

PK 741 RQO GH
PK 750 T GH
PK 630 RT GH
PK 640 RGH
PK 640.1 RX



ES
Español

Manual de instrucciones ENCIMERA

Sumario

Manual de instrucciones,1
Advertencias,4
Asistencia,6
Descripción del aparato,8
Instalación,29
Puesta en funcionamiento y uso,34
Precauciones y consejos,35
Mantenimiento y cuidados,36
Anomalías y soluciones,36

GB
English

Operating Instructions HOB

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,3
Assistance,6
Description of the appliance,7
Installation,10
Start-up and use,15
Precautions and tips,16
Maintenance and care,17
Troubleshooting,17

PT
Portugues

Instruções para a utilização PLANO

Índice

Instruções para a utilização,1
Advertências,4
Assistência,6
Descrição do aparelho,8
Instalação,37
Início e utilização,42
Precauções e conselhos,43
Manutenção e cuidados,44
Anomalias e soluções,44

FR
Français

Mode d'emploi TABLE DE CUISSON

Sommaire

Mode d'emploi,1
Avertissements,3
Assistance,6
Description de l'appareil,7
Installation,18
Mise en marche et utilisation,25
Précautions et conseils,26
Nettoyage et entretien,27
Anomalies et remèdes,27

فهرست مطالب

ستور العملهای راهبری,1
هشدارها،5
کمک رسانی،6
معرفی سنتگاه،9
نصب،47
راه اندازی و استفاده،50
نکلت و موارد احتیاطی،53
نگهداری و مرافقت،52
عیب یابی،52

FA
فارسی

ستور العملهای راهبری دستگاه توکار جاق گاز توکار



AR

عربى

تعليمات التشغيل

رف تسخين

محتويات

تعليمات التشغيل، 2

تحذيرات، 5

المساعدة، 6

وصف الجهاز، 9

التركيب، 55

التشغيل والاستخدام، 58

وسائل الحذر والصلاتح، 61

الصيانة والعنابة، 61

استكشاف المشاكل وحلها، 60

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.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

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.

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.

ATTENTION : si la surface vitrocéramique est fêlée, éteindre l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.

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

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

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

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

ES

Advertencias

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

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

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

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

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

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

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

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

PT

Advertências

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

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

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

ATENÇÃO: Se a superfície vitrocerâmica estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choques eléctricos.

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

Elimine os líquidos presentes na tampa antes de abri-la. Não feche a tampa de vidro (se presente) se

os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.

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

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

FA

هشدارها

هشدار: این دستگاه و قسمت های قابل دسترس آن در طول کار داغ می شوند. کاربران باید دقت کرده و از لمس کردن قسمت های حرارتی خودداری نمایند. کوکان زیر 8 سال باید از دستگاه دور نگاه داشته شوند مگر آنکه مداوماً تحت نظرت باشند. کوکان 8 سال به بالا و افرادی که چار ناتوانی های جسمانی، حسی یا ذهنی هستند و یا داشت و تجربه کمی دارند در صورتی که تحت نظرت باشند و یا آموزش ها و دستورات مربوط به کار اینم با دستگاه به آنها داده شده و از خطرات کار آگاه شده باشند، می توانند با دستگاه کار کنند. کوکان نباید با دستگاه بازی کنند. کارهای تمیز کردن و نگهداری نباید توسط کوکان انجام شود مگر آنکه تحت نظرت باشند.

هشدار: در صورتی که کنار اجاق حضور ندارید، پخت غذا با چربی یا روغن خطرناک بوده و می تواند باعث آتش سوزی گردد. هرگز سعی نکنید آتش را با آب خاموش کنید، در عوض دستگاه را خاموش کرده و سپس شعله را با چیزی مانند در قابلمه یا یک پتوی مخصوص حریق بپوشانید.

هشدار: خطر آتش: موادر ابرای نگهداری روی سطوح پخت قرار ندهید.

هشدار: اگر سطح شیشه سرامیکی ترک خورده است، برای جلوگیری از خطر احتمالی برق گرفتگی دستگاه را خاموش کنید.

هرگز از بخارشو یا شوینده های پرسشار برای این دستگاه استفاده نکنید.

پیش از باز کردن در هرگونه مایع را از آن خارج سازید. زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.

از دستگاه نباید با تایмер بیرونی و یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.

احتیاط: استفاده از حفاظ های نامناسب اجاق توکار می تواند حادثه آفرین باشد.

"احتیاط: در صورت شکسته شدن شیشه صفحه داغ:
- تمام شعله ها و المنت های حرارتی الکتریکی را خاموش کرده و برق
دستگاه را قطع کنید
- به سطح دستگاه نست نزنید"

تحذیر: قد یؤدي استخدام أغطية غير مناسبة لأرفف التسخين إلى
وقوع حوادث.

AR

تحذيرات

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

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

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

تحذير: إذا كان سطح السيراميك الزجاجي متشققاً، قم بإغلاق الجهاز للحيلولة دون حدوث صدمات كهربائية.

لا تستخدم أبداً المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

أخرج السائل من الغطاء قبل فتحه. لا تعلق الغطاء (إن وجد) بينما تكون المحارق مشتعلة أو مازالت ساخنة.

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

GB**PT**

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.

Assistência

Comunique:

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

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

FR**FA**

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.

ES**AR**

Asistencia

Comunique:

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

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

La siguiente información es válida solo para España.

Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

كم رسانی

هنجام تماس گرفتن این اطلاعات را ارائه کنید:

- مدل و سریله (Mod.)
- شماره سریال آن (S/N)

این اطلاعات روی پلاک دستگاه که در دستگاه و/یا بسته بندی قرار دارد نوشته شده است.

المُساعدة

الاتصال:

- طراز الجهاز (Mod.).
- الرقم التسلسلي (S/N).

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

GB

FR

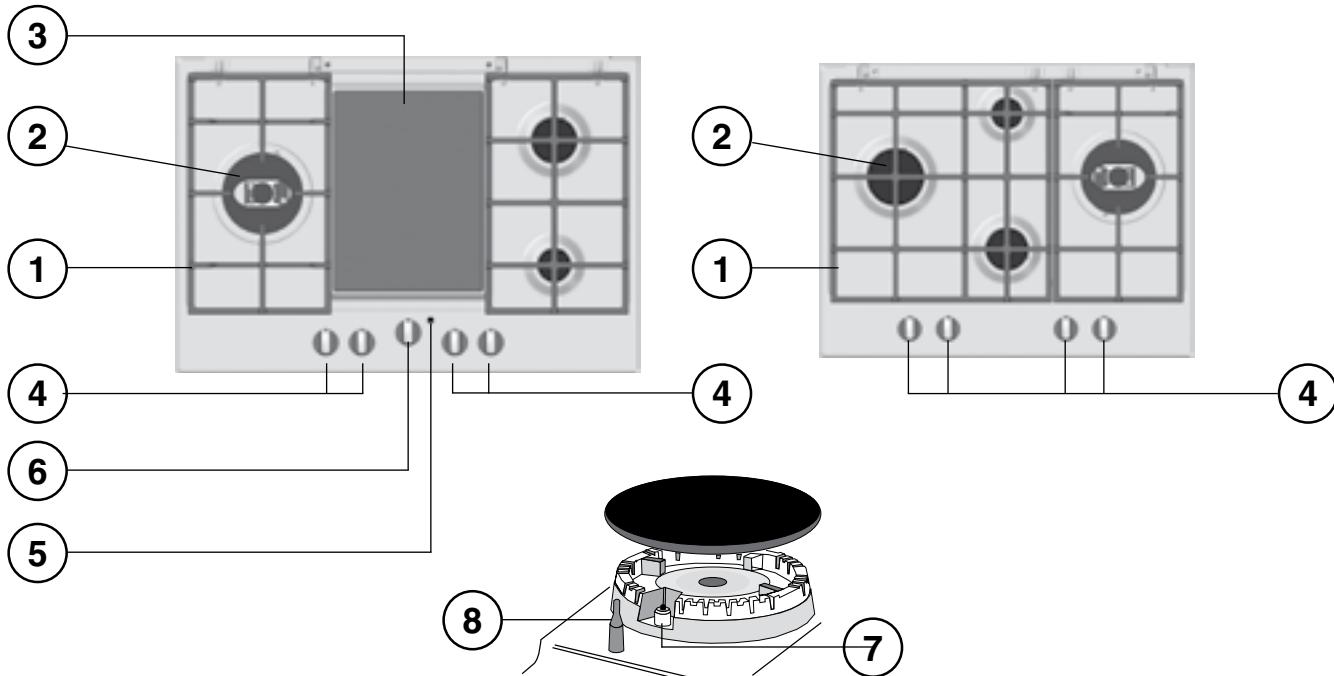
Description of the appliance

Overall view

- 1 Support Grid for COOKWARE
- 2 GAS BURNERS
- 3 CERAMIC GLASS MODULE*
- 4 Control Knobs for GAS BURNERS
- 5 INDICATOR LIGHT FOR CERAMIC GLASS MODULE*
- 6 Control Knobs for CERAMIC GLASS MODULE*
- 7 Ignition for GAS BURNERS*
- 8 SAFETY DEVICES*

- The INDICATOR LIGHT for CERAMIC GLASS MODULE switches on whenever the selector knob is moved from the 'off' position.
- 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 and CERAMIC GLASS MODULE* adjust the power or 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.

* Only available on certain models.



Description de l'appareil

Vue d'ensemble

- 1 Grilles support de CASSEROLES
- 2 BRÛLEURS À GAZ
- 3 TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*
- 4 Manettes de commande des BRÛLEURS GAZ
- 5 Voyant fonctionnement des TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*
- 6 Manettes de commande des TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE*
- 7 Bougie d'allumage des BRÛLEURS GAZ*
- 8 DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*

- Voyant de FONCTIONNEMENT DES TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE* il s'allume dès que la manette n'est plus sur la position éteint.
- 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 et de la TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE* pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- 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.

* N'existe que sur certains modèles.

Descripción del aparato

Vista en conjunto

- 1 Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
- 2 **QUEMADORES A GAS**
- 3 **PLACA VITROCERÁMICA***
- 4 Mandos de los **QUEMADORES A GAS**
- 5 Piloto de funcionamiento de la **PLACA VITROCERÁMICA***
- 6 Mandos de las **PLACA VITROCERÁMICA***
- 7 Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS***
- 8 **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD***

- Piloto de **FUNCIONAMIENTO DE LA PLACA VITROCERÁMICA***: se enciende cuando el mando está en cualquier otra posición que no sea la de apagado.
- **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** y de la **PLACA VITROCERÁMICA*** para la regulación de la llama o de la potencia.
- 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.

* Presente sólo en algunos modelos.

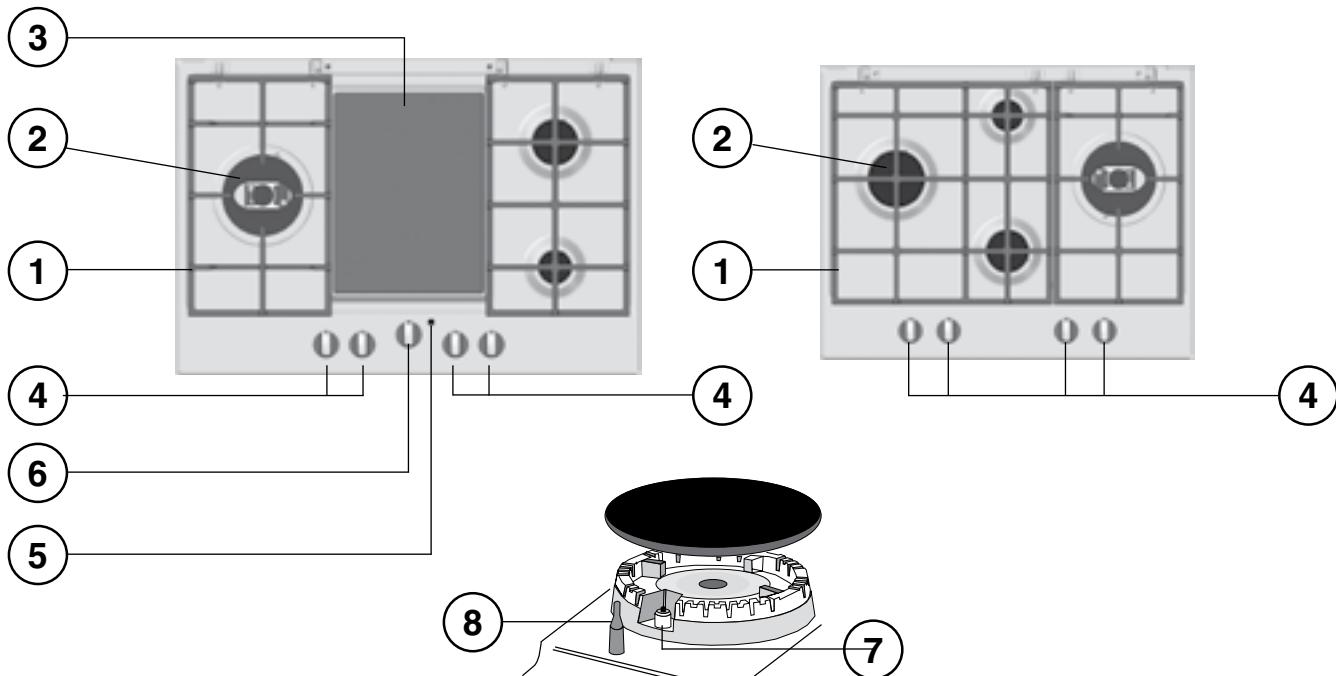
Descrição do aparelho

Vista de conjunto

- 1 Grades de suporte para **RECIPIENTES DE COZEDURA**
- 2 **QUEIMADORES A GÁS**
- 3 **CHAPAS PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA***
- 4 Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS**
- 5 Indicador luminoso **DAS CHAPAS PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA***
- 6 Selectores de comando das **VIDRO CERÂMICA***
- 7 Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS***
- 8 **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA***

- Indicador luminoso **FUNCTIONAMENTO CHAPA PARA COZER DE VIDRO CERÂMICA*** acende-se se o selector estiver em qualquer posição diferente daquela de desligado.
- Os **QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** e da **VIDRO CERÂMICA*** para a regulação da chama ou da potência.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague accidentalmente, interrompe a saída do gás.

* Há somente em alguns modelos.



معرفی دستگاه

نمای کلی

- 1 شبکه حائل برای ظروف پخت و پز
- 2 شعله های گاز
- 3 مدول شیشه سرامیکی*
- 4 دکمه های گردان کنترل برای شعله های گاز
- 5 چراغ نشانگر مدول شیشه سرامیکی**
- 6 دکمه های گردان کنترل برای مدول شیشه سرامیکی**
- 7 شمعک شعله های گاز**
- 8 تجهیزات ایمنی**

وصف الجهاز

نظرة عامة

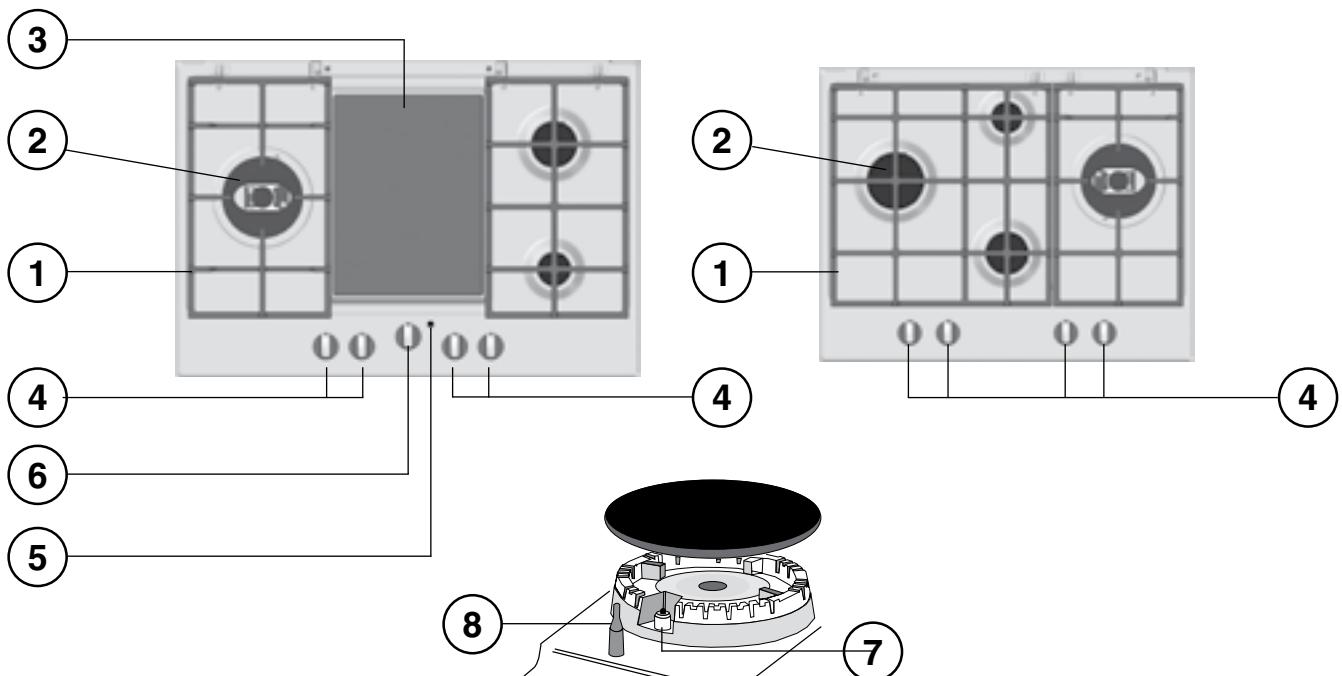
- 1 يدعم شبكة أوانى الطهي
- 2 محارق الغاز
- 3 وحدة السيراميك الزجاجي*
- 4 مفاتيح التحكم في محارق الغاز
- 5 مؤشر وحدة السيراميك الزجاجي**
- 6 مقاييس التحكم في وحدة السيراميك الزجاجي**
- 7 إشعال محارق الغاز*
- 8 أجهزة الأمان*

- هرگاه دکمه گردان انتخابگر از حالت 'خاموش' تغییر وضعیت داده شود، چراغ نشانگر مدول شیشه سرامیکی روشن خواهد شد.
- اندازه و توان شعله های گاز با یکدیگر فرق دارد. از قطر ظرفی که می خواهید در آن به پخت و پز پردازید برای انتخاب مناسب ترین شعله برای پخت استفاده کنید.
- دکمه های گردان کنترل شعله های گاز و مدول شیشه سرامیکی* توان یا اندازه شعله را تنظیم می کنند.
- شمعک شعله گاز* اجازه می دهد تا یک شعله خاص بطور خودکار روشن بماند.
- وسیله ایمنی* در صورت خاموش شدن اتفاقی یک شعله جریان گاز را متوقف خواهد کرد.

