

ES

Español

Manual de instrucciones

ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,4
Descripción del aparato,5
Instalación,22
Puesta en funcionamiento y uso,27
Precauciones y consejos,28
Mantenimiento y cuidados,28
Anomalías y soluciones,29

AUS

English

Operating Instructions

HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Installation,6
Start-up and use,11
Precautions and tips,12
Maintenance and care,12
Troubleshooting,13

FR

Français

Mode d'emploi

TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,2
Assistance,4
Description de l'appareil,5
Installation,14
Mise en marche et utilisation,19
Précautions et conseils,20
Nettoyage et entretien,20
Anomalies et remèdes,21

AUS

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.

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.

AUS

Assistance

Communicating:

- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

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

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

FR

Assistance

Indiquez-lui :

- 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.

! Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

ES

Asistencia

Comuniqué:

- 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.

! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos no originales.

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

ARISTON PRIORITY SERVICE

If you are not completely satisfied with your appliance or require service call:

Australia
Phone: 1300 815 589
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

AUSTRALIA ARISIT PTY LIMITED

40-44 Mark Anthony Drive, Dandenong South,
VIC 3175, Australia
Fax: Service & Sales (03) 9768 0838

Email: consumer.care@arisit.com

GENUINE ACCESSORIES & SPARE PARTS

A wide range of genuine accessories are available for your appliance call:

Australia
Phone: 03 9768 0888
New Zealand
Phone: (09) 306 1020

NEW ZEALAND ARISIT PTY LIMITED

PO Box 68-140 Newton, Auckland
1145, New Zealand
Fax: (09) 302 0077

Email: sales@aristonappliances.co.nz

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

AUS

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**

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

FR

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

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

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

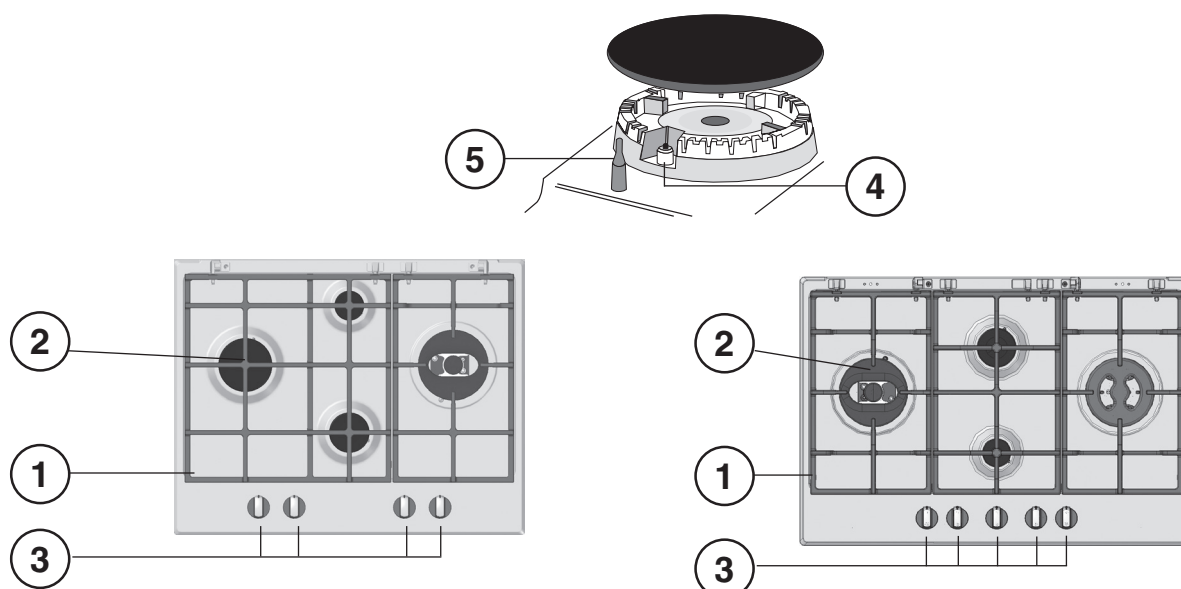
ES

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.



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.

Compliance with standards

This cooktop must be installed by an authorised person in accordance with the requirements of local gas and electrical authorities, as well as the latest published versions of the following standards:

- AS/NZS 5601 Gas installation and pipe sizing
- SAA Wiring Rules.

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 and authorised professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Kitchen Ventilation

Where the total input of all appliances exceeds 3 MJ/h for each cubic metre of the room or enclosure volume, the space shall be ventilated by one of the methods detailed below. For the purpose of assessing the adequacy of ventilation, the space that cannot be isolated by doors is the 'volume of a room'.

Natural ventilation direct from outside

Two permanent openings shall be provided directly to outside. The openings shall be located to ensure the distance between the top of the upper opening and the ceiling of the room or enclosure, and the distance between the bottom of the lower opening and the floor of the room or enclosure does not exceed 5% of the height of the room or enclosure. The minimum free ventilation area provided by each opening shall be calculated using the following formula:

$$A = 3 \times T$$

where

A = the minimum free ventilation area (cm²)

T = the total gas consumption of all appliances (MJ/h)

The minimum vertical dimension of any free ventilation opening shall be 6 mm.

NOTE 1 When used in this Clause, the term 'directly to outside' means any one of the following options, provided that the ventilation path is unobstructed by building material or insulation:

- Directly through an outside wall (preferred option).
- Through an outside wall but offset.
- Into a cavity ventilated to outside.
- Into an under floor space ventilated to outside.
- Into a roof space ventilated to outside.

NOTE 2 The two openings may be combined provided that the top and bottom of the opening reach the limits set by this Clause.

Natural ventilation via adjacent room

Two permanent openings shall be provided in the room or enclosure. The openings shall be located to ensure the distance between the top of the upper opening and the ceiling of the room or enclosure, and the distance between the bottom of the lower opening and the floor of the room or enclosure does not exceed 5% of the height of the room or enclosure.

The minimum free ventilation area provided by each opening shall be calculated using the following formula:

$$A = 6 \times T$$

where

A = the minimum free ventilation area (cm²)

T = the total gas consumption of all appliances (MJ/h)

These requirements shall apply to all subsequent rooms until a room is ventilated to outside, in accordance with the previous section, or the total input of the appliances does not exceed 3 MJ/h for each cubic metre of the total volume of the enclosure and rooms.

The minimum vertical dimension of any free ventilation opening shall be 6 mm.

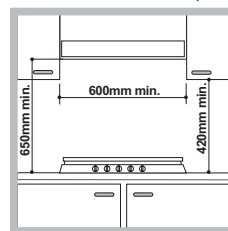
NOTE: The two openings may be combined provided that the top and bottom of the opening reach the limits set by this Clause.

- 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.

Adjacent cabinetry

The location of connection points is given in the table on page 5. For trouble-free operation of appliances installed in housing units, the minimum distances shown in fig.4 should be observed. It is recommended that the adjacent kitchen surfaces should be capable of withstanding temperatures of 65°C. Also, the following must be observed:

- The appliance should be installed next to cabinetry which is no taller than the top of the cooker hob.
- The wall in direct contact with the back panel of the cooker must be made of non-flammable material. During operation of the cooker, the back panel of the cooker could reach a temperature of 50°C above room temperature.
- 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).



The following minimum clearances to combustible materials must be observed:

- Minimum clearance from edge of burner to side wall must be 200 mm.
- Minimum clearance from edge of burner to rear wall must be 55 mm.

Range hoods

Range hoods and overhead exhaust fans must be installed according to manufacturers' instructions but in no case shall clearance from hob burners be less than 650 mm for range hoods and 750 mm for overhead exhaust fans.

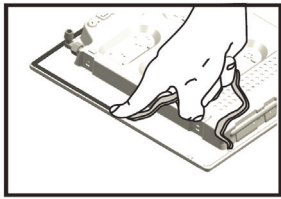
- If the hood is installed below a wall cabinet, the latter must be at least 700 mm (millimetres) above the surface of the hob.

Fitting the cooktop above an oven

When installing the cooktop above an oven, both the electricity supply cable and the gas pipe or flexible hose must not touch hot parts of the oven housing. When installing above a built-under oven without forced cooling ventilation, suitable air vents should be provided for (inlet at least 200 cm² from the bottom, outlet at least 120 cm² from the top part) to allow adequate ventilation inside the housing unit.

Also a wooden panel should be installed beneath the hob as insulation, positioning it at a minimum distance of 15 mm from the hob housing.

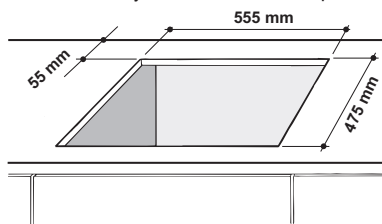
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs..



