

**ES**

Español

## Manual de instrucciones ENCIMERA

### Sumario

Manual de instrucciones,1  
Advertencias,4  
Asistencia,6  
Descripción del aparato,7  
Instalación,22  
Puesta en funcionamiento y uso,26  
Precauciones y consejos,26  
Mantenimiento y cuidados,27  
Anomalías y soluciones,27

**GB**

English

## Operating Instructions HOB

### Contents

Operating Instructions,1  
Warnings,3  
Assistance,6  
Description of the appliance,7  
Installation,9  
Start-up and use,13  
Precautions and tips,13  
Maintenance and care,14  
Troubleshooting,14

**PT**

Portuges

## Instruções para a utilização PLANO

### Índice

Instruções para a utilização,1  
Advertências,4  
Assistência,6  
Descrição do aparelho,7  
Instalação,29  
Início e utilização,33  
Precauções e conselhos,33  
Manutenção e cuidados,34  
Anomalias e soluções,34

**FR BE NL LU**

Français

## Mode d'emploi TABLE DE CUISSON

### Sommaire

Mode d'emploi,1  
Avertissements,3  
Assistance,6  
Description de l'appareil,7  
Installation,15  
Mise en marche et utilisation,19  
Précautions et conseils,19  
Nettoyage et entretien,20  
Anomalies et remèdes,20

**CN**

中文

## 操作说明 炉盘

### 目录

操作说明,1  
警告,5  
帮助,6  
器具说明,8  
安装,36  
启动和使用,40  
注意事项和技巧,40  
维护与保养,41  
故障排除,41

## تعليمات التشغيل رف تسخين

### محتويات

- تعليمات التشغيل، 2
- تحذيرات، 5
- المساعدة، 6
- وصف الجهاز، 8
- التركيب، 43
- التشغيل والاستخدام، 47
- وسائل تحذير ونصائح، 47
- الصيانة والعناية، 46
- استكشاف المشاكل وحلها، 46

**GB**

## Warnings

**WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

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

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

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

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

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

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

**FR**

## Avertissements

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

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

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

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

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

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

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

ES

## Advertencias

**ATENCIÓN:** Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

**ATENCIÓN:** Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio. **NUNCA** intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

**ATENCIÓN:** Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.

**ATENCIÓN:** el uso de protecciones inapropiadas de la placa de cocción puede provocar accidentes.

PT

## Advertências

**ATENÇÃO:** Este aparelho e as suas partes acessíveis aquecem muito durante a utilização. É preciso ter atenção e evitar tocar os elementos que aquecem. Manter afastadas as crianças com menos de 8 anos, caso não estejam a ser vigiadas. O presente aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimentos, caso sejam adequadamente vigiadas ou caso tenham recebido instruções em relação ao uso do aparelho de forma segura e tenham conhecimento dos perigos associados. As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças sem vigilância.

**ATENÇÃO:** Deixar um fogão com gordura e óleo sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. **NUNCA** tente apagar as chamas com água. É necessário desligar o aparelho e cobrir as chamas com uma tampa ou com uma manta ignífuga.

**ATENÇÃO:** Risco de incêndio: não deixe objectos sobre as superfícies de cozedura.

Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.

**ATENÇÃO:** O uso de protecções do plano inadequadas pode causar incidentes.

## CN

### 警告

警告：本器具及其可用零件在使用过程中会变热。应当小心，避免接触加热元件。不得让 8 岁以下儿童靠近，除非一直有人看管。本器具可由 8 岁及以上儿童、身体、感觉或智力能力减弱或缺乏经验和知识的人使用，如果关于该器具的安全使用，给予了监督或指导，并且他们了解有关的危险。儿童不得玩耍该器具。在没有监督的情况下，儿童不得进行清洁和用户维修。

警告：在无人看管的情况下在炉盘上用脂肪或油烹饪，可能造成危险，并导致起火。切勿试图用水灭火，而是要关掉器具开关，然后用盖子或防火毯等盖住火焰。

警告：起火危险：不要在烹饪表面存放东西。

绝不要对器具使用蒸汽清洁器或压力清洁器。

打开前，除去盖上的任何液体。燃气器或电加热板仍热着的时候，不要关闭玻璃罩（如果有）。

本器具不预期通过外部计时器或独立的远程控制系統来操作。

小心：使用不当的炉盘防护装置会发生意外。

تحذير: يمكن أن يؤدي طهي الطعام باستخدام الدهون أو الزيوت على رف التسخين بدون إشراف خطراً وقد يؤدي لنشوب حريق. لا تحاول مطلقاً إخماد النيران باستخدام الماء، ولكن قم بإطفاء الجهاز ثم تغطية اللهب باستخدام غطاء أو بطانية مثلاً.

تحذير: خطر نشوب الحريق: لا تقم بتخزين أشياء على أسطح الطهي.

لا تستخدم أبداً المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

أخرج السائل من الغطاء قبل فتحه. لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.

هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

تحذير: قد يؤدي استخدام أغطية غير مناسبة لأرفف التسخين إلى وقوع حوادث.

## AR

### تحذيرات

تحذير: يصبح الجهاز والأجزاء المكشوفة ساخنة أثناء الاستخدام. يجب التزام الحرص لتجنب ملامسة العناصر التسخين. يجب أن يظل الأطفال الأقل من 8 أعوام بعيدين ما لم تكن هناك ملاحظة مستمرة لهم. يمكن استخدام هذا الجهاز بوساطة الأطفال من عمر 8 سنوات فأكثر، وكذلك بوساطة ذوي الإعاقات الجسدية، أو القدرات الحسية والعقلية المحدودة، أو ممن لديهم تجربة قليلة ومعرفة محدودة، إلا إذا تم إرشادهم أو تدريبهم فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهموا المخاطر التي ينطوي عليها. يجب ألا يعيثر الأطفال بالجهاز. يجب ألا يتم تنظيف وصيانة الجهاز بوساطة الأطفال بدون إشراف عليهم.

**GB**

## Assistance

### Communicating:

- the type of problem
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information is found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

**FR**

## Assistance

### Indiquez-lui:

- le type de défaut
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

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

**ES**

## Asistencia

### Comunique:

- el tipo de fallo
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

**La siguiente información es válida solo para España. Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

### Ampliación de garantía

Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

### Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

### Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

### ESTAMOS A SU SERVICIO

**PT**

## Assistência

### Comunique:

- o tipo de falha
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

**CN**

### 帮助

### 通信:

- 故障類型
- 器具型号 (Mod.)
- 序列号 (S/N)

此信息可在位于该器具和/或包装的数据标牌上找到。

**AR**

## المساعدة

### الاتصال:

- نوع اشكال بوجود أمده.
  - مدل دستگاه (Mod.)
  - شماره سریال آن (S/N).
- هذه المعلومات يمكن أن تجدها على لوحة البيانات الموجودة على الجهاز و/أو على العبوة.

**GB**

## Description of the appliance

### Overall view

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

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

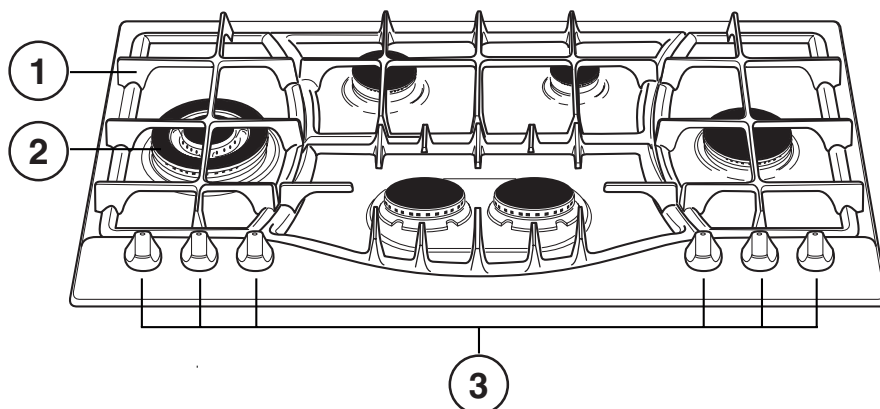
**FR**

## Description de l'appareil

### Vue d'ensemble

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

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

**ES**

## Descripción del aparato

### Vista en conjunto

1. Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
2. **QUEMADORES A GAS**
3. Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
4. Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD**

- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** para la regulación de la llama.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

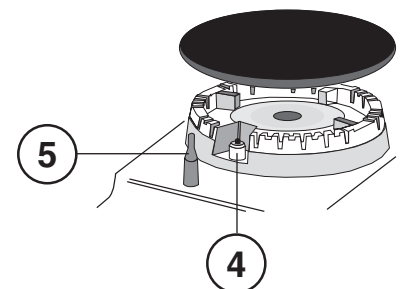
**PT**

## Descrição do aparelho

### Vista de conjunto

1. Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
2. **QUEIMADORES A GÁS**
3. Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
4. Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS**
5. **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA**

- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS:** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA:** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

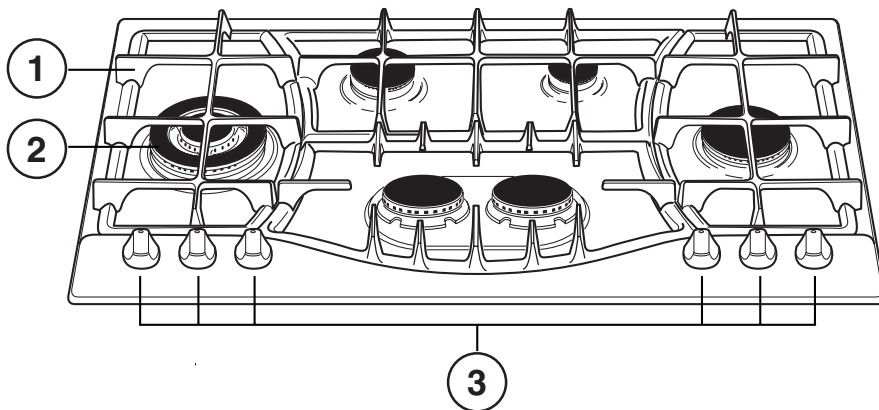


## 器具说明

## 整体视图

1. 烹饪用具的支承网架
2. 燃气器
3. 燃气器的控制旋钮
4. 燃气器的点火器
5. 安全装置

- 燃气器的尺寸与功率有所不同。根据烹饪用具的直径，选择最合适的燃烧器进行烹饪。
- 燃气器的控制旋钮可调节火焰的大小。
- 燃气器的点火器可让某一特定的燃烧器自动点燃。
- 安全装置将在火焰意外熄灭的情况下停止气流。

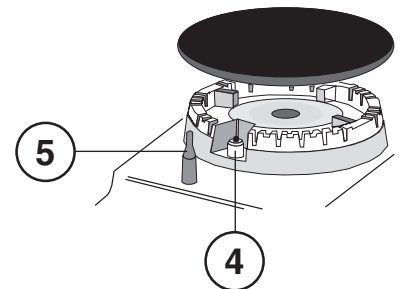


## وصف الجهاز

## نظرة عامة

1. شبكة دعم لأواني الطهي
2. مشاعل عاملة بالغاز
3. مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز
4. شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز
5. جهاز الأمان

- مشاعل عاملة بالغاز تختلف من حيث الأبعاد والقدرة. يجب اختيار المشعل الأكثر ملائمة لقطر الأواني التي يتم استخدامها.
- مقابض التحكم في المشاعل العاملة بالغاز تقوم بضبط الشعلة.
- شمعة إشعال المشاعل العاملة بالغاز تسمح بالإشعال الذاتي للمشعل السابق اختياره.
- جهاز الأمان يقطع خروج الغاز في حالة إيقاف التشغيل العرضي للشعلة.



## Installation

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

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

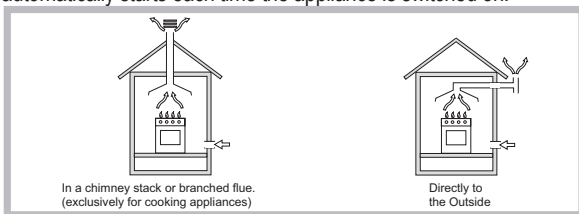
### Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).