- مؤشر وحدة السيراميك الزجاجي يضئ عند تحريك مفتاح الاختيار من وضع إيقاف التشغيل.
- تختلف محارق الغاز من ناحية الحجم والقوة. استخدم قطر إناء الطهي لاختيار أفضل محرق للطهي عليه.
- مفاتيح التحكم في محارق الغاز و وحدة السيراميك الزجاجي* تضبط الطاقة أو حجم اللهب.
- محرق الغاز* يتيح إشعال محرق معين أو تلقائياً.
- جهاز الأمان** يوقف تدفق الغاز في حال اطفأ اللهب فجأة.

*متوفّر في طرازات معينة فقط.

**فقط مخصوص مدل های برگزیده.



Installation

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

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

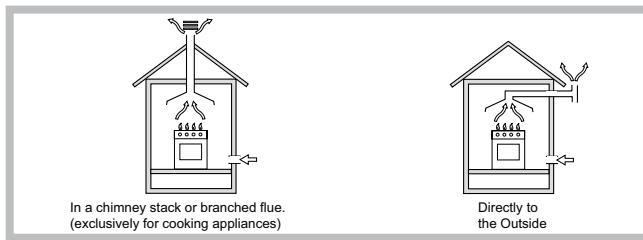
Positioning

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

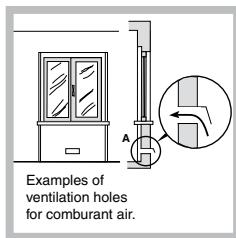
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

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

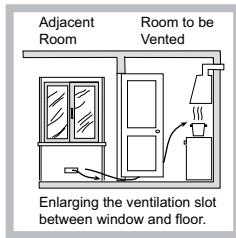
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than $2 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW of installed power.



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



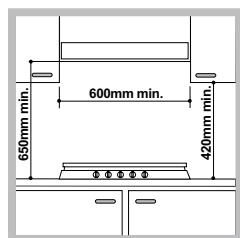
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

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

Fitting the appliance

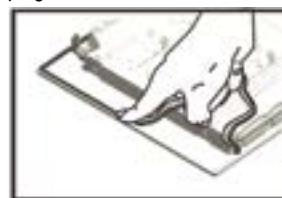
The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob (see figure).
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).



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

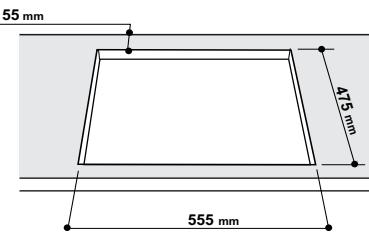
Before the installation remove the grids and burners from the hob and turn it upside down, making sure you don't damage the thermocouples and spark plugs.



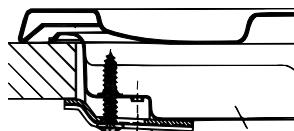
Apply the seals that come with the appliance along the outer edges of the hob to prevent any passage of air, humidity and water (see Figure).

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

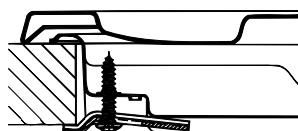
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



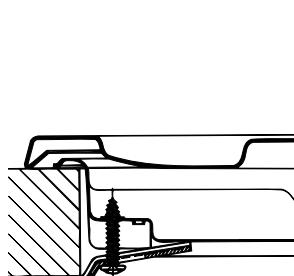
Hook fastening diagram



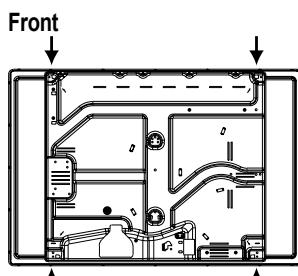
Hooking position for top H=20mm



Hooking position for top H=30mm



Hooking position for top H=40mm



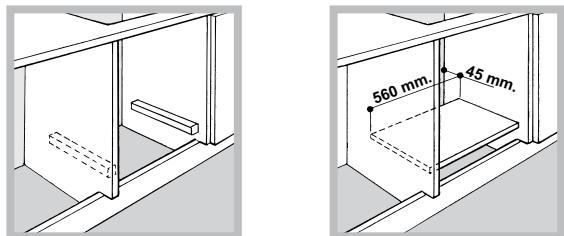
Front
Back

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

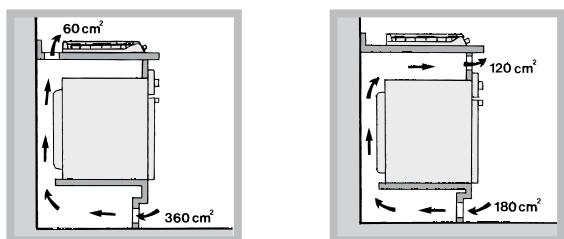
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

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



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



Electrical connection

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

Connecting the supply cable to the mains

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

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

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

Before connecting to the power supply, make sure that:

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

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

- The cable must not be bent or compressed.

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

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

Gas connection

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

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

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

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

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

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

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

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

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

Checking the tightness of the connection

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

Adapting to different types of gas

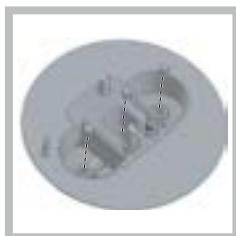
To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

- Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
- 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").
- Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
- Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

Replacing the nozzles on separate "double flame" burners

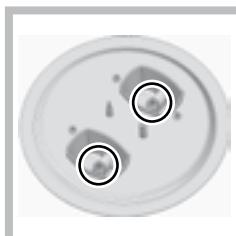
- Remove the grids and slide the burners from their housings. The burner consists of 2 separate parts (see figure);

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

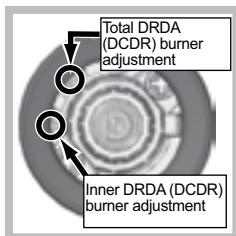
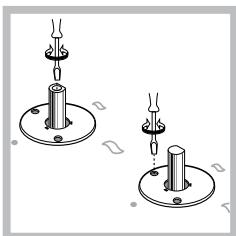
1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have 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).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
	<p>This appliance conforms to the following European Economic Community directives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2012/19/EU and subsequent amendments.

Burner and nozzle specifications (for 60 cm and 65 cm versions only)

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas				Natural Gas			
			Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)	
Reduced Fast (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Double Flame (DCDR Internal) (2)	36	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Supply pressures			Nominal (mbar)			28-30	37	20		
			Minimum (mbar)			20	25	17		
			Maximum (mbar)			35	45	25		

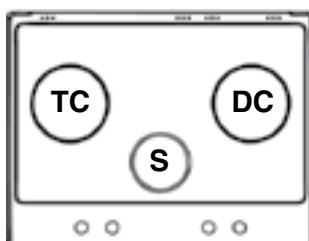
(2) For dual-control DRDA (DCDR) burner only

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

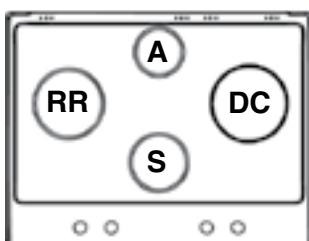
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



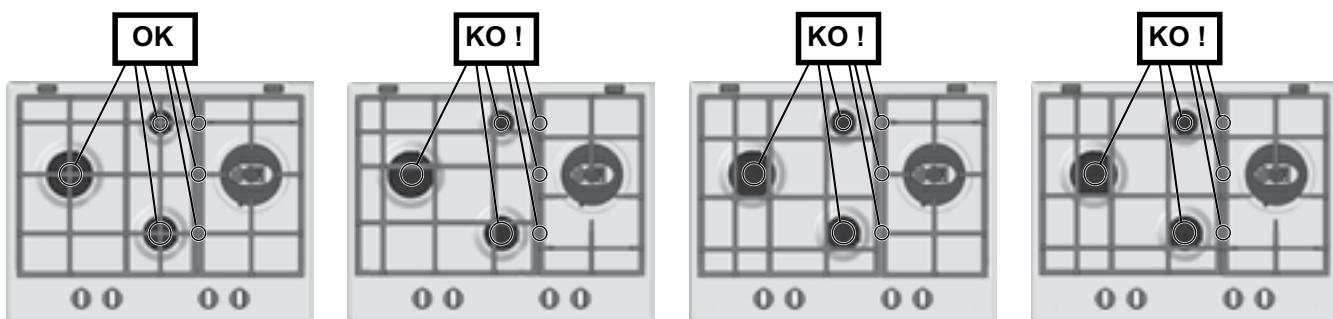
PK630RT...



PK640R...

PK640.1R...

! For model PK 640.1... only: The grids may be positioned incorrectly. If this happens, the spokes will appear particularly misaligned and the intersection point will no longer be at the centre of the burner. The figures below illustrate correct positioning (OK) and some examples of incorrect positioning (KO!).



Burner and nozzle specifications (for 75 cm versions only)

Table 1

Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Liquid Gas				Natural Gas			
			Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h)	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)	
Reduced Fast (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Double Flame (DCDR Internal) (2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Double Flame (DCDR External) 2 nozzle (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30	37	20 17 25		
						20				
						25				
						45				

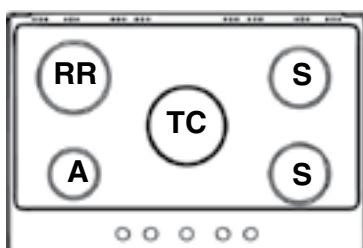
(2) For dual-control DRDA (DCDR) burner only

* At 15°C and 1013,25 mbar - dry gas

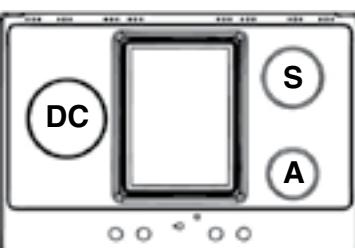
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK750T...



PK741RQO...

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.

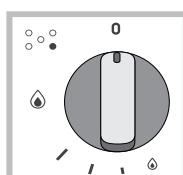
! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

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     ). 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 .

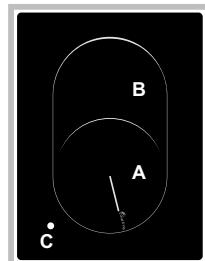
In order to use the double-flame burner to its full potential, avoid simultaneously setting the inner ring to minimum power and the outer ring to maximum power.

Ceramic Glass Module*

This cooktop is fitted with dual-ring radiant heating elements located beneath the glass. It is possible to turn on only the circular part of the element (identified by the letter “A”) or the cooking surface can be enlarged by turning on both “A” and “B”. To turn only the circular “A” element, simply turn the knob in the clockwise direction to any one of the 12 available settings. To add the “B” section, turn

the knob to setting 12 and then click it into the  setting. Then proceed by turning the knob in the counter-clockwise direction to one of the 12 settings. The figure shows the heating zones, which become red when the element is turned on.

- A. Circular heating zone;
- B. Extended heating zone;
- C. Indicator light to show when the cooking zone is above 60°C, even after the heating element has been turned off.



When the knob is on any of the settings other than “Off”, the Indicator Light for Ceramic Glass Module comes on.

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

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

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

Pans to be used on 60 - 65 cm hobs

Burner	Ø Cookware diameter (cm)
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
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.

* Only available on certain models.

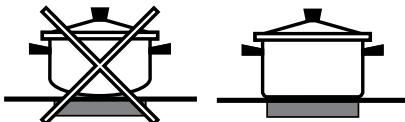
To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Practical Advise on Using the Ceramic Glass Module*

Set.	Radiant Burner
0	Off.
1	To melt butter and chocolate.
2	To heat liquids.
3	
4	For creams and sauces.
5	
6	For cooking at the boiling point.
7	
8	For Roasts.
9	
10	For boiling large pieces of meat.
11	
12	For frying.
	For utilising both cooking areas.

To obtain the best results from your hob:

- Use flat-bottomed pans to ensure that they adhere to the cooking zone perfectly.



- Always use pans with a diameter that is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the bottom of the cookware is always dry and clean to guarantee correct adherence and long life, not only for the cooking zones but also for the cookware itself.
- Avoid using the same cookware that is used on gas burners: the heat concentration on gas burners may deform the base of the pan, causing it not to adhere correctly.
- Never leave a cooking zone on without cookware on it because as it heats up and rapidly reaches the maximum level, which could damage the heating elements.

! There might be traces of grease left by the glue used to seal the glass which should be removed before using the appliance with a mild cleaning product. During the first few hours of use you might smell rubber but this will disappear quickly.

Precautions and tips

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

General safety

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

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

* Only available on certain models.

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.

Maintenance and care

Switching the appliance off

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

Cleaning the appliance

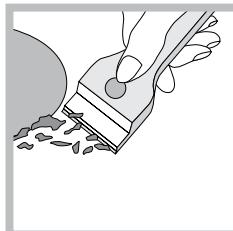
! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

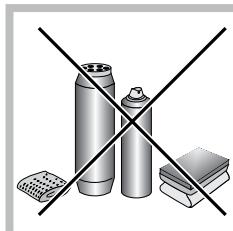
- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which light automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Before using the ceramic glass module, the surface must be cleaned, using a damp cloth to remove dust or food residues. The ceramic glass surface should be cleaned regularly with a solution of warm water and a non-abrasive detergent.

Periodically, special products will need to be used to clean the surface. First, remove all food buildup or grease with a cleaning scraper, e.g. CERAquick® (not supplied).

Clean the cooking surface when it is still warm with a suitable cleaning product (such as the one in the Solutions product line available from any After-Sales Service Centre) and paper towels. Then rub with a damp cloth and dry. Aluminum foil, plastic items, objects made of synthetic material, sugar or foods with a high sugar content that have melted onto the surface must be removed immediately with a scraper while the cooking surface is still hot.



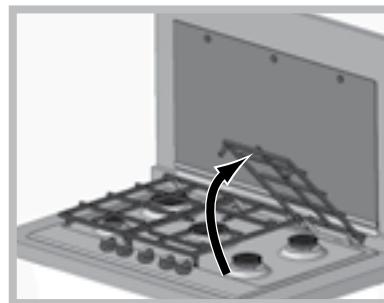
Special cleaning products for ceramic glass surfaces form a transparent protective layer which fights dirty buildup. This also protects the surface from damage caused by food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or cleaning products under any circumstances. This holds true for chemically aggressive cleaners, like oven sprays and stain removers.



- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

! 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.

FR

BE

LU

NL

Installation

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

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

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):

- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

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

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

Positionnement

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

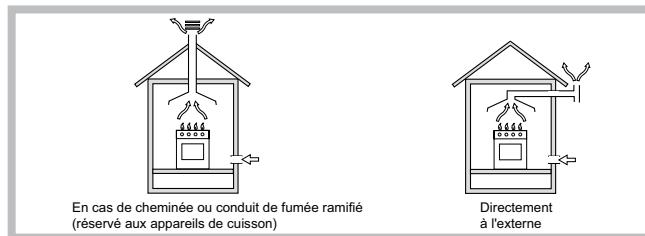
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

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

- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

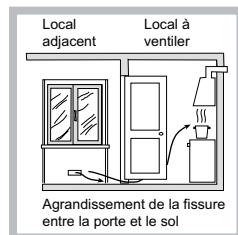
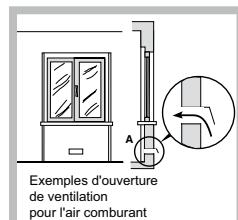
Il faut observer les conditions suivantes:

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



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne

doit pas être inférieur à $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance installée.



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

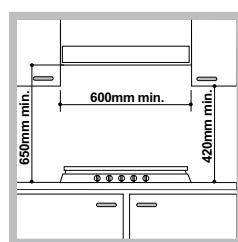
Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- (Pour la France et la Belgique) Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poèles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C .

Encastrement

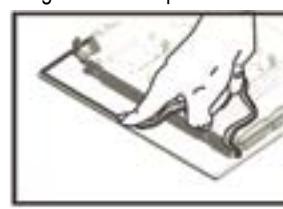
Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :

- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance (voir figure).
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



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

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.

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

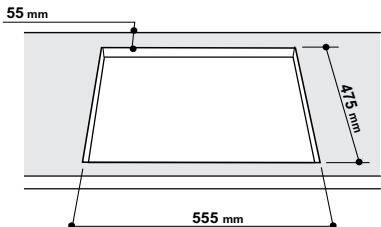
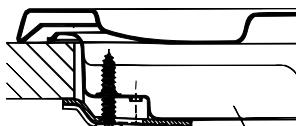
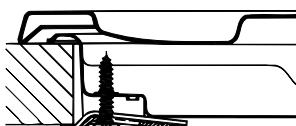


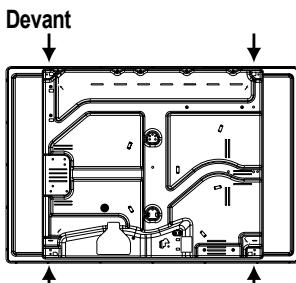
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour top
H=20mm



Position du crochet pour top
H=30mm



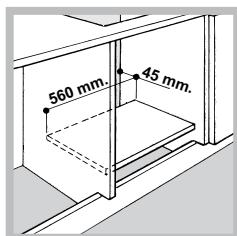
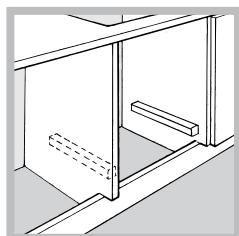
Position du crochet pour top
H=40mm

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

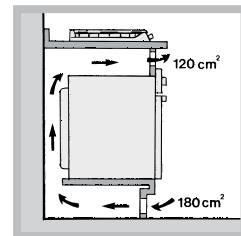
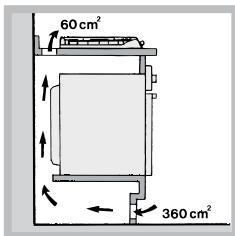
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

Aération

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



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



Raccordement électrique

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

Branchemennt 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

• Pour la France

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

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation

respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

• Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande

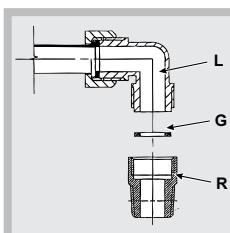
Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.

Le raccordement doit être réalisé au moyen:

- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003)
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manœuvrer. Pour le Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.



Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

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

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

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

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

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

Vérification de l'étanchéité

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

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

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

1. Enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. Dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").

3. Remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.

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

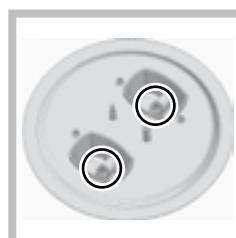
Remplacement des injecteurs sur le brûleur "deux flammes" indépendantes

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 Triple couronne

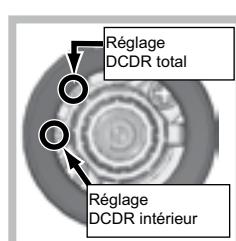
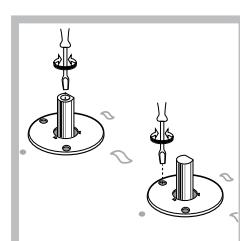
1. Retirer les grilles et sortir les brûleurs de leurs logements. Le brûleur est formé de deux parties distinctes (voir figures) ;
2. Dévisser les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm. Remplacer les injecteurs par d'autres appropriés au nouveau type de gaz (voir tableau 1). Les deux injecteurs sont percés des mêmes trous.
3. Remonter les composants dans le sens inverse du démontage.



Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)
Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

- Réglage minimum (pour la France e la Belgique)
- 1. Placez le robinet sur la position de minima;
- 2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;

! 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).



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

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

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

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

PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2012/19/UE et modifications successives.

FR

BE

LU

NL

FR

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (uniquement pour modèles 60 et 65 cm)

BE

LU

NL

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Réduit	Gaz liquides				Gaz naturel			
			Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	By-pass 1/100	Injecteur 1/100	Débit * (g/h)	Injecteur 1/100	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominale	Débit * (g/h)	Débit * (l/h)
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H)	2.60	248
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Y)	1.65	157
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95
Triple Coronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	36	0.40	0.90	27	44	65	64	74	0.90	86
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	100x2	3.60	343
Pressions d'alimentation (Pour la France)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		28-30 20 35	37 25 45			20 17 25	25 20 30
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		28-30 20 35	37 25 45			20 15 25	25 15 30

Pour la Hollande

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	111
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	365
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	36	0.90	0.40	74	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	3.60	1.50	100x2	399
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30

Cat. I2E

Pour la Luxembourg

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h)
		Nominale	Réduit		
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	95
Triple Coronne (TC)	130	3.60	1.50	103x2	343
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	36	0.90	0.40	74	86
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	3.60	1.50	100x2	343
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			20 17 25

(2) Uniquement pour DCDR double commande

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs (uniquement pour modèles 75 cm)

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)	Gaz liquides				Gaz naturel					
			Puissance thermique kW (p.c.s.*), Réduit	By-pass 1/100 Nominale (mm)	Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (g/h) Butane	Injecteur 1/100 (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*), G20	Débit * (g/h) G20	Puissance thermique kW (p.c.s.*), Nominal	Débit * (l/h) G25	
Rapide Réduit (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	122 (H)	2.60	248	2.60	288
Semi Rapide (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	96 (Y)	1.65	157	1.65	183
Auxiliaire (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	79 (6)	1.00	95	1.00	111
Triple Coronne (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	103x2	3.60	343	3.30	365
Deux flammes (DCDR Intérieur) (2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64	74	0.90	86	0.90	100
Deux flammes (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	1.30	4.10	61	70x2	298	293	110x2	4.10	390	4.10	454
Pressions d'alimentation (Pour la France)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		28-30 20 35	37 25 45			20 17 25		25 20 30	
Pressions d'alimentation (Pour la Belgique)			Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)		28-30 20 35	37 25 45			20 15 25		25 15 30	

Pour la Hollande

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h) G25
		Nominale	Réduit		
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	288
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	183
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	111
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	365
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur) (2)	36	0.90	0.40	74	100
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	4.10	1.50	110x2	454
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			25 20 30

Cat. I2E

Pour la Luxembourg

Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		Injecteur 1/100 (mm)	Débit * (l/h) G20
		Nominale	Réduit		
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	122 (H)	248
Semi Rapide (S)	75	1.65	0.40	96 (Y)	157
Auxiliaire (A)	55	1.00	0.40	79 (6)	95
Triple Coronne (TC)	130	3.30	1.50	103x2	314
Doppie Fiamme (DCDR Intérieur) (2)	36	0.90	0.40	74	86
Doppie Fiamme (DCDR Extérieur) 2 injecteurs (2)	130	4.10	1.50	110x 2	390
Pressions d'alimentation		Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)			20 17 25

(2) Uniquement pour DCDR double commande

* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec

Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg

Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg

Naturel G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m³

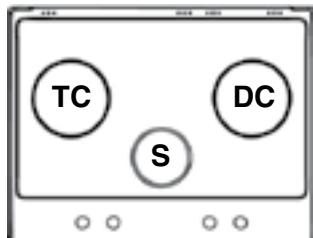
Naturel G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m³

FR

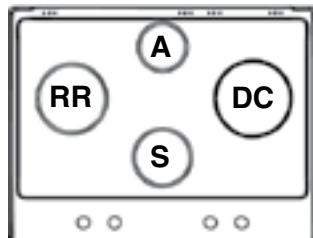
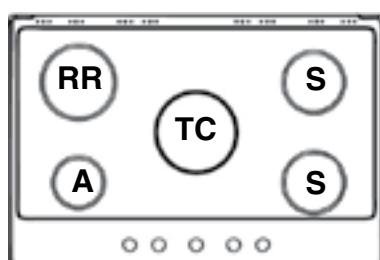
BE

LU

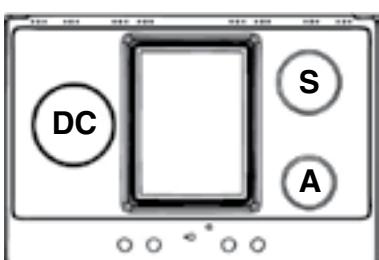
NL



PK630RT...

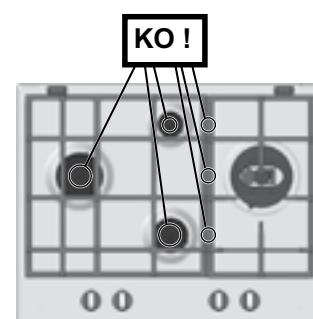
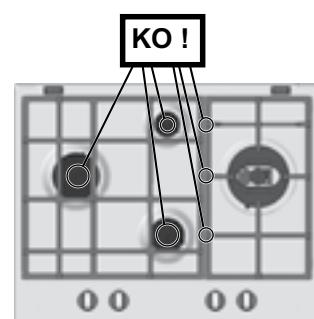
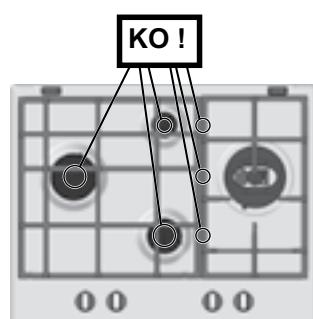
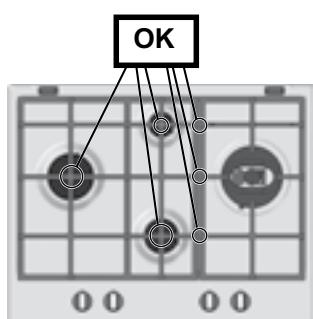
PK640R...
PK640.1R...

PK750T...



PK741RQO...

! Uniquement pour le modèle PK 640.1...: Les grilles peuvent être mal positionnées. Dans ce cas, le décalage des porte-casseroles est très évident et ceux-ci ne seront plus centrés sur le brûleur. Le bon positionnement (OK) et quelques exemples de mauvais positionnement (KO !) sont illustrés sur les figures suivantes.



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.

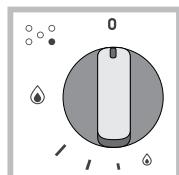
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.

! 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  | | ). 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.

Vitrocéramique*

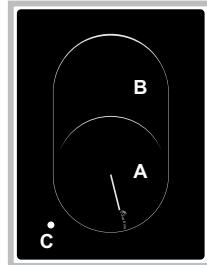
Cette zone de cuisson dispose d'éléments chauffants radiants à diamètre double, situés sous le verre. Vous pouvez n'allumer que le foyer "A" ou, si vous voulez disposer d'un foyer de cuisson plus large, les deux foyers "A" et "B". Pour brancher le foyer "A" il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'une des 12 positions de réglage disponibles. Pour brancher en plus le foyer "B" placez-vous sur la position 12 et tournez

d'un déclic jusqu'à la position , procédez ensuite au réglage en tournant la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'un des 12 niveaux de puissance désiré.

La zone chauffante est indiquée graphiquement, elle devient rouge quand elle est allumée.

- A. foyer circulaire;
- B. foyer extensible;
- C. voyant de chaleur résiduelle: il signale que la température du foyer dépasse 60°C, et ce même après extinction de ce dernier.

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement des Table de cuisson Vitrocéramique.



Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

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

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

Casseroles à utiliser sur les tables de cuisson de 60 - 65 cm

Brûleurs	Ø Diamètre de récipients (cm)
Rapide Réduit (RR)	24 - 26
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

* N'existe que sur certains modèles.

FR

BE

LU

NL

FR

BE

LU

NL

! 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.

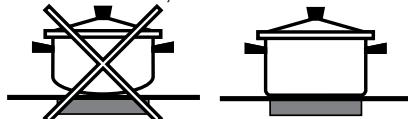
Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

Quelques conseils pratiques pour mieux utiliser votre table vitrocéramique*

Pos.	Plaque automatique
0	Éteint.
1	Pour faire fondre le beur, le chocolat.
2	Pour réchauffer les liquides.
3	
4	Pour crèmes et sauces.
5	
6	Pot au feu - Blanquette - Entremets.
7	
8	Pâtes - Riz.
9	
10	Steaks - Poissons - Omelettes.
11	
12	Fritures.
	Allumage des deux zones de cuisson.

Pour obtenir de meilleures performances de votre table de cuisson:

- utilisez des casseroles à fond plat pour qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de chauffe;



- utilisez toujours des casseroles dont le diamètre couvre complètement la zone de chauffe de façon à ce que toute la chaleur disponible puisse être utilisée;



- veillez à ce que la base des casseroles soit toujours bien sèche et propre, pour garantir un bon contact et une longue durée de vie des foyers mais aussi des casseroles;
- évitez d'utiliser les casseroles que vous utilisez sur les brûleurs à gaz: la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut déformer le fond de la casserole qui perd son adhérence;
- ne laissez jamais un foyer allumé sans casserole car, dans ce cas, le niveau maximum de chaleur est atteint très rapidement et les éléments chauffants risquent de s'endommager.

! La colle utilisée pour sceller la vitre peut laisser des traces de gras. Avant d'utiliser l'appareil, nous conseillons de les éliminer avec un produit de nettoyage non abrasif. Durant les premières heures d'utilisation, il est possible de sentir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra immédiatement.

* N'existe que sur certains modèles.

Précautions et conseils

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

Sécurité générale

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

Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Certains produits de nettoyage spécifiques forment une couche superficielle transparente résistante à la saleté qui protège aussi la surface contre les dommages causés par des aliments à haut contenu en sucre. N'utilisez jamais d'éponges ou de produits abrasifs, ni de détergents chimiques agressifs tels que par exemple les produits en atomiseur pour four ou les produits détachants.



Nettoyage et entretien

Mise hors tension

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

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

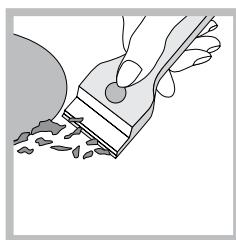
! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Avant de commencer à cuisiner, nettoyez la surface à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer toute trace de poussière ou de résidus d'aliments cuits auparavant. Nettoyez régulièrement la surface de la table en utilisant une solution d'eau tiède et de détergent non abrasif.

Il faudra utiliser, de façon périodique, des produits spéciaux pour tables de cuisson en vitrocéramique. Eliminez tout d'abord tous restes d'aliments et toutes éclaboussures de graisse à l'aide d'un racloir comme par exemple **CERA**[©] (n'étant pas fourni avec l'appareil).

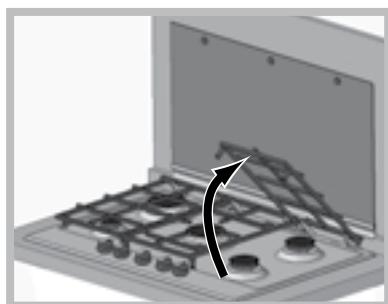
Nettoyez la table de cuisson quand elle est tiède; utilisez un produit de nettoyage

approprié (comme celui de la ligne Solutions disponible dans tous les Centres d'Assistance Technique) et du papier essuie-tout, frottez avec un chiffon humide et essuyez. Des feuilles alu, des objets en plastique ou en matière synthétique ayant malencontreusement fondu, comme d'ailleurs du sucre ou des aliments à haut contenu en sucre doivent être aussitôt nettoyés quand la zone de cuisson est encore chaude à l'aide d'un racloir.



- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

! 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.

FR

- les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.

BE

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.

LU

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.

NL

Instalación

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

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

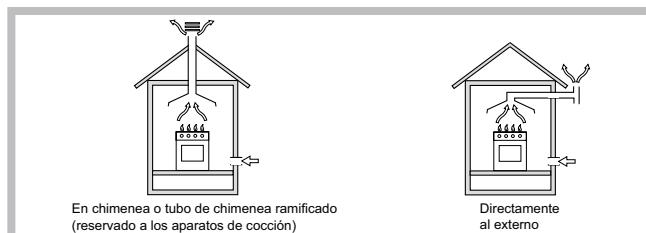
Colocación

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

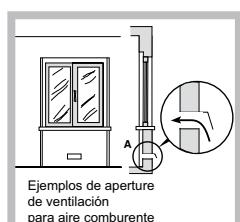
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

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

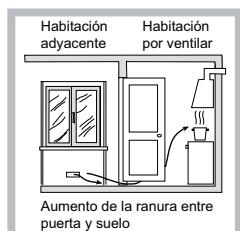
- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a $2 \text{ m}^3/\text{h}$ por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2 , como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.



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

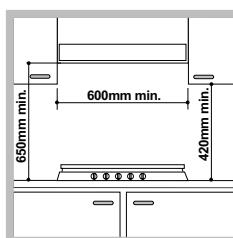
- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo

(sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

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

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm (ver la figura)..
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (ver la figura).



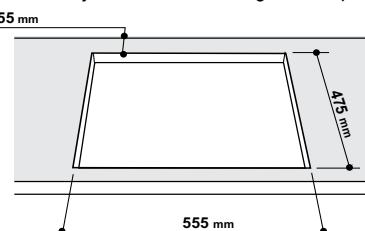
Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm.

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

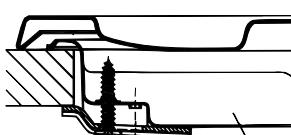


Coloque las juntas suministradas con el aparato en los bordes externos de la encimera para impedir el paso de aire, humedad y agua (ver la figura). Para que la aplicación sea correcta, controle que las superficies que se deben sellar estén limpias, secas y sin grasa o aceites.

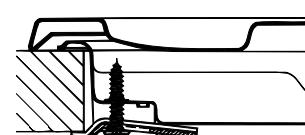
- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura.
Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para una buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.



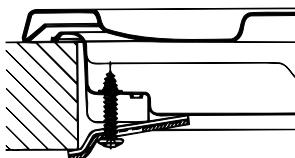
Esquema de fijación de los ganchos



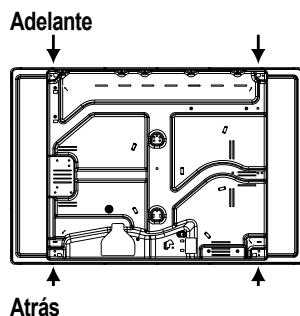
Posición del gancho para superficies $H=20\text{mm}$



Posición del gancho para superficies $H=30\text{mm}$



Posición del gancho para superficies $H=40\text{mm}$

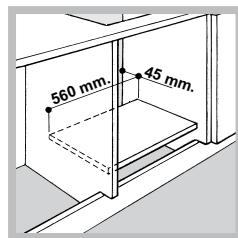
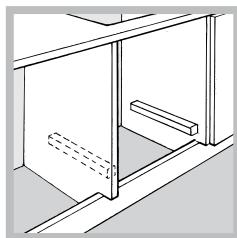


! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

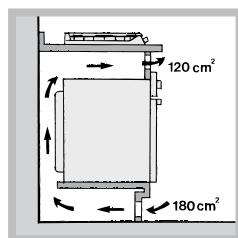
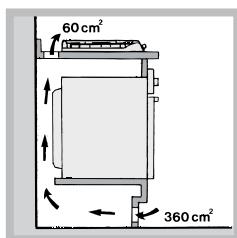
- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

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 listones de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de $45 \times 560\text{ mm}$. como mínimo (ver las figuras).



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



Conexión eléctrica

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

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

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

En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre

los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

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

Antes de efectuar la conexión verifique que:

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

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

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

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

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

Conexión de gas

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

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

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

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

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

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

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

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

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

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

Control de la estanqueidad

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

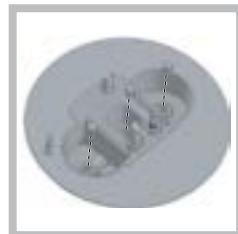
Adaptación a los distintos tipos de gas

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

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

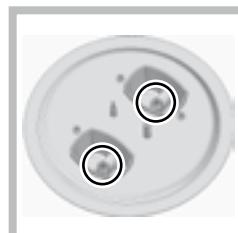
Sustitución de los picos en el quemador "doble llama" independente

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.



Cambio de los picos en el quemador Triple corona

1. Quitar las rejillas y extraer los quemadores. El quemador está compuesto por dos partes separadas (ver las figuras) ;
2. Desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7 mm. Sustituir los picos con los adecuados al nuevo tipo de gas (ver la tabla 1). Los dos inyectores tienen los mismos agujeros.
3. Colocar nuevamente en su posición todos los componentes siguiendo las operaciones en sentido contrario al de la secuencia descripta arriba.



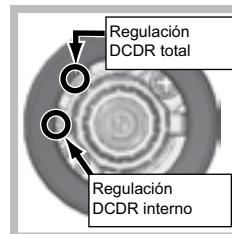
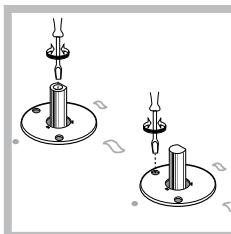
- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

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

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

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

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

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

PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Conexiones eléctricas	ver placa de características
	<p>Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2012/19/UE y posteriores modificaciones successives.