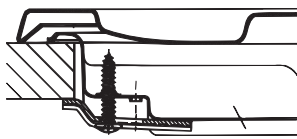
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

For proper application make sure the surfaces to be sealed are clean, dry and free of any grease/oil.

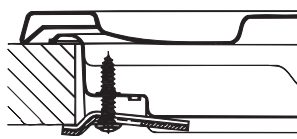
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



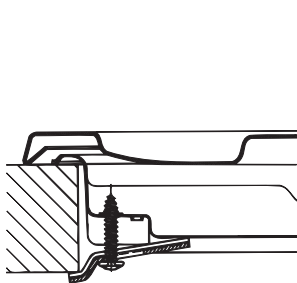
Hook fastening diagram



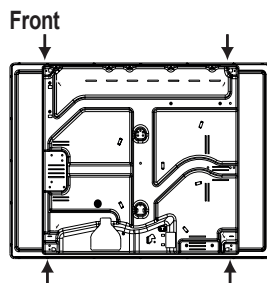
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



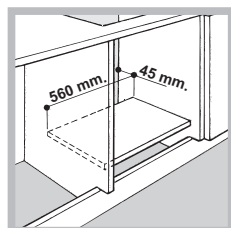
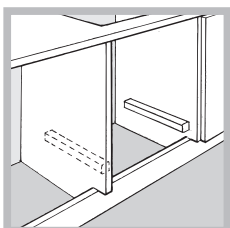
Back

! 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).



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

Check The Gas Type

! Before installation, check that the gas type (natural gas or Universal LPG) of the cooker is suitable for the gas type available to the installation. It is extremely dangerous to use the wrong gas type with any appliance, as fire or serious injury can result.

This cooker is supplied from the factory already set for Natural Gas. To convert the cooker to LPG (or back to Natural Gas from LPG), follow the directions later in this section.

Fit regulator supplied for Natural Gas (if applicable) at rear of appliance, and as close as practicable to the appliance.

It is recommended that an isolating valve and union be fitted, to enable simple disconnection for servicing. These are to be in an accessible location.

! 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.

Pipe or Hose Connection

This appliance is suitable for use with either a flexible connection or rigid copper connection.

Either a rigid metal pipe with fittings in compliance with the standards in force must be used for connecting to the nipple union (threaded ½" G male fitting) situated at the rear of the appliance to the right (fig.8), or an approved flexible hose of class B or D.

Should it be necessary to turn the fitting, the gasket (supplied with the appliance) must be replaced.

If a flexible hose is used, it should be as short as possible with a maximum length of 1.2 metres;

- the flexible connection must be approved to class B or D of AS/NZS1869 as a minimum.
- it should not be bent, kinked or compressed;
- it should not be in contact with the rear wall of the appliance or in any case with parts which may reach a temperature of 50°C;
- it should not come into contact with pointed parts or sharp corners;
- it should not be subject to any pulling or twisting forces;
- it should be easy to inspect along its entire length in order to be able to check its condition.
- The supply connection point must be accessible with the appliance installed.
- The inner diameters of the pipe are as follows:
8 mm for LPG;
13 mm for Natural Gas.

Checking the tightness of the connection

Upon completion of installation, check the gas circuit, the internal connections and the taps for leaks using a soapy solution (never a flame). Also check that the connecting pipe cannot come into contact with moving parts which could damage or crush it. Make sure that the natural gas pipe is adequate for a sufficient supply to the appliance when all the burners are lit

Duplicate Data Plate

Where the data plate is obscured by cabinetry when the cooker is in the installed position, place a duplicate data plate on a surface of the cabinetry adjacent to the cooker.

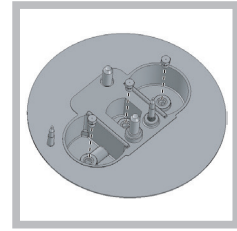
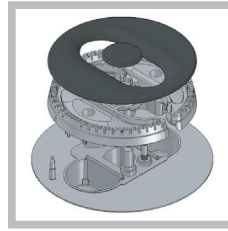
Adapting to different types of gas

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. Stickers are available from any of our Service Centres.

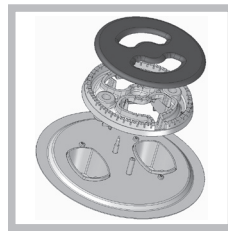
Replacing the nozzles on separate "double flame" burners

1. Remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);
2. Unscrew the burners with a 7 mm wrench spanner. The internal burner has a nozzle, the external burner has two (of the same size). Replace the nozzle with models suited to the new type of gas (see table 1).
3. Replace all the components by repeating the steps in reverse order.



Replacing the Triple ring burner nozzles

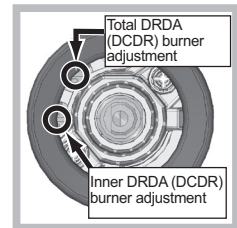
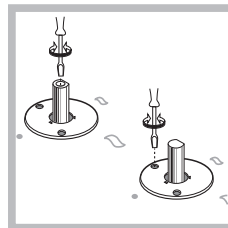
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.



- 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.

! In the event of single-control DRDA (DCDR) burners, adjustment can be performed by intervening on the 2 screws located near the tap pin (see picture).



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).

Post Installation Checks

Perform post installation checks and ensure proper and safe operation before leaving. Test all burners individually and in combination.

Leak Check

- Ensure all gas control knobs are in the Off position.
- Ensure the gas supply is switched on.
- Spray a solution of soapy water onto all gas joints as well as the full length of any flexible hoses. **UNDER NO CIRCUMSTANCES USE A NAKED FLAME IN CHECKING FOR LEAKS.**

If bubbles appear anywhere, turn the gas supply off, check all connections and retest. If satisfactory operation cannot be achieved, contact place of purchase or their appointed agent for service.

Flame check

Turn each burner on, and ensure that the flame is blue with minimal yellow tipping. If there is significant yellow tipping, flame lift off or excessive noise, check pressure and adjust at the regulator if necessary.

If satisfactory operation cannot be achieved, contact place of purchase or their appointed agent for service.

Igniter operation

Check that the igniter for each burner successfully ignites the gas.

If an igniter fails to work, first remove the plug from the electrical power outlet, and then check that all the electrical connections are in place.

If satisfactory operation cannot be achieved, contact place of purchase or their appointed agent for service.

Low flame setting

Check the low flame setting for each hob burner to ensure that the minimum flame will not be extinguished by air draughts.

- Light the burner.
- Turn the control until it engages in the minimum position.
- Ensure the flame is stable and will not be extinguished by air draughts.

To adjust the minimum flame:

Follow the procedure described in the gas conversion instruction.

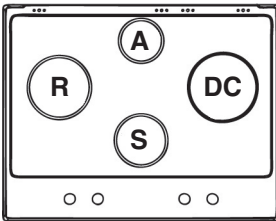
DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE IN ANY WAY, OTHER THAN AS DESCRIBED IN THESE INSTRUCTIONS.

Burner and nozzle specifications

	Natural Gas (1.0 kPa)		ULPG (2.75 kPa)	
	Ø Injector (mm)	GC (MJ/hr)	Ø Injector (mm)	GC (MJ/hr)
Auxiliary Burner	0.85	3.6	0.50	3.3
Semi Rapid Burner	1.10	6.0	0.64	5.5
Rapid Burner	1.24	7.8	0.80	9.0
Dual Control Wok Burner	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		34.4		34.3

Gas Connection

Gas Inlet fitting	1/2" BSP (male) thread
Location of gas inlet	40 mm from rear edge 40 mm from right hand edge



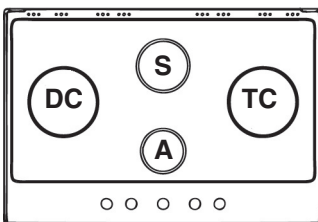
PK 640 R GH AUS.1

Burner and nozzle specifications

	Natural Gas (1.0 kPa)		ULPG (2.75 kPa)	
	Ø Injector (mm)	GC (MJ/hr)	Ø Injector (mm)	GC (MJ/hr)
Auxiliary Burner	0.85	3.6	0.50	3.3
Semi Rapid Burner	1.10	6.0	0.64	5.5
Wok Burner	1.19 (x2)	13.5	0.70 (x2)	13.0
Dual Control Wok Burner	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		40.1		38.3

Gas Connection

Gas Inlet fitting	1/2" BSP (male) thread
Location of gas inlet	40 mm from rear edge 40 mm from right hand edge



PK 750 RT GH AUS.1

! The product was tested in accordance with AS4551 standard

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas cooker hobs are equipped with discrete power adjustment that allows for accurately adjusting the flame to 5 different power levels. Thanks to this system, gas hobs are also capable of guaranteeing the same cooking results for each recipe, as the optimal power level for the desired type of cooking can be identified in an easier, more accurate way.

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.