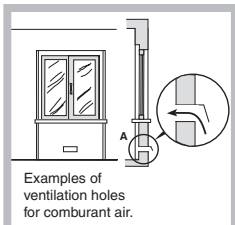
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with current national regulations). The following requirements must be observed:

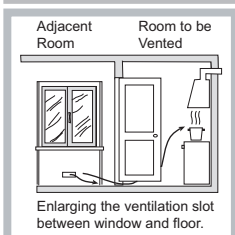
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m<sup>3</sup>/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm<sup>2</sup>; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



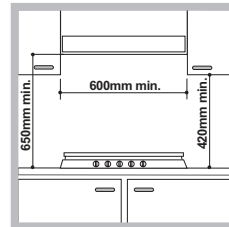
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Intensive and prolonged use of the appliance may necessitate supplemental ventilation, e.g. opening a window or increasing the power of the air intake system (if present).
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

### Fitting the appliance

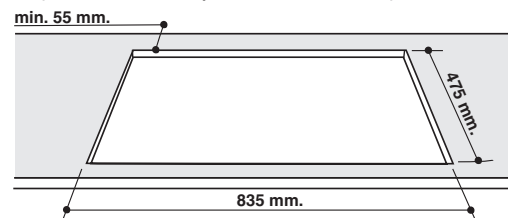
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 200 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).

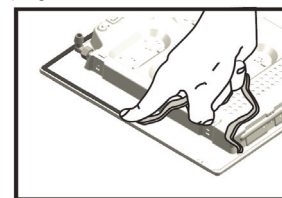


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob.

- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.

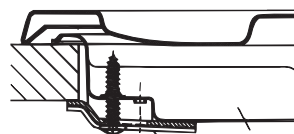


Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.

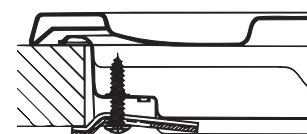


Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure). For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

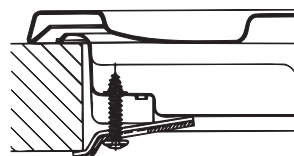
### Hook fastening diagram



Hooking position for top H=20mm

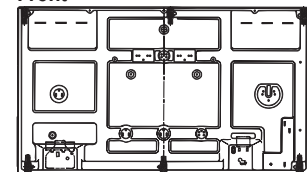


Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm

### Front



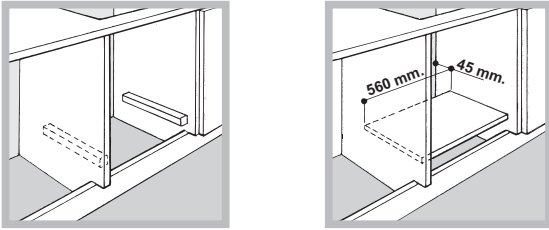
### Back

! Use the hooks contained in the "accessory pack".

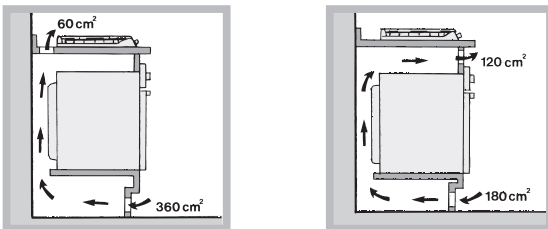
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

## Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



Where a hob is installed above an oven without a forced ventilation cooling system, adequate ventilation must be provided inside the cabinet by means of air holes through which air can pass (see figure).



## Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

### Connecting the supply cable to the mains

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

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

! The cable must not be bent or compressed.

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

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

## Gas connection

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

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

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

### Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

### Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment. These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

### Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

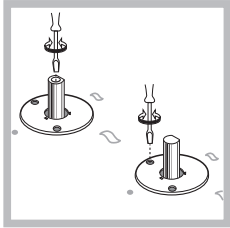
### Adapting to different types of gas

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

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners' primary air  
Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum
1. Turn the tap to the low flame position;






2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

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

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

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

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

<b>DATA PLATE</b>	
<b>Electrical connections</b>	see data plate
  	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EC dated 30/11/06 (Gas) and subsequent amendments - 2012/19/EU and subsequent amendments.
<b>ECODESIGN</b>	EU Regulation no. 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. standard EN 30-2-1

## Burner and nozzle specifications

Table 1

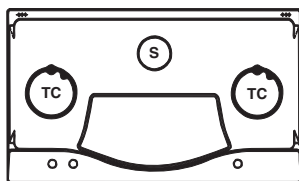
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Liquid Gas		Natural Gas		
		Nominal	Reduced		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* g/h		Nozzle 1/100 (mm)	Flow* l/h
						***	**		
Reduced Rapid (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110 (Y)	248
Semi Rapid (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96 (Z)	157
Auxiliary (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	71 (X)	95
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.50	61	91	236	232	133 (Z)	309
Semi-Fish burner (SP)	-	1.50	0.70	39	60	109	107	88	143
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Minimum (mbar)					20	25	17	
	Maximum (mbar)					35	45	25	

\* A 15°C e 1013,25 mbar-dry gas

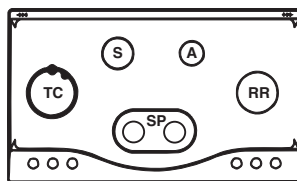
\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



PHN 932 T2/IX/A





PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A

## Start-up and use

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

### Gas burners

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

- Off
-  Maximum
-  Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

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

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

### Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

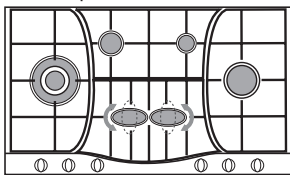
- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Semi-FishBurner (SP)	16 - 20
Triple Crown (TC)	24 - 26

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

### Practical Advice on Using the Half Fish-Kettle Burner\*

The two “Half Fish-Kettle” burners, are elliptic in form and can be turned up to 90°. This makes the cooktop more flexible in terms of how it can be used.



To turn the two burners 90°, proceed as follows:

- Make sure that the burners are cool;
- Lift the burner completely out of its housing;
- Replace it in its housing in the position desired;
- Make sure that the burners are positioned correctly before use.

In addition, the two burners can be used in tandem or separately with cookware of different shapes and sizes:

- Double burner for a fish-kettle or oval cookware (Fig. A).
- Double burner for a griddle or rectangular/square cookware with minimum dimensions of 28x28 cm (Fig. B)
- Double burner for large cookware (diameter of 26-28 cm) (Fig.C).
- Single burner for medium size cookware (diameter of 16-20 cm) (Fig.D).

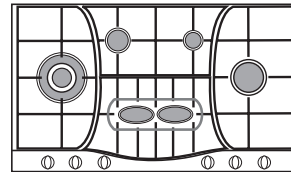


Fig. A

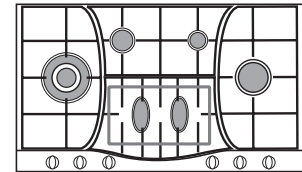


Fig. B

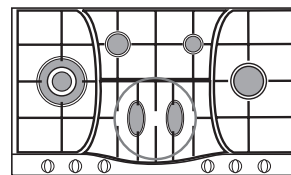


Fig. C

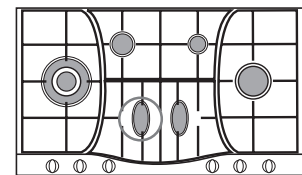


Fig. D

## Precautions and tips

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

### General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “•”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.

\* Only available on certain models.

- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

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

## Respecting and conserving the environment

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

# Maintenance and care

## Switching the appliance off

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

## Cleaning the hob surface

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

## Cleaning the hob parts

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

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

## Gas tap maintenance

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

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

# Troubleshooting

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

## The burner does not light or the flame is not even around the burner.

*Check whether:*

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

## The flame dies in models with a safety device.

*Check to make sure that:*

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

## The burner does not remain lit when set to minimum.

*Check to make sure that:*

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

## The cookware is unstable.

*Check to make sure that:*

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

# Installation

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

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

## Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur et règlement sanitaire départemental.

## Positionnement

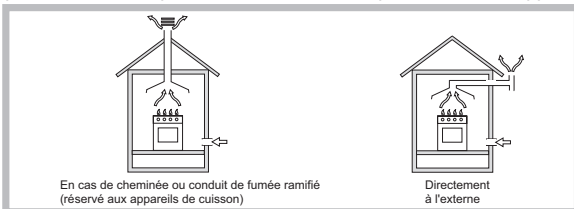
! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (voir Précautions et conseils).

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

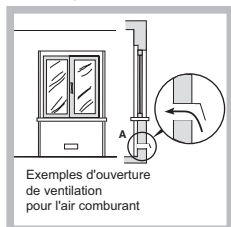
! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les Normes Nationales en vigueur.

Il faut observer les conditions suivantes:

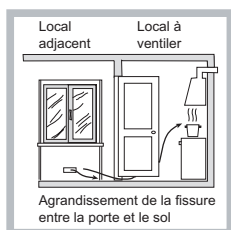
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins 100 cm<sup>2</sup> de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.



Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter d'une aération supplémentaire, comme par exemple l'ouverture d'une fenêtre

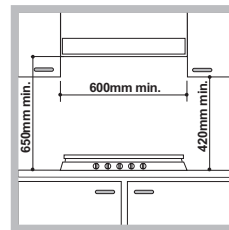
ou une aération plus efficace, en augmentant la puissance d'aspiration mécanique si déjà prédisposée.

- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de

## Encastrement

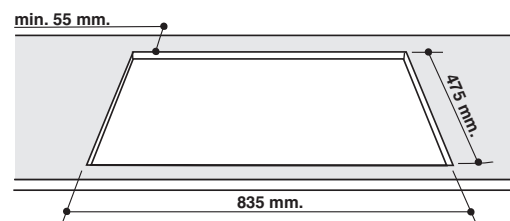
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 200 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure).
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).

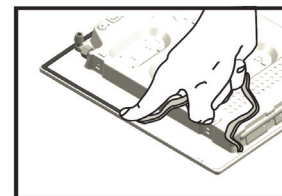


En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan.

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure. Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.



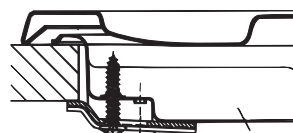
Avant de procéder à l'installation, enlever les grilles et les brûleurs du plan de cuisson et renverser celui-ci en veillant à ce que les thermocouples et les bougies ne soient pas endommagés.



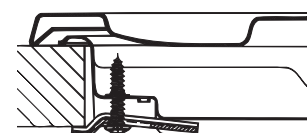
Appliquer les joints fournis avec l'appareil sur les bords extérieurs du plan de cuisson pour empêcher le passage de l'air, de l'humidité et de l'eau (voir figure).

Pour une application correcte, s'assurer que les surfaces à sceller sont propres, sèches et sans traces de graisses/huiles.

## Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top H=20mm



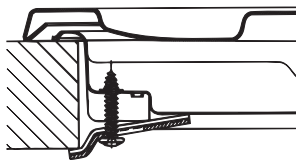
Position du crochet pour top H=30mm

FR

BE

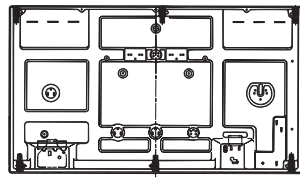
LU

NL



Position du crochet pour top  
H=40mm

Devant



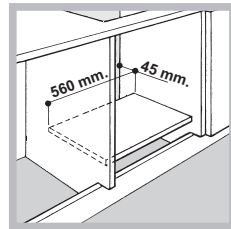
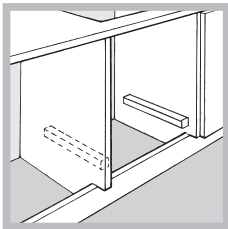
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

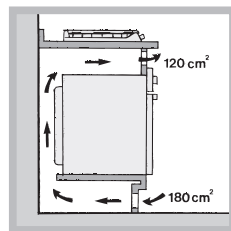
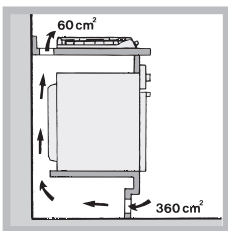
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

### Aération

Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (voir figures).



En cas d'installation au-dessus d'un four encastrable dépourvu de ventilation de refroidissement forcée, il faudra prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour permettre une bonne aération à l'intérieur du meuble (voir figure).



### Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

#### Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

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

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

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

Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

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

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

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

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

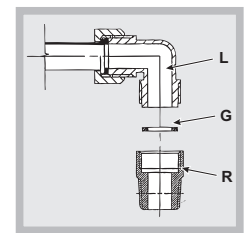
! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

### Raccordement gaz

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

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

Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, I12E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccords filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz; il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer, selon les Normes Nationales en vigueur.

#### Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.