Características de los quemadores e inyectores (sólo para los modelos de 60 y 65 cm)

Tabla 1

Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reducida	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas liquido				Gas natural			
				By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)	***	**	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido Reduc. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186		2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118		1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71		1.00	79 (6)	95
Corona Triple (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236		3.60	103x2	343
Doble llama (DCDR Interno) (2)	36	0.40	0.90	27	44	65	64		0.90	74	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257		3.60	100x2	343
Presiones de suministro			Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo (mbar)			28-30	37			20	
						20	25			17	
						35	45			25	

(2) Sólo para DCDR doble comando

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

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

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

Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Características de los quemadores e inyectores (sólo para los modelos de 75 cm)

Tabla 1

Quemador	Diametro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Reducida	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Gas liquido				Gas natural			
				By-pass 1/100 (mm)	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)	***	**	Potencia térmica kW (p.c.s.*) Nominal	Pico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)
Ràpido Reduc. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186		2.60	122 (H)	248
Semi Ràpido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118		1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71		1.00	79 (6)	95
Corona Triple (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236		3.60	103x2	343
Doble llama (DCDR Interno) (2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64		0.90	74	86
Doble llama (DCDR Externo) 2 Pico (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293		4.10	110x2	390
Presiones de suministro			Nominal (mbar) Mínimo (mbar) Máximo (mbar)			28-30	37			20	
						20	25			17	
						35	45			25	

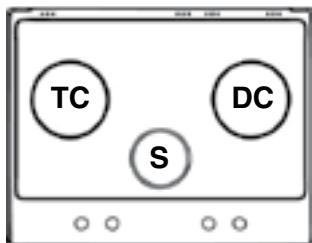
(2) Sólo para DCDR doble comando

* A 15°C y 1013 mbar-gas seco

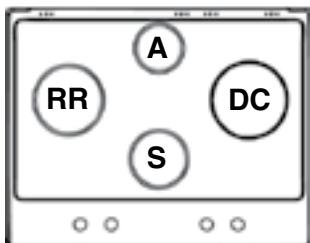
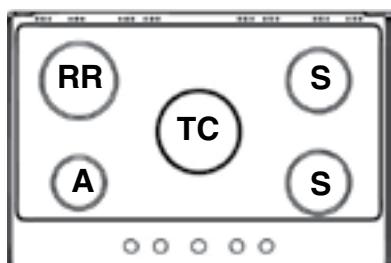
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg

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

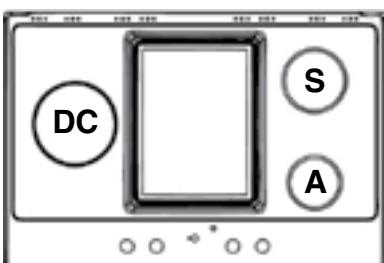
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PK630RT...

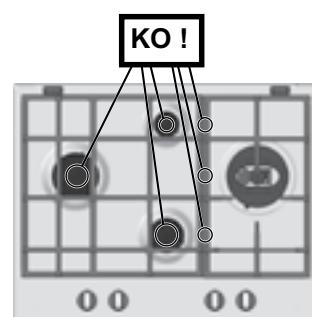
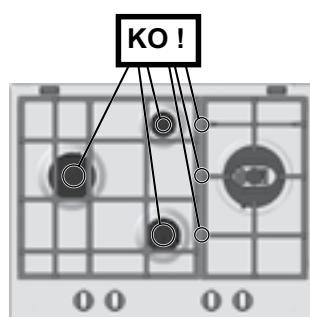
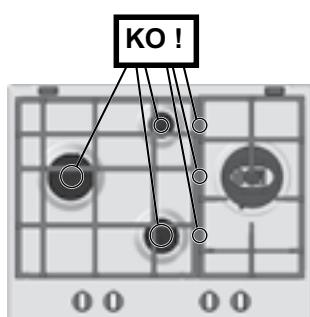
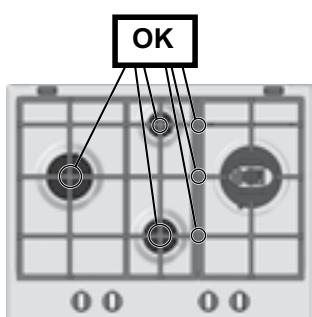
PK640R...
PK640.1R...

PK750T...



PK741RQO...

! Sólo para el modelo PK 640.1...: Es posible que las rejillas se coloquen de modo incorrecto. En este caso, la no alineación de las hornallas es evidente y el cruce de las mismas no está en el centro del quemador. En las siguientes figuras se indica el posicionamiento adecuado (OK) y algunos ejemplos de posicionamiento incorrecto (KO!).



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.

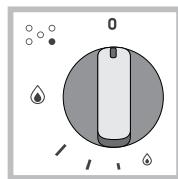
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.

! 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  || | .

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:

* Presente sólo en algunos modelos.

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 .

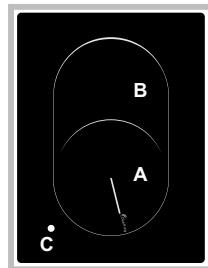
Para utilizar en forma óptima el quemador de llama doble, no regule nunca simultáneamente la corona interna al mínimo y la externa al máximo.

Vitrocéramica*

Esta zona de cocción dispone de calentadores radiantes de doble diámetro, situados debajo del cristal. Se puede encender la zona circular “A” únicamente o, si se desea mayor espacio, ambas zonas “A” y “B”. Para activar la zona circular “A” bastará mover el mando en sentido horario, coincidiendo con una de las 12 posiciones de regulación disponibles. Para activar la zona “B” llegar hasta la posición 12 y efectuar un clic hasta la posición , seguidamente se procederá a su regulación moviendo el mando en sentido antihorario, hasta alcanzar uno de los 12 niveles posible. La ilustración del Manual indica la zona de calor que se pone roja al momento de activarla.

- Zona de cocción circular;
- Zona de cocción extensible;
- Piloto indicador de calor residual: indica que la zona tiene temperatura superior a 60°C, que permanece después de apagado el elemento.

Para cualquier posición del mando, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento de la placa Vitrocéramica.



Consejos prácticos para el uso de los quemadores

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

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

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

Ollas que deben utilizarse en placas de 60 - 65 cm

Quemador	Ø Diámetro Recipientes (cm)
Rápido Reducido (RR)	24 - 26
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.

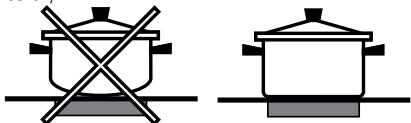
Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

Consejos prácticos para uso de vitrocerámica*

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar
● ●	Funcionamiento com ambas as zonas de cozedura

Para obtener el rendimiento máximo conviene tener en cuenta lo siguiente:

- Sobre la placa de vitrocerámica se pueden usar todo tipo de ollas. Lo importante es que tengan fondo perfectamente plano: las cacerolas de fondo espeso son las mejores porque aseguran mejor distribución del calor;



- Usar ollas con diámetro suficiente para ocupar toda la zona recalentada, para garantizar el uso de todo el calor disponible;



- Comprobar que la base de las ollas esté siempre limpia y bien seca; se consigue mejor contacto y larga duración de placa y cacerolas;
- No usar la misma vajilla para quemadores de gas. La concentración del calor sobre los quemadores de gas es tal que puede deformar el fondo de la cacerola, con lo que nunca se podrá obtener el resultado deseado al usarla con placa de vitrocerámica;
- No deje nunca una zona de cocción encendida sin olla ya que su calentamiento, que alcanza rápidamente el nivel máximo, podría dañar los elementos calentadores.

! El pegamento usado para sellar el cristal a veces deja huellas de grasa. Es aconsejable eliminarlas antes del primer uso del aparato, con un producto suave para este tipo de limpieza. Durante las primeras horas de uso, se advierte a veces olor a caucho, que desaparece en breve.

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 impróprio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos imprópios, erróneos e irrationales.**
- 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

* Presente sólo en algunos modelos.

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.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

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

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

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

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- antes de preparar los elementos, la superficie de cocción se limpiará bien con un trapo húmedo para quitar el polvo o restos de comidas anteriores. La superficie se limpiará a menudo con agua tibia y detergente suave.

Periódicamente es necesario efectuar una limpieza esmerada con producto especial para limpieza de placas de vitrocerámica. En este caso se quitará cualquier residuo incrustación o salpicadura, utilizando el raspador especial, por ej. **CERA** (que no viene en dotación).

Limpiar la placa mientras está tibia, usar una preparación adecuada (como el de la línea Solutions disponible en todos los Centros de Asistencia Técnica) y papel de cocina, pasar un trapo húmedo y secar bien. Las hojas de aluminio, objetos de material plástico o sintético que se hayan disuelto accidentalmente, o el azúcar o substancias almibaradas se limpiarán **inmediatamente** con un raspador mientras la zona no se ha enfriado.

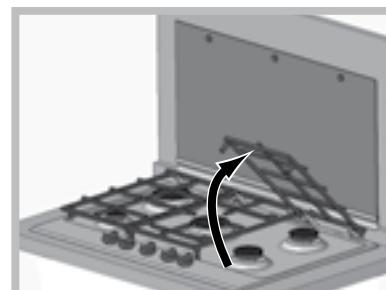
Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente y repelen la suciedad. Esto protege la superficie contra daños eventuales provocados por alimentos con alto contenido de azúcar. De ninguna manera conviene recurrir a esponjas o pulimentos abrasivos. Tener en cuenta además que los detergentes químicamente agresivos del tipo spray para horno o quitamanchas tampoco sirven.

- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos

(que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

! 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.



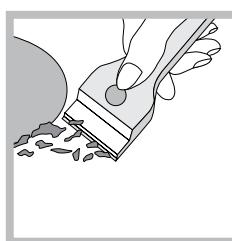
Mantenimiento de las llaves de gas

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.

Instalação

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

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

Posicionamento

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

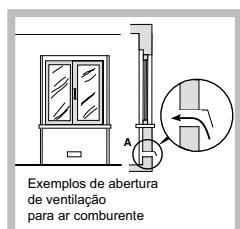
! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

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

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



- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a $3 \text{ m}^3/\text{h}$ para kW de potência instalada.



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



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

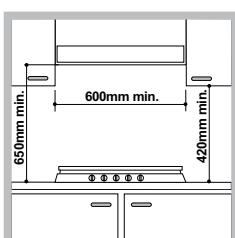
- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves

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

Encaixe

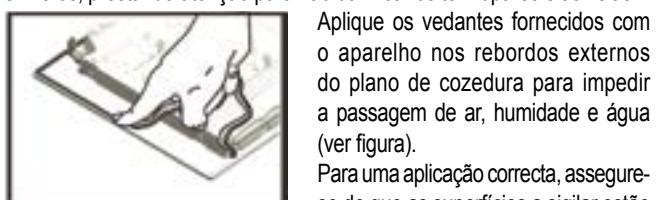
Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm (veja a figura).
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima de top de 420 mm (veja a figura).



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

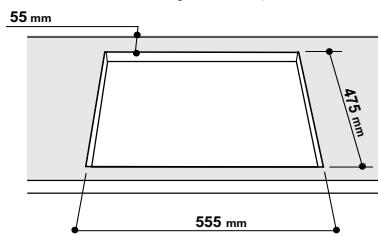
Antes da instalação, retire as grelhas e os queimadores do plano de cozedura e vire-os, prestando atenção para não danificar os termopares e as velas.



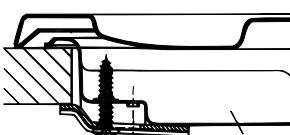
Aplique os vedantes fornecidos com o aparelho nos rebordos externos do plano de cozedura para impedir a passagem de ar, humidade e água (ver figura).

Para uma aplicação correcta, assegure-se de que as superfícies a selar estão limpas, secas e sem óleo/gordura.

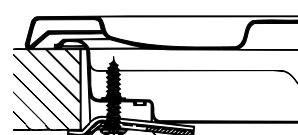
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



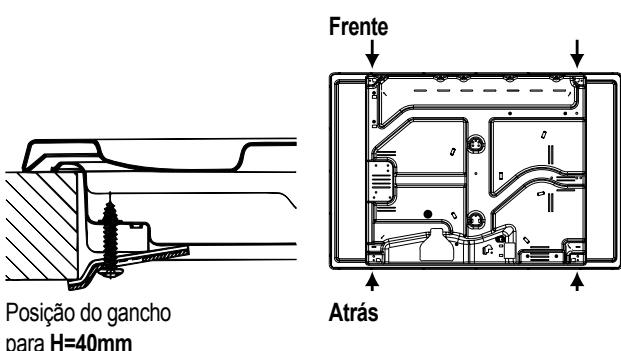
Esquema para prender os ganchos



Posição do gancho para $H=20\text{mm}$



Posição do gancho para $H=30\text{mm}$

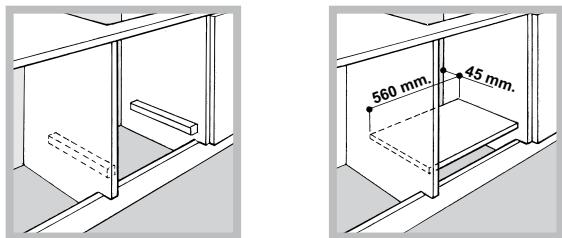


! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios".

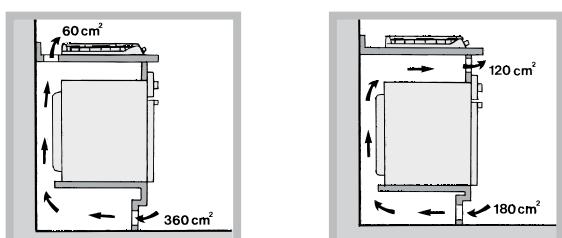
- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

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



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



Ligaçao eléctrica

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

Ligaçao do cabo de fornecimento à rede eléctrica

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

No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os

contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

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

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

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

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

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

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

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

Ligaçao do gás

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

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

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

Ligaçao com tubo rígido (cobre ou aço)

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

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

Ligaçao com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

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

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

Controle da vedação

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

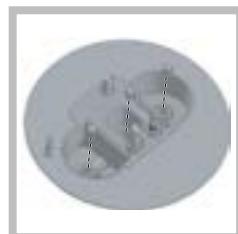
Adaptação aos diferentes tipos de gás

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

1. Tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. Desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos").
3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. No final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

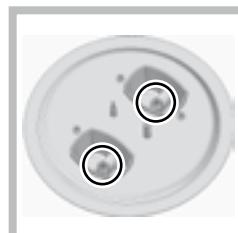
Substituição dos injectores do queimador com "chamas duplas" independentes

1. Tirar as grelhas e retirar os queimadores do seus lugares. O queimador está formado por 2 partes separadas;
2. Desapertar os injectores utilizando uma chave de tubo de 7 mm . O queimador interno tem um injector e o queimador externo tem dois (da mesma dimensão). Substituir os injectores pelos indicados para o novo tipo de gás (ver tabela 1);
3. Colocar no lugar todos os componentes seguindo as operações contrárias às da sequência citada acima;



Substituição dos bicos do queimador de tripla coroa

1. Retire as grelhas e extraia os queimadores das suas sedes. O queimador é composto por duas partes separadas (ver figuras);
2. Desenrosque os bicos, utilizando uma chave de tubo de 7 mm. Troque os bicos por outros adequados ao novo tipo de gás (ver a tabela 1). Os dois bicos têm furos idênticos.
3. Volte a colocar todas as peças no lugar, realizando as operações na ordem contrária à acima apresentada.



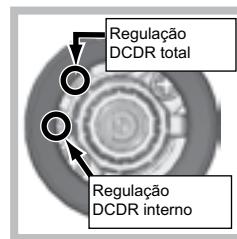
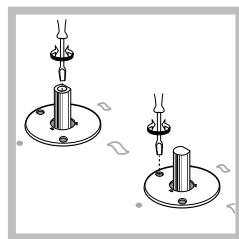
• Regulação do ar primário dos queimadores

Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

• Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.

! No caso do queimador DCDR monocomando, a regulação é feita através dos dois parafusos ao lado da vareta da torneira (ver figura).



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

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

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

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

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

Ligações eléctricas	ver quadro das características
	<p>Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2006/95/CE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2012/19/UE e posteriores modificações.

Características dos queimadores e bicos (somente para os modelos 60 e 65 cm)

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gás liquefeito				Gás natural		
				By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)	
***	**									
Rápido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Rápido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Chama Duplas (DCDR Interno) (2)	36	0.40	0.90	27	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico (2)	130	1.50	3.60	55	67x2	262	257	3.60	100x2	343
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

(2) Apenas para DCDR de duplo comando

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

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

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

Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³

Características dos queimadores e bicos (somente para os modelos 75 cm)

Tabela 1

Queimador	Diâmetro (mm)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Reduz.	Potenza termica kW (p.c.s.*) Nomin.	Gás liquefeito				Gás natural		
				By-pass 1/100 (mm)	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (g/h)	Potência térmica kW (p.c.s.*) Nomin.	Bico 1/100 (mm)	Capacid.* (l/h)	
***	**									
Rápido Reduz. (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Rápido (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96 (Y)	157
Auxiliar (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Coroa Tripla (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Chama Duplas (DCDR Interno) (2)	36	0.40	0.90	28	44	65	64	0.90	74	86
Chama Duplas (DCDR Externo) 2 bico (2)	130	1.50	4.10	61	70x2	298	293	4.10	110x2	390
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Mínima (mbar) Máxima (mbar)					28-30 20 35	37 25 45	20 17 25		

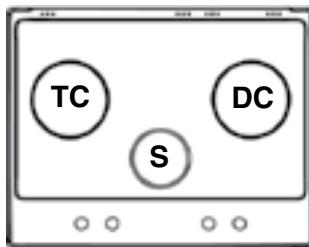
(2) Apenas para DCDR de duplo comando

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco

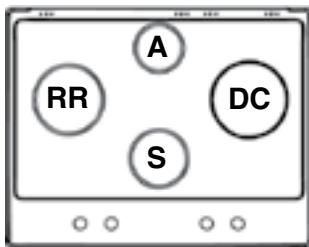
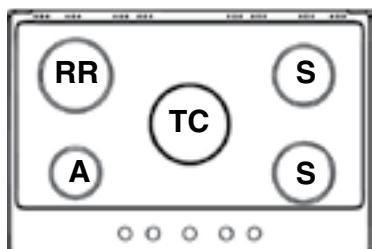
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.

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

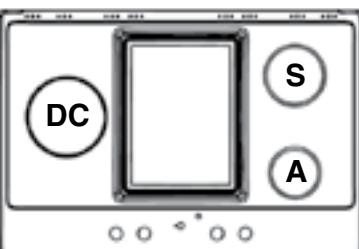
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m³



PK630RT...

