8	ext. 2 x 250	-	953	4,2	3612	0,48	413	ext. 65 reg.
			int. 130							int. 34 reg.
	Naturel G20	20	ext. 2 x 110	-	476	5,0	4300	0,48	413	ext. 65 reg.
			int. 70							int. 34 reg.
	Butane G30	30	ext. 2 x 69	334	-	4,6	4300	0,48	413	ext. 65
			int. 46							int. 34
	Propane G31	37	ext. 2 x 69	328	-	4,6	3956	0,48	413	ext. 65
			int. 46							int. 34

## CONVERSION DU GAZ

### ATTENTION !

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

La procédure de conversion du gaz prévoit 2 étapes :

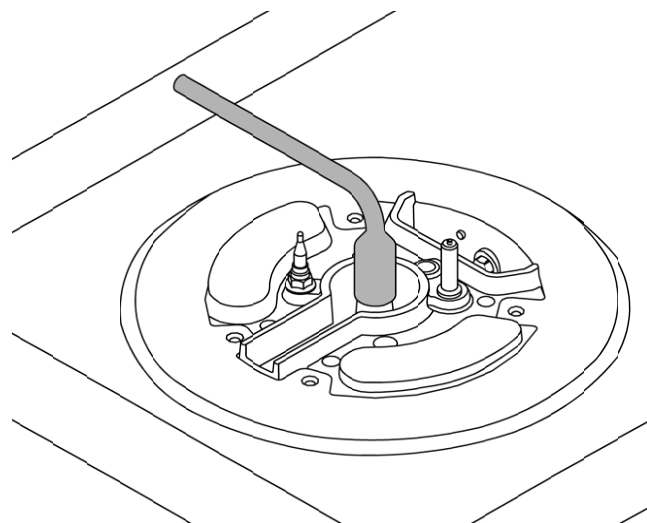
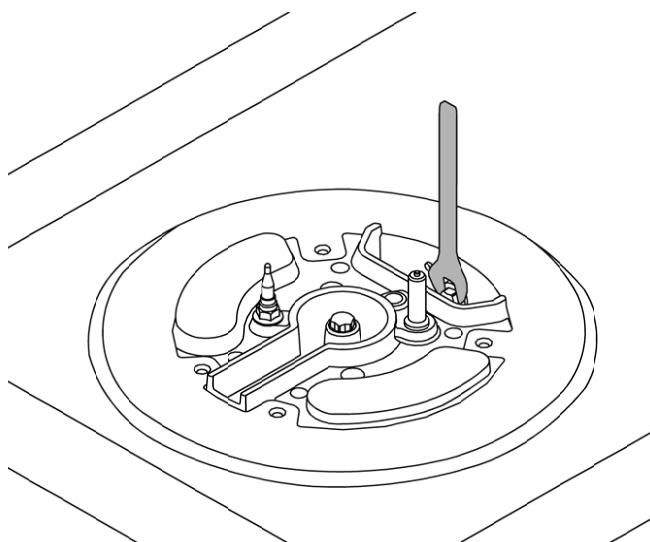
- remplacement des buses
- réglage du minimum des brûleurs

ATTENTION : après avoir effectué les opérations de remplacement susmentionnées, à la place de l'étiquette d'origine, le technicien doit appliquer sur l'appareil l'étiquette correspondant au nouveau réglage de gaz. Cette étiquette est présente dans le sachet des buses de rechange.

### Étape 1 : remplacement des buses

Pour remplacer les buses des brûleurs, procéder comme suit : soulever les couronnes et dévisser les buses à l'aide d'une clé anglaise de 7 mm, puis les remplacer par celles prévues pour le nouveau gaz, conformément aux indications du TABLEAU (chaque buse est marquée d'un numéro indiquant le diamètre, imprimé sur le corps).

Conserver les buses démontées pour une éventuelle utilisation future.



### Étape 2 : réglage du minimum des brûleurs

1) Allumer le brûleur et placer le bouton sur la position MINIMUM (petite flamme).

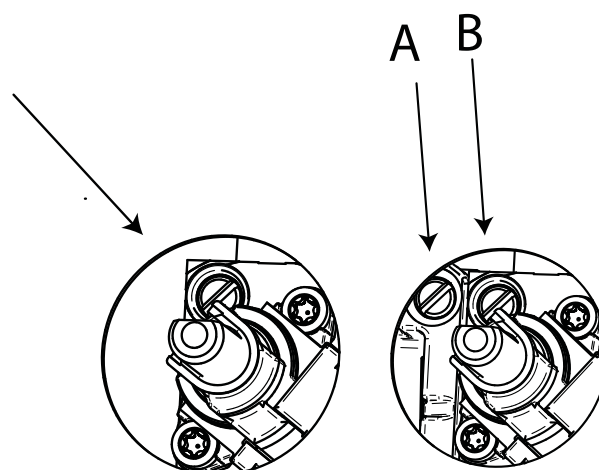
2) Retirer le bouton du robinet (fixée par simple pression sur la tige du robinet).

3) Utiliser un petit tournevis, près de la tige du robinet du plan de travail au niveau de la vis (dorée) présente sur la partie inférieure du robinet (voir figure ci-contre), et la tourner à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit correctement réglée sur le MINIMUM.

Sur le robinet Dual, deux vis de réglage sont présentes : la vis A pour régler la couronne interne et la vis B pour régler la couronne externe.

4) En passant rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM, s'assurer que la flamme ne s'éteint pas.

ATTENTION : le réglage ci-dessus doit être effectué uniquement avec des brûleurs alimentés au gaz méthane ; avec les brûleurs alimentés au gaz liquide, la vis doit être bloquée à fond dans le sens horaire.



FR

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement électrique doit être effectué en conformité aux normes et aux dispositions légales en vigueur.

Avant d'effectuer le branchement, s'assurer que :

- Les caractéristiques du secteur d'alimentation électrique sont adaptées aux données figurant sur l'étiquette d'identification.
- La prise et l'installation sont reliées à la terre conformément aux normes en vigueur.

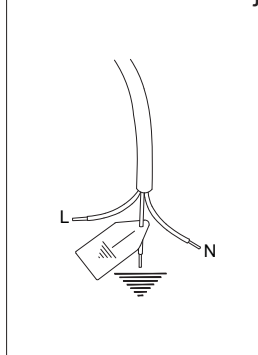
Quand le branchement au secteur d'alimentation est effectué par l'intermédiaire d'une prise :

- Appliquer au câble d'alimentation une fiche aux normes adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette d'identification. Brancher les fils conducteurs en faisant référence au schéma de la figure et en veillant à respecter les correspondances ci-dessous :

lettre L (phase) = conducteur marron ;

lettre N (neutre) = conducteur bleu ;

symbole '⏚' terre = conducteur jaune-vert ;



- Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne à hauteur d'aucun point une température de 90 °C.
- Pour le branchement, ne pas utiliser de réductions, d'adaptateurs ni de dérivateurs susceptibles de provoquer des faux contacts et des surchauffes dangereuses qui en résulteraient.

Si le branchement est effectué directement au secteur d'alimentation électrique :

- Entre l'appareil et le secteur d'alimentation électrique, intercaler un interrupteur omnipolaire dimensionné en fonction de la charge de l'appareil.
- Le câble de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur et doit être relié à la terre.
- Différemment, le branchement électrique peut également être protégé par un interrupteur différentiel.

**ATTENTION** : l'appareil est conforme aux prescriptions des règlements 2016/426/EU (GAR), relatif aux appareils à gaz à usage domestique et similaire, 2014/35/EU (« basse tension »), relatif à la sécurité électrique, et 2014/30/EU (directive CEM), relatif à la compatibilité électromagnétique.

## ENTRETIEN

### REPLACEMENT DES COMPOSANTS

Avant d'effectuer toute opération d'entretien, veiller à débrancher l'appareil de l'alimentation en gaz et de l'alimentation électrique.

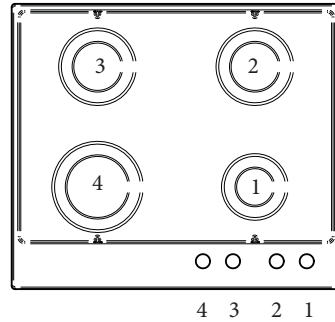
Pour le remplacement de composants fonctionnels, tels que les brûleurs, les robinets et les composants électriques, s'adresser à un centre d'assistance agréé.

**ATTENTION** : en cas de remplacement du câble d'alimentation, l'installateur / technicien doit utiliser un câble H05VV-F 3 x 0,75 mm<sup>2</sup> et veiller à ce que le conducteur de terre soit plus long que les conducteurs de phase (d'environ 2 cm). Il est également nécessaire de respecter les avertissements relatifs au branchement électrique.

## DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

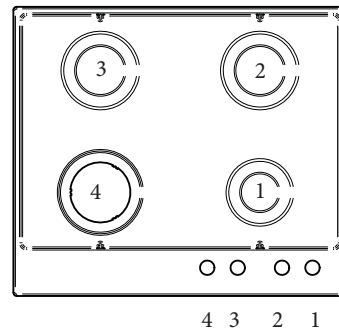
### COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 4 Brûleur rapide avant gauche



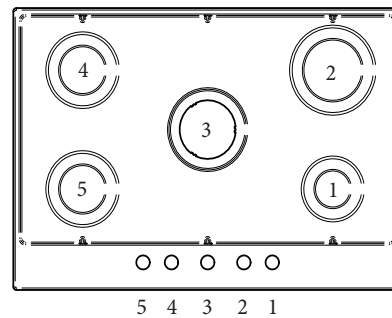
### COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur semi-rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 4 Brûleur couronne avant gauche



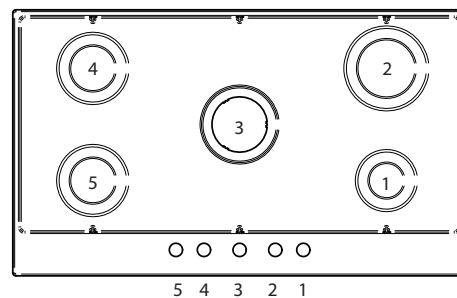
### COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur couronne centrale
- 4 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 5 Brûleur semi-rapide avant gauche



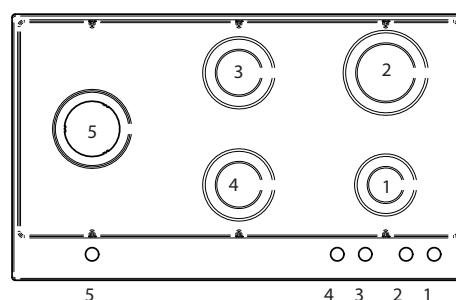
### COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur Dual ou couronne centrale
- 4 Brûleur semi-rapide arrière gauche
- 5 Brûleur semi-rapide avant gauche



### COMMANDES / ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

- 1 Brûleur auxiliaire avant droit
- 2 Brûleur rapide arrière droit
- 3 Brûleur semi-rapide arrière central
- 4 Brûleur semi-rapide avant central
- 5 Brûleur Dual ou couronne latérale gauche

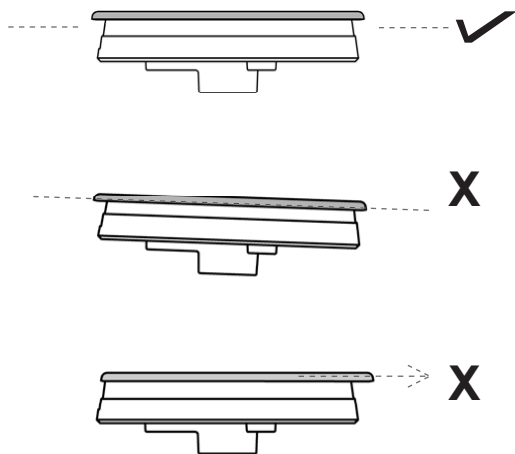


FR

## UTILISATION

### BRÛLEURS ET GRILLES

Les couronnes et les chapeaux doivent être correctement positionnés, de sorte que la plaque de cuisson fonctionne correctement.



Le mauvais positionnement de la couronne et du chapeau peut endommager le brûleur.

Les grilles doivent être placées dans leur logement sur la plaque de cuisson.

### UTILISATION DES BRÛLEURS

Sur le panneau de commande, chaque bouton est accompagné de l'indication du brûleur auquel il correspond.

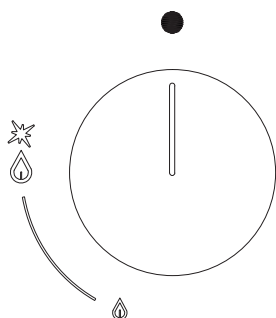
Tourner dans le sens antihoraire le bouton correspondant au brûleur sélectionné et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM (grande flamme).

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et commander l'allumage.

Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

Dans le cas où le brûleur s'éteindrait après avoir relâché le bouton, répéter toute l'opération.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire jusqu'à la position 0.



### UTILISATION DU BRÛLEUR DUAL (si prévu)

Pour plus de fonctionnalité, le brûleur Dual peut fonctionner entièrement allumé ou bien avec la seule couronne interne allumée.

Tourner le bouton correspondant dans le sens antihoraire et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM 1.

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et commander l'allumage.

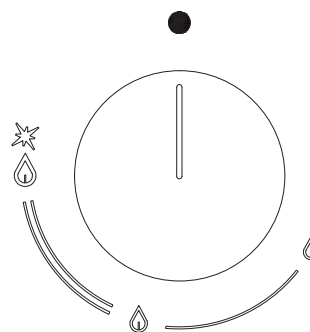
Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

Dans le cas où le brûleur s'éteindrait après avoir relâché le bouton, répéter toute l'opération.

En position 2, la couronne externe est au minimum et la couronne interne au maximum de la puissance de la flamme.

En position 3, la couronne interne est au maximum et la couronne externe est éteinte.

En position 4, la couronne interne est au minimum et la couronne externe est éteinte.



Conseils pour une utilisation optimale des brûleurs :

- Pour chaque brûleur, utiliser des casseroles appropriées (voir tableau).
- Une fois l'ébullition atteinte, placer le bouton du brûleur sur la position MINIMUM.
- Veiller à toujours utiliser des casseroles munies de couvercle.

BRÛLEUR	DIAMÈTRES CONSEILLÉS DES CASSEROLES EN cm
Auxiliaire	12 - 14
Semi-rapide	14 - 26
Rapide	18 - 26
Couronne	22 - 26
Dual	22 - 26



## SYSTÈME DE SÉCURITÉ

Un capteur de présence de flamme (thermocouple) est installé sur chaque brûleur pour couper le gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

En cas de coupure de courant, la plaque de cuisson continue de fonctionner correctement, sans danger.

## ALLUMAGE MANUEL

En cas d'absence d'alimentation électrique, les brûleurs peuvent être allumés manuellement :

Tourner dans le sens antihoraire le bouton correspondant au brûleur sélectionné et l'amener à hauteur de la position MAXIMUM (grande flamme).

Appuyer sur le bouton pour ouvrir le gaz et approcher un allumeur ou une flamme du brûleur. Une fois l'allumage survenu, maintenir le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes puis le relâcher.

## ACCESSOIRES

### Adaptateur Wok

Grille supplémentaire à utiliser sur les brûleurs à couronne avec des récipients de cuisson à fond concave.

### Réduction pour cafetière

Grille supplémentaire à utiliser sur le brûleur auxiliaire, pour les récipients de cuisson de diamètre inférieur à 12 cm.

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, attendre que toutes les parties aient refroidi et débrancher la plaque de l'alimentation en gaz et en électricité.

### Nettoyage du plan de travail :

À intervalles réguliers, les têtes des brûleurs, les grilles en acier émaillé, les chapeaux émaillés et les couronnes doivent être nettoyés à l'eau tiède et savonneuse, rincés et bien essuyés. Les liquides ayant débordé des casseroles doivent être éliminés à l'aide d'un torchon. Dans le cas où l'ouverture ou la fermeture d'un robinet s'avérerait difficile, ne pas forcer mais demander aussitôt l'intervention de l'assistance technique.

### Nettoyage des parties émaillées :

Pour conserver les caractéristiques des parties émaillées, il est nécessaire de procéder à un nettoyage fréquent à l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser de poudres abrasives. Éviter de laisser des substances acides ou alcalines (vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.) sur les parties émaillées et de les laver lorsqu'elles sont encore chaudes.

### Nettoyage des parties en acier inox :

Nettoyer les parties en acier inox à l'aide d'eau savonneuse et les essuyer avec un chiffon doux. Le brillant peut être entretenu en appliquant à intervalles réguliers des produits prévus à cet effet vendus dans le commerce. Ne jamais utiliser de poudres ni d'éponges abrasives.

### Nettoyage des couronnes des brûleurs :

Étant simplement posées, pour leur nettoyage, il suffit de les retirer de leur logement et de les laver à l'eau savonneuse. Ne pas les plonger dans l'eau ni les laver sous un jet d'eau courante. Après les avoir bien essuyées et s'être assuré que les trous ne sont pas bouchés, les remettre correctement en place.

### Nettoyage du plan en verre :

Pour dégraisser le verre, utiliser du liquide vaisselle et du vinaigre puis rincer ou bien nettoyer avec du liquide vaisselle, rincer, passer un chiffon humide et essuyer. Pour retirer les incrustations, les mouiller avec de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle. Au bout de quelques minutes, rincer et laver la plaque de cuisson. Éviter les produits anticalcaire, les produits abrasifs et autres produits multifonctions qui, avec le temps, endommagent le verre.

### Nettoyage des grilles :

Ne pas laver les grilles au lave-vaisselle.

Les traces blanches sur les grilles sont dues au frottement des casseroles et non pas à un défaut ou à l'abrasion de l'émail.

FR

## DYSFONCTIONNEMENT

Dans certains cas, les éventuels dysfonctionnements sont faciles à résoudre.

Avant de s'adresser au service d'assistance technique, effectuer les contrôles ci-dessous.

### **Le brûleur ne s'allume pas.**

S'assurer de l'absence de résidus alimentaires entre la bougie et le brûleur.

Contrôler l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique.

S'assurer que les brûleurs ne sont pas mouillés et qu'ils sont correctement positionnés.

### **L'allumeur reste activé.**

De l'eau s'est probablement infiltrée dans la plaque à l'occasion du nettoyage. Couper l'alimentation électrique et attendre quelques heures, le temps que la plaque sèche.

### **L'allumeur ne fonctionne pas.**

S'assurer que l'interrupteur de l'alimentation électrique est allumé et que cette dernière ne présente aucun problème d'approvisionnement.