La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

### Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique. La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

### Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

### Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

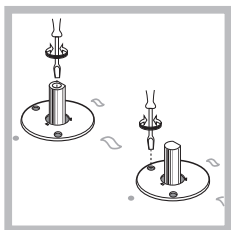
1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

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

- Réglage minimum (pour la France et la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;





2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;

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

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

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

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

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives - 2012/19/UE et modifications successives.
ÉCOCONCEPTION	Règlement n°66/2014 de l'UE intégrant la Directive 2009/125/EC. Norme EN 30-2-1

FR

BE

LU

NL

FR

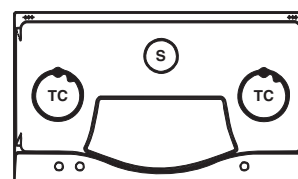
## Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

**Tableau 1**  
(Pour la France et la Belgique)

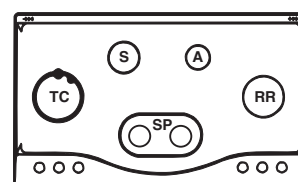
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gaz Liquides			Gaz Naturels		
		Nominal	Réduit		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* g/h		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h	
						***	**		G20	G25
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110 (Y)	248	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96 (Z)	157	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	71 (X)	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	61	91	236	232	133 (Z)	309	360
Semi Poissonnière (SP)	-	1.50	0.70	39	60	109	107	88	143	166
Pression de alimentation (FR)	Nominal (mbar)					28-30	37		20	25
	Minimum (mbar)					20	25		17	20
	Maximum (mbar)					35	45		25	30
Pression de alimentation (BE)	Nominal (mbar)					28-30	37		20	20
	Minimum (mbar)					20	25		15	15
	Maximum (mbar)					35	45		25	30

**Tableau 1 (Pour le Luxembourg)**

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Gaz Naturel	
		Nominal	Réduit	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h G20
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Z)	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	71 (X)	95
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	133 (Z)	309
Semi Poissonnière (SP)	-	1.50	0.70	88	143
Pression de alimentation	Nominal (mbar)				20
	Minimum (mbar)				17
	Maximum (mbar)				25



PHN 932 T2/IX/A



PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A

**Tableau 1 (Pour la Hollande)**

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit* l/h G25
		Nominal	Réduit		
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	110 (Y)	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Z)	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	71 (X)	111
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	133 (Z)	360
Semi Poissonnière (SP)	-	1.50	0.70	88	166
Pression de alimentation	Nominal (mbar)				25
	Minimum (mbar)				20
	Maximum (mbar)				30

\* A 15°C et 1013,25 mbar-gaz sec

\*\* Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg

Naturel G20 P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>



Naturel G25 P.C.S. = 32.49 MJ/m<sup>3</sup>

## Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique\* correspondante est indiquée sur chaque manette.

### Brûleurs à gaz

Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint
-  Maximum
-  Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.

Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

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

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

### Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

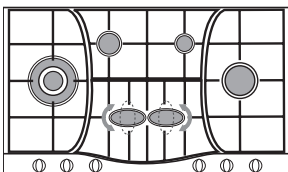
- D'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- De toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- De tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Semi Poissonnière (SP)	16 - 20
Triple Couronne (TC)	24 - 26

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

### Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser les brûleurs centraux "Demi-Poissonnière"

L'utilisation des deux brûleurs "Demi-poissonnière" de forme oblongue, pouvant tourner de 90°, donne à la table une plus grande flexibilité d'emploi.



Pour tourner les brûleurs de 90° "Demi-Poissonnière", procédez comme suit:

- Assurez-vous que les brûleurs sont bien froids.
- Soulevez complètement le brûleur.

- Remontez-le dans son logement suivant la position désirée.
  - Assurez-vous que les brûleurs soient correctement positionnés.
- Les deux brûleurs notamment peuvent être utilisés ensemble ou séparément avec des casseroles de formes ou de dimensions différentes comme suit:
- Double brûleur comme "Poissonnière" pour des récipients ovales (Fig. A).
  - Double brûleur pour des poêles grill ou pour des récipients rectangulaires ou carrés ayant au moins 28x28 cm (Fig. B)
  - Double brûleur pour des récipients de grandes dimensions (diamètre 26-28 cm) (Fig.C).
  - Brûleur simple pour récipients moyens (diam. 16-20 cm) (Fig.D).

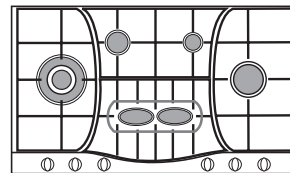


Fig. A

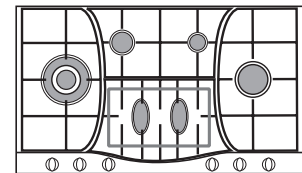


Fig. B

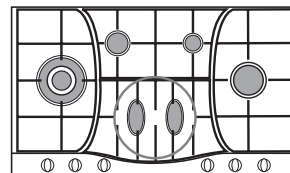


Fig. C

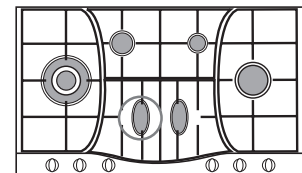


Fig. D

## Précautions et conseils

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

### Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés

\* N'existe que sur certains modèles.

- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position “●”/“○” quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (voir Assistance).
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant d'utilisation de l'appareil.
- S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

### Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la “poubelle barrée” est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

### Economies et respect de l'environnement

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

## Nettoyage et entretien

### Mise hors tension

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

### Nettoyage de la surface de la table de cuisson

- Nettoyez les parties émaillées et en verre à l'eau chaude en utilisant un peu de détergent neutre.
- Si les surfaces en acier inoxydable restent trop longtemps en contact avec de l'eau calcaire ou des détergents corrosifs, des taches risquent de se former. Eliminez tout débordement de liquide (eau, sauce, café, etc.) avant qu'il ne sèche.
- Nettoyez à l'eau chaude en utilisant un détergent neutre, puis essuyez à l'aide d'un chiffon doux ou d'une peau de chamois. Eliminez les résidus

carbonisés à l'aide d'un produit de nettoyage spécial pour surfaces en acier inoxydable.

- Nettoyez l'inox uniquement avec un chiffon doux ou une éponge.
- N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.
- N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à la vapeur.
- N'utilisez pas de produits inflammables.
- Essuyez immédiatement les substances acides ou alcalines, telles que vinaigre, moutarde, sel, sucre ou jus de citron, qui se sont déposées sur la table de cuisson.

### Nettoyage des éléments de la table de cuisson

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

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

### Entretien robinets gaz

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

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

## Anomalies et remèdes

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

### Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.

Avez-vous contrôlé si :

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

### La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.

Avez-vous contrôlé si :

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

---

**Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.**

*Avez-vous contrôlé si :*

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

**Les casseroles sont instables.**

*Avez-vous contrôlé si :*

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

FR

BE

LU

NL

# Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

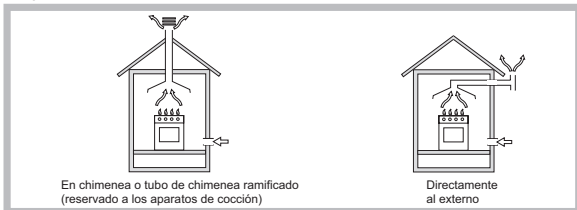
## Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (ver Precauciones y consejos).

! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

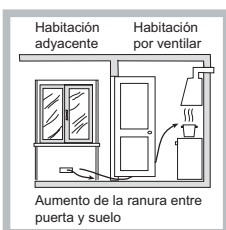
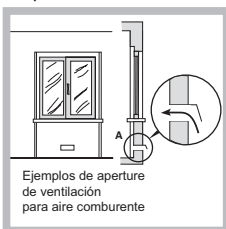
! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de las Normas Nacionales en vigencia. Deben ser observados los siguientes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m³/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.

El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm², como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

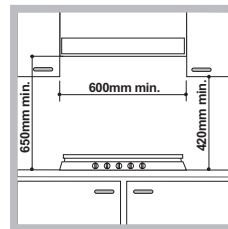
- Un uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, la apertura de una ventana o una aireación más eficaz aumentando la potencia de aspiración mecánica ya existente.
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las

botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

## Empotramiento

Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

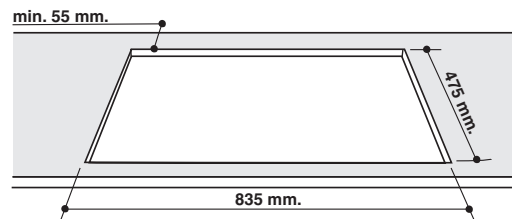
- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 200 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura).
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).



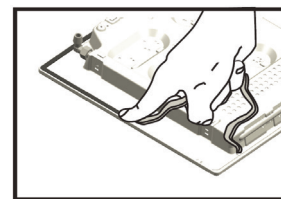
Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura.

Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



Antes de realizar la instalación, quite las rejillas y los quemadores de la encimera e inviértala teniendo cuidado de no dañar los termopares y las bujías.

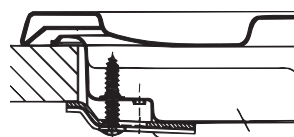


Coloque las juntas suministradas con el aparato en los bordes externos de la encimera para impedir el paso de aire, humedad y agua (ver la figura).

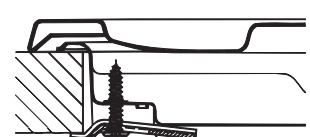
Para que la aplicación sea correcta, controle que las superficies que se deben sellar estén limpias, secas y sin

grasa o aceites.

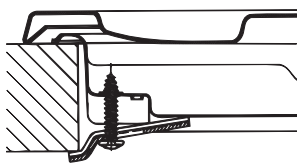
## Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies H=20mm

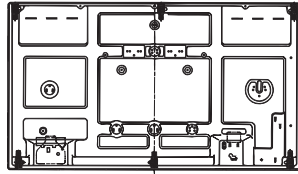


Posición del gancho para superficies H=30mm



Posición del gancho para superficies **H=40mm**

Adelante



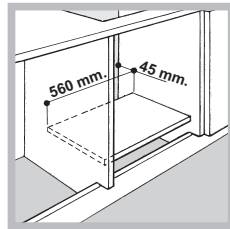
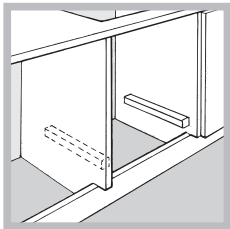
Atrás

! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

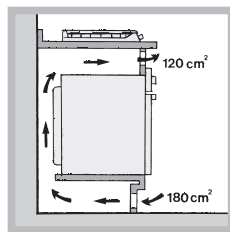
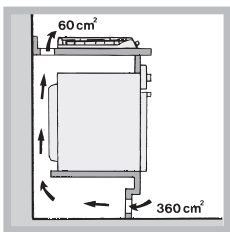
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

### Aireación

Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (ver las figuras).



Cuando la instalación se realice sobre un horno empotrado sin ventilación forzada de enfriamiento, se debe garantizar la presencia de tomas para la entrada y salida de aire que permitan una adecuada aireación en el interior del mueble (ver las figuras).



### Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

#### Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal

que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (ver Asistencia).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

### Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescrito por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores".

#### Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.

En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en "L" orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato).

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

#### Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico. La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

### Control de la estanqueidad

! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

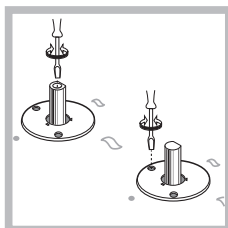
### Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

1. Quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 "Características de los quemadores e inyectores").
3. Vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

- Regulación de aire principal de los quemadores  
Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos
1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;



2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.

3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

### PLACA DE CARACTERÍSTICAS

<b>Conexiones eléctricas</b>	ver placa de características
  	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones - 2012/19/UE y posteriores modificaciones sucesivas.
<b>ECODISEÑO</b>	Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE. Reglamento EN 30-2-1

## Características de los quemadores e inyectores

**Tabla 1**

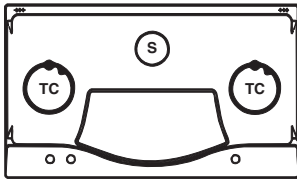
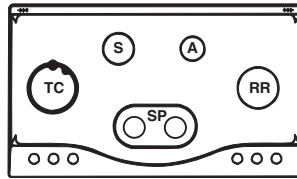
Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gas líquido		Gas Natural		
		Nominal	Reducido		Inyector 1/100 (mm)	Capacidad* g/h		Inyector 1/100 (mm)	Capacidad* l/h
						***	**		
Rápido Reducido (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110 (Y)	248
Semi Rápido (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96 (Z)	157
Auxiliar (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	71 (X)	95
Corona Triple (TC)	130	3.25	1.50	61	91	236	232	133 (Z)	309
Semi-Pescadera (SP)	-	1.50	0.70	39	60	109	107	88	143
Presiones de suministro						28-30	37	20	
						20	25	17	
						35	45	25	

\* A 15°C y 1013,25 mbar-gas seco

\*\* Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m<sup>3</sup>


**PHN 932 T2/IX/A**

**PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A**

## Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas correspondiente.