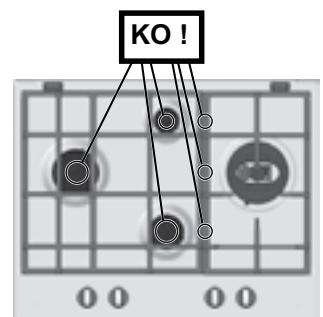
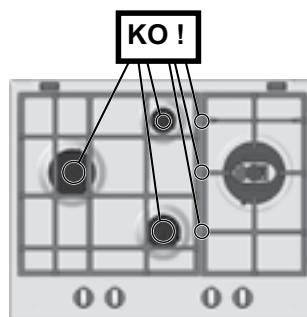
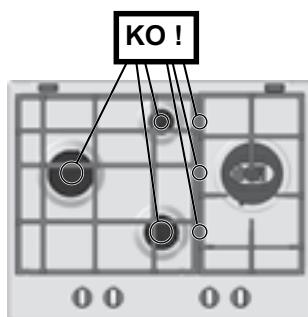
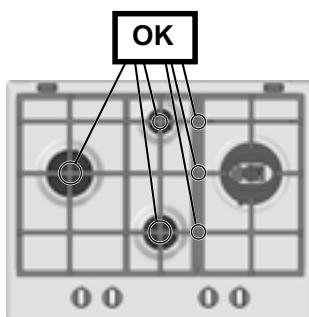
PK640R...
PK640.1R...

PK750T...



PK741RQO...

! Apenas para o modelo PK 640.1...: Existe a possibilidade de posicionar as grelhas de forma errada. Neste caso, o desalinhamento das raias é muito evidente e o cruzamento das mesmas não fica no centro do queimador. Nas figuras seguintes é indicado o posicionamento correcto (OK) e alguns exemplos de posicionamento errado (KO!).



Início e utilização

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Os planos de cozedura a gás estão equipados com regulação discreta da potência, que permite regular com precisão a chama em 5 níveis diferentes. Graças a este sistema, com os planos a gás também será possível obter sempre os mesmos resultados para cada receita, uma vez que a identificação do nível de potência ideal para cada tipo de cozedura será mais fácil e precisa.

Queimadores a gás

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

- Apagado
-  Máximo
-  Mínimo

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

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

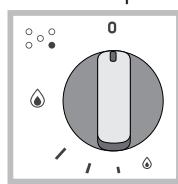
Nos modelos dotados de vela para acender, para acender o queimador escolhido, pressionar e girar o selector correspondente no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.

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

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

Regulação discreta da chama

O queimador seleccionado pode ser regulado através do botão, em 5 níveis diferentes de potência.



Para passar de um nível para outro, basta rodar o botão até ao nível seleccionado.

A passagem de um nível para outro é assinalada por um clique.

A visualização do nível seleccionado ocorre através do símbolo correspondente (símbolos  || | ).

O sistema garante uma perfeita regulação da chama e permite obter o mesmo resultado de cozedura, identificando mais facilmente o nível de potência desejado.

O queimador com “duplas chamas”

Este queimador a gás é constituído por dois fogos concéntricos, que podem funcionar juntos ou de maneira independente (apenas em caso de duplo comando).

Como o queimador está equipado com um dispositivo de segurança, é necessário manter o botão pressionado cerca de 2-3 segundos até que aqueça o dispositivo que mantém a chama automaticamente acesa.

Duplo comando:

Cada coroa que compõe o queimador tem um botão de comando: o botão indicado pelo símbolo  controla a coroa externa; o botão indicado pelo símbolo  controla a coroa interna.

Para acender a coroa que deseja, pressione e rode no sentido dos ponteiros do relógio o botão correspondente até à posição de potência máxima .

Para utilizar o queimador de chama dupla da melhor maneira, nunca regule a coroa interna para o mínimo e, ao mesmo tempo, a externa para o máximo.

Vidro Cerâmica*

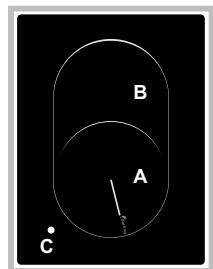
Esta zona de cozedura é dotada de elementos aquecedores irradiadores de diâmetro duplo, situados abaixo do vidro. É possível acender somente a parte circular “A” ou, para ter a disposição uma zona de cozedura maior, ambas partes “A” e “B”. Para inserir a zona de cozedura circular “A” é suficiente girar o manípulo no sentido horário colocando-o numa das 12 posições de regulação disponíveis. Para inserir também a zona de cozedura

“B” colocar -se na posição 12 e efectuar um movimento até a posição , girar em seguida o manípulo no sentido horário até atingir um dos 12 níveis, com a potência desejada, para proceder à regulação.

O desenho identifica a zona aquecedora, esta torna-se vermelha depois de acesa.

- zona de cozedura circular;
- zona de cozedura extensível;
- indicador luminoso do calor resíduo : indica que a zona de cozedura tem uma temperatura superior a 60°C, mesmo depois que o elemento aquecedor tiver sido apagado.

Para cualquier posición del mando, diferente de la de apagado, se produce el encendido de la luz indicadora de funcionamiento de la placa Vitrócerámica.



Conselhos práticos para utilização dos queimadores

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

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

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	24 - 26

Panelas para usar nos planos de 60-65 cm

* Há somente em alguns modelos.

Queimador	Ø Diâmetro Recipientes (cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 - 26
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Coroa Tripla (TC)	24 - 26
Chamas Duplas (DCDR Interno)	10 - 14
Chamas Duplas (DCDR Externo)	26 - 28

Panelas para usar nos planos de 75 cm

Nos modelos equipados com grelha de redução, a mesma deverá ser utilizada sómente para o queimador Chamas Duplas Interno (DCDR Interno) quando se utilizam recipientes de diâmetro inferior a 12 cm.

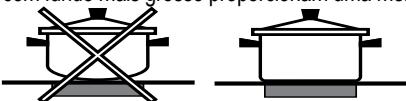
Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".

Conselhos práticos para a utilização do vidro cerâmica*

Pos.	Chapa irradiadora
0	Apagada
1	Para derreter manteiga, chocolate
2	Para aquecer líquidos
3	
4	Para nata e molhos
5	
6	Para cozer com temperatura de fervura
7	
8	Para assar
9	
10	Para grandes cozidos
11	
12	Para fritar

Para obter o máximo rendimento é útil lembrar-se do seguinte:

- Na chapa de vidro cerâmica podem ser utilizados todos os tipos de panelas. É importante que o fundo seja perfeitamente chato; panelas com fundo mais grosso proporcionam uma melhor distribuição do calor;



- Utilizar panelas de diâmetro suficiente para coprir totalmente a zona de cozedura, de maneira que assegure a utilização de todo o calor disponível;



- Certificar-se que o fundo da panela esteja sempre enxuto e limpo, para garantir um bom contacto e uma longa vida à chapa e às próprias panelas;

- Não utilizar as mesmas panelas utilizadas para os queimadores a gás. A concentração de calor nos bicos de gás é tanta que pode deformar o fundo da panela, e portanto nunca se obterá o resultado desejado se utilizá-la depois na chapa de cozedura de Vidro cerâmica;

- Nunca deixe uma zona de cozedura acesa sem uma panela, porque o seu aquecimento, ao chegar rapidamente ao nível máximo, poderá danificar os elementos de aquecimento.

! A cola utilizada para selar o vidro pode ter deixado resíduos de graxa. É aconselhável removê-los antes de utilizar o aparelho, com um produto para limpeza não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode ser que perceba um odor de borracha, que desaparecerá rapidamente.

Precauções e conselhos

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

Segurança geral

- Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3
- Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".
- As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição “●”/“○” quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (veja a Assistência técnica).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas accidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ou a chapa eléctrica ainda estiverem quentes.
- Não deixe acesa a chapa eléctrica sem panelas.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua

* Há somente em alguns modelos.

segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

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

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos **imediatamente** da zona de cozedura ainda quente com uma espátula.

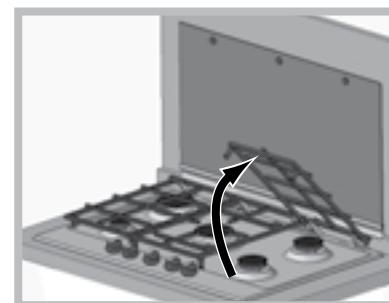
Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.



- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.

! Para limpar a superfície do plano não é necessário remover as grelhas. Graças ao sistema de suporte, basta levantar as grelhas e segurá-las ou rodá-las até as apoiar num suporte posterior.

Tenha atenção para não apoiar as grelhas quentes sobre a tampa em vidro (se presente), para evitar que as borrachas no vidro fiquem danificadas.



Manutenção e cuidados

Desligar a corrente eléctrica

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

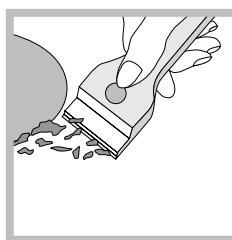
Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tiramanchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo.

Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERA *Quook®* (não fornecida). Limpar a chapa de cozedura quando



Manutenção das torneiras do gás

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

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

Anomalias e soluções

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

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

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

A chama não permanece acesa nas versões com segurança.*Foi controlado se:*

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

O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.*Foi controlado se:*

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

Os recipientes são instáveis.*Foi controlado se:*

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

! از بسته های موجود در "بسته لوازم جانبی" استفاده کنید.

!**سیم باید خم شده یا تحت فشار باشد.**
!**سیم باید بطور مرتب چک شود و تعویض آن فقط توسط تکنسین های مجاز انجام شود (بخش کمک رسانی را ببینید).**

!**در صورت عدم رعایت این اقدامات اینمی، سازنده هیچ مسئولیتی نخواهد پذیرفت.**

اتصال گاز

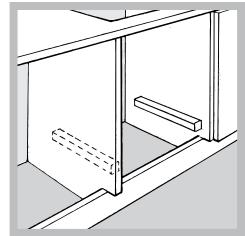
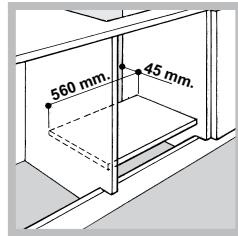
ستگاه باید مطابق با مقررات معترض محلی به لوله کشی گاز یا سیلندر گاز وصل شود. قبل از برقراری اتصال، مطمئن شوید که شعله ستگاه شما با تعنیه گلزاری که می خواهد استفاده کنید سازگاری داشته باشد. اگر گاز از چین نبود، دستور العمل های بخش "سازگارسازی برای گازهای مختلف" را دنبال کنید. اگر از گاز مایع سیلندری استفاده می کنید، یک رگولاتور فشار که با مقررات معترض محلی سازگار باشد نصب کنید.

!**فشار گاز تعنیه را با مقاییر نوشته شده در جدول 1 ("مشخصات شعله و نازل") مطابقت دهید.**
اين کار عملکرد اینمی و عمر بالای دستگاه شمارا تصمیم کرده و در عین حال باعث حفظ رانمان مناسب مصرف انرژی می شود.

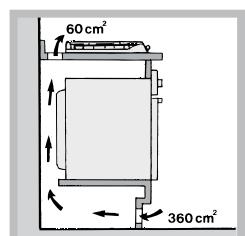
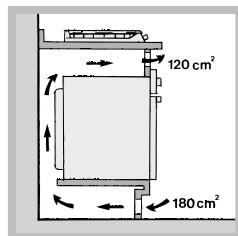
• اگر اجاق گاز توکار روی یک فر توکار نصب نمی شود، باید یک پال چوبی بعنوان علیق نصب کنید که این باید در فاصله حداقل 20 میلیمتری از قسمت پایین اجاق گاز توکار قرار داده شود.

تهویه

برای اطمینان از وجود تهویه مناسب، پال پشت کالینت را بپارید. توصیه می شود فر را طوری نصب کنید که روی دو نوار چوبی، یا روی سطحی کاملاً صاف با دهانه حداقل 45 × 560 میلی متر (شکلها را ببینید) قرار بگیرد.



در مواردی که اجاق توکار بالای یک فر بدون سیستم تهویه اجباری نصب می شود، باید با تعییه سوراخ های هوایی امکان عبور را به هوا می دهد تهویه مناسب برقرار گردد (شکل را ببینید).



اتصالات برق

اجاق گازهای توکار مجهر به سیم برق سه‌شاخه دار برای کار با برق متناسب در ولتاژ و فرکانس درج شده روی پلاک دستگاه مناسب هستند (در زیر دستگاه قرار دارد). سیم اتصال زمین داخل کابل دارای غلاف سبز و زرد رنگ است. اگر قرار است دستگاه بالایی یک فر الکتریکی توکار نصب شود، اتصال برق اجاق گاز توکار و فر باید جدا از هم اجرا گردد، این کار هم برای تصمیم اینمی و تسهیل بیرون آوردن فر می باشد.

وصل کردن سیم برق به پریز

یک دوشاخه استاندارد مطابق با بار درج شده روی پلاک دستگاه نصب کنید.
و سیله باید متنقیماً و با استفاده از یک مدارشکن همه سوئی با حداقل بازشگی کنناکت 3 میلی متر بین و سیله و پریز وصل شود. مدارشکن باید برای بار عنوان شده روی و سیله مناسب باشد و با مقررات الکتریکی معترض همواری داشته باشد (سیم اتصال زمین نباید توسط مدارشکن قطع شود). سیم برق باید طوری قرار داده شود که با دمای ای بالاتر از 50 درجه سانتیگراد در هیچ نقطه ای تماس پیدا نکند.

!**نصاب باید از برقراری اتصالات صحیح برقی اطمینان حاصل کند و مقررات اینمی را رعایت کرده باشد.**

قبل از اینکه برق را وصل کنید، مطمئن شوید که:

- اتصال زمین برقرار شده و دوشاخه با مقررات و استانداردها همواری دارد.
- پریز از عهده تحمل حداقل توان و سیله بر می آید، مقدار توان روی پلاک دستگاه قید شده است.
- ولتاژ در محدوده مقالیر عنوان شده روی پلاک دستگاه باشد.
- پریز برای دوشاخه دستگاه مناسب باشد. اگر پریز با دوشاخه همواری ندارد، از یک تکنسین مجاز بخواهد آنرا عرض کند. از سیم های رابط یا چند پریز استفاده نکنید.

!**بعد از اینکه دستگاه نصب شد، سیم برق و پریز باید به آسانی در سترس باشند.**

!**قطف از لوله و درزگیر هایی استفاده کنید که با مقررات معترض محلی سازگاری دارند.**
!**کنترل آب بندی اتصال**
!**بعد از اجرای اتصال باید آب بندی اتصالات را با محلول آب صابون کنترل کرده و به نسبت نشستی های احتمالی بگیرید. هرگز از شعله استفاده نکنید.**

سازگارسازی گازهای مختلف

برای سازگار ساختن اجاق گاز توکار با انواع مختلف گاز بغير از نوع پيش فرض (که روی پلاک رده بندی پایه اجاق گاز توکار یا روی بسته بندی قيد شده است)، نازل های شعله باید به ترتیب زیر عرض شوند:

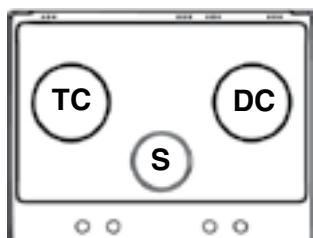
1. شبکه های اجاق گاز توکار و شعله های اجاق گاز توکار را از روی نشیمنگاه آنها بردارید.
2. نازل هارا با استفاده از یک آچار بکس 7 میلیمتری باز کرده و آنها را با نازل "را ببینید".
3. مرافق فوق را به ترتیب عکس انجام داده و قطعات را در جای خود قرار دهید.
4. بعد از انعام این کار، برچسب قلمیری رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عرض کنید. این برچسب هارا می توانید از مرکز خمامی ماتیه کنید.

عرض کردن نازل ها در شعله های مجزای "دوبل"

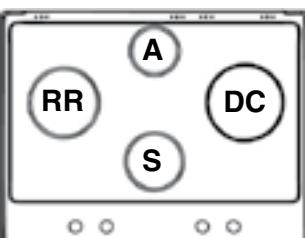
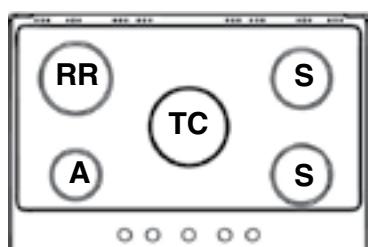
1. شبکه ها را برداشته و شعله هارا از نشیمنگاه آنها بیرون بکشید. شعله از 2 قسمت مجزا تشکیل شده است (شکل را ببینید)؛

2. شعله هارا با یک آچار 7 میلیمتری باز کنید. شعله داخلی یک نازل دارد، شعله بیرونی دو نازل دارد (به یک اندازه). نازل هارا با مدل های مناسب برای گاز جدید عرض کنید (جدول 1 را ببینید).

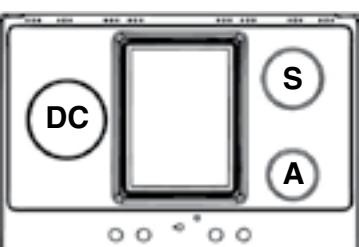
3. با تکرار مراحل فوق به ترتیب عکس تمام قطعات را در جای خود قرار دهید.



PK630RT...

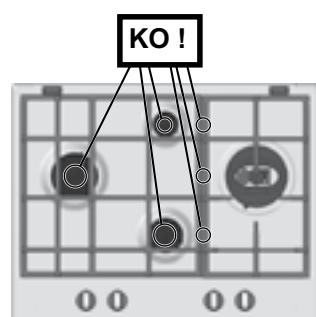
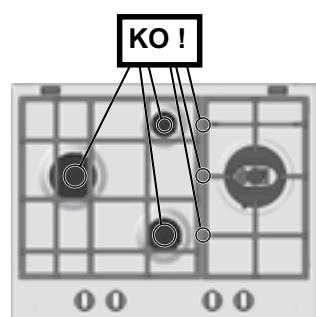
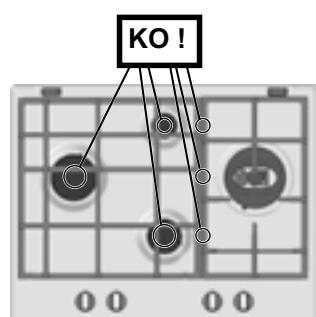
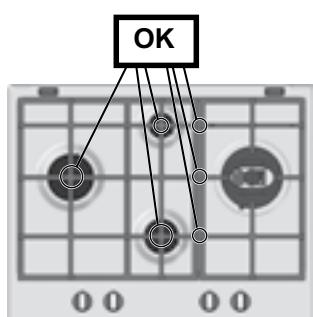
PK640R...
PK640.1R...

PK750T...



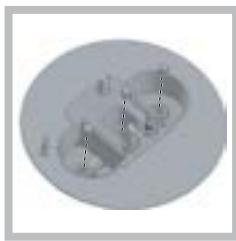
PK741RQO...