### **La flamme du brûleur n'est pas uniforme.**

Le brûleur est mal positionné.

Les trous du brûleur sont sales ou obstrués par de l'eau.

### **Le bouton ne reste pas en position.**

Le clip du bouton est cassé : contacter le service d'assistance pour le remplacer.

### **Le gaz n'arrive pas.**

S'assurer que le robinet de gaz n'est pas fermé ou vérifier si la bonbonne n'est pas vide.

**GARANTIE ET SERVICE CLIENTS :  
WWW.BERTAZZONI.COM**





## العطل

يمكن في بعض الحالات حل أي أعطال تشغيلية بسهولة.  
تحقق من التحذيرات التالية قبل الاستعانة بخدمة الدعم الفني.

**الشفلة لا تعمل.**

تأكد من عدم وجود بقايا طعام بين وحدة الإشعال والشفلة.  
تحقق من الإمداد الصحيح للغاز والكهرباء  
تأكد أن الشعلات غير مبللة وتم وضعها بشكل صحيح

**يظل المشعل نشطاً.**

ربما دخلت مياه داخل الموقد أثناء التنظيف. افصل الكهرباء وانتظر  
بضع ساعات للسماح بالتجفيف.

**المشعل لا يعمل**

تأكد أن مفتاح الكهرباء يعمل وليس هناك مشكلة في إمداد الكهرباء.

**لهب الشفلة غير موحد.**

الشفلة غير موضوعة بصورة صحيحة.  
فتحات الشفلة متسخة أو مسدودة بالماء.

**المقبض لا يستقر في مكانه.**

برغي تثبيت المقبض مكسور، اتصل بخدمة الدعم الفني لاستبداله.

**الغاز لا يتدفق.**

تأكد أن صمام وحدة تدفق الغاز غير مغلق أو تأكد أن الأسطوانة غير  
فارغة.

الضمان وخدمة العملاء:

[WWW.BERTAZZONI.COM](http://WWW.BERTAZZONI.COM)



## تنظيف الجهاز

انتظر حتى تبرد جميع أجزاء الموقد وافصله عن شبكة الغاز والكهرباء قبل القيام بأي عملية تنظيف.

### تنظيف الموقد:

يجب أن تقوم بتنظيف رؤوس الشعلات والشبكات من الفولاذ المطلي والأغطية المطلية وموزعات اللهب دوريًا بماء فاتر وصابون وشطفهم ثم تجفيفهم جيدًا. يجب إزالة أي سائل متساقط من الأواني باستخدام قطعة من القماش. في حالة صعوبة فتح وغلق أي من صمامات ضبط تدفق الغاز، لا تفتحه بعنف، ولكن اطلب تدخل المساعدة الفنية على الفور.

### تنظيف الأجزاء المطلية:

يُعد من الضروري تنظيف الأجزاء المطلية باستمرار بالماء والصابون للحفاظ على خصائصها. لا تستخدم مطلقًا مساحيق كاشطة. تجنب وضع مواد حمضية أو قلووية على أي من الأجزاء المطلية (كالخل، عصير الليمون، الملح، عصير الطماطم... إلخ) و تجنب أيضًا غسل الأجزاء المطلية بينما ما تزال ساخنة.

### تنظيف الأجزاء من الفولاذ المقاوم للصدأ:

نظف هذه الأجزاء بالماء والصابون ثم قم بتجفيفهم بقطعة من القماش المبلل. وبالاستعمال المنتظم للمواد الخاصة المتداولة في السوق يمكنك الحفاظ على بريق الجهاز. لا تستخدم مطلقًا مساحيق أو إسفنج كاشط.

### تنظيف الشعلات الخاصة بتوزيع اللهب:

لسهولة تركيبهم، يكفي نزعهم من أماكنهم وغسلهم بالماء والصابون لتنظيفهم. لا تغمر الجهاز مطلقًا في الماء ولا تقم بغسله تحت ماء جاري. وبعد تجفيفهم تمامًا والتأكد من عدم انسداد الثقوب اعدهم إلى وضعهم مرة أخرى.

### تنظيف السطح الزجاجي:

استخدم منظف الأطباق والخل لإزالة الشحوم ثم اشطف، أو نظف باستخدام منظف الصحون واشطف ثم مرر قطعة قماش مبللة وجفف. لإزالة الترسبات ضع على المنطقة المطلوب تنظيفها ماء صابوني أو منظف أطباق. اشطف بعد مرور بضع دقائق واغسل الموقد. تجنب منتجات إزالة الترسبات والمنتجات الكاشطة ومتعددة الاستخدامات لأن الزجاج يصبح قبيحًا مع مرور الوقت.

### تنظيف الشبكات:

لا تغسل الشبكات في غسالة الأطباق. تحدث بقايا البيض على الشبكات نتيجة الاحتكاك العادي مع أواني الطهي ولا تشير إلى عيوب أو خدوش بالطلاء.

## نظام الأمان

يتم تثبيت جهاز استشعار وجود اللهب (مزودج حراري) على كل شعلة لمنع تسرب الغاز في حالة الإطفاء العرضي للهب. يستمر الموقد في العمل بشكل صحيح دون خطر في حالة انقطاع التيار الكهربائي.

## الإشعال اليدوي

يمكن إشعال الشعلات يدويًا في حالة انقطاع التيار الكهربائي: أدر المفتاح الخاص بالشعلة المطلوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة واضبطه على الوضع الأقصى بما يقابل لهب شديد كبير. اضغط على المقبض لإطلاق الغاز وقم بتقريب قذاحة أو لهب من الشعلة. عند إشعال الشعلة استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريبًا ثم حرره.

## الملحقات

### محول شعلة مقلاة

شبكة إضافية للاستخدام على الشعلات التاج مع أوعية ذات قعر مقعر.

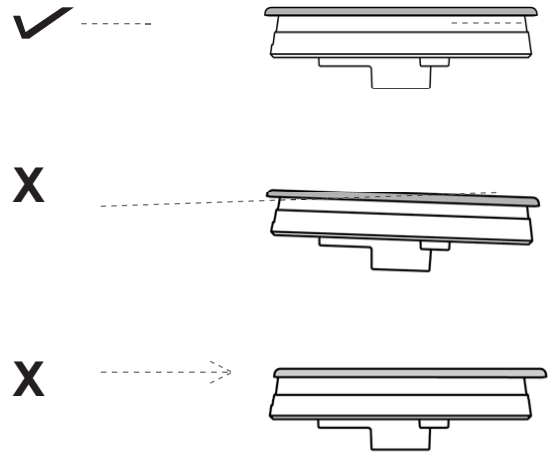
### وحدة خفض لإبريق القهوة

شبكة إضافية للاستخدام على الشعلة المساعدة للأوعية بقطر يقل عن 12 سم.

## الاستعمال

## الشعلات والشوايات

يجب وضع موزعات اللهب وأغطية الشعلات بصورة صحيحة بحيث يعمل الموقد بشكل صحيح.



يمكن أن يؤدي الوضع الخاطئ لموزعات اللهب وأغطية الشعلات إلى تلف الشعلة.

يجب وضع الشبكات في مكانها داخل الموقد.

## استخدام الشعلات

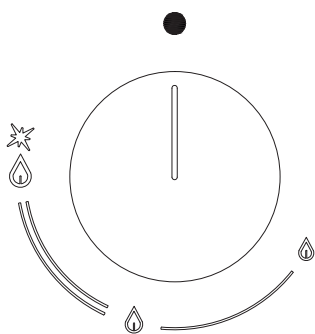
يُشار إلى الشعلة المتعلقة بكل مقبض على لوحة التحكم.

أدر المفتاح الخاص بالشعلة المطلوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة واضبطه على الوضع الأقصى بما يقابل لهب شديد كبير. اضغط على المقبض لإطلاق الغاز وتفعيل الإشعال. عند إشعال الشعلة استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً ثم حرره. في حالة انطفاء الشعلة بعد ترك المقبض، كرر الخطوات بالكامل. لإطفاء الشعلة قم بتدوير المقبض في اتجاه عقارب الساعة حتى الموضع صفر

## استخدام الشعلة المزدوجة (أينما توافرت)

لإضفاء المزيد من المرونة يمكن إشعال الشعلة المزدوجة بالكامل أو الشعلة التاج الداخلية فقط. ادر المقبض الخاص بالشعلة المطلوبة في عكس اتجاه عقارب الساعة واضبطه على الوضع (الأقصى 1). اضغط على المقبض لإطلاق الغاز وتفعيل الإشعال. عند إشعال الشعلة استمر في الضغط على المقبض لمدة 10 ثوانٍ تقريباً ثم حرره. في حالة انطفاء الشعلة بعد ترك المقبض، كرر الخطوات بالكامل.

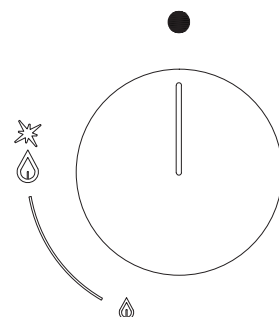
تصبح الشعلة التاج الخارجية عند الموضع 2 على أقل درجة (لهب منخفض) والشعلة التاج الداخلية على أعلى درجة للهب (لهب شديد) تصبح الشعلة التاج الداخلية عند الموضع 3 على أعلى درجة (لهب شديد) والشعلة التاج الخارجية مطفأة تصبح الشعلة التاج الداخلية عند الموضع 4 على أقل درجة (لهب منخفض) والشعلة التاج الخارجية مطفأة.