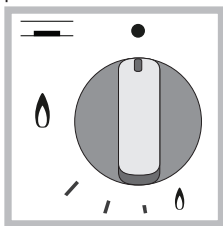
When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! 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).

Discrete flame adjustment

The selected burner can be adjusted - by means of the knob - to 5 different power levels.



To shift between levels, simply turn the knob towards the desired power level.

A click signals the passage from one power level to the other. The selected power level is indicated by the corresponding symbol

(symbols and, on hobs equipped with a display, by the LEDs that turn on (5 = max.

power; 1 = min. power). The system guarantees accurate flame adjustment and uniform cooking results by facilitating selection of the desired power level.

The “double-flame” burner

This gas burner consists of two concentric flame rings that can operate jointly or independently (in case of dual-control only).

As the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed down for approximately 2-3 seconds until the device keeping the flame automatically alight heats up.

Dual control:

Each ring comprising the burner has its own control knob:

The knob marked with the symbol controls the outer ring.

The knob marked with the symbol controls the inner ring.

To activate any one of the two rings, press the corresponding knob and turn it anti-clockwise to the maximum power setting .

In order to use the double-flame burner to its full potential, avoid simultaneously setting the inner ring to minimum power and the outer ring to maximum power.

Single control:

The rings comprising the burner are activated through a single control knob.

To simultaneously turn on both rings, position the knob on the symbol (max) - (min) then press and turn the knob anti-clockwise.

To turn on the inner ring only, position the knob on the symbol (max) - (min) then press and turn the knob clockwise.

To switch modes, it is necessary to switch off the burner.

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

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	24 - 26

Pans to be used on 60 cm hobs

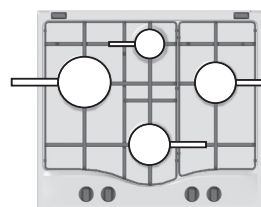
Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26
Double Flame (DCDR internal)	10 - 14
Double Flame (DCDR external)	26 - 28

Pans to be used on 75 cm hobs

! On the models supplied with a reducer shelf, remember that this should be used only for the Double flame internal (DCDR internal) burner when you use casserole dishes with a diameter under 12 cm.

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

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



greatest stability.

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

Precautions and tips

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

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (see Assistance).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- 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.**

Safety warnings:

- Do not use or store flammable materials near this appliance.
- Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.
- Do not modify this appliance.
- Not suitable for operation with aftermarket lids or cover fitted.
- Where this appliance is installed in marine craft or in caravans it shall not be used as a space heater.

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.

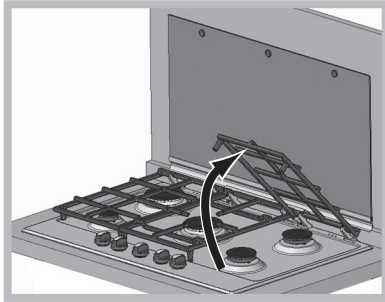
Cleaning the hob parts

- 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.

! It is not necessary to remove the pan supports in order to clean the hob surface. Thanks to the support system, simply lift and hold the pan supports or rotate them until they rest against a rear support.

Do not place the hot grids on top of the glass cover (if applicable), otherwise the rubber plugs on the glass may be damaged.



Gas tap maintenance

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

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

Troubleshooting

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

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

Check whether:

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

The flame dies in models with a safety device.

Check to make sure that:

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

The burner does not remain lit when set to minimum.

Check to make sure that:

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

The cookware is unstable.

Check to make sure that:

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

Installation

! Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire cette notice avec la plus grande attention. Elle contient des informations importantes destinées à assurer votre sécurité lors de l'utilisation, l'installation et l'entretien de l'appareil.

! Veuillez conserver cette notice afin de pouvoir la consulter ultérieurement. En cas de cession de l'appareil à un tiers, veuillez également lui transmettre cette notice.

Conformité aux normes en vigueur

Cette table de cuisson doit être installée conformément aux règles définies par les autorités locales de gaz et d'électricité et aux dernières versions publiées des normes suivantes :

- AS/NZS 5601 Code relatif à l'installation d'appareils à gaz
- Règles de câblage de la SAA

Positionnement

! Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Ils peuvent représenter un danger d'étouffement (*voir Précautions et conseils*).

! L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies. Une installation incorrecte peut être à l'origine de blessures pour les personnes et les animaux ou de dommages matériels.

Ventilation de la cuisine

Si la consommation totale de tous les appareils dépasse les 3 MJ/h par mètre cube de la pièce ou du volume de l'enceinte, l'espace doit être ventilé par l'une des méthodes décrites en détails ci-dessous. Le critère " volume de la pièce " pris en compte pour déterminer si la ventilation est adéquate ou non correspond à l'espace ne pouvant pas être isolé par des portes.

Ventilation naturelle directe venant de l'extérieur

Deux ouvertures permanentes vers l'extérieur doivent être ménagées. Les ouvertures doivent être placées de manière à assurer que la distance entre le haut de l'ouverture supérieur et le plafond de la pièce ou de l'enceinte, et la distance entre le bas de l'ouverture inférieure et le sol de la pièce ou de l'enceinte ne dépassent pas 5 % de la hauteur de la pièce ou de l'enceinte. La surface de ventilation libre minimale fournie par chaque ouverture sera calculée en utilisant la formule suivante :

$$A = 3 \times T$$

où

A = la surface de ventilation libre minimale (cm²)

T = la consommation totale de gaz de tous les appareils (MJ/h)

La dimension verticale minimale de toute ouverture de ventilation libre doit être de 6 mm.

NOTE 1 Lorsqu'elle est utilisée ici, l'expression " directement vers l'extérieur " signifie l'une des options ci-dessous, à condition que le chemin de ventilation ne soit pas obstrué par des matériaux de construction ou d'isolation :

- Directement à travers un mur extérieur (option préférée).
- À travers un mur extérieur mais avec un décalage.
- Dans une cavité ventilée vers l'extérieur.
- Dans un espace situé sous le sol et ventilé vers l'extérieur.
- Dans un espace en toiture ventilé vers l'extérieur.

NOTE 2 Les deux ouvertures peuvent être combinées à condition que le haut et le bas de l'ouverture atteignent les limites fixées dans cette notice.

Ventilation naturelle par le biais d'une pièce adjacente

Deux ouvertures permanentes doivent être ménagées dans la pièce ou l'enceinte. Les ouvertures doivent être placées de manière à assurer que la distance entre le haut de l'ouverture supérieur et le plafond de la pièce ou de l'enceinte, et la distance entre le bas de l'ouverture inférieure et le sol de la pièce ou de l'enceinte ne dépassent pas 5 % de la hauteur de la pièce ou de l'enceinte.

La surface de ventilation libre minimale fournie par chaque ouverture sera calculée en utilisant la formule suivante :

$$A = 6 \times T$$

où

A = la surface de ventilation libre minimale (cm²)

T = la consommation totale de gaz de tous les appareils (MJ/h)

Ces exigences s'appliquent à toutes les pièces suivantes, jusqu'à ce qu'une pièce soit ventilée vers l'extérieur, conformément à la section précédente, ou si la consommation totale de tous les appareils ne dépasse pas les 3 MJ/h par mètre cube de la pièce ou de l'enceinte.

La dimension verticale minimale de toute ouverture de ventilation libre doit être de 6 mm.

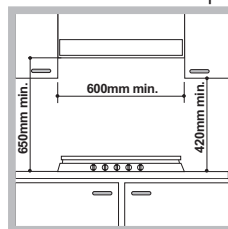
REMARQUE : Les deux ouvertures peuvent être combinées à condition que le haut et le bas de l'ouverture atteignent les limites fixées dans cette notice.

- Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent au niveau du sol. Par conséquent, les pièces contenant des bouteilles de gaz liquéfié doivent aussi disposer d'ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation des éventuelles fuites de gaz. C'est pourquoi les bouteilles de gaz liquéfié, qu'elles soient partiellement ou complètement pleines, ne doivent pas être installées dans des pièces ou des espaces de stockage se situant en-dessous du niveau du sol (par exemple, dans des caves, etc.). Il est conseillé de ne conserver dans la pièce que la bouteille en cours d'utilisation et de la placer de telle sorte qu'elle ne puisse pas être exposée à la chaleur produite par des sources extérieures (fours, cheminées, poêles, etc.) qui pourraient faire grimper la température de la bouteille au-dessus de 50 °C.

Mobilier adjacent

L'emplacement des points de raccordement est indiqué au tableau situé à la page 5. Pour éviter les problèmes de fonctionnement des appareils encastrés dans des meubles, il convient de respecter les distances minimales représentées sur la figure 4. Il est recommandé que les surfaces adjacentes de la cuisine soient capables de résister à des températures de 65°C. Les conditions suivantes doivent également être respectées :

- L'appareil doit être installé à proximité de mobilier dont la hauteur ne dépasse pas le dessus de la plaque de cuisson.
- Le mur en contact direct avec le panneau arrière de la cuisinière doit être composé d'un matériau non inflammable. Pendant le fonctionnement de la cuisinière, le panneau arrière de cette dernière peut atteindre une température de 50 °C supérieure à la température de la pièce.
- 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).