### Quemadores a gas

El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado
- 🔥 Máximo
- 🔥 Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.

En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo “●”).

### Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

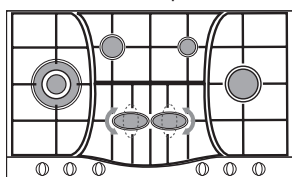
- Utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- Utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- Cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido Reducido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-Pescadera (SP)	16 - 20
Corona Triple (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo “Características de los quemadores y boquillas”.

### Consejos prácticos para uso de los quemadores centrales “Semi-Elíptica”\*

El uso de los dos quemadores “Semi-Elíptica” de forma elíptica, con rotación de 90°C ofrece mayor flexibilidad de empleo de la encimera.



Para efectuar la rotación de los quemadores elípticos, conviene proceder de esta manera:

- Esperar que los quemadores estén fríos

\* Presente sólo en algunos modelos.

- Levantar totalmente el quemador
- Colocarlo de nuevo en su lugar, pero en la posición deseada
- Comprobar el ajuste de todas las piezas

Los dos quemadores se pueden usar juntos o separadamente con ollas de distinta forma y dimensiones, a saber:

- Quemador doble, elíptico (Pecera) para recipientes ovalados (A).
- Quemador doble para asaderas o recipientes rectangulares o cuadrados de medidas mínimas 28x28 cm (Fig. B)
- Quemador doble para recipientes de gran capacidad (diam. 26-28 cm) Fig. C.
- Quemador individual para recipientes medianos (16-20 cm diam). (Fig. D).

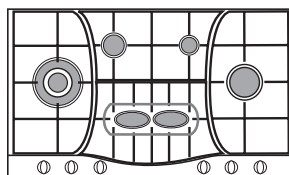


Fig. A

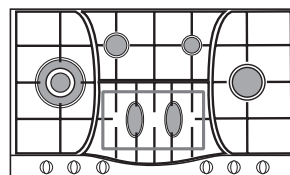


Fig. B

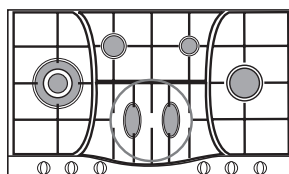


Fig. C

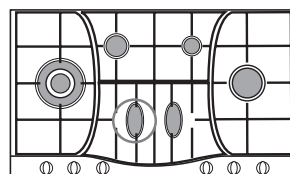


Fig. D

## Precauciones y consejos

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.

Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

### Seguridad general

- Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.
- Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la “Colocación”.
- Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.

- Controle siempre que los mandos estén en la posición “●”/“○” cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

### Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

### Ahorrar y respetar el medioambiente

- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía.
- Utilice ollas y sartenes completamente planas.
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

## Mantenimiento y cuidados

### Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

### Limpieza de la superficie de la placa

- Todas las partes esmaltadas y vitrificadas deben limpiarse con agua tibia y una solución de jabón neutro.
- Las superficies de acero inoxidable pueden mancharse debido a la cal del agua o al uso de detergentes abrasivos que se dejan en contacto durante mucho tiempo. Limpie los restos de alimentos (agua, salsas, café, etc.) antes de que se sequen.
- Limpie la placa con agua tibia y detergente neutro y séquela a fondo con un paño suave o una gamuza. Limpie los restos de alimentos quemados con productos específicos para superficies de acero inoxidable.

- Para las superficies de acero inoxidable utilice solo un paño suave o una esponja.
- No utilice productos abrasivos o corrosivos, limpiadores con cloro ni estropajos metálicos.
- No utilice aparatos de limpieza con vapor.
- No emplee productos inflamables.
- No deje sustancias ácidas o alcalinas, como vinagre, mostaza, sal, azúcar o zumo de limón sobre la placa.

### Limpieza de las piezas de la placa

- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas de los quemadores no están obstruidas.
- Enjuague y seque con cuidado.
- Vuelva a colocar los quemadores y las tapas en su sitio.
- Al colocar las parrillas, asegúrese de que el área de las parrillas donde se apoyan las ollas está alineada con el quemador.
- Los modelos equipados con dispositivo de encendido eléctrico y dispositivos de seguridad requieren una limpieza exhaustiva del extremo de la bujía para asegurarse un funcionamiento correcto. Compruebe estos elementos con frecuencia y si fuera necesario, límpielos con un paño húmedo. Los restos de alimentos quemados deben eliminarse con un palillo o una aguja.

**! Para evitar daños al dispositivo de encendido eléctrico, no lo utilice si los quemadores están fuera de su alojamiento.**

### Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

**! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.**

## Anomalías y soluciones

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

### El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.

*Controle si:*

- Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos.
- Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.

### La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.

*Controle si:*

- No ha presionado a fondo el mando.
- No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad.
- Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.

**El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.***Controle si:*

- Están obstruidos los orificios de salida del gas.
- Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
- La regulación del mínimo es correcta.

**Los recipientes no permanecen estables.***Controle si:*

- El fondo del recipiente es perfectamente plano.
- El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica.
- Las parrillas fueron invertidas.

## Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

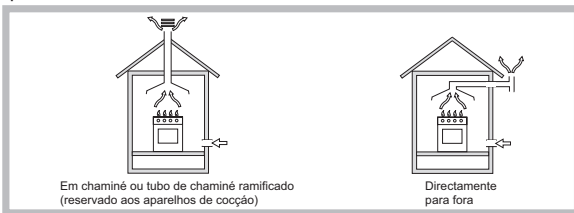
### Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (veja em Precauções e Conselhos).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

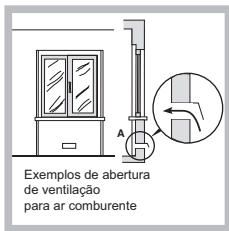
! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m<sup>3</sup>/h para kW de potência instalada.

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm<sup>2</sup> de secção útil que não se entupa acidentalmente.



Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

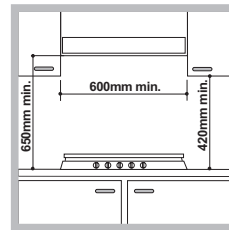
- Uma utilização intensa e prolongada do aparelho pode precisar de arejamento adicional como, por exemplo, a abertura de uma janela ou um sistema mais eficaz, aumentando a potência de aspiração mecânica, se já existente.
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves

etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50°C.

### Encaixe

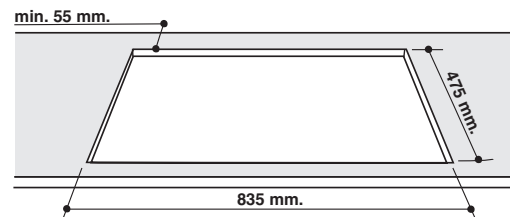
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 200 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (veja a figura).

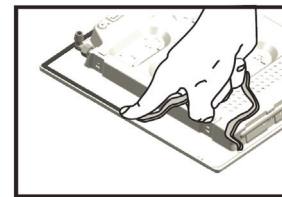


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho.

- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



Antes da instalação, retire as grelhas e os queimadores do plano de cozedura e vire-os, prestando atenção para não danificar os termopares e as velas.

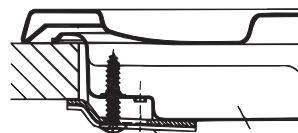


Aplique os vedantes fornecidos com o aparelho nos rebordos externos do plano de cozedura para impedir a passagem de ar, humidade e água (ver figura).

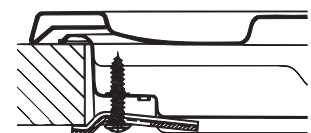
Para uma aplicação correcta, assegure-se de que as superfícies a sigilar estão

limpas, secas e sem óleo/gordura.

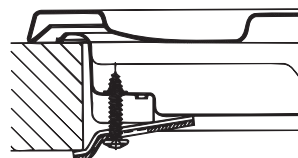
### Esquema para prender os ganchos



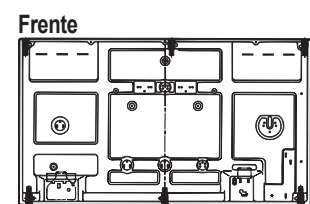
Posição do gancho para H=20mm



Posição do gancho para H=30mm



Posição do gancho para H=40mm



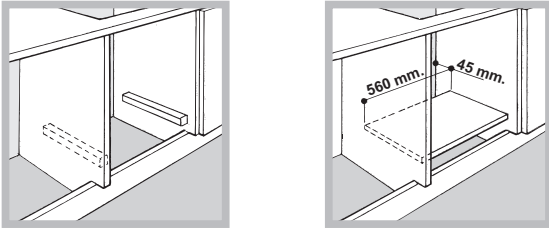
Frente  
Atrás

! Utilize os ganchos fornecidos dentro da “embalagem dos acessórios”.

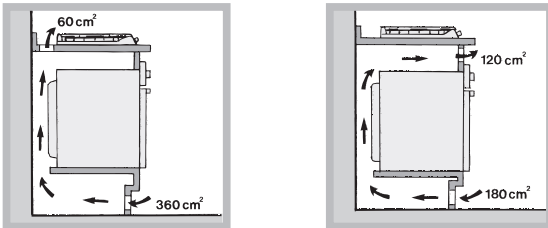
- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

### Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (veja as figuras).



No caso de instalação sobre um forno de encaixar sem ventilação forçada de arrefecimento, para consentir uma adequada ventilação no interior do móvel devem ser asseguradas tomadas de ar de entrada e saída (veja as figuras).



### Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

#### Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas

múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (veja a Assistência Técnica).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

### Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo “Adaptação a diferentes tipos de gás”.

Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”.

#### Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.

Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em “L” dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

#### Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica. A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

#### Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

#### Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafuse os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substitua-os com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 “Características dos queimadores e dos bicos”).
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra

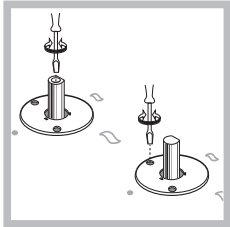
corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

- Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;




2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.
4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.
5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

<b>PLACA DAS CARACTERÍSTICAS</b>	
<b>Ligações eléctricas</b>	ver quadro das características
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações - 2012/19/UE e posteriores modificações.
<b>CONCEPÇÃO ECOLÓGICA</b>	Regulamento UE no. 66/2014 integrando a Directiva 2009/125/CE. Regulamento EN 30-2-1

## Características dos queimadores e bicos

Tabela 1

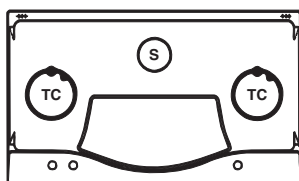
Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)	Gás Líquido		Gás Naturale		
		Nominal	Reduzido		Bico 1/100 (mm)	Capacidad* g/h	Bico 1/100 (mm)	Capacidad* l/h	
Rápido Reduzido (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110 (Y)	248
Semi Rápido (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96 (Z)	157
Auxiliar (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	71 (X)	95
Coroa Tripla (TC)	130	3.25	1.50	61	91	236	232	133 (Z)	309
Semi-Peixeira (SP)	-	1.50	0.70	39	60	109	107	88	143
Pressões de alimentação	Nominal (mbar)					28-30	37	20	
	Mínima (mbar)					20	25	17	
	Máxima (mbar)					35	45	25	

\* A 15°C e 1013,25 mbars-gás seco

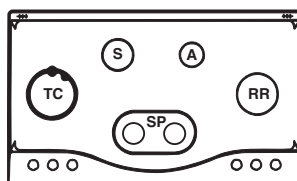
\*\* Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

\*\*\* Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m<sup>3</sup>



PHN 932 T2/IX/A



PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A

## Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás correspondente.

### Queimadores a gás

O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- Apagado
-  Máximo
-  Mínimo

Para acender o queimador aproxime do mesmo a chama de um isqueiro, fósforo ou acendedor automático, pressione e faça girar o selector escolhido no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

Nos modelos dotados de dispositivo de segurança, é necessário manter cerca de 2-3 segundos pressionado o selector até aquecer-se o dispositivo que mantém automaticamente acesa a chama.

Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

### Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:

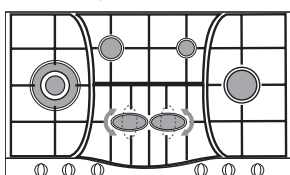
- Utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- Utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- No momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Semi-Peixeira (SP)	16 - 20
Coroa Tripla (TC)	24 - 26

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

### Conselhos práticos para a utilização dos queimadores principais "Semi-Peixeira"\*

A utilização dos dois queimadores como "Semi-Peixeira" de formato elíptico, giráveis de 90°, proporciona ao plano uma maior flexibilidade de utilização.