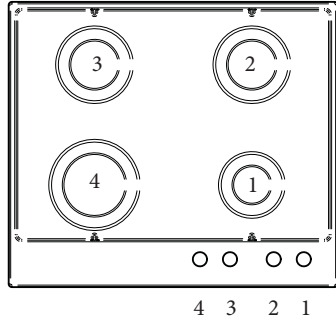


نصائح للاستخدام الممتاز للشعلات:

- استخدم لكل شعلة أواني الطهي المناسبة (أنظر الجدول).
- عند الوصول لدرجة الغليان اضبط المقبض على الوضع الأدنى (لهب منخفض).
- استخدم دائماً أواني طهي مزودة بغطاء.

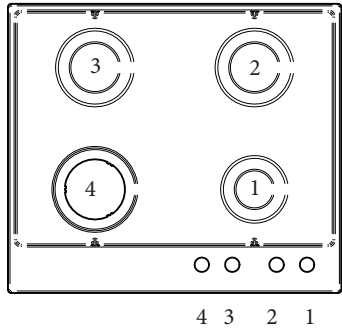
قَطْر إناء الطهي (يستحسن) سم	الشعلة
14 - 12	مساعدة
26 - 14	نصف سريعة
26 - 18	سريعة
26 - 22	شعلة تاج
26 - 22	شعلة مزدوجة





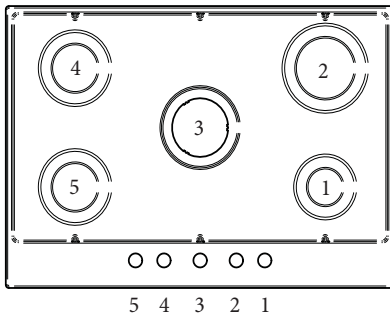
وحدات التحكم | عناصر التسخين

- 1 شعلة مساعدة أمامية جهة اليمين
- 2 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليمين
- 3 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليمين
- 4 شعلة سريعة أمامية جهة اليسار



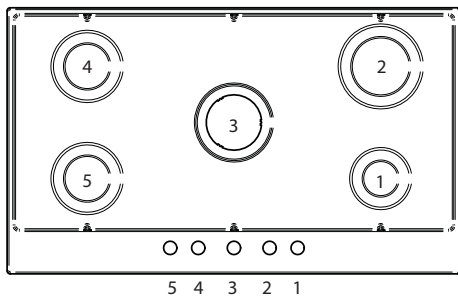
وحدات التحكم | عناصر التسخين

- 1 شعلة مساعدة أمامية جهة اليمين
- 2 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليمين
- 3 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليمين
- 4 شعلة تاج أمامية جهة اليسار



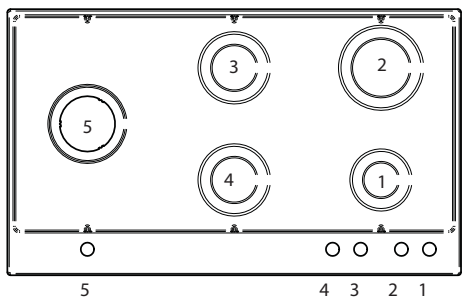
وحدات التحكم | عناصر التسخين

- 1 شعلة مساعدة أمامية جهة اليمين
- 2 شعلة سريعة خلفية جهة اليمين
- 3 شعلة تاج مركزية
- 4 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليسار
- 5 شعلة نصف سريعة أمامية جهة اليسار



وحدات التحكم | عناصر التسخين

- 1 شعلة مساعدة أمامية جهة اليمين
- 2 شعلة سريعة خلفية جهة اليمين
- 3 شعلة مزدوجة أو تاج مركزية
- 4 شعلة نصف سريعة خلفية جهة اليسار
- 5 شعلة نصف سريعة أمامية جهة اليسار



وحدات التحكم | عناصر التسخين

- 1 شعلة مساعدة أمامية جهة اليمين
- 2 شعلة سريعة خلفية جهة اليمين
- 3 شعلة نصف سريعة خلفية مركزية
- 4 شعلة نصف سريعة أمامية مركزية
- 5 شعلة مزدوجة أو تاج جانبية جهة اليسار

## الصيانة

## استبدال المكونات

ينبغي قبل القيام بأية عملية صيانة فصل الجهاز عن شبكة التغذية بالغاز وبالكهرباء.  
لاستبدال المكونات الوظيفية مثل الشعلات وصمامات ضبط التدفق والمكونات الكهربائية توجه لمركز خدمة الدعم الفني المُعتمد.

تنبيه: يجب في حالة استبدال كابل الكهرباء أن يستخدم المختص بالتركيب الفني كابل H05VV-F بحجم 0,75×3 مم<sup>2</sup> مع الحفاظ على سلك التأريض أطول من موصلات المرحلة بحوالي 2 سم. علاوة على ذلك ينبغي عليهم مراعاة التحذيرات المتعلقة بالتوصيل الكهربائي.

## التوصيل الكهربائي

يجب أن يتم التوصيل الكهربائي بالمطابقة مع القواعد والقوانين السارية.

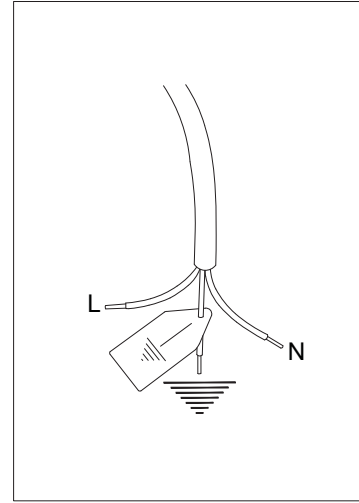
قبل القيام بالتوصيل، تأكد أن:

- مواصفات الشبكة الكهربائية مناسبة للبيانات الموضحة على اللوحة التعريفية.
- تم تأريض المقبس والمنظومة الكهربائية وفقاً للمعايير السارية. عند تنفيذ التوصيل بشبكة التغذية بواسطة مأخذ:
- قم بتركيب قابس عادي مناسب للحمولة الموضحة على البطاقة التوضيحية في كابل التغذية. قم بتوصيل الكابلات الصغيرة تبعاً للتصميم الموجود في الشكل مع مراعاة احترام التطابقات المذكورة بالأعلى:

الحرف L (مرحلة) = الكابل ذو اللون البني؛

الحرف N (محايد) = الكابل ذو اللون الأزرق؛

الرمز "⏚" أرضي = الكابل ذو اللون الأخضر-الأصفر؛



- يجب أن يكون كابل التغذية موضوعاً بحيث لا تصل أية نقطة منه إلى درجة حرارة 90 درجة مئوية.
- لا تستخدم للتوصيل وحدات خفض تيار أو محولات أو دوائر تحويل حيث أنها قد تتسبب في توصيلات خاطئة تؤدي إلى تسخين مفرط خطير.
- عندما يتم التوصيل مباشرة بالشبكة الكهربائية:
- قم بالتوصيل بين الجهاز والشبكة باستخدام مفتاح تشغيل متعدد الأقطاب بحجم مناسب للحمل الكهربائي للجهاز.
- لا يجب أن يعوق مفتاح التشغيل كابل التأريض الذي ينبغي تثبيته بمنظومة التأريض.
- يمكن أيضاً كبديل لذلك حماية التوصيل الكهربائي باستخدام مفتاح تشغيل تفاضلي.

تنبيه: يتوافق الجهاز مع أحكام اللائحة (EU (GAR/2016/426 المتعلقة بالأجهزة التي تعمل بالغاز للاستخدام المنزلي وما شابهها EU/2014/35 (توجيه الجهد المنخفض) المتعلق بالسلامة الكهربائية و EU/2014/30 (التوجيه EMC) المتعلق بالتوافق الكهرومغناطيسي.

## تحويل الغاز

### تنبيه!

ينبغي قبل القيام بأية عملية صيانة فصل الجهاز عن شبكة الغاز والكهرباء.

يتضمن إجراء تحويل الغاز خطوتين 2:

- استبدال فوهات التدفق
- ضبط الحد الأدنى للشعلات

تنبيه: بعد القيام بعمليات الاستبدال المذكورة أعلاه، يجب على الفني تركيب البطاقة المناسبة للضبط الجديد الخاص بالغاز، بدلاً من البطاقة الموجودة بالفعل على الجهاز. توجد هذه البطاقة في المظروف الخاص بفوهات التدفق البديلة.