Il faut respecter les espacements minimum suivants par rapport aux matériaux combustibles :

- L'espacement minimum entre le bord du brûleur et le mur latéral doit être de 200 mm.
- L'espacement minimum entre le bord du brûleur et le mur arrière doit être de 55 mm.

Hottes

Les hottes et les systèmes de ventilation de plafond doivent être installés selon les instructions du fabricant mais l'espacement par rapport aux brûleurs de la plaque de cuisson ne doit en aucun cas être inférieur à 650 mm pour les hottes et 750 mm pour les systèmes de ventilation.

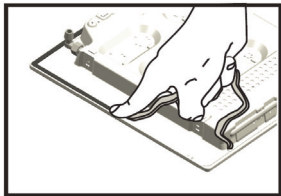
- Si la hotte est installée en-dessous d'un élément mural, ce dernier doit être situé au moins 700 mm (millimètres) au-dessus de la surface de la plaque.

Installation de la table de cuisson au-dessus d'un four

En cas d'installation de la table de cuisson au-dessus d'un four, il est impératif que ni le câble d'alimentation électrique ni le tuyau de gaz (flexible ou non) ne soient en contact avec les parties chaudes du four.

En cas d'installation au-dessus d'un four encastré ne disposant pas de ventilation forcée pour assurer son refroidissement, il faut créer des ouvertures d'aération afin de permettre une ventilation adéquate à l'intérieur du meuble (au moins 200 cm² en bas pour l'arrivée d'air et au moins 120 cm² en haut pour la sortie). Il faut en outre installer une planche de bois sous la plaque de cuisson en guise d'isolation, à une distance minimale de 15 mm du meuble.

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.

- Le trou réalisé pour y installer la plaque de cuisson doit avoir les dimensions représentées sur la figure. Des crochets de fixation sont fournis, destinés à fixer la plaque de cuisson sur des plans de travail de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour assurer la bonne fixation de la plaque sur le plan de travail, nous vous recommandons d'utiliser tous les crochets fournis.

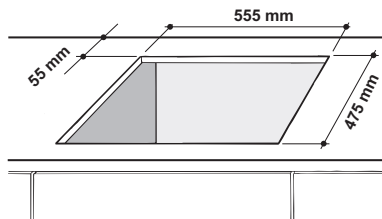
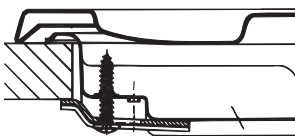
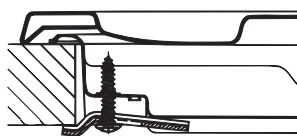


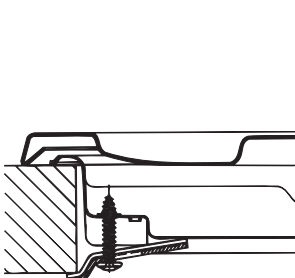
Schéma de fixation des crochets



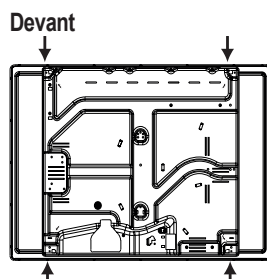
Position du crochet pour top
H=20mm



Position du crochet pour top
H=30mm



Position du crochet pour top
H=40mm



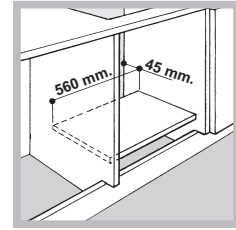
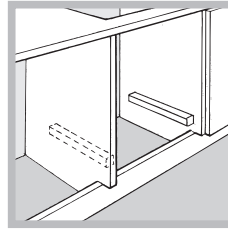
Derrière

! 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).



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

Vérifiez le type de gaz

! Avant l'installation, vérifiez que le type de gaz (gaz naturel ou universel GPL) de la cuisinière est adapté au gaz disponible dans le lieu d'installation. Il est extrêmement dangereux d'utiliser le mauvais type de gaz avec quelque appareil que ce soit. Cela peut entraîner un incendie ou de blessures graves.

À sa sortie d'usine, cette cuisinière est configurée pour fonctionner au gaz naturel. Pour utiliser la cuisinière avec du gaz liquéfié (ou au gaz naturel après l'avoir utilisée précédemment au gaz liquéfié), veuillez suivre les indications reportées plus loin dans cette section.

Installez le régulateur fourni pour le gaz naturel (le cas échéant) à l'arrière de l'appareil et le plus près possible de l'appareil.

Il est recommandé d'installer un robinet et un raccord d'isolement afin de faciliter la déconnexion pour les interventions d'entretien. Ces derniers doivent être situés à un endroit accessible.

! Vérifiez que la pression de l'alimentation en gaz correspond aux valeurs indiquées dans le Tableau 1 ("Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"). Cela garantira le fonctionnement en toute sécurité et la longévité de votre appareil tout en conservant une bonne efficacité énergétique.

Raccordement du tuyau ou flexible

Cet appareil est adapté pour être utilisé soit avec un raccord flexible soit avec un raccord rigide en cuivre.

Pour effectuer la connexion au raccord à mamelon (raccord mâle G fileté de 1/2") situé à l'arrière de l'appareil sur la droite (figure 8), il faut utiliser soit un tuyau rigide en métal doté de raccords conformes aux normes en vigueur soit un tuyau flexible de classe B ou D.

Au cas où il serait nécessaire de tourner le raccord, il faudra remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil).

Si un tuyau flexible est utilisé, il devra être le plus court possible, avec une longueur maximale de 1,5 mètres ;

- le raccord du flexible doit être conforme au minimum à la classe B ou D de la réglementation AS/NZS1869.
- il ne doit être ni plié, ni entortillé ni comprimé ;
- il ne doit pas être en contact avec la paroi arrière de l'appareil ou, dans tous les cas, avec des pièces pouvant atteindre une température de 50 °C ;
- il ne doit pas entrer en contact avec des éléments pointus ou des angles tranchants ;
- il ne doit pas être soumis à des forces de traction ou de torsion ;
- il doit être facile à inspecter sur toute sa longueur afin de pouvoir contrôler son état.
- le point de connexion à l'alimentation doit être accessible une fois l'appareil installé.
- le diamètre intérieur du tuyau doit respecter les conditions suivantes :
8 mm pour le gaz liquéfié ;
13 mm pour le gaz naturel.

Vérification de l'étanchéité du raccord

Une fois l'installation terminée, vérifiez le circuit de gaz, les connexions internes et les robinets en utilisant une solution savonneuse (jamais une flamme). Vérifiez également que le tuyau de raccordement ne peut pas entrer en contact avec des parties mobiles qui pourraient l'endommager ou l'écraser. Assurez-vous que le tuyau de gaz naturel est adapté pour une alimentation en gaz suffisante lorsque tous les brûleurs sont allumés.

Copie de la plaque signalétique

Si la plaque signalétique se trouve cachée par le mobilier lorsque la cuisinière est en place, placez une copie de la plaque signalétique sur une surface du mobilier situé à côté de la cuisinière.

Adaptation aux différents types de gaz

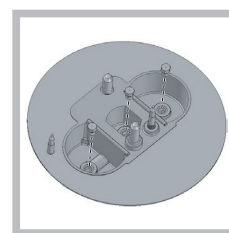
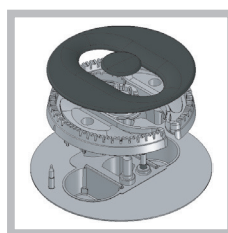
Pour adapter l'appareil à un type de gaz autre que le gaz par défaut (indiqué sur la plaque signalétique située à la base de la plaque de cuisson ou sur l'emballage), remplacez les injecteurs de tous les brûleurs en procédant comme suit :

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 douille 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 la procédure ci-dessus en sens inverse.
4. Une fois cette procédure terminée, remplacez l'ancienne étiquette par une étiquette indiquant le nouveau gaz utilisé. Vous pouvez vous procurer cette étiquette auprès de n'importe lequel de nos Services d'assistance.

Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement ; Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figure) ;
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clef en tube de 7 mm. Le brûleur intérieur a un injecteur, le brûleur extérieur en a deux (de même dimension). Remplacez les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1).
3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.



Remplacement des injecteurs du brûleur à triple couronne

1. Retirez les supports pour casseroles et soulevez les brûleurs hors de leur logement. Le brûleur est composé de deux parties distinctes (voir figures).
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à douille de 7 mm. Remplacez les injecteurs par des modèles d'injecteurs adaptés pour le nouveau type de gaz (voir Tableau 1). Les deux injecteurs ont le même diamètre d'orifice.
3. Remettez tous les composants en place en répétant les opérations ci-dessus dans le sens inverse.