Para girar de 90° os queimadores "Semi-Peixeira" é preciso proceder da seguinte maneira :

- Certificar-se que os queimadores estejam frios.
- Alçar totalmente o queimador do seu lugar.
- Colocá-lo novamente no lugar na posição desejada.
- Certificar-se que os queimadores estejam na posição correcta.

Especialmente os dois queimadores podem ser utilizados juntos ou separados, com painéis de formato e tamanho diferentes, da seguinte maneira :

- Queimador duplo com "Peixeira" para recipientes ovais (Fig. A).
- Queimador duplo para chapa para bife ou recipientes rectangulares ou quadrado de tamanho mínimo de 28 x 28 cm. (Fig. B)
- Queimador duplo para recipientes de grandes dimensões (26 - 28 cm. de diâmetro) (Fig.C).
- Queimador simples para recipientes de tamanho médio (16 - 20 cm. de diâmetro) (Fig.D).

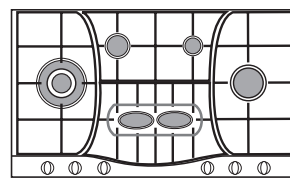


Fig. A

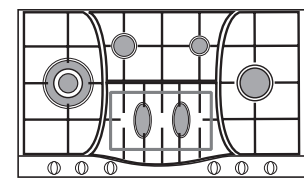


Fig. B

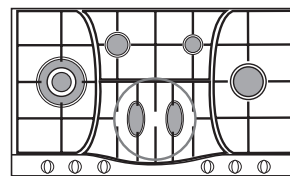


Fig. C

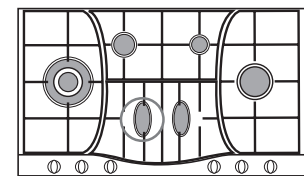


Fig. D

## Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

### Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode

\* Há somente em alguns modelos.

**ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**

- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

### Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.  
Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

### Economia e respeito do meio ambiente

- Cozinhar os seus alimentos em panelas ou caçarolas fechadas com tampas bem ajustadas e usar o mínimo de água possível. Cozinhar com a tampa aberta aumentará o consumo de energia.
- Usar exclusivamente panelas e caçarolas planas.
- Se estiver a cozinhar algo que demora muito tempo, é melhor usar uma panela de pressão, que é duas vezes mais rápido e poupa um terço da energia.

## Manutenção e cuidados

### Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

### Limpar a superfície da placa

- Todas as partes de esmaltadas e de vidro, devem ser limpas com água quente e uma solução neutra.
- As superfícies em aço inoxidável podem ficar manchadas por água calcária ou detergentes agressivos, se ficarem em contacto com estes durante muito tempo. Qualquer alimento derramado (água, molho, café, etc.) deve ser limpo antes que seque.
- Limpe com água quente e detergente neutro e, de seguida, seque com um pano macio ou camurça. Retire a sujidade acumulada com produtos de limpeza específicos para superfícies de aço inoxidável.
- Limpe o aço inoxidável apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não utilize produtos inflamáveis.
- Não deixe substâncias ácidas ou alcalinas, tais como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou sumo de limão, sobre a placa de fogão.

### Limpar as partes da placa

- Limpe as partes de esmaltadas e de vidro apenas com um pano macio ou com uma esponja.
- Grelhas, tampas dos queimadores e queimadores, podem ser retirados para limpeza.
- Limpe-os manualmente com água quente e detergente não abrasivo, removendo quaisquer resíduos de alimentos e verificando se nenhum dos orifícios do queimador está entupido.
- Enxague e seque.
- Tome a colocar os queimadores e as tampas corretamente nos respetivos locais.
- Quando tornar a colocar as grelhas, certifique-se de que a área onde assentam a panelas está alinhada com o queimador.
- Os modelos equipados com isqueiro eléctrico e dispositivo de segurança, exigem uma limpeza mais aprofundada da extremidade do acendedor para garantir uma operação correta. Verifique estas partes frequentemente e, se necessário, limpe-as com um pano húmido. Quaisquer restos de alimentos devem ser retirados com um palito ou uma agulha.

**! Para evitar danificar o isqueiro eléctrico, não o utilize quando os queimadores não estiverem instalados.**

### Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

**! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricante.**

## Anomalias e soluções

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

**O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador.
- Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.

**A chama não permanece acesa nas versões com segurança.**

*Foi controlado se:*

- O botão não foi premido até o fundo.
- Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança.
- Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.

**O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.**

*Foi controlado se:*

- Estão entupidos os furos de saída do gás.
- Há correntes de ar nas proximidades do plano.
- A regulação do mínimo não está correcta.

**Os recipientes são instáveis.**

*Foi controlado se:*

- O fundo do recipiente é perfeitamente plano.
- O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica.
- As grades foram invertidas.

## 安装

！在操作您的新器具之前，请仔细阅读本说明书。其中载有安全使用、安装和保养该器具的重要信息。

！请妥善保管这些操作说明书，以供将来参考之用。如果可能会转让该器具，请将操作说明书移交给新机主。

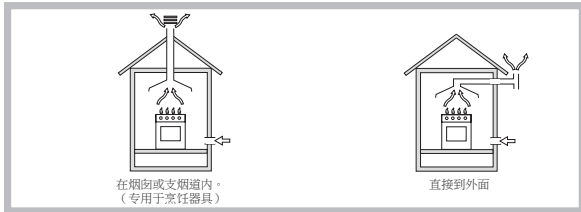
### 安置

！请将包装材料保存在儿童不易触及的地方。该材料可引起哽咽或窒息的危险（参见注意事项和技巧）。

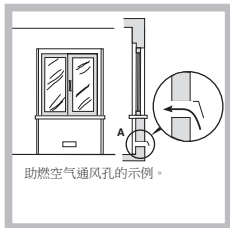
！该器具须由合格的专业人员根据提供的说明进行安装。不正确的安装可能会导致人身或动物伤害或财产损失。

！依据英国标准应用守则 B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 和 B.S. 6891 现行版本的规定，只能在长期持续通风的室内安装和使用本机。必须遵守下列规定：

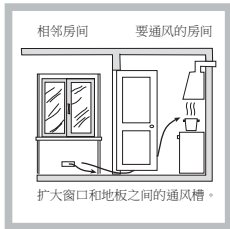
- 该房间必须配备脱排系统，排出燃烧后的烟气。这可包括抽油烟罩或电风扇，每当该器具开机时便会自动启动。



- 该房间还须有适当的空气流通，由于发生燃烧通常都需要空气。按每千瓦安装功率计算，空气流量不得少于 2 立方米/小时。



空气循环系统可通过一根内截面至少达 100 平方厘米的管道直接从外面抽吸空气；开口绝不能受到任何类型的堵塞。



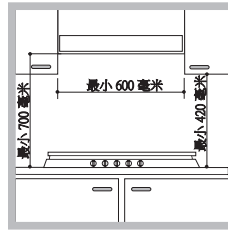
该系统还可提供间接燃烧所需的空气，即从装有上述空气流通管的相邻房间。然而，这些房间不得是公用房、卧室或可能会存在火灾隐患的房间。

- 如果需要频繁、长时间地使用设备，则有必要加强通风，比如可以打开窗户或采用更有效的通风方式，并增加现有的机械抽吸功率。
- 液化石油气因为比空气重，所以会下沉到地面。因此，装有液化石油气钢瓶的房间还必须配有通风口，以便疏散泄漏的燃气。因此，无论是满载还是留有余气的液化石油气钢瓶都不得安装或储藏区（地窖等）。建议在室内将所用的钢瓶仅存放在不受外部热源（烤箱、壁炉、火炉等）影响的位置，这些热源可能使钢瓶的温度升到 50° C 以上。

### 调整器具

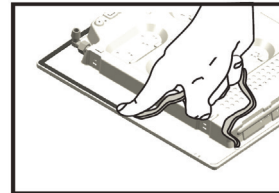
安装炉盘时，必须采取以下预防措施：

- 紧邻该器具的橱柜须比炉盘顶部边缘至少高出 200 毫米以上。
- 抽油烟罩必须根据其相关的安装说明书进行安装，至少与炉盘保持 650 毫米以上的距离（参见附图）。
- 紧邻抽油烟罩的壁柜须高出炉盘至少 420 毫米以上（参见附图）。



如果炉盘安装在壁柜下方，后者必须位于炉盘上方至少 700 毫米处。

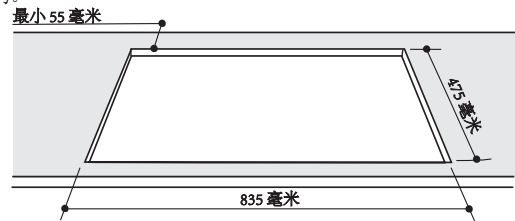
在安装之前，从炉盘上卸下网架和燃烧器，并将炉盘倒置，确保不要损坏热电偶和火花塞。



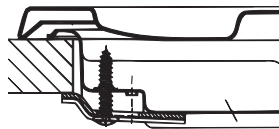
沿着炉盘外边缘施用器具随附的密封件，以防止任何空气、湿气和水通过（见图）。

为了妥当施用密封件，要先确保待密封的表面清洁、干燥而且无任何油脂/油。

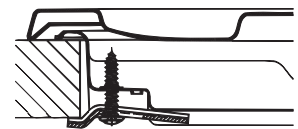
- 安装空穴应有以数字表示的尺寸。紧固钩已配套提供，让您可以将炉盘固定到 20 至 40 毫米厚的上层。为了确保炉盘能够安全地紧固于上层，我们建议您使用配套提供的所有吊钩。



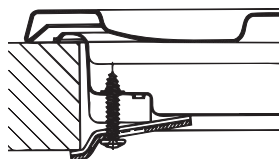
### 吊钩紧固图



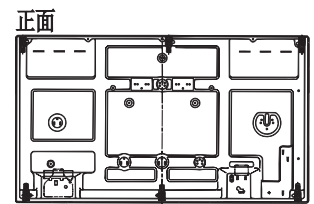
H-20 毫米的上层钩位



H-30 毫米的上层钩位



H-40 毫米的上层钩位



正面

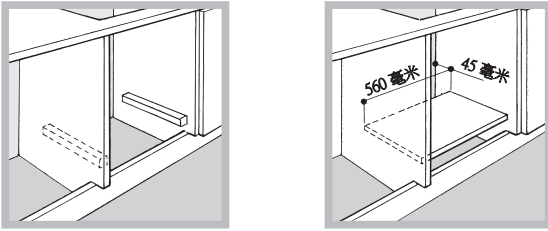
背面

！使用“配件包”中所含的吊钩。

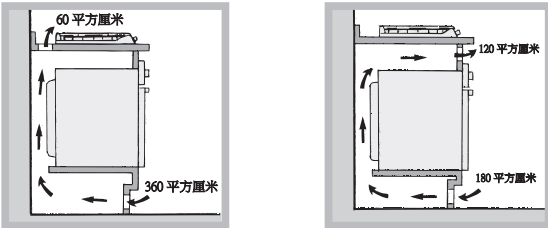
- 凡炉盘未安装于内置烤箱上方，必须安装绝缘木板。此板必须置于距离炉盘下部至少 20 毫米处。

### 通风

为了确保通风充足，必须移除橱柜背面的面板。建议将烤箱平稳安装在两条木板上，或一个面积至少为 45 x 560 毫米的开放式完整平面上（参见图示）。



凡炉盘安装于无强制通风冷却系统的烤箱上方，柜内必须通过能够排出空气的气孔进行充分的通风（参见附图）。



## 电气连接

配备三极电源线的炉盘经设计可通过数据标牌（这位于该器具下部）上标明的交流电压和频率进行操作。电缆的接地线具有绿色和黄色套层。如果要在内置电烤箱之上安装该器具，为了电气安全的目的和更加便于提取烤箱，必须分别进行炉盘与烤箱的电气连接。

### 将电源线连接到电源

对应数据标牌上所示的负载安装一个标准化插头。该器具必须直接连接到采用全极断路器的电源，同时在该器具和电源之间安装 3 毫米的最小接触开孔。断路器必须适合所示的负荷并且必须符合现行电气规章（接地线不得触及断路器）。电源线不得触及温度高于 50°C 的表面。

！安装人员必须确保实施正确的电气连接，符合安全规章。

在连接电源之前，确保：

- 该器具接地并且插头符合法律规定。
- 插座能够承受该器具的最大功率，即数据标牌上所标明的。
- 电压处于数据标牌上所示值的范围之内。
- 插座与该器具的插头兼容。如果插座与插头不兼容，请一名经过授权的技术人员进行更换。不要使用拖线板或复合插座。