### خطوة 1: استبدال فوهات التدفق

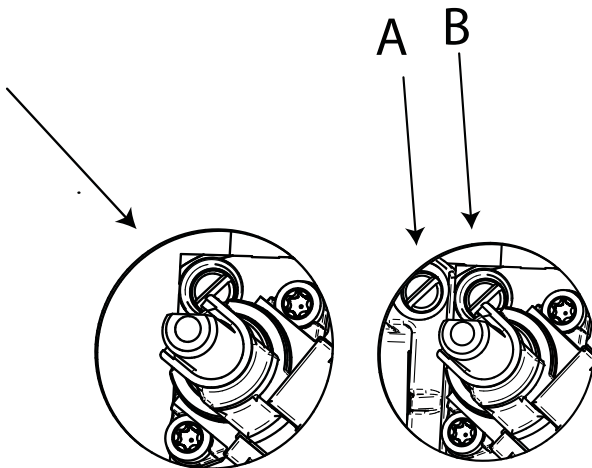
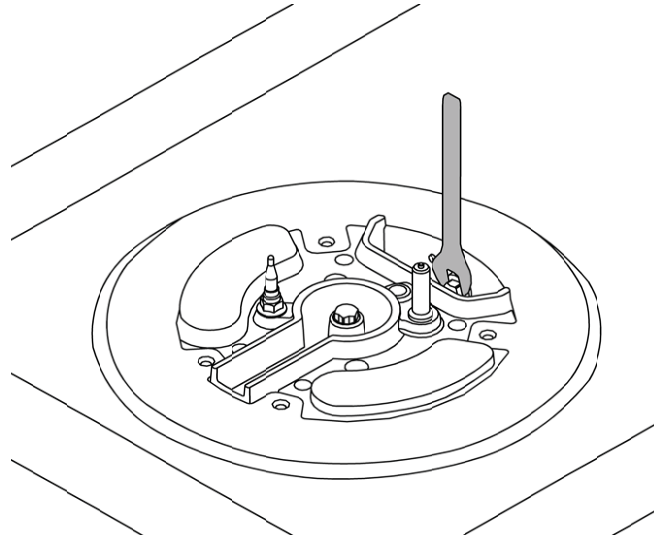
لتغيير فوهات الشعلات ينبغي العمل على النحو التالي: ارفع موزعات اللهب وفك فوهات التدفق باستخدام مفتاح إنجليزي بحجم 7 مم واستبدلها بتلك المحددة للغاز الجديد كما هو موضح في الجدول (كل فوهة بها رقم يشير إلى القطر المطبوع على الهيكل). احتفظ بالفوهات التي تم إزالتها لاستخدامها في المستقبل.

### الخطوة 2: ضبط الحد الأدنى للشعلات

أوقد الشعلة مع وضع المفتاح على الوضع الأدنى (لهب منخفض).  
2) أزل مقبض صمام ضبط التدفق المثبت بضغطة بسيطة على قسبة هذه الوحدة.

3) استخدم مفك براغي صغير بجانب قسبة صمام ضبط التدفق الخاص بالموقد بالتوافق مع البرغي (الذهبي) الموجود بالجزء السفلي من الصمام (الأشكال على الجانب) ولف البرغي الخانق ناحية اليمين واليسار حتى يتم ضبط لهب الشعلة بسهولة على الوضع الأدنى. تحتوي الصمامات المزدوجة على اثنين من البراغي الخانقة، البرغي أ لضبط تاج اللهب الداخلي والبرغي B لضبط تاج اللهب الخارجي  
4) تأكد من عدم انطفاء الشعلة عند الانتقال سريعاً من الوضع الأقصى إلى الوضع الأدنى.

تنبيه: لا تستخدم طريقة الضبط السابق ذكرها إلا مع الشعلات التي تعمل بغاز الميثان فقط، أما بالنسبة للشعلات التي تعمل بغاز سائل فيجب أن يكون البرغي مربوطاً بإحكام باتجاه عقارب الساعة.



**تحذيرات لاستخدام المنتج مع الغاز النفطي المسال:**

- لذلك يُوصى بما يلي:
- استخدام أسطوانات الغاز النفطي المسال فقط من التجار الرسميين والمُعتمدين من مختلف الشركات المُصنعة
  - استخدام الأسطوانات حتى تصبح فارغة تمامًا ولكن دون وضعها مائلة أو مقلوبة
  - تنظيف الفلتر المتواجد بمدخل منظم الضغط بانتظام

يجب أن تعمل صمامات ضبط تدفق الغاز المثبتة على الموقد بالغاز السائل عالي الجودة الخاضع للرقابة ويتم ضخه عند تحقق الضغط المعياري الصحيح.

يجب ضمان هذا الضغط من خلال منظم الضغط الخاص المُعتمد (غير مرفق مع المنتج)

يمكن أن يؤدي استخدام الغاز القادم من عبوات غير مُعتمدة و \ أو الاستخدام غير الصحيح لأسطوانة الغاز النفطي المسال وكذلك المنظم ذو الصلة إلى إبطال ضمان المنتج.

يجب على وجه الخصوص تجنب جميع الحالات التي يمكن أن تلوث الغاز بالبقايا والشوائب والتي - عند دخولها في دائرة الغاز - يمكن أن تسبب تلف لا يمكن تصليحه لمكونات التحكم مثل صمامات ضبط التدفق ومنظمات الحرارة.

**التكيف مع الأنواع المختلفة من الغاز**

الشعلة	نوع الغاز	الضغط	قطر الفوهة	معدل التدفق الاسمي				معدل التدفق مخفض	قُطر فرعي	
				كجم / ساعة	لتر / ساعة	كيلو وات	كيلو كالوري / الساعة			
مساعدة	G20 طبيعي	20	1/100 مم	-	95	1,00	860	0,3	258	27 اعتيادي
	G30 البوتان	30	50	73	-	1,00	860	0,3	258	27
	G31 البروبان	37	50	71	-	1,00	860	0,3	258	27
نصف سريع	G20 طبيعي	20	101	-	167	1,75	1505	0,44	378	31 اعتيادي
	G30 البوتان	30	66	127	-	1,75	1505	0,44	378	31
	G31 البروبان	37	66	125	-	1,75	1505	0,44	378	31
سريع	G20 طبيعي	20	129	-	286	3	2580	0,75	645	42 اعتيادي
	G30 البوتان	30	87	218	-	3	2580	0,75	645	42
	G31 البروبان	37	87	214	-	3	2580	0,75	645	42
شعلة تاج	G20 طبيعي	20	145	-	381	4	3440	1,5	1290	65 اعتيادي
	G30 البوتان	30	101	290	-	4	3440	1,5	1290	65
	G31 البروبان	37	101	286	-	4	3440	1,5	1290	65
شعلة مقلاة بطيئة مزدوجة	G20 طبيعي	20	2x110 خارجي	-	476	5,0	4300	0,48	413	65 خارجي اعتيادي
			داخلي 70							34 داخلي اعتيادي
	G30 البوتان	30	2x69 خارجي	-	334	4,6	4300	0,48	413	65 خارجي
			داخلي 46							34 داخلي
	G31 البروبان	37	2x69 خارجي	-	328	4,6	3956	0,48	413	65 خارجي
			داخلي 46							34 داخلي

### توصيل الجهاز بشبكة الغاز

تأكد أن بيانات البطاقة التوضيحية تتوافق مع بيانات شبكة توزيع الغاز قبل البدء في توصيل الجهاز بشبكة الغاز.

عند توزيع الغاز بواسطة مجرى الهواء فيجب توصيل الجهاز بنظام تجميع الغاز مع أنبوب معدني نحاسي صلب أو أنبوب فولاذي مرن وفقاً للأنظمة المعمول بها.

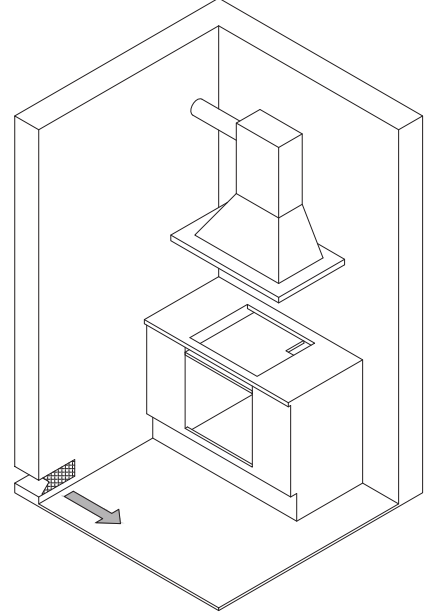
عندما يتم سحب الغاز من أسطوانة فينبغي تزويد الجهاز بمنظم لضغط الغاز يتوافق مع المعايير السارية مع أنابيب مرنة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات جدار مستمر، وينصح بوضع المحول الخاص - وهو متوفر بسهولة في الأسواق - على الأنبوب المرن لتسهيل التوصيل مع خرطوم منظم الضغط المثبت على الأسطوانة.

يجب ألا يعبر الأنبوب المقصورات التي ربما تكون مكتظة ويجب ألا يتلامس مع الأجزاء المتحركة مثل الأدراج. تحقق عند اكتمال التثبيت من عدم وجود تسريب باستخدام محلول صابوني وليس لهباً أبداً.

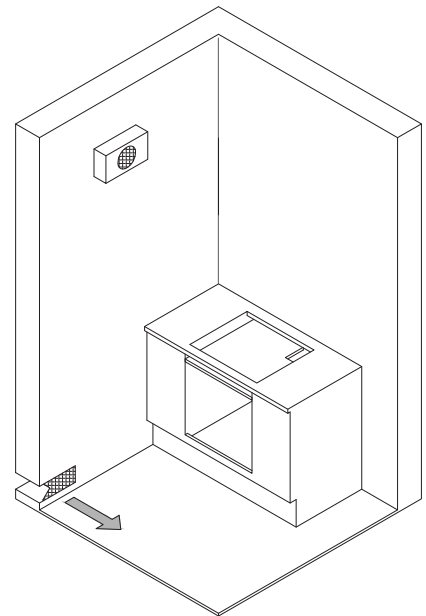
تنبيه: تذكر أن وحدة توصيل دخول الغاز إلى الجهاز هي أسطوانة لولبية للغاز قطرها 1/2 ذات مدخل موجب وفقاً لقواعد المواصفة UNI-ISO 228-1.