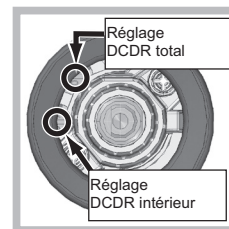
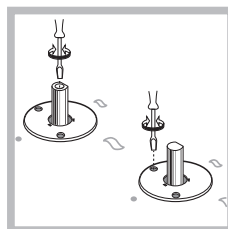


• Réglage de l'air primaire des brûleurs :
Ne nécessite pas de réglage.

• Réglage des brûleurs au minimum :

1. Tournez le robinet dans la position de minimum.
2. Retirez le bouton et ajustez la vis de réglage qui se situe dans ou à côté de la tige du robinet, jusqu'à ce que la flamme soit petite mais régulière.

! Dans le cas du brûleur DCDR mono commande, effectuer le réglage au moyen des 2 vis situées à côté de la tige du robinet (voir figure).



3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement le bouton de la position de minimum à la position de maximum et vice versa à plusieurs reprises, en vérifiant que la flamme ne s'éteint pas.
4. Certains appareils sont équipés d'un système de sécurité (thermocouple). Si l'appareil ne fonctionne pas lorsque les brûleurs sont réglés sur la position de minimum, augmentez le réglage du minimum à l'aide de la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou une substance équivalente.

! Si l'appareil est raccordé à une bouteille de gaz liquide, la vis de réglage doit être serrée au maximum.

! Une fois cette procédure terminée, remplacez l'ancienne étiquette par une étiquette indiquant le nouveau gaz utilisé. Vous pouvez vous procurer cette étiquette auprès de n'importe lequel de nos Services d'assistance.

! Au cas où la pression de gaz utilisée serait différente (ou seulement légèrement différente) de la pression recommandée, il faut installer un régulateur de pression adapté sur le tuyau d'arrivée de gaz (afin d'être en conformité avec les réglementations nationales en vigueur).

Vérifications après installation

Effectuez des vérifications après installation et assurez-vous que l'appareil fonctionne correctement et en toute sécurité avant de vous en éloigner. Testez tous les brûleurs individuellement et l'un après l'autre.

Vérification de la présence de fuite

- Veillez à ce que tous les boutons de commande de gaz soient dans la position éteinte.
 - Veillez à ce que l'alimentation en gaz soit ouverte.
 - Vaporisez une solution d'eau savonneuse sur tous les raccords de l'alimentation en gaz ainsi que sur toute la longueur des tuyaux flexibles.
- VOUS NE DEVEZ EN AUCUN CAS UTILISER UNE FLAMME NUE AFIN DE DÉTECTER L'ÉVENTUELLE PRÉSENCE DE FUITES DE GAZ.**

Si des bulles apparaissent à un endroit ou un autre, coupez l'alimentation en gaz, vérifiez tous les raccords et refaites un test. Si vous ne parvenez pas à un fonctionnement satisfaisant, contactez votre lieu d'achat ou leur technicien d'entretien agréé.

Vérification de la flamme

Allumez chaque brûleur et vérifiez que la flamme est bleue avec le moins de jaune possible. S'il y a beaucoup de jaune, si la flamme s'éteint ou bien si la combustion est excessivement bruyante, vérifiez la pression et ajustez-la au niveau du régulateur si cela s'avère nécessaire.

Si vous ne parvenez pas à un fonctionnement satisfaisant, contactez votre lieu d'achat ou leur technicien d'entretien agréé.

Fonctionnement de l'allumeur

Vérifiez que l'allumeur de chaque brûleur parvient à enflammer correctement le gaz.

Si un allumeur ne fonctionne pas, débranchez d'abord la fiche de la prise de courant puis vérifiez que toutes les connexions électriques sont correctes.

Si vous ne parvenez pas à un fonctionnement satisfaisant, contactez votre lieu d'achat ou leur technicien d'entretien agréé.

Réglage du minimum

Vérifiez le réglage du minimum pour chaque brûleur de la plaque de cuisson afin de vous assurer que la flamme minimale ne risque pas d'être éteinte par les courants d'air.

- Allumez le brûleur.
- Tournez le bouton jusqu'à la position de minimum.

- Assurez-vous que la flamme est stable et ne s'éteindra pas au moindre courant d'air.

Pour ajuster la flamme minimale :

Suivez la procédure décrite dans les instructions relatives au changement de gaz utilisé.

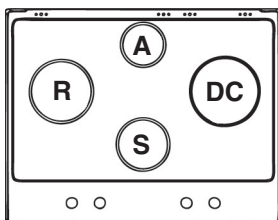
NE MODIFIEZ EN AUCUN CAS CET APPAREIL SI CE N'EST TEL QUE DÉCRIT DANS CETTE NOTICE.

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

	Gaz naturel (1,0 kPa)		Gaz liquéfié (2,75 kPa)	
	Diamètre des injecteurs (mm)	Consommation de gaz (MJ/hr)	Diamètre des injecteurs (mm)	Consommation de gaz (MJ/hr)
Brûleur auxiliaire	0.85	3.6	0.50	3.3
Brûleur semi-rapide	1.10	6.0	0.64	5.5
Brûleur rapide	1.24	7.8	0.80	9.0
Double flamme	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		34.4		34.3

Raccordement gaz

Raccord d'arrivée de gaz	Filetage (mâle) BSP de 1/2"
Emplacement de l'arrivée de gaz	40 mm du bord arrière 40 mm du bord latéral



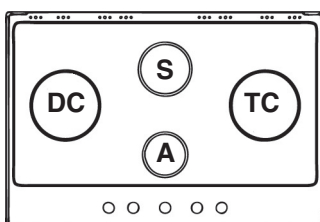
PK 640 R GH AUS.1

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

	Gaz naturel (1,0 kPa)		Gaz liquéfié (2,75 kPa)	
	Diamètre des injecteurs (mm)	Consommation de gaz (MJ/hr)	Diamètre des injecteurs (mm)	Consommation de gaz (MJ/hr)
Brûleur auxiliaire	0.85	3.6	0.50	3.3
Brûleur semi-rapide	1.10	6.0	0.64	5.5
Brûleur wok à triple couronne	1.19 (x2)	13.5	0.70 (x2)	13.0
Double flamme	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		40.1		38.3

Raccordement gaz

Raccord d'arrivée de gaz	Filetage (mâle) BSP de 1/2"
Emplacement de l'arrivée de gaz	40 mm du bord arrière 40 mm du bord latéral



PK 750 RT GH AUS.1

! Le produit a été testé conforme à la norme AS4551



Mise en marche et utilisation

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

Les tables de cuisson sont équipées de réglage de puissance " discret " permettant de régler avec précision la flamme jusqu'à 5 niveaux différents. Grâce à ce système, les tables à gaz permettent de toujours obtenir les mêmes résultats pour chaque recette car il est plus simple de repérer avec précision le niveau de puissance optimal pour le type de cuisson choisi.

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.

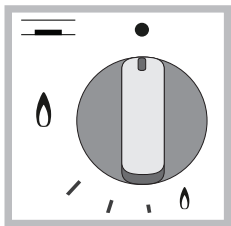
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! 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 "•".


Réglage " discret " de la flamme

Il est possible de régler à l'aide de la manette 5 niveaux de puissance pour le brûleur choisi.



Pour passer d'un niveau à l'autre, il suffit de tourner la manette vers le niveau choisi.

Un déclic / clic signale le passage d'un niveau à l'autre.

Le niveau sélectionné est signalé par le symbole correspondant (symboles ) les et, sur les tables équipées d'afficheur, par



allumage des LED (5 = puissance max. ; 1= puissance min.). Ce système assure un réglage parfait de la flamme et permet de toujours obtenir le même résultat de cuisson car il est plus facile de régler le niveau de puissance désiré.

Le brûleur à " deux flammes "


Ce brûleur à gaz est formé de deux anneaux de flamme concentriques pouvant fonctionner ensemble ou séparément (uniquement dans le cas de double commande).

Le brûleur étant équipé d'un dispositif de sécurité de flamme, appuyer pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.

Double commande:

Chaque couronne composant le brûleur a sa propre manette de commande : la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau extérieur; la manette caractérisée par le symbole  contrôle l'anneau intérieur;

Pour allumer la couronne souhaitée, appuyer sur la manette correspondante en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position



de puissance maximale .



Pour une utilisation optimale du foyer double flamme, ne jamais régler, simultanément, l'anneau du centre sur sa position minimale et l'anneau extérieur sur sa position maximale.

Mono Commande :

Les couronnes qui composent le brûleur ont une manette de commande.

Pour allumer les deux anneaux en même temps, appuyer sur la manette en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole

 (max) -  (min).