نقطه ... برای مدل PK 640.1: ممکن است موقعیت شبکه ها درست نباشد. در این صورت، پره ها با هم میزان نبوده و نقطه تلاقی بیگر در مرکز شعله نخواهد بود. در تصاویر زیر موقعیت صحیح (OK) و چند مثال از موقعیت های نادرست (KO!) نمایش داده است.



! اگر دستگاه از گاز مایع استفاده می کند، پیچ تنظیم را باید تا جای امکان سفت کرد.

پلاک دستگاه	
به پلاک دستگاه مراجعه کنید	اتصالات برق
<p>این پلاک دستگاه با مصوبات اتحادیه اروپا به شرح زیر سازگاری دارد: ان 2006/95/EC - مورخ 06/12/2006 (ولتاز پلین) و اصلاحات متعاقب ان 108/2004/EU مورخ 04/12/2004 (سازگاری الکترومغناطیسی) و اصلاحات متعاقب آن. ان 93/68/EEC مورخ 07/07/1993 و اصلاحات متعاقب آن. ان 142/2009/EC مصوب 09/11/2009 (گاز) و متم های بعدی آن. ان 2012/19/EU مورخ 19/12/2012 و اصلاحات متعاقب آن.</p>	 



بعد از انجام این کار، برچسب قیمتی رده بندی را با برچسبی که نوع گاز جدید مصرفی را نشان می دهد عوض کنید. این برچسب هارا می توانید از مراکز خدماتی ماتهیه کنید.

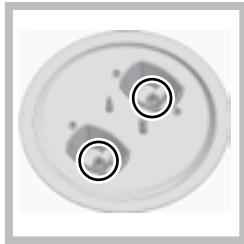
اگر فشار گاز مورد استفاده با فشار توصیه شده متفاوت است (یا کمی با آن فرق دارد)، باید یک رگولاتور فشار مناسب در لوله ورودی نصب کرد (مطابق با مقررات محلی).

عرض کردن نازل های شعله سه حلقة ای

1. حائل های طوف را برداشته و شعله هارا از نشینمنگاه آنها بدلند کنید. شعله از دو قسمت مجزا تشکیل شده است (شکل هارا ببینید).

2. نازل هارا بایک آچار بکس 7 میلیمتری باز کنید. نازل هارا با مدل های مناسب برای گاز جدید عرض کنید (جدول 1 را ببینید). قطر سوراخ دو نازل برابر است.

3. با تکرار عملیات فوق به ترتیب عکس تمام قطعات را در جای خود قرار دهید.



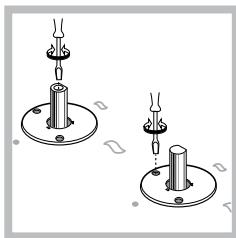
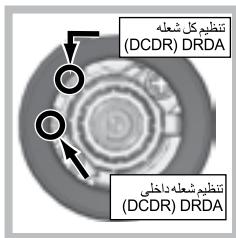
- تنظیم هوای اصلی شعله ها
نیاز به تنظیم ندارد.

- تنظیم شعله هاروی حداقل

1. شیر را در وضعیت شعله کم قرار دهید؛

2. دکمه گردان را برداشته و پیچ تنظیم را تنظیم کنید، این پیچ روی پین شیر یا در کنار آن قرار دارد، تا اینکه شعله کوچک اما پیدار باشد.

در مورد شعله های تک کنترل (DCDR)، تنظیم را می توان با استکاری 2 پیچ واقع در تزیبیکی پین شیر انجام داد (شکل را ببینید).



3. بعد از اینکه شعله را روی تنظیم کم مورد نیاز تنظیم کرید، در حالی که شعله روشن است، موقعیت دکمه گردان را چند بار سریع از حداقل به حدأكثر و بر عکس تغییر داده و مراقب باشید که شعله خاموش نشود.

4. برخی دستگاه ها دارای یک وسیله اینمی (ترموکوپل) هستند. اگر زمانی که شعله هاروی شعله کم تنظیم شده اند وسیله کار نکرد، این تنظیم شعله کم را با استفاده از پیچ تنظیم افزایش دهید.

5. بعد از اینکه تنظیم انجام شد، درزگیر های روی بای پس هارا با استفاده از موم درزگیری یا مواد مشابه در جای خود قرار دهید.

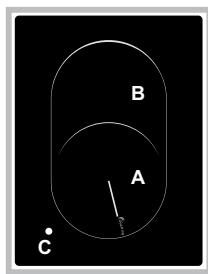
راه اندازی و استفاده

FA

برای اینکه به بهترین نحو ممکن از شعله های دوبل استفاده کنید، از تنظیم هم زمان حلقه داخلی روی توان حداقل و حلقه بیرونی روی توان حداً اگر اجتناب کنید.

مدول شیشه سرامیکی*

این اجاق کاز رومبیزی دارای المتن های حرارتی تابشی دو حلقه ای در زیر شیشه می باشد. این امکان وجود دارد که فقط بخش دایروی المتن (که با حرف "A") (مشخص می شود) را روشن کرد یا سطح پخت را با چرخاندن "A" و "B" بزرگ ساخت. برای اینکه فقط المتن دایروی "A" روشن شود، دکمه گردان را در جهت حرکت غیری های ساعت بروی یکی از 12 تنظیم موجود بچرخانید. برای اضافه کردن قسمت "B"، دکمه گردان را روی تنظیم 12 قرار داده و سپس آنرا روی تنظیم بگذارید. سپس دکمه گردان را در جهت خلاف حرکت غربیه های ساعت بروی یکی از 12 تنظیم بچرخانید. این شکل ناجیه های حرارتی که هندگام روشن شدن المتن قرمز می شوند را نشان می دهد.



A. ناحیه حرارتی دایروی؛

B. ناحیه حرارتی توسعه یافته؛

C. چراغ نشانگر برای نشان دادن اینکه ناحیه پخت به
دمای بالای 60 درجه سانتیگراد رسیده است، حتی
بعد از اینکه المتن حرارتی خاموش شده باشد.

هرگاه دکمه گردان روی هر تنظیمی بغیر از "خاموش" قرار
داده شود، چراغ نشانگر مدل شیشه سرامیکی روشن
خواهد شد.

توصیه های عملی درباره استفاده از شعله ها

- برای تضمین عملکرد موثر شعله ها:
- از ظروف پخت و پز مناسب برای هر شعله استفاده کنید (جدول را بینید) تا شعله ها از زیر ظرف بیرون نزنند.
 - همشه از ظروف کف تخت در دار استفاده کنید.
 - هنگامی که محتویات قابلیه به نقطه جوش رسید، دکمه گردان را چرخانده و روی حداقل قرار دهید.

قطر ظرف (سانتیمتر)	شعله
24 - 26	کاهش سریع (RR)
16 - 20	نیمه سریع (S)
10 - 14	کمکی (A)
24 - 26	سه تاچ (TC)
10 - 14	شعله دوبل (DCDR) داخلي
24 - 26	شعله دوبل (DCDR) بیرونی

ظرفی که می توان روی اجاق کاز های توکار 60-65 سانتیمتری استفاده کرد

قطر ظرف (سانتیمتر)	شعله
24 - 26	کاهش سریع (RR)
16 - 20	نیمه سریع (S)
10 - 14	کمکی (A)
24 - 26	سه تاچ (TC)
10 - 14	شعله دوبل (DCDR) داخلي
26 - 28	شعله دوبل (DCDR) بیرونی

ظرفی که می توان روی اجاق کاز های توکار 75 سانتیمتری استفاده کرد

* فقط مخصوص مدل های برگزیده.

موقعیت شعله گاز یا صفحه داغ الکتریکی متناظر* روی هر دکمه گردان نشان داده شده است.

اجاق کاز های توکار دارای قابلیت تنظیم مستقل توان هستند که با استفاده از آن می توان شعله را بطور دقیق روی 5 سطح توان مختلف تنظیم کرد. به دلیل وجود این سیستم، اجاق کاز های توکار می توانند نتیجه پخت را برای هر دستور تهیه غذا تضمین کنند، چون که سطح بهینه توان برای نوع پخت دلخواه را می توان به شیوه ای آسان تر و بسیار دقیق تر مشخص ساخت.

شعله های گاز

هر شعله را می توان با استفاده از دکمه گردان کنترل متناظر روی یکی از تنظیم های زیر قرار داد:

- خاموش
- حد اکثر
- حداقل

برای روشن کردن یکی از شعله ها، یک کبریت یا فندک روشن را نزدیک شعله گرفته و همزمان دکمه گردان متناظر را به پایین فشار داده و در جهت خلاف حرکت غربیه های ساعت بچرخانید و روی تنظیم حد اکثر قرار دهید. از انجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، دکمه گردان را باید حدوداً 3 ثانیه فشار داد تا وسیله خودکاری که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود. در صورت استفاده از مدل های دارای دکمه جرقه زن، شعله دلخواه را با فشار دادن دکمه گردان متناظر به پایین تا جایی که امکان دارد روشن کرده و دکمه را در جهت خلاف حرکت غربیه های ساعت چرخانده و روی تنظیم حد اکثر قرار دهید.

اگر شعله لاقاقی خاموش شد، دکمه گردان کنترل را خاموش کرده و قبل از سعی در باره حداقل 1 دقیقه صبر کنید.

برای خاموش کردن شعله، دکمه گردان را در جهت حرکت غربیه های ساعت بچرخاند تا متوقف شود (زمانی که به موقعیت "●" می رسد).

تنظیم مستقل شعله

هر شعله را می توان - با استفاده از دکمه گردان - روی یکی از 5 سطح توان مختلف تنظیم کرد: برای جلاجکاردن میان این سطح ها، کافی است دکمه گردان را به سمت سطح توان دلخواه بچرخانید. یک صدای کلیک، عبور از یک سطح توان به سطح دیگر را علامت می دهد.

سطح توان انتخاب شده با علامت متناظر (علامت های ① ② ③ ④ ⑤) مشخص می شود. سیستم با تسهیل انتخاب سطح توان دلخواه، تنظیم دقیق شعله و نتایج یکنواخت پخت را تضمین می کند.

شعله "دوبل" این شعله کاز از دو حلقه شعله هم مرکز تشکیل شده است که می توانند با هم یا بصورت مستقل از هم (فقط در صورت وجود کنترل دوگانه) کار کنند.

از انجاییکه شعله دارای وسیله ایمنی است، دکمه گردان را باید حدوداً 3 ثانیه فشار داد تا وسیله خودکاری که شعله را روشن نگاه می دارد گرم شود.

کنترل دوگانه: هر حلقه تشکیل دهنده شعله دارای دکمه گردان کنترل مربوط به خود است: دکمه گردان دارای علامت ① حلقه بیرونی را کنترل می کند. دکمه گردان دارای علامت ② حلقه داخلی را کنترل می کند.

برای فعل کردن هر یک از این دو حلقه، دکمه گردان متناظر را فشار داده و در جهت خلاف حرکت غربیه های ساعت چرخانده و به تنظیم حد اکثر توان ① ببرید.

مشخصات شعله و نازل (فقط برای مدل های 60 سانتیمتری و 65 سانتیمتری)

گاز طبیعی		گاز مایع							مشعله
دبي جریان*(لیتر/ ساعت)	نازل 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات(گرمای احتراق*) اسمی	دبي جریان* گالن/ساعت	نازل 1/100 (میلیمتر)	با پس 1/100 (میلیمتر)	توان حرارتی به کیلووات(گرمای احتراق*) اسمی	نازل 1/100 (میلیمتر)	با پس 1/100 (میلیمتر)	قطر (میلیمتر)
		**	***			**	***		
248	122 (H)	2.60	186	189	80	39	2.60	0.70	100
157	96 (Y)	1.65	118	120	64	28	1.65	0.40	75
95	79 (6)	1.00	71	73	50	28	1.00	0.40	55
343	103x2	3.60	236	240	65x2	61	3.30	1.50	130
86	74	0.90	64	65	44	27	0.90	0.40	30
343	100x2	3.60	257	262	67x2	55	3.60	1.50	130
20 17 25		37 25 45		28-30 20 35		(اسمی (میلی بار) حداکثر (میلی بار) حداقل (میلی بار)			

شعله روشن نمی شود یا شعله پکنواخت نیست.

بررسی کنید:

- سوراخ های گاز روی شعله گرفته اند.
- کلیه قسمت های متحرکی که شعله را تشکیل می دهد درست سوار شده اند.
- نزدیک سنتگاه کوران هوا وجود دارد.



- شعله در مدل های دارای وسیله ایمنی خاموش می شود.
- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- نکمه گردان را تا آخر فشار داده اید.
 - نکمه گردان را آنقدر نگه دارید که وسیله ایمنی فعل شود.
 - سوراخ های گاز در ناحیه متناظر با وسیله ایمنی چار گرفتگی نشده باشند.

شعله زمانی که روی حداقل تنظیم شده است روشن نمی ماند.

- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- سوراخ های گاز چار گرفتگی نشده اند.
 - نزدیک سنتگاه هیچگونه کوران هوا وجود ندارد.
 - تنظیم حداقل درست تنظیم شده است.



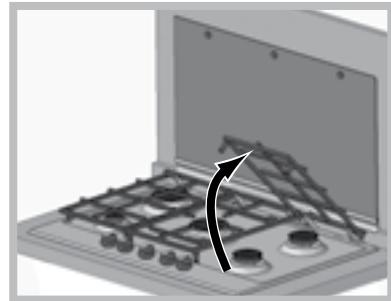
ظروف پخت و پز فاقد تعادل هستند.

- بررسی کرده و مطمئن شوید که:
- کف ظروف پخت و پز کاملاً خلت است.
 - ظروف پخت و پز درست در مرکز شعله قرار دارند.
 - شبکه های حائل ظروف درست قرار داده اند.

- استینل در صورت ماندن آب سخت به مدت طولانی روی سطح و یا استفاده از مواد شوینده خشن محتری فسفر لک خواهد شد. بعد از تمیز کردن، با آب پاک کرده و کلیه قطرات باقیمانده آب را خشک کنید.

برای تمیز کردن سطح اجاق گاز توکار نیازی به برداشتن حائل های ظروف نیست. به دلیل وجود سیستم حائل، کافی است حائل های ظروف را بلند کرده و نگه دارید و یا بچراخنید تا روی حائل پشتی قرار گیرند.

شبکه های داغ را روی قاب شیشه ای (در صورت وجود) قرار ندهید چون در غیر اینصورت، درپوش های لاستیکی روی شیشه آسیب خواهد دید.



نگهداری شیر گاز

شیرها ممکن است به مرور زمان گیر کرده یا چرخاندن آن شوار گردد. اگر چنین شد باید شیر را عرض کرد.

! این کار باید توسط تکنسین های مجاز سازنده انجام شود.

عیب یابی

امکان دارد سنتگاه درست کار نکند و یا کلاؤز کار بیفتد. پس از اینکه برای کمک گرفتن با مرکز خدمات تماس بگیرید، ببینید آیا می توانید خویشان مشکل را برطرف سازید. ابتدا بررسی کنید که گاز و یا برق قطع نشده باشد، و بطور خاص کنترل کنید که شیر های گاز باز باشند.

- خود افراد انعام می شود ممکن است باعث بروز جراحت با خرابی بیشتر دستگاه گردد. با یک مرکز خدمات تماس بگیرید (بخش کمک رسانی را ببینید).
- همیشه اطمینان حاصل کنید که دسته ظروف به سمت مرکز اجاق گاز توکار باشد تا از سوختگی اتفاقی جلوگیری گردد.
 - زمانی که شعله های گاز یا صفحات داغ الکتریکی هنوز داغ هستند از بستن قاب شیشه ای (در صورت وجود) خودداری کنید.
 - بدون اینکه ظرفی روی صفحه داغ الکتریکی فرار داده باشد از روشن گاشتن آن خودداری کنید.
 - از ظروف فقد تعادل و یا تغییر شکل یافته استفاده نکنید.
 - افرادی که توانایی های جسمانی، حسی یا روانی آنها محدود است (و کویکان)، افراد نواردو یا هر کسی که با دستگاه آشنا نیستند باید با آن کار نکند. این افراد باید حداقل تحت نظر یک نفر که مسئولیت اینما آنها بر عهده بگیرد با دستگاه کار نکند یا دستورات اولیه را در ارتباط با کار دستگاه دریافت کنند.
 - اجازه ندهید کویکان با دستگاه بازی کنند.
 - از دستگاه نباید با تایمیر بیرونی یا یک سیستم کنترل راه دور مجزا استفاده کرد.

- دور انداختن**
- هنگام دور انداختن مواد بسته بندی: از قوانین محلی پیروی کنید تا بتوان مجدداً از مواد بسته بندی استفاده کرد.
 - مصوبه اروپایی EU/2012/19 در خصوص تجهیزات از کار افتاده بر قوی و الکترونیکی (WEEE) بیان می کند که لوازم خانگی بر قوی مستعمل نباید در چرخه عادی زباله های تفکیک نشده شهری دور انداخته شوند. لوازم خانگی مستعمل را باید جداگانه جمع آوری کرد تا بتوان بازیافت و بازیابی مواد موجود در آنها را بهینه کرد و اثرات مخرب آنها را بر سلامتی انسان ها و محیط زیست به حداقل ممکن کاهش داد.
 - علمات "سطل زباله" خط خورده روی محصول شما یادآور تعهد و وظیفه شما برای دور انداختن جداگانه و سیله است.
 - صرف کنندگان گرامی باید برای دریافت اطلاعات در خصوص نحوه صحیح دور انداختن و سیله کهنه خود با مقامات مسئول محلی یا فروشنگان تماس بگیرند.

نگهداری و مراقبت

خاموش کردن دستگاه

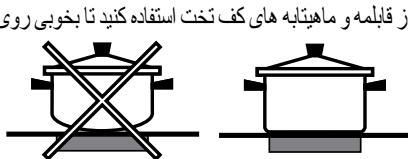
قبل از انجام هرگونه کاری روی دستگاه سیم برق آنرا بکشید.

تمیز کردن دستگاه

از مواد شوینده ساینده یا خورنده مانند لکه برها، محصولات ضدزنگ، شوینده های پودری یا اسفنج های دارای سطوح ساینده استفاده نکنید: آنها ممکن است طوری در سطح خراش ایجاد کنند که قابل تعمیر نباشد.

هرگز از بخارشو یا شوینده های تحت فشار برای این دستگاه استفاده نکنید.