### الموقع والتهوية

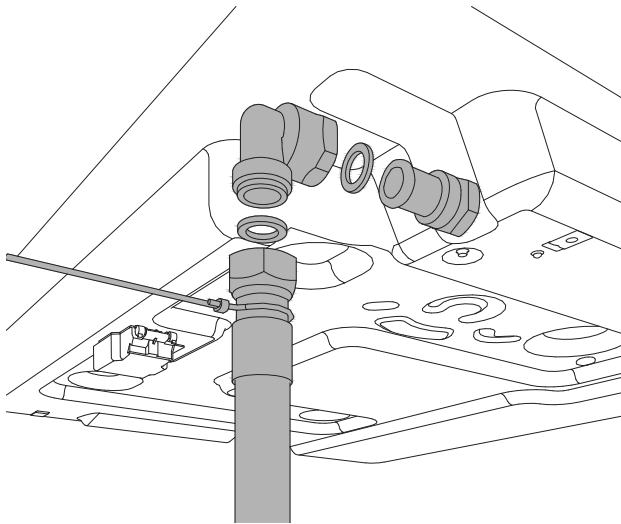
يجب أن تقوم أجهزة الطهي بالغاز بتفريغ منتجات الاحتراق دائماً بواسطة شفاطات موقد موصلة بالمداخن أو المداخن أو إلى الخارج مباشرة (انظر الشكل أ). في حالة عدم إمكانية وضع شفاط موقد فيسمح باستخدام مروحة مثبتة على نافذة أو موجهة مباشرة على الخارج ليتم تشغيلها بالتزامن مع الجهاز (انظر الشكل ب) شريطة الالتزام الصارم بالأحكام المتعلقة بالتهوية والموضحة في اللوائح السارية.



الشكل A



الشكل B





### تهوية الأماكن

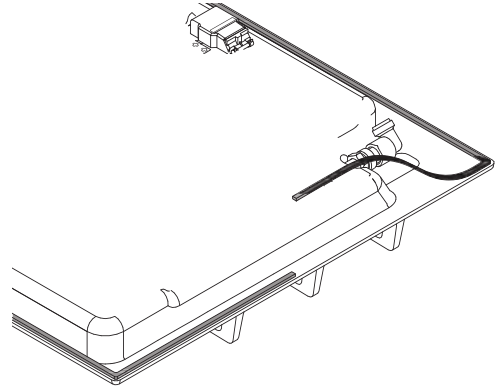
من الضروري لضمان التشغيل الصحيح للجهاز أن تتم تهوية مكان لتركيب باستمرار. يجب ألا يقل حجم الغرفة عن 25 متر مكعب كما ينبغي أن تكون كمية الهواء المطلوبة قائمة على الاحتراق العادي للغاز وعلى تهوية الغرفة. يجب أن يحدث التدفق الطبيعي للهواء من خلال الفتحات الدائمة في جدران الغرفة المراد تهويتها: ينبغي أن تكون تلك الفتحات متصلة الخارج كما يجب أن يبلغ الحد الأدنى للمقطع العرضي لها 100 سم مربع.

يُسمح أيضًا بالتهوية غير المباشرة عن طريق سحب الهواء من الغرف المجاورة للغرفة المراد تهويتها مع الالتزام بالصارم باللوائح السارية.

### تثبيت الموقد

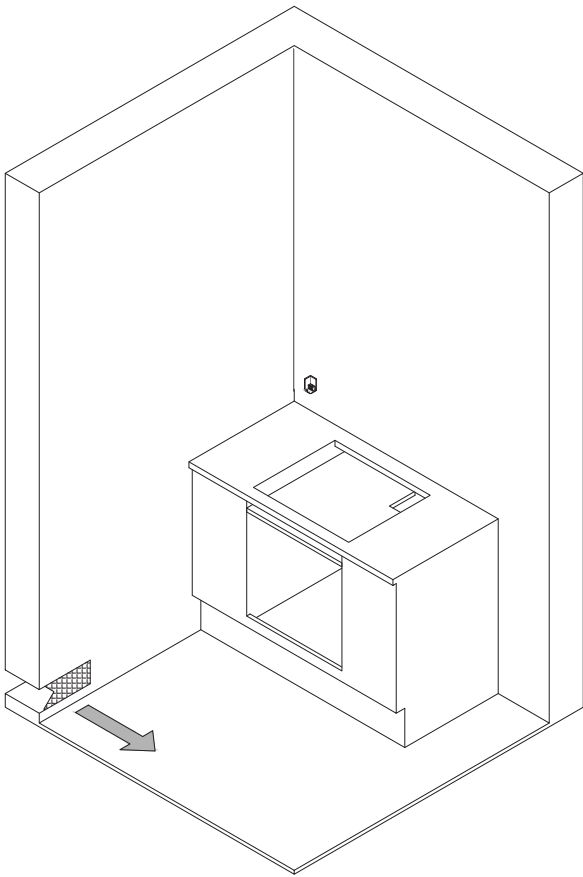
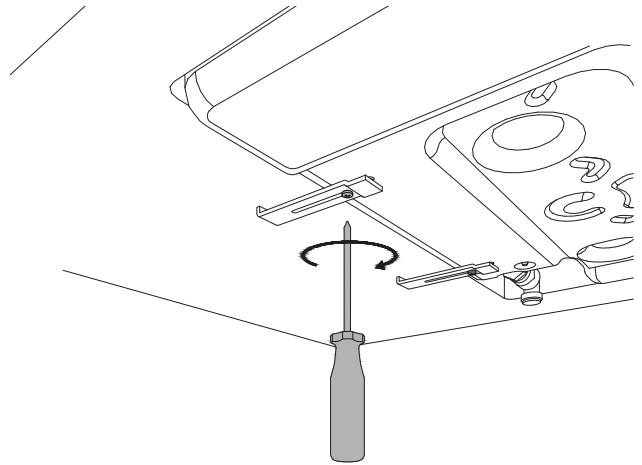
ينبغي أن يكون الجهاز مزودًا بحشية خاصة لمنع تسرب السائل غير المقصود على وحدة أثاث المطبخ أدناه.

(1) ابسط الحشية مانعة التسرب على الحافة السفلية للموقد المدمج بعد تنظيف السطح.



(2) ضع الموقد في فتحة وحدة أثاث المطبخ.

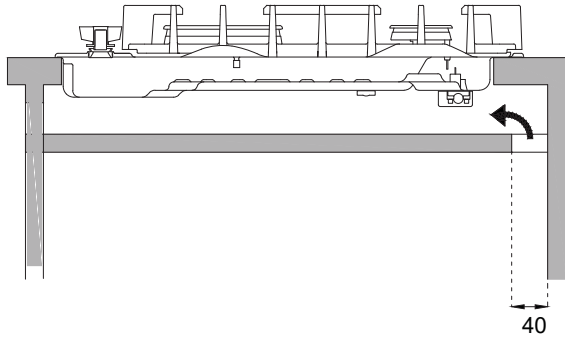
(3) لتثبيت الموقد في الأعلى قم بتركيب اللوحات الأربعة بالبراغي المناسبة باستخدام مفك البراغي في الجزء السفلي من الموقد



## دليل فني للمختص بالتركيب

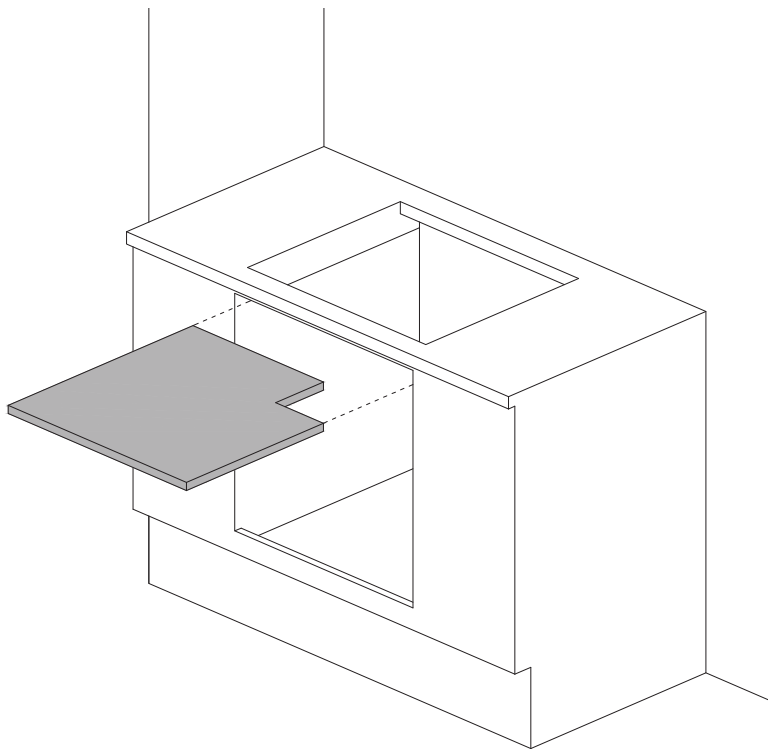
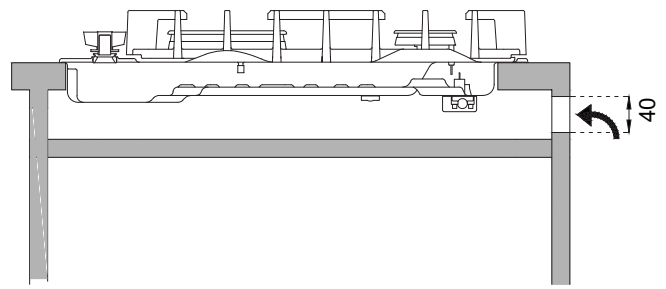
## التركيب فوق مقصورة أو أدراج

يجب أن تكون المسافة بين الموقد ووحدات المطبخ مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافي للهواء. إذا كان هناك وحدات أخرى (جدران جانبية، أدراج وما شابه ذلك) أو غسالات أطباق أو ثلاجات تحت الموقد فيجب تركيب قاعدة خشبية مزدوجة بمسافة لا تقل عن 20 سم من الجانب السفلي للموقد ولتجنب التلامس غير المقصود. يجب إزالة القاعدة المزدوجة فقط باستخدام أدوات خاصة.