Pour passer à l'allumage de l'anneau du centre uniquement, appuyer sur la manette en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au symbole  (max) -  (min).

Pour passer d'un mode à l'autre, il faut éteindre le brûleur.

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

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide (R)	24 - 26
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR extérieur)	24 - 26

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 cm

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26
Deux Flammes (DCDR intérieur)	10 - 14
Deux Flammes (DCDR extérieur)	26 - 28

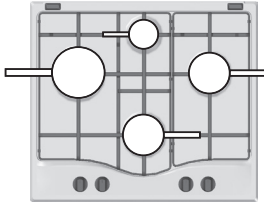
Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 75 cm

! Sur les modèles munis de grille de réduction, cette dernière ne doit être utilisée que sur le brûleur Deux flammes intérieur (DCDR intérieur), lorsque l'on utilise des récipients de diamètre inférieur à 12 cm.

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

- Pour un maximum de stabilité, assurez-vous systématiquement que les supports de la poêle soient bien fixés et que chaque poêle soit centrée sur son brûleur.
- Les poignées des poêles doivent être alignées avec les barres de support.

- Les poignées des poêles doivent être positionnées de façon à ne pas dépasser de l'avant de la cuisinière.



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

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- **Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.**
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Évitez 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
- 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).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.

- 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. Éliminez 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. Éliminez 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 recurer.
- 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.

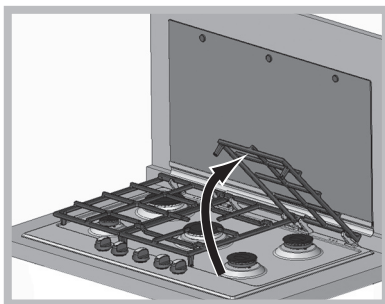
Nettoyage des éléments de la table de cuisson

- 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. Éliminez 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..

! Pas besoin de retirer les grilles pour nettoyer la surface du plan de cuisson. Grâce à leur système de support, il suffit de soulever les grilles et de les garder dans cette position ou des les faire pivoter pour les poser sur un support arrière.

Attention à ne pas poser les grilles chaudes sur l'éventuel couvercle en verre pour éviter que les caoutchoucs sur le verre s'abîment.



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.

Instalación

! Antes de desembalar el aparato, se ruega leer este manual de instrucciones detenidamente. El manual contiene información importante sobre la seguridad para la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

! Conserve estas instrucciones de uso para consultas futuras. Entréguelas al futuro dueño en caso de cambio de propiedad del aparato.

Conformidad con las normas

Esta placa de cocción se debe instalar según los requisitos de las autoridades de gas y electricidad locales y de conformidad con la versión más reciente de las siguientes normas:

- Código de instalaciones de gas AS/NZS 5601
- Reglas de cableado SAA.

Emplazamiento

! Mantener el material de embalaje fuera del alcance de los niños. El material de embalaje implica riesgos de ahogo o sofocación (ver *Precauciones y consejos*).

! El aparato debe ser instalado por un profesional calificado según las instrucciones suministradas. Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales y bienes.

Ventilación de la cocina

Si el consumo total de todos los aparatos es superior a 3 MJ/h por cada metro cúbico del ambiente o recinto, se deberá implementar uno de los sistemas de ventilación enumerados a continuación. Para evaluar si la ventilación es adecuada, debe entenderse como "ambiente" el volumen de la habitación no aislable mediante el cierre de puertas.

Ventilación exterior natural directa

Debe haber dos aberturas permanentes directas al exterior. La distancia entre el borde superior de la abertura superior y el techo de la habitación o recinto y la distancia entre el borde inferior de la abertura inferior y el piso de la habitación o recinto no deben ser superiores al 5% de la altura de la habitación o recinto. El área mínima de ventilación de cada abertura se calcula con la siguiente fórmula:

$$A = 3 \times T$$

donde

A = área de ventilación mínima (cm²)

T = consumo de gas total de todos los aparatos (MJ/h)

Cada abertura de ventilación debe medir como mínimo 6 mm de alto.

NOTA 1 En esta cláusula, el término "directo al exterior" alude a cualquiera de las siguientes opciones, siempre que el paso de la ventilación no esté obstruido por material de construcción o aislamiento:

- Directamente a través de una pared externa (opción preferida).
- A través de una pared externa pero desfasada.
- A una cavidad ventilada hacia el exterior.
- A un espacio subterráneo ventilado hacia el exterior.
- A un altillo ventilado hacia el exterior.

NOTA 2 Es posible combinar dos aberturas siempre que el borde superior e inferior de las aberturas respeten los límites establecidos por esta cláusula.

Ventilación natural a través de una habitación adyacente

Debe haber dos aberturas permanentes en la habitación o recinto. La distancia entre el borde superior de la abertura superior y el techo de la habitación o recinto y la distancia entre el borde inferior de la abertura inferior y el piso de la habitación o recinto no deben ser superiores al 5% de la altura de la habitación o recinto.

El área mínima de ventilación de cada abertura se calcula con la siguiente fórmula:

$$A = 6 \times T$$

donde

A = área de ventilación mínima (cm²)

T = consumo de gas total de todos los aparatos (MJ/h)

Estos requisitos se aplican a todas las habitaciones subsiguientes hasta que haya una habitación con ventilación al exterior, conforme a la sección anterior, o que el consumo total de los aparatos no sea superior a 3 MJ/h por cada metro cúbico del volumen total de la habitación o recinto.

Cada abertura de ventilación debe medir como mínimo 6 mm de alto.

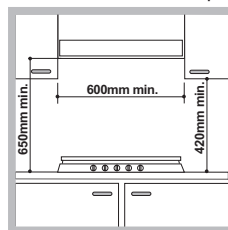
NOTA: Es posible combinar dos aberturas siempre que el borde superior e inferior de las aberturas respeten los límites establecidos por esta cláusula.

- El GLP tiende a bajar hacia el suelo, ya que es más pesado que el aire. En consecuencia, las habitaciones que contengan bombonas de GLP deberán estar equipadas con ventiladores para que, en caso de fugas, el gas se pueda evacuar. Por este motivo, no hay que instalar o almacenar bombonas de GLP parcial o totalmente llenas en habitaciones o áreas de almacenaje subterráneas (sótanos, etc.). Se recomienda conservar en la habitación sólo la bombona en uso, en una posición no expuesta a calor proveniente de fuentes externas (hornos, hogares, calentadores, etc.) que podrían aumentar la temperatura de la bombona a más de 50°C.

Armarios adyacentes

La ubicación de los puntos de conexión se indica en la tabla de la página 5. Para utilizar los aparatos en la vivienda sin problemas, hay que respetar las distancias mínimas indicadas en la figura 4. Las superficies de la cocina adyacentes deberían poder soportar una temperatura de 65°C. Además, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- El aparato debería instalarse al lado de los armarios, cuya altura no debería superar la altura del borde superior de la placa de cocción.
- La pared en contacto directo con el panel posterior de la placa de cocción debe ser de material no inflamable. Durante el uso de la placa de cocción, el panel posterior podría alcanzar una temperatura 50°C superior a la temperatura ambiente.
- 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).



Respetar las siguientes distancias mínimas a los materiales combustibles:

- Distancia mínima del borde del hornillo a la pared lateral: 200 mm.
- Distancia mínima del borde del hornillo a la pared posterior: 55 mm.

Campanas de extracción

Las campanas de extracción y los ventiladores de escape superiores se deben instalar siguiendo las instrucciones del fabricante. De todas maneras, deben quedar al menos 650 mm de distancia entre los hornillos de la placa y la campana y al menos 750 mm de distancia entre los hornillos y los ventiladores de escape superiores.

- Si la campana está instalada debajo de un armario de pared, éste debe estar al menos 700 mm por encima de la superficie de la placa.

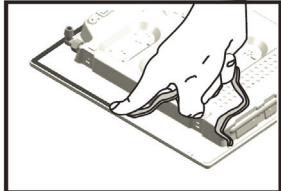
Instalación de la placa de cocción sobre un horno

Si la placa se instala sobre un horno, ni el cable eléctrico ni el tubo o la manguera de gas deberían entrar en contacto con partes calientes del alojamiento del horno.

En caso de instalación sobre un horno empotrado sin ventilación forzada, deberían proveerse ventiladores adecuados (entrada de al menos 200 cm² en la base y salida de al menos 120 cm² en la parte superior) para permitir una ventilación adecuada dentro del alojamiento.

Debajo de la placa de cocción, al menos a 15 mm del alojamiento de la placa, debería instalarse un panel de madera aislante.

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

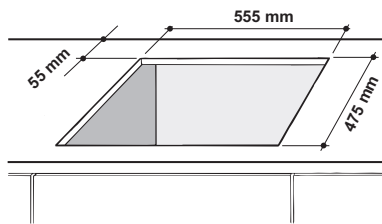


Coloque las juntas suministradas con el aparato en los bordes externos de la encimera para impedir el paso de aire, humedad y agua (ver la figura).