！一旦该器具装妥，电源线和电源插座必须便于插接。

！不得弯曲或挤压电线。

！必须定期检查电线，仅由经过授权的技术人员才可进行更换（参见帮助）。

！如未遵守上述安全措施，制造商将不承担任何责任。

## 燃气连接

应将该器具连接到符合国家现行规章的主供气系统或气瓶。进行连接之前，确保炉灶与您希望使用的供气系统兼容。如果情况并非如此，请按照“适应不同类型的燃气”一段中所示的说明操作。

当使用瓶装液化气时，应安装一个符合国家现行规章的压力调节器。

！检查供气压力是否与表 1（“燃烧器和喷嘴规格”）表示的值是一致的。这将确保您的器具安全操作和长期使用。

### 采用刚性管道连接（铜或钢）

！必须采用对该器具不会施加任何类型应力的方式进行供气系统的连接。该器具的气源防溢管上装有一个可调式 L 形管件，这是采用密封圈安装的，以防泄漏。务必在旋转管件之后更换密封圈（随器具提供的密封圈）。供气管件为一个带螺纹的 1/2 钢瓶插入式附件。

### 将一根弹性无缝不锈钢管连接到一个螺纹附件

供气管件为一个带螺纹的 1/2 钢瓶插入式附件。必须确保这些安装的管道在完全伸展时绝不超过 2000 毫米。一旦开始进行连接，确保该弹性金属管道未触及任何移动部件且未受挤压。

！仅使用符合国家现行规章的管道和密封圈。

### 检查连接的密封性

！当安装流程完毕后，使用皂液检查管道连接件。切勿使用明火。

### 适应不同类型的燃气

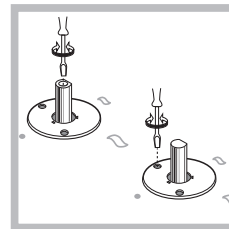
为了使炉盘适应默认类型（炉盘基底或包装上的额定标牌所示）之外的各类燃气，应按以下说明更换燃烧器喷嘴：

1. 卸下炉盘网架，将燃烧器移出其底座。
2. 用 7 毫米套筒扳手拧下喷嘴，将其换为适合新型燃气的喷嘴（参见表 1 “燃烧器和喷嘴特点”）。
3. 按相反顺序重复上述步骤，重新组装各部件。
4. 一旦完成此过程后，将原先的额定标签换为一个示有所用新型燃气的标签。我们的任何服务中心都可提供标签。

• 调整燃烧器的一次空气不需要进行调整。

• 将燃烧器设置到最小档

1. 将开关转到小火位置；






2. 卸下旋钮，调整位于开关销钉中或近旁的调节螺丝，直到小火保持恒稳为止。

3. 将火焰调整到要求的低档，当燃烧器点燃时，迅速将旋钮位置从最小换到最大，再从最大换到最小，反复多次，检查火焰是否熄灭。
4. 有些器具装有一个安全装置（热电偶）。如果该装置在燃烧器设置到小火档时无法工作，使用调节螺丝增大此小火档。
5. 一旦进行调整后，使用封蜡或类似物质更换旁通上的密封圈。

！如果该器具连接到液化气，必须尽可能紧固调节螺丝。

！一旦完成此过程后，将原先的额定标签换为一个示有所用新型燃气的标签。我们的任何服务中心都可提供标签。

！如果所用的燃气压力不同于（或略微不同于）推荐的压力，必须在进气管安装一个合适的压力调节器（以便符合国家现行规章）。

数据标牌	
电气连接	参见数据板
  	<p>此器具符合以下欧洲经济共同体指令：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>—2006 年 12 月 12 日颁布的 2006/95/EC 指令（低电压）及后续修正案</li> <li>—2004 年 12 月 15 日颁布的 2004/108/EC 指令（电磁兼容性）及后续修正案</li> <li>—1993 年 07 月 22 日颁布的 93/68/EEC 指令及后续修正案。</li> <li>—2009 年 11 月 30 日颁布的 2009/142/EC 指令（燃气）及后续修正案。</li> <li>—2012/19/EU 指令及后续修正案。</li> </ul>
生态设计	欧盟指令 66/2014 整体性指令 2009/125/EC。 EN 30-2-1 法规

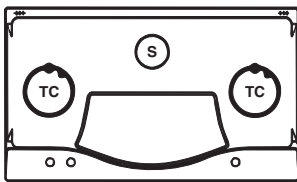
## 燃烧器和喷嘴规格

CN

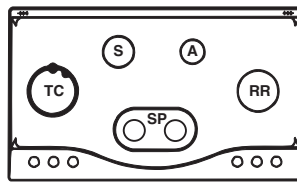
表 1

燃烧器	直径 (毫米)	热功率千瓦 (p.c.s.*)		旁通 1/100 (毫米)	液化气		天然气		
		标称值	减少值		喷嘴 1/100 (毫米)	流量* 克/小时		喷嘴 1/100 (毫米)	流量* 升/小时
						***	**		
缓式快速 (RR)	100	2.60	0.70	39	80	189	186	110(Y)	248
半快速 (中) (S)	75	1.65	0.40	28	64	120	118	96(Z)	157
辅助 (小) (A)	55	1.00	0.40	28	50	73	71	71(X)	95
三冠 (TC)	130	3.25	1.50	61	91	236	232	133(Z)	309
半分式鱼锅燃烧器 (SP)	-	1.50	0.70	39	60	109	107	88	143
供给压力	标称 (毫巴) 最小 (毫巴) 最大 (毫巴)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

- \* 处于 15° C 和 1013,25 毫巴——干燥气体
- \*\* 丙烷 P.C.S. = 50.37 兆焦耳/千克
- \*\*\* 丁烷 P.C.S. = 49.47 兆焦耳/千克
- 天然气 P.C.S. = 37.78 兆焦耳/立方米



PHN 932 T2/IX/A



PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A

## 启动和使用

! 每个旋钮上示有对应燃气器或电加热板\*的位置。

### 燃气器

使用相应的控制旋钮，可将每个燃烧器调节到以下其中一档：

- 关闭
- 🔥 最大
- 🔥 最小

要点燃其中一个燃烧器，在燃烧器旁点燃火柴或打火机，同时，按下相应的旋钮并逆时针转到最大档。

由于燃烧器装有安全装置，因此必须持续按下旋钮大约 2-3 秒，以便自动点火装置可以引燃火苗。

当使用带有一个点火按钮的型号时，尽可能向下按压相应的旋钮并将其逆时针转向最大档，点燃所需的燃烧器。

! 如果火焰意外熄灭，关闭控制旋钮并至少等待 1 分钟，然后试着重新点燃。

要关掉燃烧器，按顺时针方向转动旋钮，直到它停止为止（到达“●”位置时）。

### 使用燃烧器的实用建议

为了确保燃烧器的有效操作：

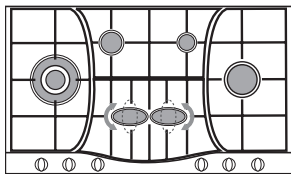
- 使用适合各种燃烧器（参见附表）的适当烹饪用具，让火焰不超出烹饪用具底部。
- 始终使用平底烹饪用具和盖子。
- 当锅内食材达到沸点时，将旋钮转到最小档。

燃烧器	∅烹饪用具直径（厘米）
缓式快速 (RR)	24 - 26
半快速 (S)	16 - 20
辅助 (A)	10 - 14
半分式鱼锅燃烧器 (SP)	16 - 20
三冠 (TC)	24 - 26

为了确定燃烧器的类型，请参阅题为“燃烧器和喷嘴规格”一节中的设计。

### 使用半分式鱼锅燃烧器\*的实用建议\*

两个“半分式鱼锅”燃烧器呈椭圆形，可旋转达 90°。这使该灶具更加灵活机动，可以适应各类应用。



要将两个燃烧器转到 90°，请按以下步骤操作：

- 确保燃烧器处于冷却状态；
- 将整个燃烧器从其护壳中抬出；
- 按所需位置将其重新装入护壳中；
- 在使用前确保燃烧器正确定位。

此外，这两个燃烧器还可以连成一体使用或根据不同形状和尺寸的烹饪用具分开使用：

- 双燃烧器适用于鱼锅或椭圆形烹饪用具（图 A）。

- 双燃烧器适用于烤架或最小尺寸为 28x28 厘米的矩形/方形烹饪用具（图 B）
- 双燃烧器适用于大型烹饪用具（直径为 26-28 厘米）（图 C）。
- 单燃烧器适用于中型烹饪用具（直径为 16-20 厘米）（图 D）。

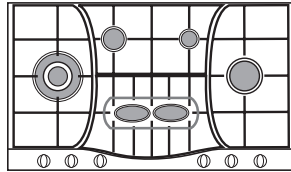


图 A

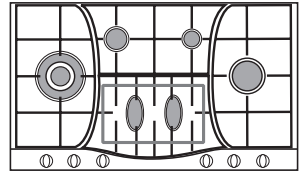


图 B

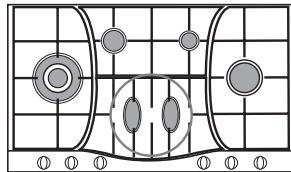


图 C

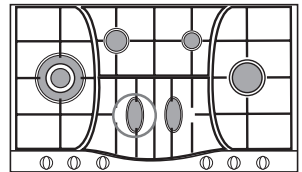


图 D

## 注意事项和技巧

! 该器具的设计和制造符合国际安全标准。为了安全起见，请仔细阅读以下警告事项。

### 安全总则

- 这是 3 级内置器具。
- 燃气用具需要常规换气，保持高效运作。安装炉盘时，请按照“定位”该器具一段中提供的说明操作。
- 这些说明仅对手册中和序列号板上出现其符号的国家有效。
- 此器具设计为家用型，不得用于商业或工业用途。
- 此器具不能安装在室外，包括有顶盖的区域。将此器具暴露于雨水和风暴中具有高危性。
- 请勿赤脚或使用潮湿的手和脚触碰此器具。
- 该器具仅可由成年人根据本手册中所述的说明用于烹调食物。使用此器具用作任何其他用途（如房间供热）均为使用不当，具有高危性。对于不正当、不正确和不合理使用此器具的行为造成的任何损坏，制造商概不负责。
- 确保其他电器的电源线不会接触到烤箱的高温部件。
- 绝不能覆盖用于通风和散热的开口。
- 不用该器具时，始终确保旋钮处于“●”/“○”位置。
- 拔除此器具电源时，应从电源插座中拔出插头，不要拉扯电线。
- 从电源上拔掉插头前，切勿进行任何清洗或维修工作。
- 发生故障时，任何情形下都不应自己尝试维修该器具。由缺乏经验的人员进行维修可能会造成人身伤害或使该器具的故障情况进一步恶化。联系服务中心（参见帮助）。
- 燃气器或电加热板仍有余温时，不要关闭玻璃罩（如果有）。
- 体力、感官或心智减弱者（包括儿童），或缺乏经验的个人，或任何对此产品不熟悉的人员都不能操作该器具。最起码，这些人应由对其安全负责的人士进行监护，或者事先接受有关该器具操作的指导。
- 不能让儿童摆弄该器具。
- 本器具并非专门通过外部计时器或独立的远程控制系统进行操作。

### 处理

- 处置包装材料时：遵循当地法规，以便该包装可能得到再次利用。
- 根据欧洲指令 2012/19/EU 对废弃电气和电子设备制定的要求，不能按照未分类的普通城市废物来处理旧家用电器。须单独收集旧家用电器，以便能最大限度对其所含的材料

\* 仅适用于某些型号。

进行回收和循环利用以及减小对人类健康和环境的影响。产品上打叉的“带轮垃圾桶”标志旨在提醒您，处理该器具时须单独另行收集。消费者应与当地授权商或零售店联系获取正确处理旧家电的相关信息。

## 尊重和保护环境

- 请使用适合的锅盖在密闭的普通锅或平底锅中烹饪食物，并尽量少加水。打开锅盖进行烹饪将会大量地增加能耗。
- 使用完全平整的普通锅和平底锅。
- 如果您烹饪需要很长时间的食品，最好使用高压锅，高压锅可提高两倍的速率并可节省三分之一的能源。