## التركيب فوق الفرن المدمج

يجب أن تكون المسافة بين الموقد ووحدات المطبخ أو الأجهزة المدمجة مناسبة لضمان تهوية كافية وتصريف كافي للهواء. من الضروري في حالة التركيب فوق فرن ترك مسافة بين الجزء السفلي من الموقد والجزء العلوي للمنتج المثبت وضمان تهوية المقصورة بأكملها (كما هو موضح بالصورة). يجب أن يكون الفرن مزوداً بجهاز تبريد. تعلن الشركة المُصنعة عن عدم مسئوليتها في حالة تركيب فرن من أي علامة تجارية أخرى.



## دليل فني للمختص بالتركيب

## تحذيرات هامة

يمكن تركيب الموقد من خلال إدراجه بين وحدات المطبخ أو بين وحدة المطبخ وجدار البناء. يجب أن يكون الجدار الخلفي والأسطح المحيطة مقاومة لدرجة حرارة 90 درجة مئوية. لتجنب انفصال اللوح البلاستيكي الذي يغطي وحدة المطبخ يجب أن يتحمل الصمغ الذي يجمعها درجة حرارة لا تقل عن 150 درجة مئوية. يجب تنفيذ عملية تركيب الجهاز وفقاً لأحكام التشريع الحالي. هذا الجهاز غير متصل بأجهزة تفرغ لمنتجات الاحتراق. لذلك يجب توصيله بالتوافق مع قواعد التركيب المذكورة أعلاه. ينبغي إيلاء اهتمام خاص بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية وتهوية الأماكن.

يجب أن يكون الجزء العلوي من وحدة المطبخ قادراً على تحمل درجة حرارة قصوى 90 درجة مئوية (120 درجة مئوية للموديل بحجم 75 سم)

يجب تنفيذ عمليات التركيب وجميع التعديلات والتحويلات والصيانة المدرجة في هذا الجزء حصرياً بواسطة موظف مؤهل (وفقاً للأنظمة الحالية). يمكن أن يتسبب التركيب الخاطئ في أضرار للأشخاص أو الحيوانات أو الأشياء ولا يمكن اعتبار جهة التصنيع مسؤولة عن ذلك. يمكن للشركة المصنعة أو المورد المعتمد حسب الأصول فقط ضبط أجهزة السلامة وأجهزة الضبط التلقائي أثناء دورة حياة النظام.

## ابدأ التركيب فقط بعد ارتداء معدات الوقاية الشخصية

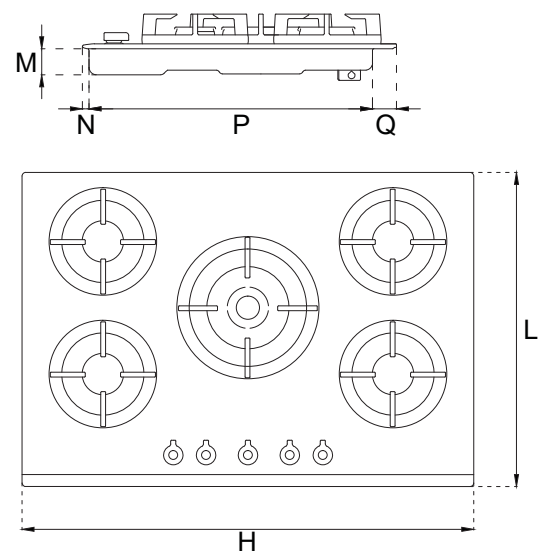
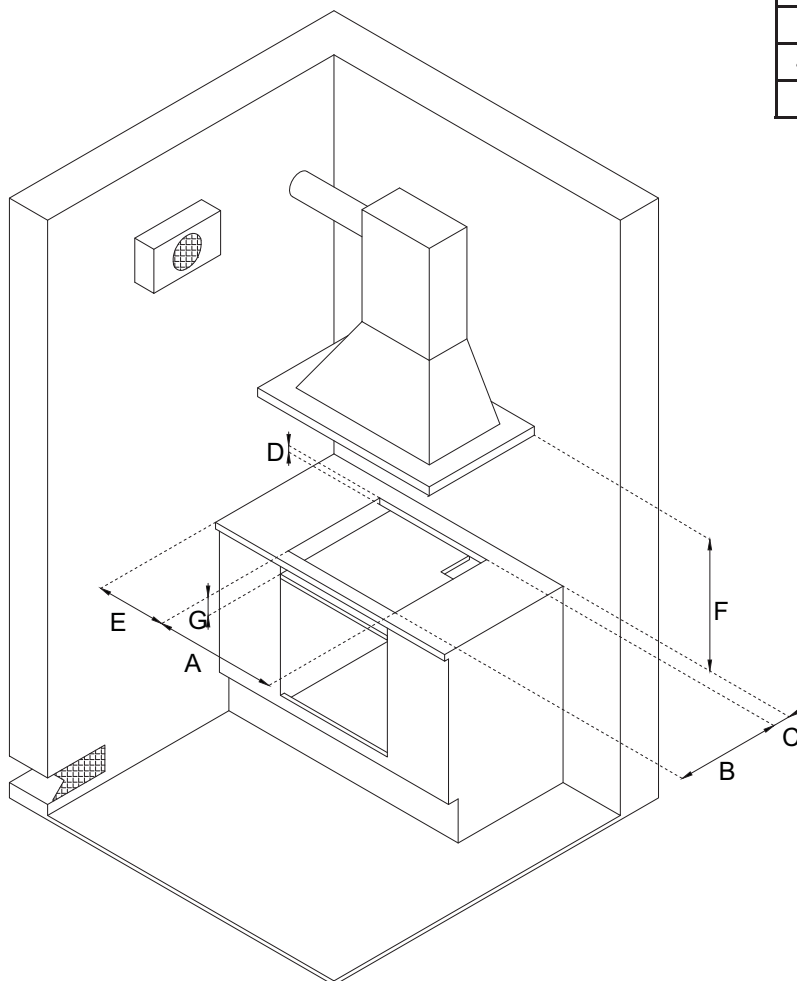
## إدراج الموقد

تأكد بعد إزالة الأجزاء المتحركة المختلفة من عبواتها الداخلية والخارجية أن الموقد سليم. لا تستخدم الجهاز في حالة الشك واتصل بمركز خدمة الدعم الفني. قم بعمل فتحة في سطح وحدة المطبخ (انظر الشكل) مع مراعاة الأبعاد الهامة للجهاز (انظر الجداول) ومع إتباع القياسات الموضحة في الجدول

(سم) L	(سم) H	(سم) B	(سم) A	
52,5	60,5	48	56	سطح بحجم 60 سم
52,5	75,5	48	56	سطح بحجم 75 سم
52,5	89,3	48	85	سطح بحجم 90 سم

(سم) M	(سم) N	(سم) P	(سم) Q
4,4	1,1	47,4	4

C الحد الأدنى (سم)	D الحد الأدنى (سم)	E الحد الأدنى (سم)	F الحد الأدنى (سم)	G الحد الأدنى (سم)
8,5	3	18	70	8,5