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

grasa o aceites.

- El hueco de instalación debería ser de las medidas indicadas en la figura. Se suministran ganchos de fijación para fijar la placa a encimeras de 20 a 40 mm de grosor. Para asegurarse de que la placa quede firmemente fijada a la encimera se recomienda utilizar todos los ganchos suministrados.

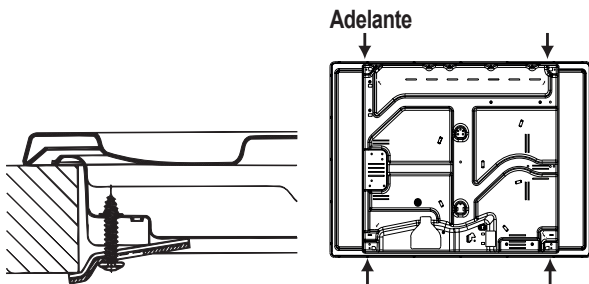


Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies **H=20mm**

Posición del gancho para superficies **H=30mm**



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

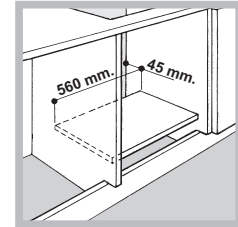
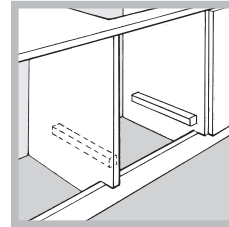
Atrás

! 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).



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

Comprobación del tipo de gas

! Antes de la instalación, comprobar que el tipo de gas (natural o GLP universal) de la placa de cocción coincide con el tipo de gas disponible en la instalación. Es extremadamente peligroso utilizar un tipo de gas no adecuado para el aparato: podrían producirse incendios y lesiones graves.

Esta placa de cocción se suministra ajustada de fábrica para gas natural. Para convertirla a GLP (o de GLP a gas natural nuevamente) seguir las instrucciones más adelante en esta sección.

Instalar el regulador suministrado para gas natural (si corresponde) en la parte posterior del aparato, lo más cerca posible del aparato.

Se recomienda instalar una válvula aislante y una unión para facilitar la desconexión en caso de reparaciones. Estos componentes deberían quedar en una posición accesible.

! Comprobar que la presión del suministro de gas corresponda a los valores indicados en la Tabla 1 ("Especificaciones del hornillo y la boquilla"). Esto garantizará el uso seguro y la longevidad del aparato manteniendo eficiente el consumo de energía.

Conexión del tubo o la manguera

Este aparato es adecuado para el uso con mangueras flexibles o con tubos rígidos.

Utilizar un tubo metálico rígido con empalmes conformes a las normas vigentes o una manguera flexible aprobada de clase B o D para la conexión al niple (rosca 1/2" G macho) situado en la parte posterior del aparato a la derecha (figura 8).

Si es necesario girar el empalme, sustituir la junta (suministrada con el aparato).

Si se utiliza una manguera, ésta debería ser lo más corta posible (longitud máxima 1,5 metros);

- La conexión flexible debe ser como mínimo de clase B o D según la norma AS/NZS1869;
- No se debería plegar, enroscar ni comprimir;
- No debería entrar en contacto con la pared posterior del aparato ni con partes que puedan alcanzar una temperatura de 50°C;
- No debería entrar en contacto con partes puntiagudas o aristas filosas;
- No debería estar sujeta a tirones o torceduras;
- Debería resultar fácil de inspeccionar en toda su longitud.
- El punto de conexión de la alimentación debe estar accesible con el aparato instalado.
- El diámetro interno del tubo debería ser de:
8 mm para GLP;
13 mm para gas natural.

Comprobación del apriete de la conexión

Terminada la instalación, comprobar que no haya fugas en el circuito del gas, en las conexiones internas y en las llaves, utilizando una solución jabonosa (nunca una llama). Comprobar también que el tubo de conexión no pueda entrar en contacto con partes móviles que puedan dañarlo o aplastarlo. Asegurarse de que el tubo de gas natural sea adecuado para un suministro suficiente al aparato cuando se enciendan los hornillos.

Duplicado de la placa de datos

Una vez instalada la placa de cocción, si la placa de datos queda oculta por los armarios, poner un duplicado sobre una superficie del armario adyacente a la placa de cocción.

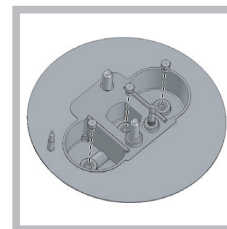
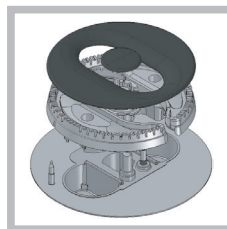
Adaptación a otro tipo de gas

Para adaptar la placa de cocción a un tipo de gas diferente del tipo que viene ajustado de fábrica (indicado en la placa de datos en la base de la placa o en el embalaje), es necesario sustituir las boquillas de los hornillos de la siguiente manera:

1. Retirar las rejillas de la placa y desplazar los hornillos de sus alojamientos.
2. Desenroscar las boquillas utilizando una llave de tubo de 7 mm y sustituirlas con boquillas adecuadas para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1 "Características del hornillo y la boquilla").
3. Reensamblar las partes siguiendo la secuencia contraria al procedimiento anterior.
4. Una vez terminado el procedimiento, sustituir la etiqueta adhesiva anterior con una que indique el nuevo tipo de gas. Hay etiquetas disponibles en nuestros Centros de Asistencia.

Sustitución de los picos en el quemador "doble llama" independiente

1. Sacar las rejillas y quitar los quemadores de sus sedes. El quemador está compuesto de 2 partes separadas (ver Fig. E y Fig. F)
2. Destornillar los picos, sirviéndose de una llave de tubo de 7 mm. El quemador interno tiene un pico, el quemador externo tiene dos (del mismo tamaño). Reemplazar los picos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1).
3. Volver a colocar todos los componentes en sus respectivas posiciones, efectuando las operaciones inversas, respecto a la secuencia arriba indicada.



Sustitución de las boquillas de los hornillos de triple llama

1. Retirar los soportes para las ollas y levantar los hornillos de sus alojamientos. El hornillo consiste en dos partes separadas (ver las figuras).
2. Desenroscar las boquillas con una llave de tubo de 7 mm. Sustituir las boquillas con modelos adecuados para el nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). El diámetro del agujero de ambas boquillas es el mismo.
3. Sustituir todos los componentes siguiendo la secuencia contraria al procedimiento anterior.



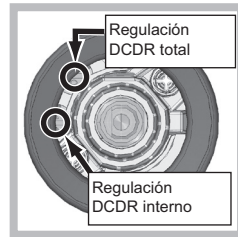
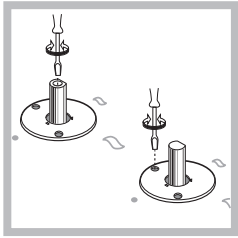
- Ajuste del aire primario de los hornillos:

No requiere ajustes.

- Ajuste de los hornillos al mínimo:

1. Girar la llave a la posición de llama baja.
2. Sacar el pomo y regular el tornillo de ajuste, situado dentro o al lado del perno de la llave, hasta que la llama sea pequeña pero constante.

! En el caso del quemador DCDR monomando, la regulación se debe realizar con los 2 tornillos ubicados al costado de la varilla del grifo (ver la figura).



3. Una vez ajustada la llama baja, con el hornillo encendido, cambiar rápidamente la posición del pomo varias veces, del mínimo al máximo y viceversa, asegurándose de que la llama no se apague.
4. Algunos aparatos tienen incorporado un dispositivo de seguridad (termopar). Si el dispositivo no funciona cuando los hornillos están regulados en la llama baja, aumentar el ajuste de la llama baja utilizando el tornillo de ajuste.
5. Una vez realizado el ajuste, sellar los by-pass con cera selladora o un producto similar.

! Si el aparato está conectado a gas líquido, el tornillo de ajuste se debe apretar al máximo.

! Una vez terminado el procedimiento, sustituir la etiqueta adhesiva anterior con una que indique el nuevo tipo de gas. Hay etiquetas disponibles en nuestros Centros de Asistencia.

! Si la presión del gas es diferente (o varía ligeramente) respecto de aquella recomendada, instalar un regulador de presión adecuado en el tubo de entrada (conforme a las normas nacionales vigentes).

Controles después de la instalación

Controlar la instalación y asegurarse de que el funcionamiento sea correcto y seguro. Probar todos los hornillos individual y conjuntamente.