## 维护与保养

### 关闭器具开关

在进行任何工作之前，应将此器具断电。

### 清洗灶台表面

- 应用温水和中性溶剂来清洗所有搪瓷部件和部件。
- 硬水或刺激性洗涤剂如果和不锈钢表面接触时间过长，可能会污染后者。在擦干不锈钢表面之前，应当擦去上面任何食物残渣（水、果汁、咖啡等）。
- 用温水和中性清洁剂进行清洗，然后用软布或软皮擦干。如遇顽固污渍，可用适合于不锈钢表面专用的除垢剂。
- 只用软布或海绵来清洗不锈钢。
- 切勿使用磨蚀性或腐蚀性的产品、氯基清洁剂或钢丝绒。
- 切勿使用蒸汽清洗装置。
- 切勿使用易燃产品。
- 切勿在灶台上残留酸性或碱性物质，如醋、芥末、盐、糖或柠檬汁。

### 清洗灶台部件

- 只用软布或海绵来清洗搪瓷部件和玻璃部件。
- 网格、燃烧器盖子和燃烧器可以先拆卸下来，然后再清洗。
- 先取出网格、燃烧器盖子和燃烧器上的任何食物残渣，然后检查燃烧器入口有没有被堵塞，接着再用温水和温和清洁剂进行清洗。
- 冲洗和干燥。
- 在各个外壳上正确改装燃烧器和燃烧器盖子。
- 当更换网格时，确保将锅架与燃烧器对准。
- 配有电火花塞和安全设备的磨具，需要彻底清洗火花塞一端，以确保正常运转。经常检查这些部件并在必要时，用湿布清洁。任何烘焙食物残渣应当牙签或针具移除。

！为避免损坏电子打火装置，切勿在燃烧器没有外壳包裹时，使用电子打火装置。

### 燃气开关维护

经过一段时间后，开关可能会变得卡住或难以转动。如果发生这种情况，必须更换开关。

！此过程必须由制造商授权的合格技术人员执行。

## 故障排除

该器具可能会不正常工作或根本无法工作。致电服务中心求助之前，看看是否可以做任何事情。首先，查看供气 and 供电系统是否中断，尤其是主供气管的燃气阀门是否打开。

### 燃烧器无法点燃，或者燃烧器周围的火焰不均匀。

检查：

- 燃烧器上的气孔是否堵塞。
- 组成燃烧器的所有活动部件是否正确安装。
- 该器具附近是否有气流。

### 火焰是否在带安全装置机型的器具中熄灭。

检查以确保：

- 您一直按住旋钮。
- 您持续按住旋钮的时间足够长，可激活安全装置。
- 在对应安全装置区域内，气孔没有阻塞。

### 当设置到最小档时，燃烧器无法持续点燃。

检查以确保：

- 气孔没有阻塞。
- 该器具附近没有气流。
- 已适当调整最小档。

### 烹饪用具不平稳。

检查以确保：

- 烹饪用具底部完全平坦。
- 烹饪用具正确位于燃烧器的中心位置。
- 支锅架已正确放置。

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

### التوصيل باستخدام أنبوب صلب (تحاس أو صلب)

! يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة تسمح بعدم حدوث ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد أنبوب قابل للضغط على شكل حرف L مثبت على سطح الجهاز باستخدام عازل لمنع التسربات. يجب دائماً استبدال العازل بعد لف الأنبوب (العازل مزود مع الجهاز). تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.

### توصيل أنابيب الفولاذ المقاوم للصدأ المرنة الممتدة بوصلة

تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2. يجب تركيب هذه الأنابيب بحيث لا يزيد طولها عن 2000 ملم عند تمديدها بالكامل. بعد الانتهاء من التوصيل، تأكد من أن الأنابيب المعدنية القابل للطي لا يلامس أي أجزاء متحركة وهو غير مضغوط.

! لا تستخدم إلا الأنابيب والعوازل التي تتوافق مع اللوائح المحلية المتبعة.

### فحص إحكام التوصيلات

! عند الانتهاء من عملية التركيب، افحص الأنابيب للتحقق من عدم لوجود تسربات بواسطة محلول صابوني. لا تستخدم اللهب أبداً.

### الضبط مع أنواع مختلفة من الغاز

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

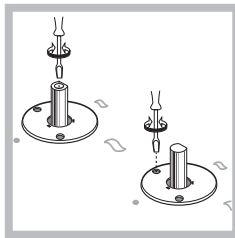
1. اخلع شبكات رف التسخين وتحريكها خارج قواعدها.
2. قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح مقاس 7 ملم، واستبدالها بفوهات من النوع الجديد للغاز (راجع الجدول 1 "مواصفات المحرق والوهة").
3. أعد تركيب الأجزاء باتباع الإجراءات السابقة بالترتيب العكسي.
4. بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر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

• ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق؛  
لا يتطلب الضبط.

• ضبط المحارق على الحد الأدنى

1. افتح الحنفية على وضع اللهب المنخفض؛

2. أخلع المقبض وقم بضبط مسمار الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفية أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.

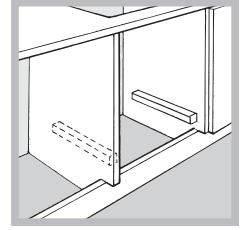
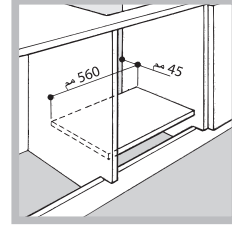


3. بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشعل، قم بتغيير وضع المقبض من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.
4. يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزود حراري). إذا فشل الجهاز في العمل عند ضبط المحارق على اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام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

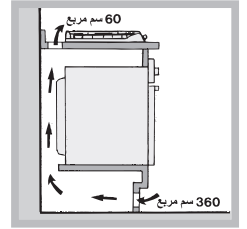
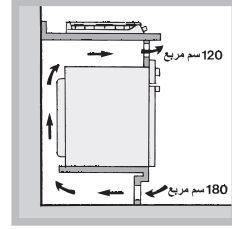
! إذا كان الجهاز متصل بالغاز السائل، فإنه يجب إحكام مسمار الضبط بقدر الإمكان.

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

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



عند تركيب رف فوق الفرن بدون نظام تبريد للتهوية، فإنه يجب توفير تهوية مناسبة داخل الخزانة عن طريق فتحات للتهوية يمكن للهواء أن يمر خلالها (أنظر الرسم).



### التوصيلات الكهربائية

الأفران المزودة بكيل تغذية طاقة ثلاثي الأقطاب، مصممة لتعمل مع تغيير فولطية الدائرة الكهربائية والتردد المشار إليهما على لوحة بيانات الجهاز (يوجد بالجزء السفلي من الجهاز). سلك التأريض في الكابل له غطاء باللونين الأخضر والأصفر. إذا تم تركيب الجهاز فوق فرن كهربائي منجم، فإن التوصيلات الكهربائية لكل من الرف والفرن يجب أن تكون على حدة، وذلك لأهداف الوقاية الكهربائية ولجعل إخراج الفرن أكثر سهولة.

### توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

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

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

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تأكد من أن:

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

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

! على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.

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

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

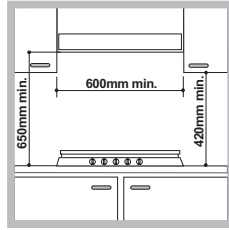
### توصيلات الغاز

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

## التركيب

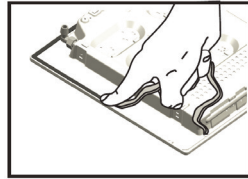
- يجب تركيب الأغطية وفقاً لتعليمات التركيب وعلى بعد أصغر من 650 ملم من رف التسخين (راجع الشكل).
- يجب تركيب الخزائن الحائطية في الغطاء على بعد 420 ملم بعد أدنى من رف التسخين (راجع الشكل).

إذا تم تركيب رف التسخين أسفل خزانة حائطية، فإنه يجب أن تكون هذه الخزانة مركبة على بعد 770 ملم بعد أدنى فوق رف التسخين.



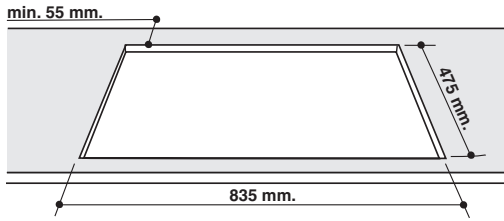
قبل القيام بالتركيب قم بإزالة الشبكات والمشاعل من سطح الطهي وقم بقلبه، وذلك مع مراعاة عدم الإضرار بالمزدوجات الحرارية والشعلات.

ضع حشية إحكام الغلق المرفقة مع الجهاز على الحواف الخارجية لسطح الطهي، وذلك لمنع تسرب الهواء، والرطوبة، والماء (انظر الشكل).

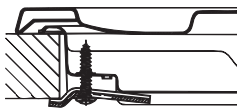


للموضع بشكل صحيح تأكد من أن الأسطح المراد إحكام تثبيتها بالفعل نظيفة وجافة وتخلو من الشحوم / الزيوت.

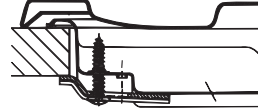
- يجب أن تكون فجوة التركيب لها ذات لمعايير المبينة في الرسم. تسمح لك خطافات التثبيت المزودة بتثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السمك ما بين 20 و 40 مم. للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطافات المزودة.



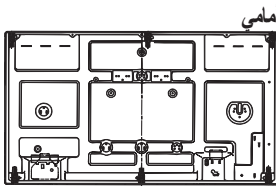
مخطط التثبيت بالخطافات



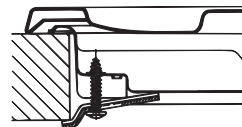
تركيب الخطافات بالنسبة لسطح الارتفاع=30 ملم



تركيب الخطافات بالنسبة لسطح الارتفاع=20 ملم



أمامي



تركيب الخطافات بالنسبة لسطح الارتفاع=40 ملم

خلفي

! استخدم الخطافات الموجودة في "حقيبة المعدات".

- إذا كان رف التسخين ليس مركباً فوق موقد مدمج، فإنه يجب تركيب وحدة خشبية كحماية. ويجب أن توضع على بعد 20 ملم على الأقل من الجزء السفلي بالرف.

### التهوية

للتأكد من تزويد تهوية كافية، يجب إزالة اللوحة الخلفية من الخزانة. يجب تركيب الفرن بحيث يكون موضوعاً على شريحتين من الخشب، أو على مسطح مستو تماماً بفتحة تكون على الأقل 45 x 560 ملم (انظر الرسومات).

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

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

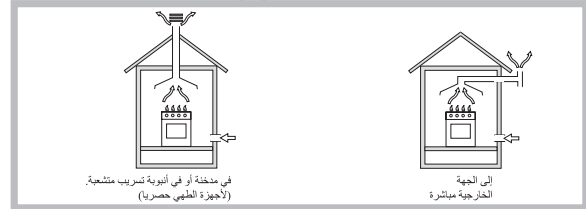
### تحديد الموضع

! أبعاد مواد التعبئة عن متناول يد الأولاد. حيث يمكن أن يسبب خطر الاختناق (انظر الاحتياطات والنصائح).

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

! قد يتم تثبيت هذه الوحدة وتستخدم فقط في غرف التهوية بشكل دائم وفقاً للأنظمة الوطنية الحالية. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

- يجب أن تكون الغرفة مجهزة بنظام باستخلاص الهواء يقوم بطرد أية أدخنة للاحتراق. ويمكن أن يتكون هذا النظام من مروحة كهربائية تبدأ بشكل تلقائي في كل مرة يتم فيها تشغيل الجهاز.

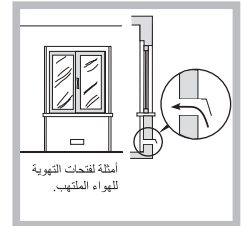


في منفحة أو في أنبوبة تسريب متشعبة (للأجهزة الطهي حصرية)

إلى الحجرة الخارجية مباشرة

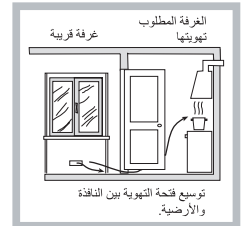
• كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب ألا يكون تدفق الهواء أقل من 2 متر<sup>3</sup>/ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المزودة.

قد يقوم نظام التهوية بأخذ الهواء من الخارج مباشرة بواسطة أنبوب به مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم<sup>2</sup> على الأقل؛ ويجب ألا تكون الفتحة عرضة لأي نوع من الانسداد.



أمثلة لفتحات التهوية للهواء الملتصق.

يمكن للنظام أيضاً أن يقوم بتزويد الهواء اللازم للاحتراق بشكل مباشر، أي من الغرف المجاورة المجهزة بأبواب للتهوية كما تم الشرح بأعلى. إلا أن الغرف يجب ألا تكون الاستخدام العام أو غرف للنوم أو غرف قد تكون عرضة لخطر اندلاع الحرائق.