## تحذيرات

## تحذيرات عامة للسلامة

- يصبح هذا الجهاز وجميع أجزائه الملموسة ساخنة جدًا أثناء الاستخدام.
- يجب عدم ملامسة عناصر التسخين أثناء الاستخدام.
- قم بإبعاد الأطفال الأقل من سن 8 سنوات عن الجهاز إلا في حالة مراقبتهم المستمرة.
- يجب على الأطفال عدم اللهب بالجهاز.
- من الممكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال الذين يبلغ أعمارهم أكثر من 8 سنوات، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة تحت إشراف أو تعليم أشخاص بالغين ومسؤولين عن سلامتهم.
- يجب عدم وضع أشياء معدنية على الجهاز أثناء الاستخدام لأنها قد تصبح ساخنة.
- اغلق الجهاز بعد الاستخدام.
- يجب عدم محاولة إطفاء شعلة/حريق مطلقًا بواسطة الماء: بل يجب أن تقوم بإطفاء الجهاز وتغطية الشعلة بواسطة غطاء أو بواسطة بطانية مضادة للاشتعال.
- يجب ألا تُجرى عمليات التنظيف والصيانة بواسطة الأطفال دون إشراف.
- تأكد أن الأسطح باردة قبل البدء في تنظيف الجهاز.
- يجب أن يقوم بتنفيذ عمليات التركيب والتدخلات الفنية موظف مؤهل مع مراعاة المعايير المعمول بها. ينبغي أيضًا عدم محاولة تصليح الجهاز بمفردك مطلقًا أو دون تدخل فني مؤهل.
- لا تقم بتعديل الجهاز.
- لا تضع أشياء في الفتحات.
- لا تقم بعرقلة فتحات وشقوق التهوية والتخلص من الحرارة.
- إذا كان سلك الكهرباء تالفًا اتصل على الفور بخدمة المساعدة الفنية التي ستستبدل السلك.
- ممنوع استخدام منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل (مثل منتجات البودرة ومزيلات البقع والإسفنجة المعدني) على الأجزاء الزجاجية.
- ممنوع الجلوس على الجهاز.
- لا تستخدم أجهزة دفع البخار لتنظيف الجهاز.
- لا تقم بوضع الأشياء على أسطح الطهي.
- لا تستخدم الجهاز بأي حال من الأحوال لتدفئة المكان.
- في حالة حدوث كسر وتصدع وشقوق بزجاج الموقد اغلق جميع الشعلات على الفور وافصل الموقد عن الغاز و التيار الكهربائي. توجه إلى خدمة المساعدة الفنية.
- يمكن أن تؤدي التغييرات الحرارية إلى كسر الزجاج، فينبغي عدم سكب سوائل باردة على الموقد أثناء الاستخدام.
- يمكن أن تسبب الأواني التالفة أو ذات الأحجام غير المناسبة أو التي تتجاوز حواف الموقد أو التي تم وضعها بشكل سيء في حدوث إصابات خطيرة.
- يولد استخدام الموقد الحرارة والرطوبة ونواتج الاحتراق فيجب تهوية المكان جيدًا أثناء التشغيل.

## تحذيرات للاستخدام

- استخدم أوعية ذات قاع مستو
- ضع إناء الطهي قبل إشعال اللهب.
- ينبغي عدم الابتعاد أثناء طهي الأطعمة باستخدام الزيت والدهون، وهي مواد سهلة الاشتعال.
- لا تستخدم رشاشات الرذاذ بالقرب من الجهاز أثناء تشغيله
- اضبط الشعلة بحيث لا تنحرف عن حجم الوعاء مما يؤدي إلى تلف المقابض.
- يجب عدم وضع أواني الطهي على الشعلات مباشرة.
- تأكد أن إناء الطهي متركز على الشعلة.

## لوحة البيانات التعريفية

توضح اللوحة التعريفية البيانات الفنية والرقم التسلسلي والعلامة التجارية. تقع اللوحة التعريفية على الجانب السفلي ويجب عدم إزالتها مطلقًا (موضح نسخة منها في الدليل).

## مواد التغليف البلاستيكية

## خطر الاختناق

- لا تترك العبوة أو أجزاء منها دون رقابة.
- لا تسمح للأطفال باللعب بأكياس التغليف البلاستيكية.

## تحذيرات

## الحفاظ على البيئة

يُرجى التخلص من العبوات بطريقة صديقة للبيئة.



تم وضع علامة على هذا الجهاز وفقاً للمعيار الأوروبي UE/2012/19 لنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

يحدد هذا التوجيه قواعد جمع وإعادة تدوير الأجهزة غير المستخدمة الصالحة في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي.

تتألف عبوة الجهاز من عناصر ضرورية بشكل صارم لضمان حماية فعالة أثناء النقل. يمكن إعادة تدوير مواد التعبئة والتغليف بالكامل، وبالتالي، خفض تأثيرها البيئي. ندعوك للمساهمة في حماية البيئة مع مراعاة النصائح التالية أيضاً:

- تخلص من مواد التغليف في حاويات إعادة التدوير الملائمة،
- اجعل الجهاز القديم غير قابل للاستخدام قبل توصيله لمنصة التجميع. استفسر في المكاتب المحلية المختصة عن أقرب مركز لتجميع المواد القابلة لإعادة التدوير لتسليم جهازك،
- ممنوع إلقاء الزيت المستخدم في الحوض. احفظه في وعاء مغلق ثم سلمه لمركز إعادة تدوير أو - إذا لم يكن هذا ممكناً - قم بإلقائه في سلة المهملات (بهذه الطريقة سيتم التخلص منه في مكب نفايات يتم التحكم فيه؛ على الرغم أن هذا ليس الحل الأفضل، وبهذه الطريقة يتم تجنب تلوث المياه).

اقرأ كتيب التعليمات قبل تركيب الجهاز واستخدامه. تسري هذه التعليمات فقط على الدول المخصصة لها الجهاز والتي تظهر رموز تحديدها على البطاقة التعريفية الملصقة بالجهاز. لا يمكن أن تُعد الشركة المُصنعة مسؤولة عن أية أضرار تقع للأشياء أو للأشخاص نتيجةً للتركيب غير الصحيح أو للاستخدام الخاطئ للجهاز.

الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية عمليات غير دقيقة، ناتجة عن أخطاء في الطباعة أو الترجمة، تكون واردة في هذا الكتيب. ويُقصد بالشكل الجمالي للصور المرفقة التوضيح فقط. تحتفظ الشركة المُصنعة بحق القيام بتعديلات في المنتجات الخاصة بها إذا رأت ذلك لازماً ومفيداً دون الإخلال بالخصائص الأساسية الخاصة بالأمان والتشغيل.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام غير المهني داخل المنازل.

يمثل هذا الدليل للاستخدام جزءاً لا يتجزأ من الجهاز ويجب الحفاظ عليه سليماً وفي متناول يد المستخدم خلال دورة الحياة التشغيلية الكاملة للجهاز. ينبغي قراءة الدليل قبل استخدام الجهاز.

## مسئولية الشركة المُصنعة

- إن الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن الأضرار التي تلحق بالأشخاص والأشياء نتيجة:
- استخدام الجهاز بشكل مختلف عما هو متوقع؛
- عدم الامتثال للتعليمات الواردة في دليل الاستخدام؛
- العبث أيضاً بجزء من الجهاز؛
- استخدام قطع الغيار غير أصلية
- إن هذا الجهاز مُخصص لطهي الأطعمة بالمنزل. يُعتبر أي استخدام آخر غير صحيح.
- الجهاز غير مُصمم للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد.

تنبيه: بمجرد وضع الملصق التعريفي CE على هذا المنتج، نعلن تحت مسؤوليتنا عن امتثاله لجميع المعايير الأوروبية المتعلقة بالسلامة والصحة والمتطلبات البيئية التي وضعتها تشريعات هذا المنتج.

من مكتب رئيس الشركة

عزيزي المالك الجديد لجهاز بيرتازوني "Bertazzoni"،  
أشرك لاختيارك أحد منتجاتنا الجميلة لمنزلك.  
بدأت أسرتي في تصنيع أجهزة المطبخ في إيطاليا منذ 1882، واستطاعت بناء سمعة جيدة في مجال الهندسة  
والشغف بالطعام الجيد.  
تبرز منتجاتنا اليوم نتيجة لمزيجها الفريد بين التصميم الإيطالي الأصلي وتكنولوجيا الأجهزة المتفوقة. تتمثل  
مهمتنا في جعل المنتجات تعمل بشكل مثالي وتمنح السعادة لمالكها.  
نستجيب لميل عملائنا للتصميم الجيد من خلال تصنيع منتجات جميلة. ومن خلال جعلها متعددة الاستعمالات  
وسهلة الاستخدام، يصبح الطهي باستخدام منتجات بيرتازوني "Bertazzoni" متعة حقيقية.  
سيساعدك هذا الدليل على تعلم كيفية استخدام جهاز بيرتازوني "Bertazzoni" الخاص بك والاهتمام به  
بطريقة أكثر أماناً وفعالية، وبذلك يمنحك أقصى درجات الرضا للسنوات القادمة.  
استمتع!

باولو بيرتازوني "Paolo Bertazzoni"  
رئيس الشركة



الفهرس

4	تحذيرات
4	مسئولية الشركة المصنعة
4	الحفاظ على البيئة
5	تحذيرات عامة للسلامة
5	تحذيرات للاستخدام
5	لوحة البيانات التعريفية
5	مواد التغليف البلاستيكية
6	دليل فني للمختص بالتركيب
6	إدراج الموقد
6	تحذيرات هامة
7	التركيب فوق الفرن
7	التركيب فوق مقصورة أو أدراج
8	تثبيت الموقد
8	تهوية الأماكن
9	الموقع والتهوية
9	توصيل الجهاز بشبكة الغاز
10	تحذيرات لاستخدام المنتج مع الغاز النفطي المسال
11	تحويل الغاز
12	التوصيل الكهربائي
12	الصيانة
12	استبدال المكونات
13	وصف المواقد
14	الاستخدام
14	الشعلات والشوايات
14	استخدام الشعلات
15	نظام الأمان
15	التشغيل اليدوي
15	الملحقات
15	تنظيف الجهاز
16	الأعطال



---

**BERTAZZONI**

تعليمات التركيب والاستخدام

---

مواقد غاز مدمجة

النوع P93V (معدن)

النوع P94GV (زجاج)

اللغة  
العربية



3100419