Control de fugas

- Asegurarse de que todos los selectores del gas estén en Off.
- Asegurarse de que el suministro de gas esté activado.
- Pulverizar una solución de agua jabonosa sobre todas las articulaciones y en toda la longitud de las mangueras. **NO UTILIZAR NUNCA LLAMAS LIBRES PARA COMPROBAR LA AUSENCIA DE FUGAS.**

Si aparecen burbujas, desactivar el suministro de gas, controlar todas las conexiones y volver a probar. Si el resultado no es satisfactorio, contactar con el vendedor y con el agente para pedir asistencia.

Control de la llama

Encender cada uno de los hornillos y asegurarse de que la llama sea azul con una leve punta amarilla. Si la llama está muy amarilla, se levanta demasiado o hace demasiado ruido, verificar la presión y ajustar el regulador.

Si el resultado no es satisfactorio, contactar con el vendedor y con el agente para pedir asistencia.

Encendido

Comprobar que el encendedor de cada hornillo efectivamente encienda el gas. Si un encendedor no funciona, desconectar la clavija de la toma de alimentación eléctrica y comprobar que todas las conexiones eléctricas sean correctas.

Si el resultado no es satisfactorio, contactar con el vendedor y con el agente para pedir asistencia.

Ajuste de llama baja

Controlar el ajuste de la llama baja de cada hornillo para asegurarse de que el fuego al mínimo no pueda ser apagado por corrientes de aire.

- Encender el hornillo.
- Girar el mando hasta la posición mínima.
- Asegurarse de que la llama sea estable y no se apague por corrientes de aire.

Para ajustar la llama al mínimo:

Seguir el procedimiento descrito en las instrucciones de conversión a otro tipo de gas.

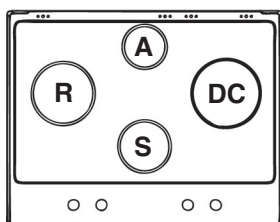
NO MODIFICAR ESTE APARATO DE UNA MANERA QUE NO ESTÉ INDICADA EN ESTAS INSTRUCCIONES.

Características de los quemadores e inyectores

	Gas natural (1.0 kPa)		GLP (2.75 kPa)	
	Diámetro del inyector (mm)	Entrada de gas (MJ/hr)	Diámetro del inyector (mm)	Entrada de gas (MJ/hr)
Quemador auxiliar	0.85	3.6	0.50	3.3
Quemador semi-rápido	1.10	6.0	0.64	5.5
Quemador rápido	1.24	7.8	0.80	9.0
Quemador Doble llama	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		34.4		34.3

Conexión del gas

Empalme de entrada del gas	Rosca 1/2" BSP (macho)
Ubicación de la entrada de gas	40 mm desde el borde posterior 40 mm desde el borde lateral



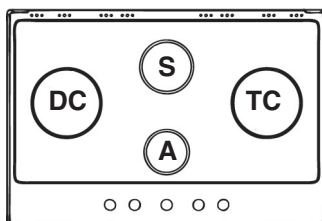
PK 640 R GH AUS.1

Características de los quemadores e inyectores

	Gas natural (1.0 kPa)		GLP (2.75 kPa)	
	Diámetro del inyector (mm)	Entrada de gas (MJ/hr)	Diámetro del inyector (mm)	Entrada de gas (MJ/hr)
Quemador auxiliar	0.85	3.6	0.50	3.3
Quemador semirápido	1.10	6.0	0.64	5.5
Quemador wok de triple llama	1.19 (x2)	13.5	0.70 (x2)	13.0
Quemador Doble llama	0.80 + 1.19 + 1.19	17.0	0.50 + 0.70 + 0.70	16.5
Total		40.1		38.3

Conexión del gas

Empalme de entrada del gas	Rosca 1/2" BSP (macho)
Ubicación de la entrada de gas	40 mm desde el borde posterior 40 mm desde el borde lateral



PK 750 RT GH AUS.1

! El producto ha sido probado según la norma AS4551

Puesta en funcionamiento y uso

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas o de la placa eléctrica* correspondiente.

Las encimeras a gas poseen regulación discreta de la potencia lo que permitirá regular con precisión la llama en 5 niveles diferentes. Gracias a este sistema será posible obtener siempre los mismos resultados para cada receta, ya que será más simple y precisa la individualización del nivel de potencia óptimo para el tipo de cocción elegido, incluso para las encimeras a gas.

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.

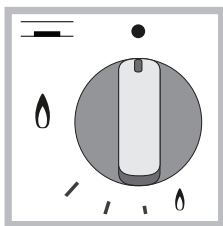
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

! 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 "•").

Regulación discreta de la llama

El quemador elegido se puede regular en 5 niveles distintos de potencia, utilizando el mando correspondiente.



Para pasar de un nivel a otro basta girar el mando hacia el nivel elegido. Un disparo/clic advierte el paso de un nivel a otro.

La visualización del nivel seleccionado se produce a través del símbolo correspondiente

(símbolos), y, en las encimeras que poseen pantalla, a través del encendido de los

LED (5 = máx. potencia, 1 = mín. potencia).

El sistema garantiza una perfecta regulación de la llama y permite obtener el mismo resultado de cocción, individualizando más fácilmente el nivel de potencia deseado.

El quemador de "dos llamas"

Este quemador a gas está formado por dos fuegos concéntricos que pueden funcionar juntos o de manera independiente (sólo en el caso del doble mando).

Debido a que el quemador está dotado de un dispositivo de seguridad, es necesario mantener presionada la perilla durante 2 o 3 segundos hasta que se caliente el dispositivo que mantiene la llama encendida automáticamente.

Doble mando:

Cada corona que compone el quemador tiene su mando: el mando identificado con el símbolo controla la corona externa; el mando identificado con el símbolo controla la corona interna.

Para encender la corona deseada, presione y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta llegar a la posición de máxima potencia .

Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

Mono Mando:

Las coronas que componen el quemador poseen un mando.

Para encender ambas coronas simultáneamente presione y gire el mando en sentido antihorario hasta el símbolo (máx) - (mín) .

Para pasar a la corona interna solamente presione y gire el mando en sentido horario hasta el símbolo (máx) - (mín).

Para pasar de una modalidad a otra, se debe apagar el quemador.

Para apagar el quemador es necesario presionar y girar el mando "•" en sentido horario hasta el tope.

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.

Quegador	Ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido (R)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Doble llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble llama (DCDR Externo)	24 - 26

Ollas que deben utilizarse en placas de 60 cm

Quegador	Ø Diámetro Recipientes (cm)
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26
Doble llama (DCDR Interno)	10 - 14
Doble llama (DCDR Externo)	26 - 28

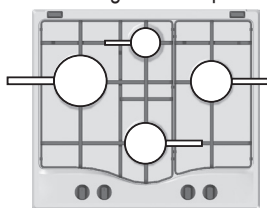
Ollas que deben utilizarse en placas de 75 cm

! En los modelos dotados de rejilla de reducción, esta última deberá ser usada únicamente para el quemador Doble llama interno (DCDR Interno), cuando se usan recipientes de diámetro inferior a 12 cm.

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

- Para obtener la máxima estabilidad, asegurarse de que los soportes para los recipientes de cocción estén colocados correctamente y de que cada recipiente se encuentre en posición central sobre el quemador.
- Asegurarse de que los mangos de los recipientes de cocción estén alineados con una de las barras de apoyo del soporte de los recipientes.

- Colocar los mangos de los recipientes de cocción de manera tal que no sobresalgan con respecto al lado delantero de la encimera.



máxima estabilidad.

El aspecto más variable en cuanto a estabilidad de las cacerolas a menudo es la cacerola en sí (o su colocación durante el uso). Unas cacerolas bien equilibradas, con fondo plano, centradas sobre el quemador, con el mango alineado con una barra de la parrilla, ofrecen obviamente la

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).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No deje encendida la placa eléctrica sin ollas.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- 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 cerradas 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 planos.
- 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

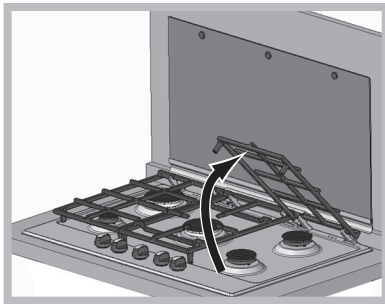
- Limpie las partes esmaltadas y vitrificadas con un paño suave o una esponja.
- Para limpiarlas, es necesario quitar las parrillas, las tapas y los quemadores.
- Limpie estos accesorios a mano con agua tibia y detergente no abrasivo, quite con cuidado los residuos de alimentos y compruebe que las aberturas 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.

! Para limpiar la superficie de la encimera no es necesario extraer las rejillas. Gracias al sistema de soporte, basta levantar las rejillas y sostenerlas o girarlas hasta apoyarlas en un soporte posterior.

Tenga cuidado de no apoyar las rejillas calientes sobre la tapa de vidrio (si existe) para evitar que se dañen los tapones de goma del vidrio.



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.

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint-ariston.com