الغرفة المطلوب تهويتها

غرفة قريبة

توسيع فتحة التهوية بين النافذة والأرضية.

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

• تسقط الغازات البترولية السائلة إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. وعلى ذلك فإن الغرف التي تحتوي على أسطوانات الغازات البترولية السائلة يجب أن تكون مجهزة كذلك بمنافذ تسمح للغازات بالتطاير في حالة حدوث تسرب. ونتيجة لذلك، فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت ممتلئة تماماً أو جزئياً، يجب ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف أو مناطق التخزين التي تقع أسفل المستوى الأرضي (البدروم وغيرها). يُوصى بالاحتفاظ بالأسطوانات، الجارية استخدامها، في الغرفة، ويتم وضعها بحيث لا تكون عرضة للحرارة الصادرة من المصادر الخارجية (الأفران والمدفآت والمواقد وغيرها)، والتي قد تؤدي لارتفاع درجة حرارة الأسطوانة على ما يزيد عن 50 درجة مئوية.

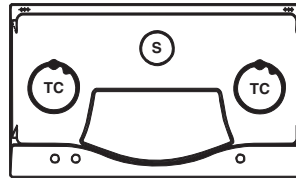
### تركيب الجهاز

يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:

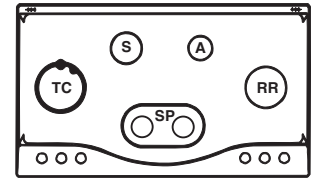
- على خزائن المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متلائمة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 200 ملم من طرف الرف.



غاز طبيعي		الغاز السائل				الجدول 1			
التدفق* (لتر/ ساعة)	جانبي 1/100 (ملم)	التدفق* (جرام/ساعة)		الفوه 1/100 (ملم)	جانبي 1/100 (ملم)	الطاقة الحرارية كيلو واط (p.c.s.* )		القطر (ملم)	محرق
		**	***			مخفض	أسمية		
248	110	186	189	80	39	0.70	2.60	100	سرعة منخفضة (RR)
157	96	118	120	64	28	0.40	1.65	75	نصف سريع (متوسط) (S)
95	71	71	73	50	28	0.40	1.00	55	إضافي (صغير) (A)
309	133	232	236	91	61	1.50	3.25	130	شعلة ثلاثية (TC)
143	88	107	109	60	39	0.70	1.50	-	نصف محرق الأسماك (SP)
20		37	28-30			أسمي (ملي/بار)			ضغط التزويد
17		25	20			حد أدنى (ملي/بار)			
25		45	35			حد أقصى (ملي/بار)			

\* على 15 درجة مئوية و 25, 1013 مللي بار - غاز جاف  
 \*\* بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم  
 \*\*\* بوتان P.C.S. = 49.47 ميغاجول/كغم  
 طبيعي P.C.S. = 37.78 ميغاجول/متر مكعب



PHN 932 T2/IX/A

PHN 961 TS/IX/A  
PHN 962 TS/IX/A

لوحة البيانات	
راجع لوحة البيانات	التوصيلات الكهربائية
<p>يذعن هذا الجهاز لإرشادات السوق الأوروبية المشتركة التالية:</p> <p>2006/95/EC بتاريخ 12/12/06 (جهد منخفض) والتعديلات اللاحقة.</p> <p>2004/108/EC بتاريخ 15/12/2004 (تطابق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة.</p> <p>93/68/EEC من تاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة.</p> <p>2009/142/EC من تاريخ 30/11/2009 (الغاز) والتعديلات اللاحقة.</p> <p>2012/19/EU والتعديلات اللاحقة.</p>	 
تعليمات الاتحاد الأوروبي رقم 66/2014 وتشمل التعليمات 2009/125/EC. لائحة EN-30-2-1.	التصميم الاقتصادي

## استكشاف المشاكل وحلها

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

### المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدًا حول المحرق.

افحص فيما إذا:

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

### اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.

تأكد من أن:

- قد ضغطت المفتاح إلى الداخل بالكامل.
- أقيمت المفتاح مضغوطاً لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان.
- تقوب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوب مع جهاز الأمان.

### المحرق لا يبقى مشغلاً عند إعداده للحد الأدنى.

تأكد من أن:

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

### إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.

تأكد من أن:

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

الغيايات البلدية غير المصنفة. يجب جمع الأجهزة القديمة على أفراد بهدف إنجاز عملية استرداد وإعادة تدوير المواد التي تحتوي عليها وتقليل تأثيرها على صحة الإنسان والبيئة. إشارة "السلة الدائرية" المشطوبة على المنتج تذكرك بالتزامك بأنه عند التخلص من الجهاز، يجب تجميعه على حدة.

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

## احترام و حفاظت از محیط زیست

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

## الصيانة والعناية

### إيقاف تشغيل الجهاز

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

### تنظيف سطح الموقد

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

### تنظيف أجزاء الموقد

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

! لتجنب تعرض جهاز الإشعال الكهربائي للتلف، لا تستخدمه إذا كانت الشعلات ليست في مكانه.

### صيانة حنفية الغاز

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

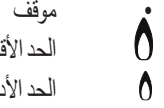
! يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

## بدء التشغيل والاستخدام

! يتم عرض موقف الموقد الغازي المقابل على كل مقبض الباب.

### محارق الغاز

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



الإشعال أحد المحارق، قم بإشعال عدد كبير من أو قداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط المفتاح الملائم إلى الأسفل وأدره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الحد الأقصى. إذا كان المحرق مزوداً بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 2-3 ثوانٍ للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بإبقاء اللهب مشتعلًا حتى يسخن.

عند استخدام الطرازات المزودة بزر إشعال، أشعل المحرق المطلوب بواسطة الضغط لأسفل على المفتاح الملائم إلى الأسفل قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه إعداد الحد الأقصى.

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

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

### نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاحة:

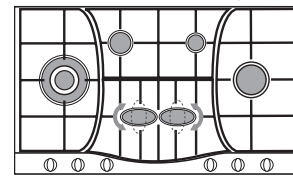
- استخدم إناء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللهب الجهة السفلى من إناء الطهي.
- استخدم دائما إناء طهي له قاعدة مستوية وغطاء.
- عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغليان، أدر المفتاح إلى الحد الأدنى.

محرق	Ø قطر أواني الطهي (سم)
سرعة منخفضة (RR)	22- 24
نصف سريع (متوسط) (S)	16 – 20
إضافي (A)	10-14
نصف محرق الأسماك (SP)	16-20
شعلة ثلاثية (TC)	24-26

لتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في الفصل المعنون "مواصفات المحرق والفوهة".

### نصيحة عملية لاستخدام محرق مقلاة السمك النصفية \*

محرقاً "مقلاة السمك النصفية" نواتا شكل بيضاوي ويمكن لفها بزاوية 90 درجة. ويجعل هذا سطح الطهي أكثر مرونة فيما يتعلق بكيفية الاستخدام.



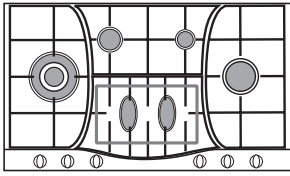
من أجل لف المحرقين بدرجة 90 درجة، اتبع ما يلي:

- تأكد من أن كلا المحرقين باردان.
  - ارفع المحرق بالكامل خارج الفجوة؛
  - ضع المحرق في مكانه بالوضع المطلوب؛
  - تأكد من أن كلا المحرقين تم وضعهما بالشكل الصحيح قبل الاستخدام.
- بالإضافة إلى ذلك، يمكن استخدام المحرقين بالتبادل أو بشكل منفصل مع أواني الطهي أو الأشكال والمقاسات المختلفة:

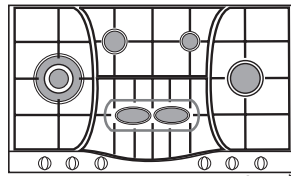
- محرق مزدوج لمقلاة السمك أو الأواني البيضاوية (الشكل A).
- محرق مزدوج للصواني أو أوعية الطهي المستطيلة/المربعة مع حد أدنى للأبعاد هو 28x28 سم (الشكل B).

\* متوفر في طرازات معينة فقط.

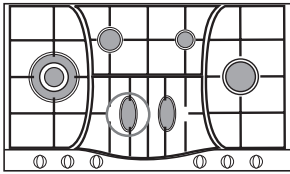
- محرق مزدوج لأواني الطهي ذات الحجم الكبير (قطر 26-28 سم) (الشكل C).
- محرق مزدوج لأواني الطهي ذات الحجم المتوسط (قطر 16-20 سم) (الشكل D).



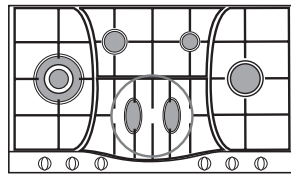
الرسم B



الرسم A



الرسم D



الرسم C

## وسائل حذر ونصائح

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

### الوقاية العامة

- هذا الجهاز هو جهاز طراز 3 من الجهاز المنجم.
- أجهزة الغاز تحتاج إلى تهوية عادية لضمان التشغيل الفعال. عند تركيب الرف، اتبع التعليمات المزودة في ورقة "تحديد موضع" الجهاز.
- هذه التعليمات تنطبق فقط على الدول التي تظهر رموزها في الدليل وعلى لوحة الرقم التسلسلي.
- تم تصميم الجهاز للاستعمال البيتي داخل المنزل وهو غير معد للاستعمال التجاري أو الصناعي.
- يجب عدم تركيب الجهاز خارج المنزل، حتى وإن كان ذلك في مناطق مغطاة. من الخطر جداً إبقاء الجهاز عرضة للشتاء والعواصف.
- لا تلامس الجهاز وأنت حافي القدمين أو ببيدين ورجلين مبلتين أو رطبتين.
- يجب استخدام الجهاز من قبل البالغين فقط لتحضير الطعام، بموجب التعليمات المزودة في هذه الكراسة. أي استخدام آخر (مثل تنفئة الغرف) من شأنه أن يكون غير صحيح ولذلك أن يلحق الضرر. لن يتحمل المصنع أية مسؤولية عن خطر ينتج عن الاستخدام، غير الملائم، غير الصحيح وغير اللائق للجهاز.
- تأكد من أن كبلات تزويد الطاقة الخاصة بالأجهزة الكهربائية الأخرى لا تلامس الأجزاء الساخنة من الفرن.
- يمنع تغطية الفتحات المعدة للتهوية ولعزل الحرارة منعاً باتاً.
- تأكد دائماً من أن المفاتيح موجودة بالوضع "●" "○" عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام.
- عند فصل الجهاز عن الكهرباء، اسحب دائماً القابس من مقبس الشبكة الرئيسية، لا تسحب الكبل.
- لا تقم بأي عملية تنظيف أو صيانة دون فصل القابس عن شبكة الكهرباء الرئيسية.
- في حال حدوث خلل في عمل الجهاز، لا تحاول، بأي شكل من الأشكال، تصليح الجهاز بنفسك. يمكن لإجراء التصليحات من قبل أشخاص قليلي الخبرة أن يلحق الأذى أو حتى إلى تعطيل الجهاز. اتصل بمركز الخدمة (انظر المساعدة).
- لا تغلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو ما زالت ساخنة.
- يجب عدم تشغيل الرف من قبل أشخاص (بمن فيهم الأولاد) ذوي القدرات الجسدية، الشعرية أو العقلية المتدنية، من قبل أشخاص تنقصهم التجربة أو أي شخص ليست له دراية بالمنتج. يمكن توفير النصح لهؤلاء الأشخاص، على الأقل، من قبل شخص يتحمل المسؤولية عن أمانهم أو الحصول على تعليمات أولية متعلقة باستخدام الجهاز.
- لا تدع الأطفال يعثون بالجهاز.
- هذا الجهاز غير مُعد للتشغيل بواسطة عداد خارجي للوقت أو نظام خارجي للتحكم عن بعد.

### التخلص

- عند التخلص من مواد التعبئة: تقيّد بالقوانين المحلية حيث يمكن لمواد التعبئة أن يعاد تصنيعها.
- تقضي التوجيهات الأوروبية 2012/19/EU المتعلقة بالأجهزة الإلكترونية التالفة (WEEE) بعدم التخلص من الأجهزة الإلكترونية البيئية القديمة بواسطة دورة جمع

**Indesit Company S.p.A.**

Viale Aristide Merloni,47

60044 Fabriano (AN)

[www.hotpoint-ariston.com](http://www.hotpoint-ariston.com)