- بطور معمول شستن اجاق گاز توکار با یک اسفنج نم دار و خشک کردن آن با دستمال جانبی آشپزخانه کفایت خواهد کرد.
- قسمت های قابل برداشتن شعله هارا باید بطور مرتب با آب گرم و صابون شست و هرگونه ماده سوخته روی آنها را یاک کرد.
- در مورد اجاق گاز های توکار که بطور خودکار روشن می شوند، قسمت تمیز تجهیزات روشن کننده آنی الکترونیکی را باید بطور مرتب تمیز کرده و سوراخ های خروجی گاز را برای یافتن نشانه های گرفتگی بررسی نمود.
- پیش از استفاده از مدل شیشه سرامیکی، سطح باید با استفاده از یک دستمال نم دار تمیز گردد تا گرد و غبار یا بقایای مواد غذایی از روی آن پاک شود. سطح شیشه سرامیکی باید بطور مرتب با مخلوط آب گرم و یک شوینده غیر ساینده تمیز شود.



- قابلمه یا ماهیتابه هایی که استفاده می کنید باید همیشه به آن اندازه بزرگ باشند که سطح صفحه داغ را بطور کامل پوشانند، بین تنیب می توانید از نام حرارت موجود استفاده کنید.



- اطمینان حاصل کنید که زیر ظروف پخت و پز همیشه خشک و تمیز باشد تا قرارگیری صحیح و عمر طولانی، نه فقط برای ناحیه های پخت بلکه برای خود ظروف تمیز گردد.
- همان ظروف پخت و پز که روی شعله های گاز استفاده می کنید را بکار نبرید: تمکز حرارت شعله های گاز می تواند زیر ظروف را تغییر شکل داده و از قرارگیری صحیح آنها جلوگیری نماید.
- هرگز یک ناحیه پخت را خالی بدون ظرف رها نکنید چون گرم شده و خیلی سریع به سطح حداکثر می رسد، این امر به المنت های حرارتی آسیب می رساند.

- !
! ممکن است مقدار گریس از جیب استفاده شده برای محکم کردن شیشه باقی مانده باشد که باید پیش از کار با این دستگاه با مقداری شوینده ملایم آنرا پاک کرد. در طول چند ساعت اول کار ممکن است بوی لاستیک به مشام برسد که بزوید از بین خواهد رفت.

نکات و موارد احتیاطی

- !
! این دستگاه بر اساس استانداردهای بین المللی اینما طراحی و ساخته شده است. هشدار های زیر به منظور حفظ اینما ارائه شده و می بایست با دقت مطالعه شوند.

ایمنی کلی

- این یک دستگاه توکار کلاس 3 است.
- وسایل گازرسوز برای عملکرد صحیح نیازمند تبادل هوای مناسب هستند. هنگام نصب اجاق گاز توکار دستورات بخش "استقرار" دستگاه را اجرا کنید.
- این دستورالعمل ها فقط برای کشورهایی است که نشان آنها در فرقه راهنمای روشی صفحه شماره سریال مشاهده می شود.
- این دستگاه صرفا برای استفاده خانگی طراحی شده و برای استفاده های صنعتی یا تجاری مناسب نمی باشد.
- این دستگاه را باید در بیرون از ساختمان، حتی اگر در محیطی پوشش دار باشد نصب کرد.
- قرار دادن و سیله در معرض باران و طوفان سیار خطرناک است.
- با پای لخت یا پایت زر یا پای خیس به سیله دست نزنید.
- این دستگاه فقط باید توسط افراد بزرگسال، و پیرای تهیه غذا بر اساس دستورالعملهای این دفترچه راهنمایی به کار گرفته شود. هر نوع استفاده دیگر از این دستگاه (مانند گرم کردن اتفاق) نادرست بوده و خطرناک می باشد. سازنده هیچ مسویتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، غیراصولی و غیرمعقول از دستگاه نخواهد داشت.
- مطمئن شوید که سیم های برق برقی و سایل بر قی با بخش های داغ فر تماش پیدا نمی کنند.
- بازشکگ های مورد استفاده برای تهیه و انتشار حرارت هرگز باید بپوشاند شوند.
- همیشه مطمئن شوید زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید دکمه های گردان در وضعیت "0" یا "1" باشند.
- اگر می خواهید سیم برق دستگاه را بکشید، همیشه دوشاخه را از پریز بکشید نه خود سیم را.
- هرگز بدون اینکه سیم برق دستگاه را از پریز بکشید اقدام به تمیز کردن یا کارهای نگهداری نکنید.
- در صورت بروز اشکال، تحت هیچ شرایطی نباید خودتان آنرا تعمیر کنید. تعمیراتی که توسط

* فقط مخصوص مدل های برگزیده.

! يجب فحص الكلب بانتظام وتبليه من قل فني مؤهل فقط (انظر المساعدة).

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

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

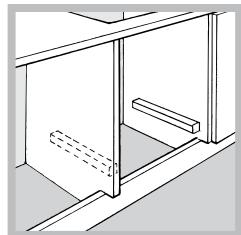
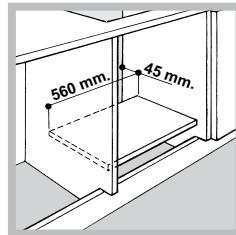
توصيات الغاز

يجب وصل الجهاز بمصدر الغاز الرئيسي أو بأسطوانة الغاز وفقاً للوائح المحلية المعمول بها. قبل تنفيذ التوصيات، تتأكد من أن الموقد متافق مع مصدر الغاز الذي تزيد استخدامه. إذا لم يكن الوضع كذلك، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "الملازمة مع أنواع مختلفة من الغاز".

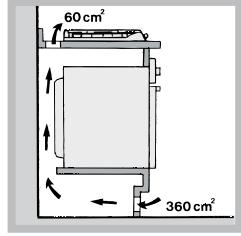
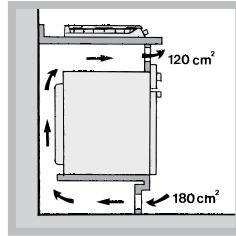
عند استخدام غاز سائل مع أسطوانة، قبّل تركيب ضباب ضغط يطبق الإرشادات المحلية المعمول بها. تتحقق من أن ضغط مصدر الغاز يتطابق مع القيم المشار إليها في الجدول 1 ("مواصفات المحرق والفوهة"). سوف يضمن ذلك التشغيل الآمن والاستمراري لجهازك مع الحفاظ على استهلاك فعل للطاقة.

التوصيل باستخدام أنبوب صلب (نحاس أو صلب)

يجب أن يتم التوصيل بنظام الغاز بطريقة تسمح بعد حوث ضغط من أي نوع على الجهاز. يوجد أنبوب قليل للضبط على شكل حرف L مثبت على سطح الجهاز واستخدام عازل لمنع التسربات. يجب دائماً استبدال العازل بخلف الأنبوب (العازل مزود مع الجهاز). تركيب أنبوب تزويد الغاز هو وصلة ذكرية أسطوانية 1/2.



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



التوصيات الكهربائية

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

توصيل كبل تزويد الكهرباء بالشبكة الكهربائية الرئيسية

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

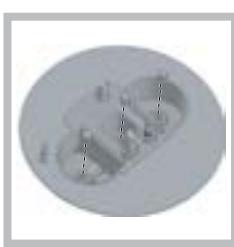
على من يقوم بالتركيب أن يتأكد من أن التوصيات الكهربائية الصحيحة قد تم إنجازها وأنها تتوافق مع قواعد الوقاية.

قبل التوصيل بتزويد الطاقة، تتأكد من أن:

- الجهاز معرض وشعة الاستعمال تذعن للقانون.
- المقبس يصمم أمام الطاقة القصوى في الجهاز، المشار إليها في لوحة البيانات.
- الجهد الكهربائي في نطاق يتراوح بين القيم المشار إليها في لوحة البيانات.
- المقبس متافق مع قابس الجهاز. إذا لم يكن المقبس متافقاً مع القابس، أطلب من فني مؤهل أن يقوم بتغييره. لا تستخدم كابلات الإطالة أو المقابس المتعددة.

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

على الكبل ألا يكون معوجاً أو مضغوطاً.



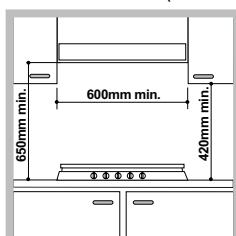
التركيب

تركيب الجهاز

يجب الالتزام بالاحتياطات التالية عند تركيب رف التسخين:

- على خزان المطبخ المجاورة للجهاز أن تكون متناسبة مع الجهاز وأن تكون أعلى من الجزء العلوي من رف التسخين بما لا يقل عن 600 ملم من طرف الرف.
- يجب تركيب الأغطية وفقاً لكتيبات تعليمات التركيب وعلى بعد يصل بحد أدنى إلى 650 ملم من رف التسخين (راجع الشكل).
- يجب تركيب الخزان الحائطية في الغطاء على بعد 420 ملم بحد أدنى من رف التسخين (راجع الشكل).

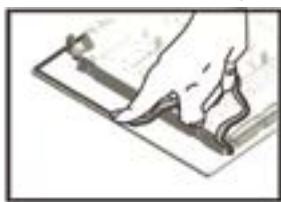
إذا تم تركيب رف التسخين أسفل خزانة حائطية، فإنه يجب أن تكون هذه الخزانة مركبة على بعد 770 ملم بحد أدنى فوق رف التسخين.



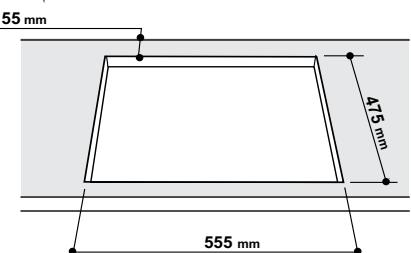
قبل القيام بالتركيب قم بإزالة الثبات والمساعد من سطح الطهي وقم بقلبها، وذلك مع مراعاة عدم الإضرار بالمزدوجات الحرارية والشعارات.

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

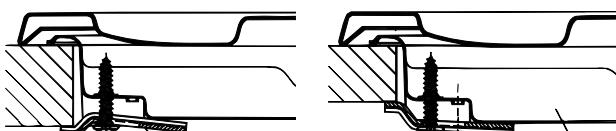
الوضع بشكل صحيح تأكيد من أن الأسطح المراد إحكام ثبيتها بالفعل نظيفة وجافة وتخلو من الشحوم / الزيوت.



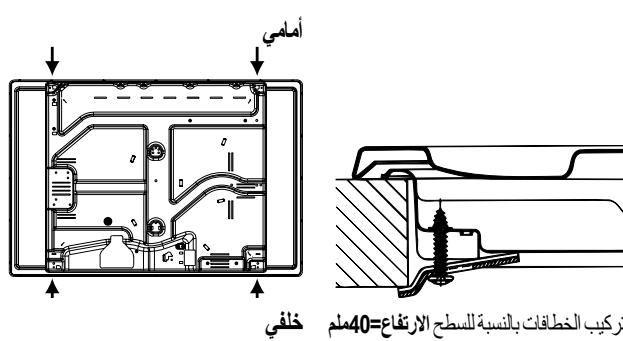
- بعد حفره نصب باب مطابق باب درج شده در شکل باشد.
 - يجب أن تكون فجوة التركيب لها ذات مقاييس المبينة في الرسم.
- تسمح لك خطافات التثبيت المزودة بتثبيت رف التسخين على الأسطح ذات السُّمك ما بين 20 و40 مم، للتأكد من تثبيت رف التسخين بأمان، فإننا نوصيك باستخدام الخطافات المزودة.



مخطط التثبيت بالخطافات



تركيب الخطافات بالنسبة للسطح الارتفاع=30مم



استخدم الخطافات الموجدة في "حقيقة المعدات".

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

! الرجاء الاحتفاظ بمعلومات التشغيل هذه لراجعتها في المستقبل. قم بتحويلها إلى مالكي الجهاز الجدد الممكnen.

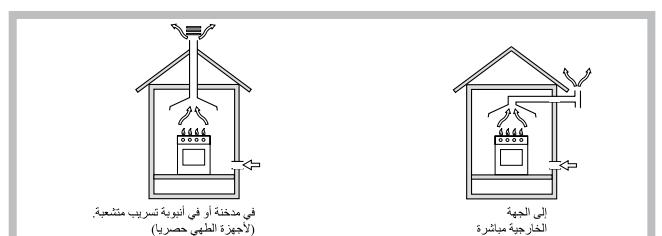
تحديد الموضع

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

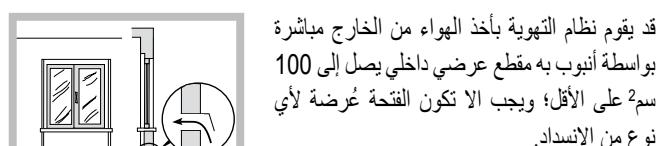
! يجب تركيب الجهاز من قبل خبير مؤهل بموجب التعليمات المزودة، التركيب غير الصحيح يمكن أن يلحق الأذى بالناس وبالحيوانات أو أن يلحق الضرر بالأملاك.

! يجب تركيب هذه الوحدة واستخدامها في غرف دائمة التهوية وبموجب المعايير البريطانية الفيسيائية للممارسات: B.S. 5440 / B.S. 6172 / B.S. 6891 الإصدارات الحالية. يجب التقيد بالمتطلبات التالية:

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



- كما يجب أن تسمح الغرفة بالتهوية المناسبة، حيث أن الهواء مطلوب حتى يتم الاحتراق بصورة طبيعية. يجب ألا يكون تدفق الهواء أقل من 2 متر³/ساعة لكل كيلو واط من الطاقة المزودة.



قد يقوم نظام التهوية بأخذ الهواء من الخارج مباشرة بواسطة أنبوب به مقطع عرضي داخلي يصل إلى 100 سم² على الأقل؛ ويجب ألا تكون الفتحة عرضة لأي نوع من الانسداد.

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

- تسقط الغازات البترولية السائلة إلى الأرض لأنها أثقل من الهواء. وعلى ذلك فإن الغرف التي تحتوي على أسطوانات الغازات البترولية السائلة يجب أن تكون مجهزة كذلك بمنفذ تسمح للغازات بالتطهير في حالة حدوث تسرب. ونتيجة لذلك فإن أسطوانات الغازات البترولية السائلة، سواء كانت متناثلة تماماً أو جزئياً، يجب ألا يتم تركيبها أو تخزينها في الغرف أو مناطق التخزين التي تقع أقرب إلى مستوى الأرضي (البردوم وغيره). يوصى بالاحتفاظ بأسطوانة، الجاري استخدامها، في الغرفة، ويتوجه بها بحيث لا تكون عرضة للحرارة الصاردة من المصادرخارجية (الأفران والمدافن والموافق وغيرها)، والتي قد تؤدي لارتفاع درجة حرارة الأسطوانة على ما يزيد عن 50 درجة مئوية.

مواصفات المحارق والفوهات (الموديلات ذات طول 60 سم و 65 سم فقط)

الجدول 1

غز طبيعي			الغاز السائل							
التدفق * (لتر/ساعة)	جني 1/100 (ملم)	طاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S)	التدفق * (جرام/ساعة)	الفوهه 1/100 (ملم)	جني 1/100 (ملم)	طاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S)	الطاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S.* مخفض	القطر (ملم)	محارق	
248	122 (H)	2.60	186	189	80	39	2.60	0.70	100	سرعة منخفضة (RR)
157	96 (Y)	1.65	118	120	64	28	1.65	0.40	75	نصف سريع (S)
95	79 (6)	1.00	71	73	50	28	1.00	0.40	55	إضافي (A)
343	103x2	3.60	236	240	65x2	61	3.30	1.50	130	شعلة ثلاثة (TC)
86	74	0.90	64	65	44	27	0.90	0.40	30	لهب مزدوج (DCDR) لهاز داخلي (2)
343	100x2	3.60	257	262	67x2	55	3.60	1.50	130	لهب مزدوج (DCDR) خارجي (2) فوهه (2)
20 17 25			37 25 45	28-30 20 35	أسمى (ملي بار) حد أعلى (ملي بار) حد أقصى (ملي بار)					ضغط التزويد

لمحراق DRDA ذات التحكم المزدوج فقط
على 15 درجة مئوية و 1013 مللي بار - غاز جاف

* بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم

** بوتان P.C.S. = 49.47 ميغاجول/كغم

*** بعثم رسم لوح اغبيط P.C.S. = 37.78 ميغاجول/كغم

مواصفات المحارق والفوهات (الموديلات ذات طول 75 سم فقط)

غز طبيعي			الغاز السائل							
التدفق * (لتر/ساعة)	جني 1/100 (ملم)	طاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S)	التدفق * (جرام/ساعة)	الفوهه 1/100 (ملم)	جني 1/100 (ملم)	طاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S)	الطاقة الحرارية كيلو واط أسمية (*). P.C.S.* مخفض	القطر (ملم)	محارق	
248	122 (H)	2.60	186	189	80	39	2.60	0.70	100	سرعة منخفضة (RR)
157	96 (Y)	1.65	118	120	64	28	1.65	0.40	75	نصف سريع (S)
95	79 (6)	1.00	71	73	50	28	1.00	0.40	55	إضافي (A)
343	103x2	3.60	236	240	65x2	61	3.30	1.50	130	شعلة ثلاثة (TC)
86	74	0.90	64	65	44	28	0.90	0.40	30	لهب مزدوج (DCDR) لهاز داخلي (2)
390	110x2	4.10	293	298	70x2	61	4.10	1.50	130	لهب مزدوج (DCDR) خارجي (2) فوهه (2)
20 17 25			37 25 45	28-30 20 35	أسمى (ملي بار) حد أعلى (ملي بار) حد أقصى (ملي بار)					ضغط التزويد

لمحراق DRDA ذات التحكم المزدوج فقط
على 15 درجة مئوية و 1013 مللي بار - غاز جاف

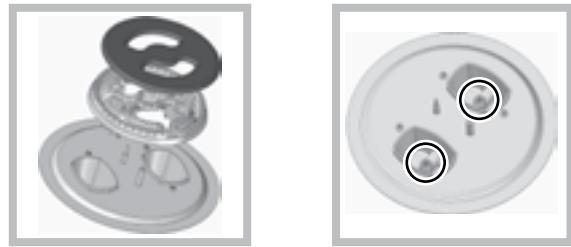
* بروبان P.C.S. = 50.37 ميغاجول/كغم

** بوتان P.C.S. = 49.47 ميغاجول/كغم

*** بعثم رسم لوح اغبيط P.C.S. = 37.78 ميغاجول/كغم

لوحة البيانات	
التصنيفات الكهربائية	راجع لوحة البيانات
<p>يذعن هذا الجهاز للإرشادات الكهربائية الأوروبية العلمية التالية:</p> <p>2006/95/EC بتاريخ 12/12/06 (فولطية منخفضة)، والتعديلات اللاحقة 2004/108/EC - 2004/104/EC بتاريخ 15/12/04 (تطبيق المغناطيسية الكهربائية) والتعديلات اللاحقة.</p> <p>93/68/EEC بتاريخ 22/07/93 والتعديلات اللاحقة.</p> <p>2009/142/EC بتاريخ 30/11/09 (الغاز) والتعديلات اللاحقة 2012/19/EU - 2012/19/EU -</p>	

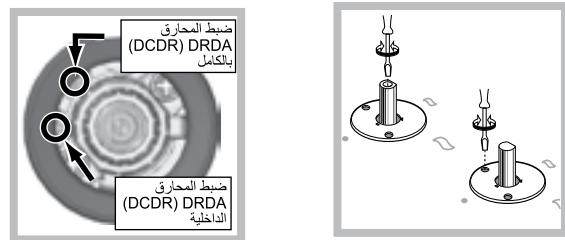
- استبدال فوهات محرق الحلقة الثالثي:
- اخرج دعامات الإناء وارفع المحرق خارج أماكنها. يتكون المحرق من جزأين منفصلين (راجع الصور).
 - قم بفك الفوهات باستخدام مفتاح المقابس 7 ملم. استبدل الفوهات بالموديلات المجهزة للاستخدام مع النوع الجديد من الغاز (راجع الجدول 1). كلا الفوهتين لها نفس قطر الفتحة.
 - استبدل كل المكونات عن إكمال العمليات السابقة بالترتيب العكسي.



- ضبط التدفق الأولي للهواء بالمحرق:
لا يتطلب الضبط.

- ضبط المحرق على الحد الأدنى
- افتح الحنفيّة على وضع اللهب المنخفض؛
- أخلع المقضّس وقم بضبط مسامير الضبط والذي يوجد في قضيب الحنفيّة أو بالقرب منها حتى يصبح اللهب ضعيفاً ولكن ثابتاً.

في حالة محرق DRDA ذات التحكم الأحادي، يمكن القيام بالضبط عن طريق الدخول بين المسامير الموجوين بالقرب من قضيب الحنفيّة (انظر الصورة).



- بعد ضبط اللهب على الدرجة المنخفضة المطلوبة، بينما المحرق مشتعل، قم بـتغيير وضع المقضّس من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى وبالعكس عدة مرات مع التحقق من أن اللهب لا ينطفئ.
- يوجد ببعض الأجهزة بجهاز أمان (مزروج حراري). إذا قفل الجهاز في العمل عند ضبط المحرق على اللهب الضعيف، قم بزيادة هذا اللهب الضعيف باستخدام مسامير الضبط.
- بمجرد الانتهاء من الضبط، قم باستبدال العوازل الجانبية باستخدام شمع العزل أو مادة مشابهة.

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

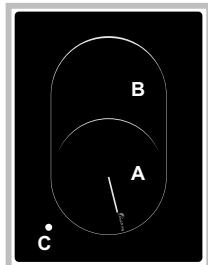
بمجرد الانتهاء من هذا الإجراء، استبدل ملصق القيم القديم بأخر يشير لنوع الجديد المستخدم من الغاز. يتم الحصول على الملصقات من أي من مراكز الخدمة.

إذا كان يجب استخدام ضغط مختلف للغاز (أو مختلف قليلاً) عن الضغط الموصى به، يجب تركيب منظم للضغط المناسب على الأنابيب الداخلية (حتى ينطبق مع الراوح المحلية المتبعة).

بدء التشغيل والاستخدام

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

يوضح الشكل مناطق التسخين والتي تصبح حمراء عند تشغيل العنصر.



- A. منطقة التسخين الدائرية؛
B. منطقة التسخين الممتدة؛
C. مؤشر يضيء عندما تصبح حرارة منطقة الطهي أعلى من 60 درجة، حتى بعد إطفاء عنصر التسخين.

عندما يكون المفتاح الاختيار بأي وضع غير وضع "إيقاف التشغيل"، سيضيء مؤشر وحدة التيراميك الزجاجي.

نصيحة عملية لاستخدام المحارق

لضمان عمل المحارق بنجاعة:

- استخدم إماء طهي ملائم لكل محرق (انظر الجدول) بحيث لا يتجاوز اللهب الجهة السفلية من إماء الطهي.
 - استخدم دائمًا إماء طهي له قاعدة مستوية وغطاء.
 - عند وصول محتويات الإناء إلى درجة الغليان، اذر المقاوح إلى الحد الأدنى.

Ø قطر أوانى الطهي (سم)	محرق
24 - 26	سرعة منخفضة (RR)
16 - 20	نصف سريع (S)
10 - 14	إضافي (A)
24 - 26	شعلة ثلاثة (TC)
10 - 14	لهب مزدوج (DCDR) داخلي
24 - 26	لهب مزدوج (DCDR) خارجي
أواني للاستخدام على رفوف التسخين مقاس 60 - 65 سم	
Ø قطر أوانى الطهي (سم)	محرق
24 - 26	سرعة منخفضة (RR)
16 - 20	نصف سريع (S)
10 - 14	إضافي (A)
24 - 26	شعلة ثلاثة (TC)
10 - 14	لهب مزدوج (DCDR) داخلي
26 - 28	لهب مزدوج (DCDR) خارجي

المحرّق و الفهّة"
في الأنواع المزودة برف أقصر، تذكر أن هذا يمكن أن يستخدم محرق اللهب المزدوج الإضافي الداخلي (DCDR) عندما تستخدم أطواق الكسرولة ذات قطر أقل من 12 سم. للتعرف على نوع المحرق، الرجاء راجع المخططات المضمنة في الفصل المعنون "مواصفات

روف تحسين موقد الغاز مزودة بخاصية ضبط الطاقة تسمح بضبط الاهب بدقة على 5 مستويات مختلفة للطاقة، وبفضل هذا النظام، تضمن رروف تحسين الغاز تقديم نفس النتائج في كل وصفة طهي، حيث يمكن تحديد مستوى الطاقة المناسب لنوع الطهي المطلوب بشكل أسهل، وبطريقة أكثر دقة.

الغاز، محارة

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



لإشعال أحد المحارق، قم بتشغيل عود كبير أو فداحة بجانب المحرق، وفي نفس الوقت، اضغط الفناء الملازم إلى الأسفل وأذرعه بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى الـ12 الأقصى. إذا كان المحرق مزدوجاً بجهاز أمان، يجب ضغط المقفايا لحوالي 3-2 ثوان للإتاحة للجهاز الأوتوماتيكي بـيلقاء اللهب مشتعلًا حتى يسخن.

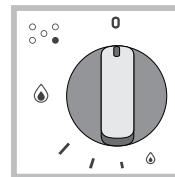
عند استخدام الطرازات المزودة بـ زر إشعال، أشعل المحرق المطلوب بواسطة الضغط لأسفل على المفتاح الملائم إلى الأسفين قدر الإمكان وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه إعداد الحد الأقصى.

إذا انطفأ اللهب فجأة، قم بطفاء المحرق وانتظر لدقائق واحدة على الأقل قبل محاولة إعادة إشعاله.

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

ضبط الْهُب

يمكن ضبط المحرق المدح عن طريق المفتاح على 5 مستويات مختلفة للطاقة. التبديل بين هذه المستويات، فقط بمقدار المفتاح باتجاه مستوى الطاقة المطلوب.



٥) يضمن هذا النظام نهضة خطب اللاهب وتحقيق نتائج ثانية للخطب عن طريق تسهيل اختيار مستوى الطاقة المطلوب.

محرق "اللهب المزدوج"

يتكون محرك الغاز من حلقتين متحدلتين في المركز ويمكن تشغيلهما أي منهما معاً وكل منهما على حدة (في حالة التحكم المزدوج فقط).

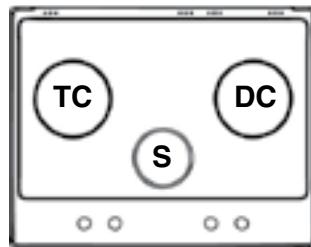
نظراً لأن المحرق مزود بجهاز أمان، يجب ضغط المفتاح لحوالي 3-2 ثوان لإتاحة الفرصة للجهاز الذي يبقى اللهب مشتعلًا، حتى يسخن.

التحكم المزدوج:

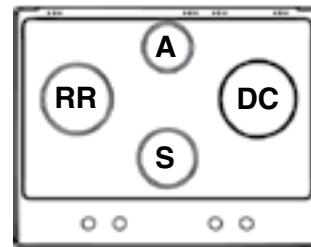
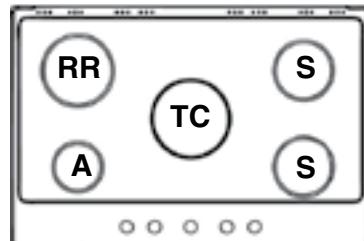
تكون كل حلقة من محرق باستخدام مفتاح التحكم الخاص به:
المفتاح المحدد بالرمز  يتحكم بالحلقة الخارجية.
المفتاح المحدد بالرمز  يتحكم بالحلقة الداخلية.

لتشغيل إحدى الحلتين، أضغط المفتاح المناسب وأدبره بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى وضع الطاقة الأقصى  .
من أجل استخدام محرق اللهب المرنوج بأقصى إمكاناته، تجنب ضبط الحلقة الداخلية على الحد الأدنى من الطاقة وضبط الحلقة الخارجية على الحد الأقصى من الطاقة في نفس الوقت.

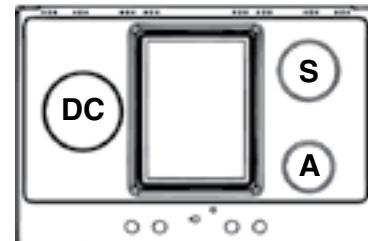
* متوفّر في طرازات معينة فقط.



PK630RT...

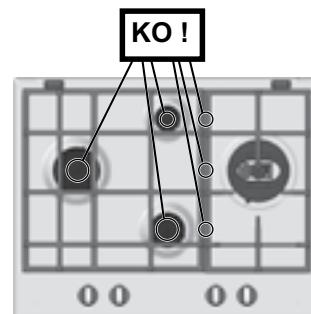
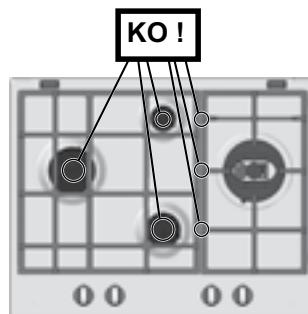
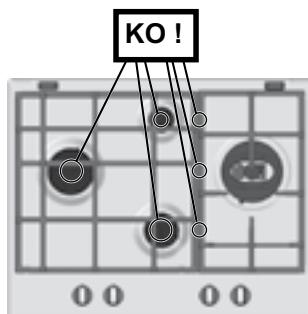
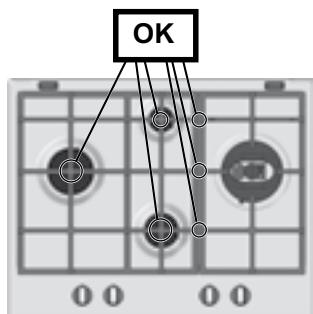
PK640R...
PK640.1R...

PK750T...



PK741RQO...

بالنسبة للطراز ... PK 640.1... فقط: قد تكون الشبكات في وضع غير صحيح، وإذا حدث ذلك، فإن الشعلات تظهر في وضع غير صحيح بشكل ظاهراً ولن تتدخل مرة أخرى في وسط المحرق. توضح الأشكال التالية الوضع الصحيح (OK)، مع وجود بعض الأمثلة التي تشير للوضع غير الصحيح (KO!).



استكشاف المشاكل وحلها

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

المحرق لا يشتعل أو أن اللهب ليس موحدًا حول المحرق.

افحص فيما إذا:

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

اللهب ينطفئ في الطرازات المزودة بجهاز أمان.

تأكد من أن:

- قد ضغطت المقماح إلى الداخل بالكامل.
- أبقت المقماح مضغوطاً لمدة كافية من الوقت لتشغيل جهاز الأمان.
- ثقوب الغاز غير مسدودة في المنطقة التي تتجاوز مع جهاز الأمان.

المحرق لا يبقى مشغلاً عند إعداده للحد الأدنى.

تأكد من أن:

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

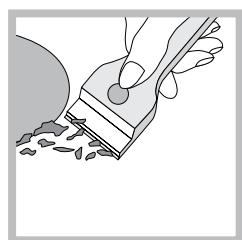
إناء الطبخ غير مستقر في مكانه.

تأكد من أن:

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

لا تستخدم أبداً المنظفات بالبخار أو المنظفات بالضغط مع الجهاز.

- يكفي عادة غسل الرف باستخدام إسفنجية رطبة وتجفيفه بلفافة مطبخ ماصة.
- يجب غسل أجزاء المحرق القليلة للإزالة بشكل منتظم بالماء الفاتر والصابون، مع التأكد من إزالة المواد الملتصقة عليها.
- للرفوف المزودة بأشعل إلكتروني، يجب تنظيف أطراف أجهزة الإشعال الإلكترونية بشكل منتظم ويجب فحص ثقوب خروج الغاز لوجود انسدادات.
- قبل استخدام وحدة السيراميك الزجاجي، يجب تنظيف السطح باستخدام قطعة قماش مبللة لإزالة الأترية أو بقايا الطعام. يجب تنظيف سطح السيراميك الزجاجي بشكل دوري باستخدام محلول ماء دافئ ومنشف غير كاشط.



تحاج المنتجات الخاصة إلى الاستخدام بشكل دوري لتم تنظيفها. قم أولاً بإزالة تراكم بقايا الأطعمة أو الدهون باستخدام كاشطة تنظيف مثل **CERA** (غير مرقة).

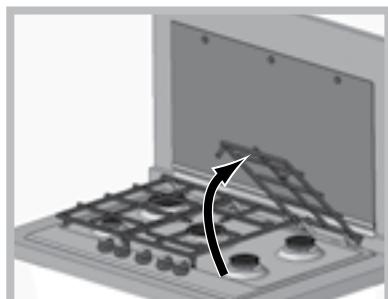
قم بتنظيف سطح الطهي عندما يكون دافئاً باستخدام منتج تنظيف مناسب (مثل المنتج المستخدم في مجموعة المحاليل المتاحة لدى أي مركز لخدمة ما بعد البيع) والمنانش الرقية ثم قم بالمسح باستخدام قطعة قماش رطبة وجافة. رفقات الألومنيوم أو الأشياء البلاستيكية أو الأشياء المصنوعة من المواد الصناعية أو السكر أو الأطعمة ذات المحتوى المرتفع من السكر، التي ذابت على السطح، يجب إزالتها على الفور باستخدام كاشطة بينما يكون سطح الطهي ساخناً.



إن منتجات التنظيف الخاصة لأسطح السيراميك الزجاجي تعمل على تكوين طبقة شفافة واقية تحمي من تراكم الدهون. كما أنها تحمي السطح من التلف الذي يسببه الطعام ذو المحتوى المرتفع من السكر. لا تستخدم الإسفنجات الكاشطة أو منتجات التنظيف تحت أي ظرف. وينطبق ذلك أيضاً على المنظفات الكيميائية القوية، مثل سبراي الفرن ومزيادات البقع.

- يمكن أن تعلو الفواز المقاوم للصدأ بسباب شوائب الماء إذا تم إيقاؤه على السطح لمدة طويلة، أو بسبب مواد تنظيف قوية تحتوي على الفوسفور. بعد التنظيف، جفف بقايا قطرات الماء.

ليس من الضروري تحريك دعامات الأواني لتنظيف سطح رف التسخين. وبفضل هذا النظام، يمكنك رفع دعامات الأواني لفترة أو تدويرها حتى تستقر في مواجهة الدعامة الخلفية.
لا تضع الشبكات الساخنة أعلى الغطاء الزجاجي (إذا أمكن)، وإلا فإن السدادات المطاطية على الزجاج سوف تتلف.



صيانة حنفيات الغاز

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

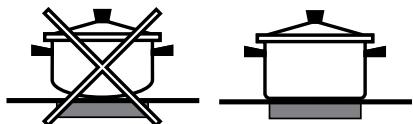
يجب إنجاز هذه العملية من قبل تقني تم تأهيله من قبل المصنع.

نصيحة عملية لاستخدام وحدة السيراميكي الزجاجي*

سيت	محرق متوجه
0	إيقاف
1	لإذابة الزبد والشوكولاتة
2	تسخين السوائل
3	
4	للكريمة والصلصات
5	
6	للطبخ عند نقطة الغليان.
7	
8	للمشويات.
9	
10	لعلق قطع كبيرة من اللحم.
11	
12	للفاني
	لاستخدام كلام منطقتي الطبخ.

للحصول على أفضل النتائج من الرف لديك:

- استخدم أواني بقاعدة مسطحة لضمان استقرارها على مجال الطهي بشكل تام.



- استخدم دائمًا الأواني ذات القطر الكبير بما فيه الكافية لتفادي صفيحة التسخين بشكل كامل، بهدف استخدام كل الحرارة المتوفرة.



- تأكد من أن إرتفاع الطهي جاف ونظيف دائمًا لضمان الاستقرار الصحيح وطول فترة الاستخدام، ليس لمجالات الطهي فقط بل للآنية نفسها أيضًا.
- امتنع عن استخدام إرتفاع الطهي دائمًا الذي تم استخدامه لمحارق الغاز: تركيز الاحتراق في محارق الغاز يمكن أن يكون قد شوه قاعدة الإناء، وسيؤدي له عدم الاستقرار بشكل صحيح.
- لا تترك أبداً مجال الطهي قيد التشغيل دون وضع إرتفاع الطهي عليه لأنّه ترتفع درجة حرارته وب يصل بسرعة إلى الحد الأقصى، وهو ما قد يؤدي لتلف عناصر التسخين.

قد تكون هناك آثار مختلفة عن الصياغ المستخدم في عزل الزجاج، والتي يمكن إزالتها قبل استخدام الجهاز باستخدام منتج معتمد. خلال الساعات القليلة الأولى من الاستخدام، ستكون هناك رائحة مطاط ولكنها سرعان ما ستختفي.

الصيانة والرعاية

إيقاف تشغيل الجهاز

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

تنظيف الجهاز

لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو الأكلة مثل مزيارات البقع، المنتجات المقاومة للصدأ، مساحيق التنظيف أو إسفنجات خشنة الملمس؛ يمكن لذلك أن يخدش السطح بشكل لا يمكن تصليحه.

وسائل حذر ونصائح

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه طبقاً للمواصفات الأمان العالمية. يتم تزويد التحذيرات التالية لأسباب وقائية ويجب قرائتها بعناية.

* متوفّر في طرازات معينة فقط.

AR



195097700.04

05/2014 - XEROX FABRIANO

AR